



**MIEL, PROPÓLEOS
Y DERIVADOS**

LA EMPRESA



Favos de Açaí nació en el Amazonas con el objetivo de valorizar la miel monofloral de huasaí, un néctar raro y exclusivo obtenido de forma sostenible a partir de la polinización de las flores de huasaí. Esta miel concentra la esencia de la selva, combinando un sabor único, propiedades bioactivas y un fuerte simbolismo cultural.



Más que un alimento, representa la innovación, la conservación de las abejas y el fortalecimiento de la bioeconomía amazónica. Nuestro compromiso es presentar al mundo un producto auténtico, sofisticado y sostenible que refleje la riqueza de la Amazonía en cada gota.



+55 (94) 9 9169.7953
+55 (94) 9 9243.4484
c.pinoncap@gmail.com
www.amabeecosmeticos.com.br
@amabeecosmeticosoficial

PRODUCTOS

NCM 0409.00.00



Favos de Açaí es una rara joya de la Amazonía: una exclusiva miel monofloral obtenida de la polinización de las flores de huasaí. Su extraordinario sabor, enriquecido con delicadas notas afrutadas, combinado con sus propiedades bioactivas, la convierten en un producto de alto valor añadido y de disponibilidad extremadamente rara.

Más que un alimento, es un verdadero símbolo de la bioeconomía amazónica. Su producción combina tradición e innovación: se gestiona de forma responsable y sostenible, respetando el equilibrio de la selva y promoviendo la conservación de las abejas autóctonas. Todo el proceso se apoya en una tecnología de normalización y una trazabilidad rigurosa, que garantizan pureza, calidad superior y una identidad sensorial única.

Favos de Açaí también destaca por su respaldo científico. Es la primera miel monofloral de huasaí identificada y estudiada en profundidad por instituciones de excelencia como la UFPA y Embrapa, que han comprobado su unicidad y autenticidad, elevándola a un nivel de destaque en el mercado nacional e internacional.

Favos de Açaí es la primera miel monofloral de huasaí reconocida e investigada por la UFPA y Embrapa, lo que garantiza su autenticidad y exclusividad. Producida de forma sostenible en la Amazonia, procede de la polinización del árbol de huasaí, con gestión responsable, trazabilidad completa y respeto por el medio ambiente. Su sabor intenso, con notas afrutadas y propiedades bioactivas, le confiere una identidad sensorial única y un alto valor nutricional, posicionándolo como un superalimento premium y un símbolo de innovación, sostenibilidad y sabor amazónico.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La producción de Favos de Açaí es extremadamente limitada, pues solo alcanza los 200 kg anuales.

La escasa escala de la miel de huasaí se debe a la rareza de las flores y al cuidadoso manejo de las abejas, que hace que cada lote sea único. Esta escasez natural la convierte en un producto premium, raro y sofisticado, símbolo de la bioeconomía amazónica..



AMABEE

Ciudad: Breu Branco
Estado: Pará
Brasil

Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE