

Λίγα λόγια για το μέλι Φιλίππων...

Η μελισσοκομική διαδικασία γίνεται εξ ολοκλήρου από την οικογένεια Σεφερίδη στην περιοχή Φιλίππων Καβάλας. Με πάνω από 60 χρόνια εμπειρίας η οικογένεια Σεφερίδη έχει παράδοση και τεχνογνωσία στη παραγωγή μελιού και έτσι το μέλι μας αποκτά την δική του ταυτότητα αντανακλώντας το μεράκι του παραδοσιακού μελισσοκόμου.

Οι τόποι βοσκής των μελισσών εκτείνονται εκτός από τη περιοχή των Φιλίππων, στη Θάσο και στους πρόποδες της Ροδόπης αναλόγως εποχής και μελιτοεκκριμάτων.

Το μέλι Φιλίππων κατά κύριο λόγο είναι πευκόμελο σκούρου χρώματος με σκοπό την αποφυγή κρυστάλλωσης και η όλη διαδικασία γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες με σκοπό τη διατήρηση όλων των θρεπτικών συστατικών αυτής της υπερτροφής της Ελληνικής γης.

Έχοντας διερευνήσει διεξοδικά την αγορά του αυθεντικού Ελληνικού μελιού έχουμε διαπιστώσει πως ανήκει στην οικογένεια προϊόντων όπου η τιμή δεν μπορεί να μεταβληθεί σε σχέση με τη ποσότητα. Καθώς η μελισσοκομική διαδικασία είναι μία χειρωνακτική τέχνη δεν μπορούν να δημιουργηθούν οικονομίες κλίμακος ώστε η μεγαλύτερη ποσότητα να φέρει μειωμένη τιμή.

Στο χώρο της εστίασης το μέλι αποτελεί κατά κύριο λόγο συνοδευτικό γλυκαντικό για ζεστά ροφήματα τύπου τσάι και βοτάνων. Καθώς αυτά τα ροφήματα παραδοσιακά αποτελούν τους πιο κερδοφόρους κωδικούς για τις επιχειρήσεις εστίασης θεωρούμε πως θα πρέπει να συνοδεύονται από μέλι κορυφαίας ποιότητας. Κάπως έτσι το μέλι Φιλίππων σε sticks γνώρισε μεγάλη αποδοχή από τους επαγγελματίες της καφεστίασης.

Συνεχίζοντας δημιουργικά τις προσπάθειες μας φτιάξαμε το πρώτο προϊόν από μια σειρά νέων συνδυασμών υπερτροφών με το Ελληνικό μέλι Φιλίππων – το μέλι Φιλίππων με βιολογικό κουρκουμά και ginger που εκτός από κορυφαία γεύση, χρώμα και άρωμα διαθέτει πληθώρα ευεργετικών θρεπτικών ουσιών και ιχνοστοιχείων.

Κεντρική διάθεση σε Ελλάδα και Κύπρο bar86.



info@bar86.gr και +30 6987 868686