





CATÁLOGO DE PRODUTOS

Olimel

AZEITE . VINAGRE . MEL

1





1 AZEITE

-  VIRGEM EXTRA
-  EXTRA VIRGEM GOURMET OREGÃOS
-  EXTRA VIRGEM GOURMET SELEÇÃO
-  EXTRA VIRGEM GOURMET ÉRVAS AROMÁTICAS

2 VINAGRE

-  DE MEL
-  DE MEL COM ÉRVAS AROMÁTICAS

3 MEL

-  D'ABELHA MULTIFLORAL
-  D'ABELHA DE ROSMANINHO
-  D'ABELHA DA MONTANHA
-  FAVOS DE MEL D'ABELHA MULTIFLORAL

Olimel



AZEITE

TAPADA DA FONTE

VIRGEM EXTRA



Aquele que já foi batizado como o "ouro líquido" da alimentação humana o Azeite é já assumido como um dos responsáveis pela baixa incidência de acidentes cardiovasculares, principal causa de morte no mundo. O azeite é rico em vitaminas importantes para a saúde, vitamina A, D E e K, com propriedades hidratantes e antioxidantes. O azeite tem um extraordinário valor dietético e terapêutico.

Previne o aparecimento de diversas doenças do sistema digestivo, a arteriosclerose e outras doenças do coração e dificulta a acumulação do colesterol do sangue, favorecendo a produção de HDL ("bom colesterol").

Puro e pronto a consumir diretamente ou para adicionar a outros alimentos, igualmente saudáveis, como complemento saudável. É indicado na preparação dos alimentos que os doentes do fígado, vesícula biliar, aparelho circulatório, estômago, intestino, pele e sistema renal, devem consumir.

PARÂMETROS - VALORES MÁXIMOS

ACIDEZ	< 0,5%
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	< 20
CERAS	< 250
ABSORVÂNCIAS NO UV	K 230 < 2,500
	K 270 < 0,200
	△ K < 0,010

DISPONÍVEL EM:



PRODUZIDO E ENGARRAFADO EM LAGAR FAMILIAR





AZEITE

TAPADA DA FONTE

GOURMET

Os nossos azeites Gourmet resultam da nossa ambição de produzir e comercializar o azeite mais saudável do mercado. Classificado com Extra Virgem com muito baixa acidez, são os mais puros, produzido através de processo de extração mecânicos totalmente a frio proveniente de azeitonas da variedade Galega de origem controlada, cultivadas exclusivamente para essa finalidade, através de processos totalmente biológicos.

São azeites com adição de aromas, caracterizando-se pelos benefícios que trarão para a saúde dos consumidores, nomeadamente para a saúde do sistema cardiovascular, de onde se destacará o controlo e redução do colesterol, quer pela sua baixa acidez natural quer pela introdução ervas aromáticas de plantas selvagens como o tomilho, poejo, alecrim e orégãos, colhidos em locais totalmente livres de poluição, cujos nutrientes libertados enriquecem o azeite com propriedades benéficas para a saúde.

Olimel



GOURMET
OREGÃOS

AZEITE

TAPADA DA FONTE

EXTRA VIRGEM

Refletindo a transformação mágica de sabores dos orégãos enquanto erva aromática que seca para ser consumida, a cor roxo, que significa a magia, é a cor da transformação. O roxo é a cor que identifica o Azeite Tapada da Fonte Orégãos.

PRODUZIDO E ENGARRAFADO EM LAGAR FAMILIAR



DISPONÍVEL EM:



PARÂMETROS - VALORES MÁXIMOS

ACIDEZ	< 0,5%
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	< 20
CERAS	< 250
ABSORVÂNCIAS NO UV	K 230 < 2,500
	K 270 < 0,200
	Δ K < 0,010





GOURMET
SELEÇÃO

AZEITE

TAPADA DA FONTE

EXTRA VIRGEM

Com uma imagem que representa visualmente o Alentejo, o Azeite Tapada da Fonte Seleção é identificado pela cor azul que transmite tranquilidade e serenidade.

EXTRA VIRGEM GOURMET SELEÇÃO

PRODUZIDO E ENGARRAFADO EM LAGAR FAMILIAR



DISPONÍVEL EM:



PARÂMETROS - VALORES MÁXIMOS

ACIDEZ	< 0,5%
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	< 20
CERAS	< 250
ABSORVÂNCIAS NO UV	K 230 < 2,500
	K 270 < 0,200
	△ K < 0,010



GOURMET
ÉRVAS AROMÁTICAS

AZEITE

TAPADA DA FONTE

EXTRA VIRGEM

ReAssociado ao ouro, que transmite luz e calor fundamental no cultivo das ervas que o complementam, o amarelo é a cor que identifica o Azeite Tapada da Fonte Ervas Aromáticas.



PRODUZIDO E ENGARRAFADO EM LAGAR FAMILIAR



FORMATO



PARÂMETROS - VALORES MÁXIMOS


ACIDEZ	< 0,5%
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	< 20
CERAS	< 250
ABSORVÂNCIAS NO UV	K 230 < 2,500
	K 270 < 0,200
	△ K < 0,010



2

2 VINAGRE

 DE MEL

 DE MEL COM ÉRVAS AROMÁTICAS

3 MEL

 D'ABELHA MULTIFLORAL

 D'ABELHA DE ROSMANINHO

 D'ABELHA DA MONTANHA

 FAVOS DE MEL D'ABELHA MULTIFLORAL

Olímel



VINAGRE

TAPADA DA FONTE

DE MEL



Vinagre de Mel, conservante (metabissulfito de potássio). Contém sulfitos.



FORMATO

250ml





VINAGRE

TAPADA DA FONTE

DE MEL COM
ÉRVAS AROMÁTICAS

VINAGRE DE MEL COM ÉRVAS AROMÁTICAS

Vinagre de Mel, conservante (metabissulfito de potássio). Contém sulfitos.



FORMATO





250ml





3

MEL

-  D'ABELHA MULTIFLORAL
-  D'ABELHA DE ROSMANINHO
-  D'ABELHA DA MONTANHA
-  FAVOS DE MEL D'ABELHA MULTIFLORAL

Olimel



MEL

D'ABELHA

MULTIFLORAL



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.

É o único produto doce que contém proteínas e diversos sais minerais e vitaminas essenciais à nossa saúde. Além do alto valor energético, possui conhecidas propriedades medicinais, sendo um alimento de reconhecida ação antibacteriana.

Entre as inúmeras propriedades terapêuticas do mel, destacamos: energético, bactericida, antisséptico, antirreumático, vasodilatador, diurético, digestivo, hiperglicémico, tonificante, antiespasmódico, sedativo, vermífugo, etc.

Mastigar o favo de mel é excelente para sinusite e rinite.

A cristalização do mel (chamada popularmente de mel "açucarado") é uma garantia da pureza do mesmo, podendo ser utilizado desse modo sem perda de nenhum de seus benefícios

PRODUZIDO E EMBALADO POR:



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Doze de 20g (1 colher de sopa)

valores médios	Por 100 g de Mel	Por cada dose	%VDR*	VDR*
Valor Energético	1231 kJ 290 kcal	246 kJ 58k cal	- 2,9 kcal	- 2000 kcal
Proteínas	0,6 g	0,1 g	0,2	50 g
Hidratos de Carbono	71,8 g	14,4 g	5,3	270 g
Dos quais Açúcares	71,8 g	14,4 g	16	90 g
Lípidos	0 g	0 g	0	70 g
Dos quais Saturados	0 g	0 g	0	20 g
Fibras Alimentares	0 g	0 g	0	25 g
Sódio (Sal)	0 g (0 g)	0 g (0 g)	0	2,4 g (6 g)

VDR* - Valor Diário de Referência (variável de acordo com o sexo, idade, nível de actividade física e outros atributos), correspondendo ao nível de ingestão típico de energia e nutrientes, que a maioria das pessoas é aconselhada a consumir diariamente, no âmbito de uma alimentação saudável

DISPONÍVEL EM:



MEL

D'ABELHA

DE ROSMANINHO



Mel de Rosmaninho (*Rosmarinus officinalis*) é um produto produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores de rosmaninho, combinadas as suas substâncias próprias e deixado madurar nos favos de mel. Um alimento natural, citado por muitos como o Rei e o mais Elegante dos méis.

O Mel de Rosmaninho é um alimento doce muito leve, cor clara, variando de acordo com a floração da área e de condições meteorológicas, pode apresentar-se com um pouco de cor. Tem um ligeiro aroma vegetal, sabor aromático e doce, embora bastante neutro.

Quando é extraído do favo de mel apresenta-se como uma solução aquosa concentrada, mais ou menos fluida, mas este estado líquido é transitório uma vez que passado algum tempo o Mel de Rosmaninho transforma-se numa massa pastosa, granulada e opaca devido à sua cristalização, apresentando cristais muito finos. É um mel de consistência sólida que cristaliza facilmente, e está entre os mais apreciados pelos consumidores por seu sabor e fineza.

A planta rosmaninho é um arbusto verde e flor perfumada cujas cores podem ser branco, violeta e azul. É nativa da costa do Mediterrâneo onde normalmente cresce em solos rochosos e secos. Floresce no início da Primavera, nos meses de Março e Abril quando as abelhas começam a colher o néctar desta flor para produzir o requintado e apreciado Mel de Rosmaninho.

O Rosmaninho tem a reputação de melhorar a memória, e é utilizado como um símbolo da recordação. Os Romanos consideravam o Mel de Rosmaninho um símbolo do amor!

Na famosa peça Hamlet de Shakespeare, Ophelia diz: "There's rosemary, that's for remembrance."*

* Há rosmaninho, é para recordação.

PRODUZIDO E EMBALADO POR:



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Doze de 20g (1 colher de sopa)

valores médios	Por 100 g de Mel	Por cada dose	%VDR*	VDR*
Valor Energético	1231 kj 290 kcal	246 kj 58k cal	- 2,9 kcal	- 2000 kcal
Proteínas	0,6 g	0,1 g	0,2	50 g
Hidratos de Carbono	71,8 g	14,4 g	5,3	270 g
Dos quais Açúcares	71,8 g	14,4 g	16	90 g
Lípidos	0 g	0 g	0	70 g
Dos quais Saturados	0 g	0 g	0	20 g
Fibras Alimentares	0 g	0 g	0	25 g
Sódio (Sal)	0 g (0 g)	0 g (0 g)	0	2,4 g (6 g)

VDR* - Valor Diário de Referência (variável de acordo com o sexo, idade, nível de actividade física e outros atributos), correspondendo ao nível de ingestão típico de energia e nutrientes, que a maioria das pessoas é aconselhada a consumir diariamente, no âmbito de uma alimentação saudável

DISPONÍVEL EM:



MEL

D'ABELHA

DA MONTANHA



O Mel de Montanha é muito parecido com o mel da floresta. É considerado Mel de Montanha quando é obtido por abelhas a partir de 1000 metros acima do nível do mar. É um produto natural recolhido a partir da variedade de flores que crescem em plena Natureza, no terreno montanhoso. O normalmente apresenta uma cor forte, muito escuro e líquido, uma vez que a cristalização é lenta.

De sabor doce, mas com alguma tendência salgada, realmente apreciado por pessoas com paladares mais avançados. Estes méis, muito ricos em componentes minerais, beneficia a quem necessita destes. Este mel totalmente natural, é colhido nas montanhas, longe das grandes cidades, dá-nos um alimento saudável e natural.

O Mel de Montanha é amplamente apreciado pelas suas propriedades medicinais. É obtido a partir de ervas de montanha não poluídas e é muito popular devido ao seu conteúdo de cura.

Este Mel tem fortes propriedades antimicrobianas, mesmo quando diluída numa proporção de 1:150. É utilizado para aumentar a imunidade, e ajudar no tratamento de problemas respiratórios - aliviar a tosse e dor de garganta.

PRODUZIDO E EMBALADO POR:



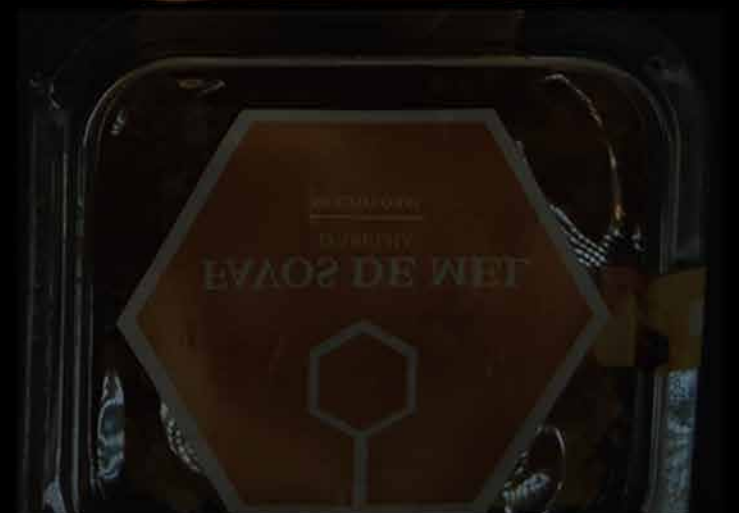
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Doze de 20g (1 colher de sopa)

valores médios	Por 100 g de Mel	Por cada dose	%VDR*	VDR*
Valor Energético	1231 kJ 290 kcal	246 kJ 58k cal	- 2,9 kcal	- 2000 kcal
Proteínas	0,6 g	0,1 g	0,2	50 g
Hidratos de Carbono	71,8 g	14,4 g	5,3	270 g
Dos quais Açúcares	71,8 g	14,4 g	16	90 g
Lípidos	0 g	0 g	0	70 g
Dos quais Saturados	0 g	0 g	0	20 g
Fibras Alimentares	0 g	0 g	0	25 g
Sódio (Sal)	0 g (0 g)	0 g (0 g)	0	2,4 g (6 g)

VDR* - Valor Diário de Referência (variável de acordo com o sexo, idade, nível de actividade física e outros atributos), correspondendo ao nível de ingestão típico de energia e nutrientes, que a maioria das pessoas é aconselhada a consumir diariamente, no âmbito de uma alimentação saudável

DISPONÍVEL EM:





MEL

FAVOS DE MEL D'ABELHA

MULTIFLORAL

FAVOS DE MEL D'ABELHA MULTIFLORAL

PRODUZIDO E EMBALADO POR:



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Doze de 20g (1 colher de sopa)

valores médios	Por 100 g de Mel	Por cada dose	%VDR*	VDR*
Valor Energético	1231 kj 290 kcal	246 kj 58k cal	- 2,9 kcal	- 2000 kcal
Proteínas	0,6 g	0,1 g	0,2	50 g
Hidratos de Carbono	71,8 g	14,4 g	5,3	270 g
Dos quais Açúcares	71,8 g	14,4 g	16	90 g
Lípidos	0 g	0 g	0	70 g
Dos quais Saturados	0 g	0 g	0	20 g
Fibras Alimentares	0 g	0 g	0	25 g
Sódio (Sal)	0 g (0 g)	0 g (0 g)	0	2,4 g (6 g)

VDR* - Valor Diário de Referência (variável de acordo com o sexo, idade, nível de actividade física e outros atributos), correspondendo ao nível de ingestão típico de energia e nutrientes, que a maioria das pessoas é aconselhada a consumir diariamente, no âmbito de uma alimentação saudável

DISPONÍVEL EM:

500g

250g



CA
TÁ
IL
G
O



WWW.OLIMEL.PT