



by

 mielso



Organic

www.elbrezal.es

- [!\[\]\(f2fdbbba686c1099e6b2b8779766e2d3_img.jpg\) http://www.facebook.com/elbrezalhoneys](http://www.facebook.com/elbrezalhoneys)
- [!\[\]\(b3cfbfd04368a71f4c64e073908d25d7_img.jpg\) @elbrezalhoneys](http://www.instagram.com/elbrezalhoneys)





艾尔·博莱赞

精选蜂蜜 源自西班牙

作为西班牙蜂蜜行业的翘楚, Mielso公司家族四代养蜂, 坚持忠于自然传统, 秉承尊重环境以及至纯至质的商业理念, 不断发展革新。

El Brezal 艾尔·博莱赞集业内精华, 体现了Mielso公司家族四代努力之成果。今日, 艾尔·博莱赞成为在西班牙和欧盟国家, 以及美国、日本、中国等地注册销售的知名蜂蜜品牌。

艾尔·博莱赞精选了西班牙特有品种的蜜, 这些优质的蜂蜜全都源自经验丰富的养蜂世家。

西班牙有超过40种不同的蜂蜜, 这些蜂蜜来自西班牙各地不同的植物群落, 不同的地形和气候形成特殊的植物群落, 因而赋予这些产区的蜂蜜独一无二的特点和与众不同的品质。

每种蜂蜜都各有特色、不同的色泽和风味, 并且内含可检测的不同微量物质: 还原糖类、矿物盐类以及富含生物活性酶物质。

艾尔·博莱赞挑选其中6种特别有代表性的蜂蜜: 迷迭香蜂蜜、橙花蜂蜜、松树蜂蜜、山蜂蜜(杂花蜂蜜)、森林杂花蜂蜜、杂花蜂蜜, 还有西班牙著名的野花粉(蜂花粉)。

迷迭香蜂蜜

迷迭香生于地中海的常绿灌木, 春秋两季都开花, 紫色小花都是一束束集中地生长, 蜜糖轻轻带有杏仁香味。

饮用方法: 在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后, 用瓷匙舀入蜂蜜, 慢慢将蜂蜜搅溶, 然后饮用。

烹调: 这款美味的蜂蜜可广泛应用于鱼及肉类烹调, 还有甜品, 别忘了在饮料中也可添加迷迭香蜂蜜。



橙花蜂蜜

柑橘于五世纪开始于地中海区域出现, 在西班牙日照长的温暖区域集中生长。小白花花瓣呈星型, 蜜糖颜色晶莹通透, 味道清香持久。

饮用方法: 在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后, 用瓷匙舀入蜂蜜, 慢慢将蜂蜜搅溶, 然后饮用。

烹调: 橙花蜂蜜与温和的饮料有很好的搭配, 并且提供特有的芳香韵味, 与法国芝士、小面包、果馅饼或者雪糕都是很好的搭配。





森林杂花蜂蜜

产自西班牙茂密之森林区，于八月至九月尾雨季，橡树于雨后会张开树干上的微孔，并分泌出树液。蜜蜂会被树蜜吸引，当然亦不忘采摘迷迭香及百里香等灌木的花蜜。蜜糖味浓色深，有烤面包味道，香味浓烈持久。

饮用方法：在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后，用瓷匙舀入花蜜，慢慢将花蜜搅溶，然后饮用。

烹调：森林杂花蜜富抗氧化物质和矿物质，与其他深色蜂蜜一样，常用于肉类烹调，但要注意用量和加入时间，建议在起锅时加入，以免失去香气。森林杂花蜜也是烤制坚果的绝佳配搭。



属于您的地中海口味



山蜂蜜（杂花蜂蜜）

产自西班牙北部，位处海拔千多公尺以橡树、栗子林为主的高山区域。迷迭香及百里香等灌木依附着干燥林木，蜜蜂们于这样的丛林下采摘花蜜。蜜糖味浓色深，有烤面包的味道，香味持久。

饮用方法：在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后，用瓷匙舀入花蜜，慢慢将花蜜搅溶，然后饮用。

烹调：像其他深色的蜂蜜一样，山蜂蜜是肉类的好搭档，但要注意用量和加入时间，建议在起锅时加入，以免失去香气。山蜂蜜也是烤制坚果的绝佳配搭。

蜜蜂们为您而造



杂花蜂蜜

集合百花天然精华的杂花蜜一直深受用家爱戴，蜜味清香，营养丰富。



饮用方法：在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后，用瓷匙舀入花蜜，慢慢将花蜜搅溶，然后饮用。

烹调：可以搭配很多食物来添加甜味；各种饮料、肉类、鱼类、雪糕、乳酪、甜品等等。

桉树蜂蜜

桉树于1800年代主要因为其树叶的药用价值，由澳洲被带到西班牙。桉树属于大树，可高达50米。桉树于夏天开花，而西班牙盛夏日照长，有助蜂蜜收成。其蜂蜜带有独特的薄荷味道，也带有轻轻的木味。



饮用方法：在玻璃或瓷杯中注2/3杯满暖水后，用瓷匙舀入花蜜，慢慢将花蜜搅溶，然后饮用。

烹调：推荐用于鱼肉或者白肉烹调，也可用来制作沙拉，或者搭配一些美味的水果，比如蜜桃。

从我们的蜂窝到您的家



野花粉（蜂花粉）

蜂花粉由富含营养素的花粉颗粒组成，这些营养物质为植物果实与种子提供各种养份。蜜蜂为了这些营养物质从植物花朵中采集花粉，并且储存在蜂巢内，然后利用乳酸发酵来增强其营养价值。

由于西班牙拥有丰富的植物群，特别是蔷薇植物和圣橡树，西班牙是全球高品质花粉的主要产地，艾尔博莱赞生产的蜂花粉也有着极佳的质素。

品鉴：以黄色为主，其他颜色混杂其中，取决于采集不同植物带来的不同颜色。蜂花粉带有花香和原产地土壤的余韵，味道略甜，伴随不同程度的酸味，回味或带涩味。

享用方法：与蜂蜜一起溶解於暖水服用，效益更高。





天然的食品讓您
享受美好的生活

EL
BREZAL
Since 1910



“品味西班牙” 礼品包装

包括3种由艾尔 博莱赞精心挑选的西班牙蜂蜜或花粉。



