



MELISSAE

HIDROMIEL DE MELIPONA

750ML
CONT. NET.

12.0%
ALC. VOL.

MELISSAÆ

BEBIDA DE LAS DIOSAS
Hidromiel de Melipona y Levadura de Champagne

PRODUCTO ÚNICO · LA DIOSA ABEJA

HECHO EN MÉXICO

Una colaboración de Cervecería Brújula,
Cazadores de Sabores y A.C. AMEBOSCO
en Coatepec, Veracruz.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La MELISSAE es una bebida fermentada y espumosa, elaborada como un 'hidromiel' con miel de abejas endémicas de México, llamadas "meliponas" (*Scaptotrigona mexicana*), agua y levaduras de Champagne.

Las 'Melissae' eran sacerdotisas griegas que acostumbraban tomar hidromiel para acercarse a lo divino y hacer predicciones.

Perfeccionamos técnicas ancestrales que permiten exaltar los sutiles aromas florales del néctar de esta peculiar abeja nativa sin aguijón; además alcanzando un grado de alcohol del 12.0%.

Al contrario de los hidromieles clásicos, la Melissa e no es dulce. Gracias a sus levaduras de Champagne ésta se acerca más a un espumoso demi-seco, con sabor presente de la miel de melipona.

Elaborado sin aromatizantes, ni conservadores artificiales. Producto 100% Natural, sin filtraciones químicas, ni pasteurización; lo que genera un producto vivo y único a nivel mundial, con una amplia gama de nutrientes. Además el hecho de no pasteurizar nos da un valor añadido a la hora de su conservación y amelioración gustativa.

Manejamos un embotellamiento con gas y tiempo de guardia de 4 meses mínimo. A servir muy frío de 2°C a 4°C.



ORIGEN DEL PRODUCTO

La MELISSAE se prepara con miel de abejas meliponas, criadas y cosechadas en los estados de Veracruz y Puebla con técnicas agroecológicas y respetando las buenas prácticas de cosecha de los núcleos. La miel se cosecha con jeringas y todas las medidas sanitarias para incrementar la calidad de la miel sin dañar las colmenas.

Toda la miel proviene de los bosques comestibles de AMEBOSCO (Asociación Mexicana de Bosques Comestibles) entre Puebla, Veracruz y Yucatán.



CARACTERÍSTICAS GENERALES Y VALOR NUTRICIONAL

CUERPO

Amarillo brillante, aroma floral



12% DE ALCOHOL

1. COSECHA DE MIEL MELIPONA

Con Jeringas y equipamiento sanitario, dentro de los bosques comestibles de A.C. AMEBOSCO y Chasseurs de saveurs S.A. de C.V. Manejo 100% agro-ecológico.

2. FERMENTACIÓN

Fermentación controlada en barriles de acero inoxidable; elaboración de la receta (miel + agua + levadura de champagne). Sin aditivos, conservadores, ni azúcares agregadas.

3. ESTABILIZACIÓN / REPOSO

Se deja estabilizar de 6 a 12 meses en ambiente y temperaturas controladas.

4. CARBONATACIÓN Y MADURACIÓN

A temperaturas controladas para lograr la efervescencia y cuerpo ligero.

DULSOR

Cítrico con final seco en boca

ACIDEZ

Sensación de frescor potenciado por la efervescencia de las burbujas

RUGOSIDAD

Sin sensación de rugosidad por el hecho de no tener taninos



5. EMBOTELLAMIENTO

Presentación de 750 ml. en botellas tipo "Champagne" con corcho de cera.

PRESENTACIÓN Y PRECIOS INDICATIVOS EXW

PRESENTACIÓN (EN ML.)
Botella 750 ml.

PRECIO POR LITRO

MAYOREO
(a partir de 12 botellas)
\$800.00 mxn

MENUDEO
\$950.00 mxn

DISPONIBILIDAD

200 botellas · Edición No.1
PRIMAVERA 2021

400 botellas · Edición No.2
PRIMAVERA 2022



MELISSAE

Melisa, hija de Meliseo, rey de Creta. Las hermanas de Melisa fueron Ida y Amaltea. Se dice que las tres hermanas Melissae ayudaron a salvar a Zeus de su padre Crono. Con este fin escondieron al pequeño Zeus en una caverna del monte Ida, en la Isla de Creta y lo alimentaron con miel y la leche de Amaltea. Meliseo convirtió a su hija Melisa en la primera sacerdotisa de Rea.

Con posterioridad, y esta vez relacionada con Deméter, Las Melissae (Melisas o Meliadas, 'abejas', Panageiso 'Sacrosantas') eran las sacerdotisas que celebraban fiestas en su honor. Según la leyenda, las Melisas llevaban el nombre de la sacerdotisa corintia Melisa, inventora del procedimiento de recoger la miel y de la bebida hidromiel. Fue descuartizada por querer divulgar los secretos de las ceremonias místicas.





MELISSAE

¡AL DESCUBRIMIENTO DE TUS SENTIDOS!

INFORMACIÓN VENTAS

Romain Javaux

DIRECTOR COMERCIAL

CAZADORES DE SABORES S.A. DE C.V.

melissae.contact@gmail.com

Tel. + 52 (951) 201 9794

