

## Las mieles Gourmet mexicanas



## Costo por frasco:

300 gramos: \$70  
500 gramos: \$110  
1 kilogramo: \$220



## Miel Multiflora Mantequilla

Es una miel tipo mantequilla que viene de las laderas de Puebla, con sabores herbales por el contenido de eucalipto y pirul que posee

(Puebla, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$75

500 gramos: \$120

1 kilogramo: \$225



Certificado  
de producto  
orgánico



## Miel de Aguacate

De la zona aguacatera de Uruapán, además de polinizar el cultivo de aguacate, las abejas obtienen su néctar, la más intensa en color y sabor; color chocolate, con un aroma y sabor a melaza muy intenso, se recomienda para ensaladas de frutas o verduras.

(Michoacán, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Cafetal

Desde la mejor zona cafetalera del país Coatepec, ésta miel de cristalización única, ramificada, con tonos intensos a maderas y a cera de abeja, se recomienda untar en panes o hot cakes,

(Veracruz, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Dzidzilché

Árbol de la península de Yucatán, es considerada de las mejores mieles del mundo, con un suave perfume que no empalaga, se recomienda para bebidas o postres en los que se dejan ver tonos a vainilla

(Yucatán, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Azahar

Cítricos, de los grandes cultivos de limón, naranja, lima o mandarina, esta miel tiene un cristal muy grueso, pero con una intensidad de aroma increíble, recomendada para yogurts con fruta o bebidas aromáticas como té, infusiones o tisanas.

(Veracruz, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Acahual

Girasol o mirasol, considerada una planta invasora su miel tiene textura mantequilla, de color amarillo claro, aromas delicados y tonos ácidos, recomendable por su botánica como desinflamatorio

(Puebla, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Tajonal

Esta planta perenne acompaña muchos caminos y carreteras de México, su miel tiene una identidad prehispánica, su color es ámbar y suele cristalizar de manera cremosa. Delicada y dulce está llena de esos aromas florales de la región

(Yucatán, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel Multiflora

Conocida por todos, es la miel más socorrida por los consumidores, sin embargo esta opción, debido a su origen es muy perfumada y con un toque selvático, con un uso multidiverso

(Veracruz, México).

## Costo por frasco:

300 gramos: \$70

500 gramos: \$110

1 kilogramo: \$220



## Miel de Mezquite

De zonas desérticas, el árbol del mezquite se quema y destruye para hacer carbón, su miel tiene textura mantequilla por su fino cristal, de color blanco, la más suave en sabor y aroma, ideal para endulzar bebidas y que no compitan con su aroma original (café, té, infusiones, tisanas)

(Puebla, México).

1.

**Mezquite**

De zonas desérticas, el árbol del mezquite se quema y destruye para hacer carbón, su miel tiene textura mantequilla por su fino cristal, de color blanco, la más suave en sabor y aroma, ideal para endulzar bebidas y que no compitan con su aroma original (café, té, infusiones, tisanas) (Puebla, México).

2.

**Acahual**

Girasol o mirasol, considerada una planta invasora su miel tiene textura mantequilla, de color amarillo claro, aromas delicados y tonos ácidos, recomendable por su botánica como desinflamatorio (Puebla, México).

3.

**Dzidzilché**

Árbol de la península de Yucatán, es considerada de las mejores mieles del mundo, con un suave perfume que no empalaga, se recomienda para bebidas o postres en los que se dejan ver tonos a vainilla (Yucatán, México).

4.

**Azahar**

Cítricos, de los grandes cultivos de limón, naranja, lima o mandarina, esta miel tiene un cristal muy grueso, pero con una intensidad de aroma increíble, recomendada para yogurts con fruta o bebidas aromáticas como té, infusiones o tisanas (Veracruz, México).

5.

**Tajonal**

Esta planta perenne acompaña muchos caminos y carreteras de México, su miel tiene una identidad prehispánica, su color es ámbar y suele cristalizar de manera cremosa. Delicada y dulce está llena de esos aromas florales de la región (Yucatán, México).

6.

**Multiflora**

Conocida por todos, es la miel más socorrida por los consumidores, sin embargo esta opción, debido a su origen es muy perfumada y con un toque selvático, con un uso multiverso (Veracruz, México).

6.

**Multiflora  
Mantequilla**

Es una miel tipo mantequilla que viene de las laderas de Puebla, con sabores herbales por el contenido de eucalipto y pirul que posee (Puebla, México).

8.

**Cafetal**

De la mejor zona cafetalera del país (Coatepec), de cristalización única, ramificada, con tonos intensos a maderas y a cera de abeja, se recomienda untar en panes o hot cakes, (Veracruz, México).

9.

**Jarilla**

Arbusto que crece en zonas lacustres, tiene un color único, textura esponjosa, aroma y sabor muy intenso, poco común y a veces rara de conseguir, se recomienda para ensaladas de verduras como aderezo (Michoacán, México).

10.

**Aguacate**

De la zona aguacatera de Uruapán, además de polinizar el cultivo de aguacate, las abejas obtienen su néctar, la más intensa en color y sabor, casi negra, con un aroma y sabor a melaza muy intenso, se recomienda para ensaladas de frutas o verduras (Michoacán, México).