

Mel
mazans



MEL
E DERIVADOS

EMPRESA



A empresa iniciou suas atividades na década de 80, na cidade de Montes Claros, sendo conhecida pela marca Mel Purim. Já ano de 2001, começamos o projeto e a construção da Casa de Mel na cidade de Janaúba.



Após duas tentativas de registrar a marca Mel Purim junto ao órgão fiscalizador - MAPA, não houve acordo, em função da sonoridade da palavra Purim. Foi considerado que a mesma induzia o consumidor ao erro. A partir daí criamos a marca Mel Mazans, fundada em 16/05/2003 sob razão social de José de Calazans Rodrigues de Melo, portadora do CNPJ: 22.217.442/0002-08.



+55 (38) 9 9855.6060

melmazans45@gmail.com

@Mel Mazans

PRODUTO

NCM 0409.00.00



O mel é um alimento, geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, que é produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, sendo armazenado em favos em suas colmeias para servir-lhes de alimento.

1. Rastreabilidade desde a matéria-prima até o produto acabado.
2. Georeferenciamento das colméias.
3. Tipificações das floradas.

Floradas diversas (aroeira, silvestre, cipó uva e etc)
Bisnaga 200g - Bisnaga 280g - Bisnaga 500g
Bisnaga 1kg - Vidro 310g
Caixa acrílico (favo) 250g
Balde 25kg



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A EMPRESA CONTA COM UMA CAPACIDADE PRODUTIVA DE 300 COMÉIAS, APROXIMADAMENTE 10 TONELADAS/ANO.

A sazonalidade ocorre hoje em função das alterações climáticas, principalmente pelo fato da produção está localizada no Semi-árido Mineiro, sendo assim, necessário estar fazendo apicultura migratória.



MEL MAZANS

Cidade: Janaúba
Estado: Minas Gerais
Brasil

