

Mel
mazans

العسل ومشتقاته

المنتجات

الشركة

NCM 0409.00.00



العسل هو غذاء، يوجد بشكل عام في حالة سائلة لزجة وسكرية، ينتجه النحل من الرحيق الذي يجمعه من الزهور ويعالجه بواسطة الإنزيمات الخاصة بهذه الحشرات، ويتم تخزينه في تخاريب خلية النحل لاستخدامه كغذاء.

1. إمكانية التمتع ابتداءً من المادة الخام حتى المنتج النهائي.
2. الإسناد الجغرافي لخلايا النحل.
3. توصيف أنواع الأزهار.

إزهار متنوع (البطم العدسي، البري، عنب نوع سيبو، الخ...)
ماسورة 200 غرام - ماسورة 280 غرام - ماسورة 500 غرام
ماسورة 1 كيلو غرام - وعاء زجاجي 310 غرام
علبة أكربليك (شهد عسل) 250 غرام
دلو 25 كيلو غرام



بدأت الشركة أنشطتها في الثمانينات في مدينة مونتيس كلاروس، وكانت معروفة بالعلامة التجارية Mel Purim. في عام 2001، بدأنا بتصميم وبناء Casa de Mel / بيت العسل في مدينة جاناوبا.



بعد محاولتين لتسجيل العلامة التجارية "Mel Purim" لدى الهيئة المسؤولة عن الرقابة - MAPA (وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والتموين)، لم يتم التوصل إلى اتفاق بسبب لفظ كلمة "Purim"، حيث اعتبرت أنها تستقدم المستهلك لارتكاب خطأ، منذ ذلك الحين، أنشأنا العلامة التجارية Mel Mazans، التي تأسست في 16/05/2003 تحت الاسم التجاري José de Calazans Rodrigues de Melo، وذات سجل ضريبي رقم (CNPJ) 22.217.442/0002-08.



0209.2289 e (8x) 22+

melmazans45@gmail.com

@Mel Mazans



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تتمتع الشركة بقدرة إنتاجية تبلغ 300 خلية عسل، أي حوالي 10 طن في السنة.

يعود السبب في الموسمية حالياً إلى التغيرات المناخية، وخصوصاً أن الإنتاج يتم في منطقة ميناس جيرائيس شبه القاحلة، مما يجعل من الضروري القيام بتربية النحل المهاجرة.



MEL MAZANS

المدينة: جاناوبا
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل



البرازيل

