

UN POCO DE ABIHA HONEY

En Nariño existe un territorio bañado por el dorado sol, cada rayito entra fértil en los verdes cultivos que se levantan. Entre toda esa riqueza, de flor en flor van las abejas trabajadoras y dedicadas a la protección del medio ambiente y lo más especial capaces de producir alimento para el consumo humano. Inspirada en esa dedicación nace @abihahoney Una miel 100% orgánica, cruda y puera para darle a tus días un dulce sabor que llegará hasta tu corazón



NUESTRA MIEL

¿Por qué es tan especial?



Proviene de abejas melíferas extraída de bosques nativos, de vegetación tropical seca. En @abihahoney, nunca retiramos el polen, como un subproducto de nuestra marca, razón por la cual las propiedades del polen las podrán encontrar en nuestro producto.





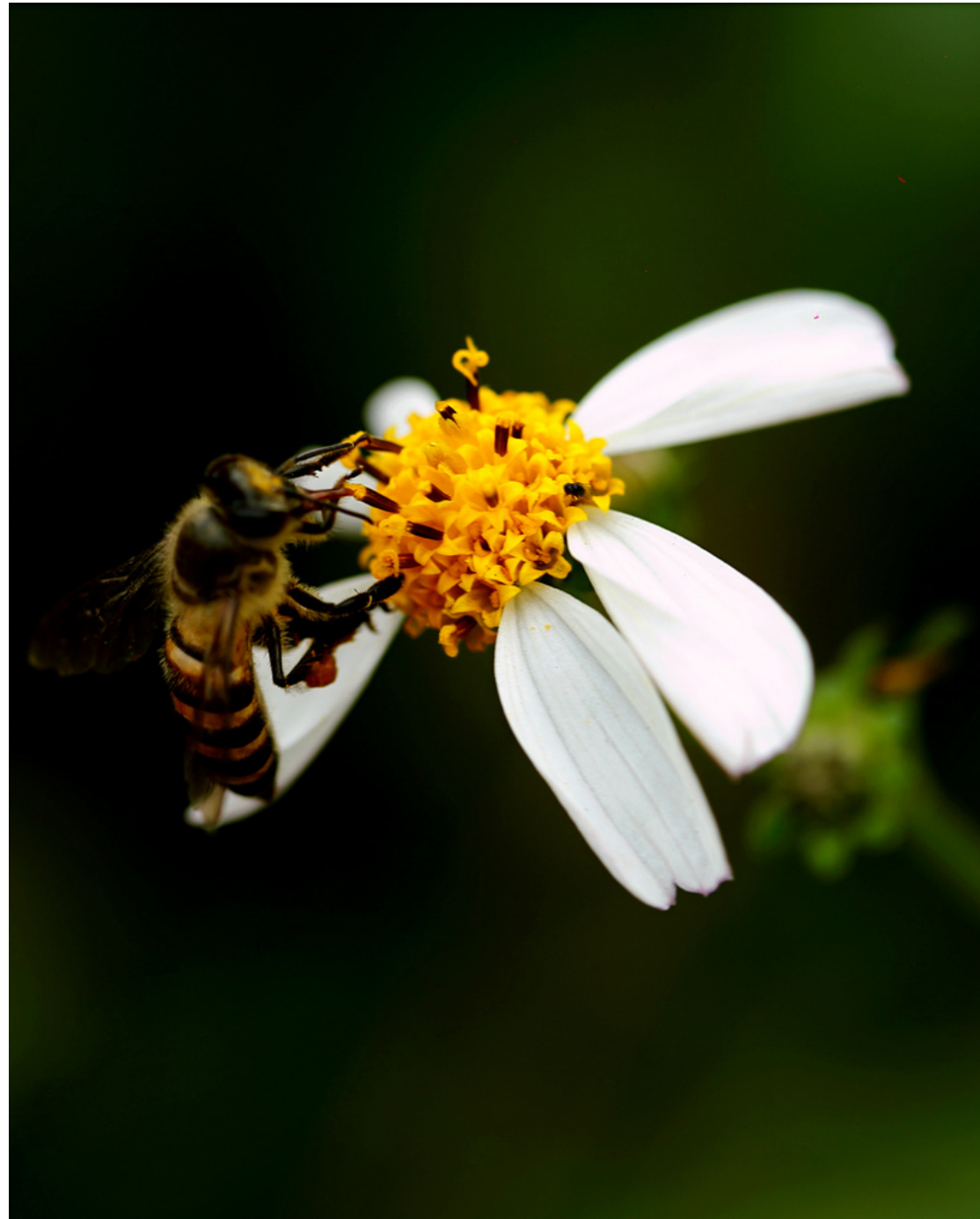
📍 Ubicación

Hacienda el Guabillo, ubicada en el Corregimiento de Puerto Remolino, Municipio de Taminango, Departamento de Nariño, Colombia.





INICIATIVA



Somos una empresa 100% Nariñense con presencia de más de 20 años en la producción agrícola de la zona, fundamentalmente en el cultivo de limón. La idea nace de la búsqueda por preservar el ecosistema de los bosques nativos que rodean los cultivos de limón e incentivar la polinización en dichos cultivos.

Comprometernos con la creación de un aporte importante al cuidado de una especie que está tan amenazada en el planeta, como lo es la abeja a pesar de ser un polinizador tan importante para la seguridad alimentaria del mundo.

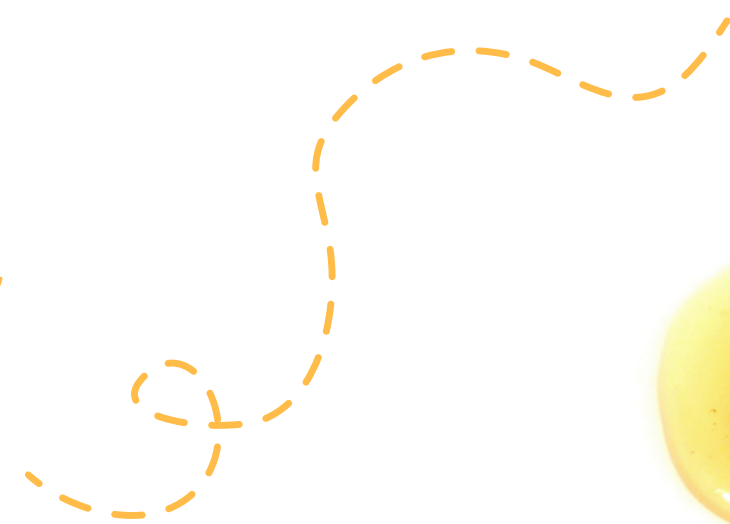




PROPIEDADES

@abihahiney es una miel que se Cristaliza.

La miel 100% pura sin tratamientos, ni aditivos tiende a endurecerse (cristalizar) con el tiempo, en lugares con temperatura baja. Esto es normal. La miel puede tener un alto, medio o bajo contenido de humedad dependiendo del lugar donde se produzca, entre más alto el nivel de humedad, la miel puede fermentarse y dañarse, pero si la miel tiene bajo nivel de humedad, la miel tiende a endurecerse o cristalizar.





Las abejas de @abihahoney elaboran la miel a 595 metros sobre el nivel de mar. Temperatura promedio de la zona entre 24 y 36 grados centígrados y la precipitación media anual es de 1200 mm. Cifras por las cuales nuestra miel @abihahoney se cristaliza a temperaturas bajas. Una miel cristalizada puede durar más de 100 años. Si se desea volver a tenerla en estado líquido, hay que colocarla en el sol o al baño María.

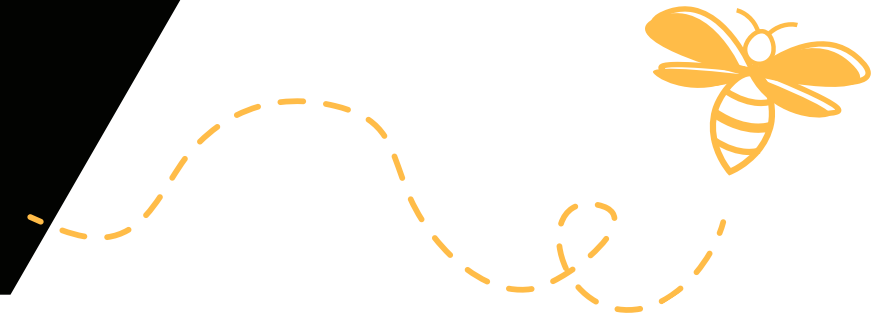


PRESENTACIONES

TABLA MAYORISTA			
Presentación en gramos	Precio recomendado	Precio mayorista	Utilidad
1400	\$50.000	\$35.000	\$15.000
500	\$20.000	\$15.000	\$5.000
360	\$15.000	\$11.000	\$4.000
70	\$7.000	\$5.000	\$2.000



PRESENTACIONES



PROCESO

