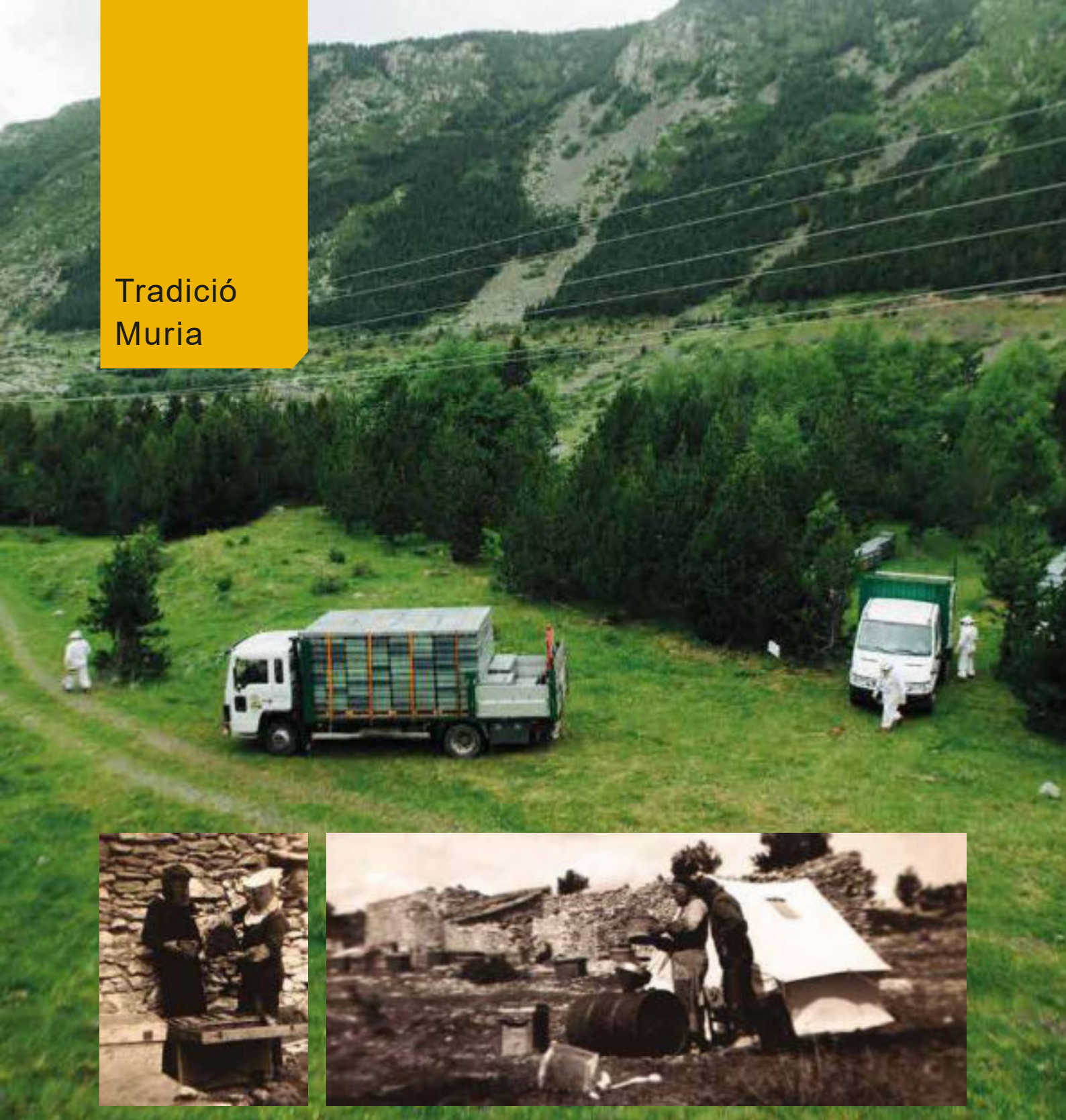


MURIA

Apicultors des de 1810

Tradició Muria



Sis generacions d'apicultors, fruit de la tradició, el saber fer i l'ofici dels mestres artesans de la família Muria, unit a la qualitat agroambiental de les nostres muntanyes, junt a les més avançades tecnologies han permès crear una gamma de productes apícoles d'altíssima qualitat.

Recol·lecció de la mel



Apicultors Muria recol·lectant mel

Els apicultors Muria tenim 2000 arnes Dadant en les millors zones de plantes de la Península Ibèrica aprofitant-les en les seves respectives èpoques de floració, garantint el subministrament de mel tot l'any.

MURIA
Apicultors des de 1810

Extracció de mel



Tecnología avanzada en l'apicultura respectant la tradició familiar aprés dels nostres antepassats.

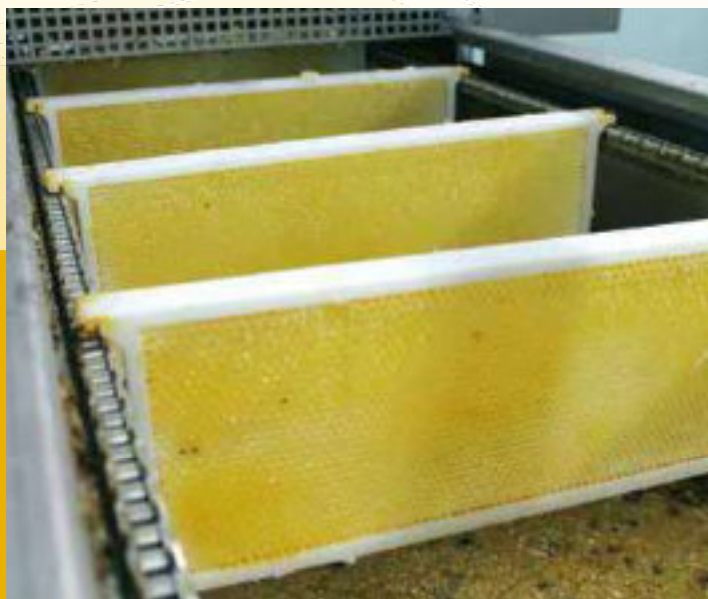
Extracció i envasat

L'extracció de la mel es realitza mitjançant processos mecànics d'última generació, exclusius per a extreure la mel de les bresques i envasar-la directament.

- ▲ Extracció en fred
- ▲ Amb centrífuga de manera artesanal
- ▲ Conservant totes les propietats
- ▲ Directe de l'arna



Sala d'extracció de mel



Bresques de mel preparats per a entrar en la centrífugadora



Màquina envasadora

Centre d'Interpretació Apícola Muria



El desitg de la família Muria sempre ha seguit la divulgació del món de l'apicultura. En 2011 neix Muria Centre d'Interpretació Apícola.

Durant l'inauguració un periodista ens va preguntar: "Què us ha motivat a fer aquest Centre?" i Rafel Muria, President, va contestar: "Ho hem fet per agrair el treball realitzat pels nostres avantpassats sense ells Mel Muria no seria el que es avui".



- 300 m² d'exposició
- Impactant audiovisual
- Exposició permanent
- Grans panells explicatius
- Elements interactius
- Pantalles tàctils
- Extracció i envasat de mel
- Eixam natural
- Font de mel
- Tallers didàctics
- Divulgació de la nostra tradició i cultura apícola



Espai
natural



En mig de la naturalesa es troba l'espai natural Muria dedicat a la divulgació i aprenentatge del món de l'apicultura.

- ▲ Ròtuls sobre la climatologia, terreny i polinitització.
- ▲ 20 plantes melíferes amb ròtuls específics.
- ▲ Arnar divulgatiu

Premi a la qualitat

Per a molts la millor mel del món



Les nostres mels son d'una qualitat excel·lent, avalada per nombrosos premis que ha obtingut en diferents concursos nacionals e internacionals, el nostre producte es el més valorat del estat e internacionalment com un dels millors en els concursos que hem participat.
Els nostres premis ens avalen

2025
BIOLMIEL, BOLONIA – ITALIA (Novembre 2025)
Or – Mel de muntanya
Or – Mel de farigola
Argent – Mel de tarongers

XXXIX CONCURS MEL ORGANIZAT PER COOPERATIVA
APÍCOLA TARRAGONINA (Octubre 2025)
1r Premi – Mel d'alta muntanya

GREAT TASTE AWARD – London (Agost 2025)
1 Estrella - Mel de romaní
1 Estrella - Mel de taronger

V CONCURS DE LES MILLORS MELS DE CATALUNYA (Maig 2025)
1r Premi - Mel de taronger

X PREMIS ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE TARRAGONA (Maig 2025)
Premi al millor producte de la terra per la mel de taronger, guanyadora del premi Bronze de la Fira Internacional Apícola de Pastrana

XLIV FIRA APÍCOLA INTERNACIONAL DE PASTRANA (Març 2025)
Premi bronze mels suaus a la mel de taronger

XII CONGRES NACIONAL D'APICULTURA. PREMIS DE MELS
IBERIQUES BRESCA (Febrer 2025)
Premi a la millor mel de Romaní
Premi a la millor mel de farigola

2024
BIOLMIEL, BOLONIA – ITALIA (Novembre 2024)
Or – Mel de romaní
Or – Mel de farigola
Or – Mel de taronger
Argent – Mel de muntanya

XXXVIII CONCURS MEL ORGANIZAT PER COOPERATIVA
APÍCOLA TARRAGONINA (Octubre 2024)
1r Premi - Mel de taronger

IV CONCURS LA MILLOR MEL ECOLÓGICA ORGANIZAT PER
APICULTORS ECOLÓGICS ASOCIATS (Setembre 2024)
1r Premi - mel multifloral ecològica (alta muntanya)
1r Premi - mel monofloral ecològica (taronger)

GREAT TASTE AWARD – London (Agost 2024)
1 Estrella - Mel de romaní

IV CONCURS DE LES MILLORS MELS DE CATALUNYA (Maig 2024)
1r & 2n Premi - Mel de muntanya
3r Premi - Mel de romaní

Premis anteriors:
<https://muria.mielmuria.com/premis/>

Les nostres mels

Un ventall de flors

Una gran varietat d'aromes per a tots els gustos i paladars.

Excel·lents aromes del Mediterrani per a degustar en la taula.

Mel Muria



La mel es un producte natural elaborat per les abelles procedent del nèctar de les flors. Té qualitats reconegudes i utilitzades pels sers humans des de temps remots. Apart de ser edulcorante la mel té propietats antimicrobianes i antisèptiques, es energètica, cicatrizant i alivia les símptomes de refredat.

MURIA
Apicultors des de 1810

Bresques de mel

Un caprici de la naturalesa

Bresques de mel de aprox. 200g i 450g

Bresques
Muria



Gelea reial

L'aliment de l'abella Reina

Es l'aliment exclusiu de totes les larves de les ames fins el tercer dia, i de la reina durant tota la seva vida.

La gelea reial es una substància tonificant i vitalitzant general, recomanat durant l'embaràs i la lactància; especialment per a gent gran, nens, malalts i també per a la bellesa de la pell.



Fitxa tècnica

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Color blanc a marfil.
Aroma	Aroma característic que recorda al llevat.
Gust – sensacions de boca	Gust dolç amb un clar component àcid persistent.
Tacte (cristal·lització)	Liquid pastòs, d'aspecte que recorda al iogurt.

DEFINICIÓ DEL PRODUCTE:

Es la substància natural produïda per les glàndules hipofaríngees de les abelles joves, generalment menors de 15 dies, que el sector apícola cosecha en colmenes especialment acondicionades y envasa sin ninguna adición de ingredientes ni aditivos.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:



La gelea reial no se sotmet a cap acondicionament, només se conserva sense trencar la cadena de fred a una temperatura màxima de 5°C.

FORMAT: Fresca en pot de 20 g.
Caixa de 20 vials de 10 ml.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:
La gelea reial s'ha de mantenir refrigerada, en sec, i en recipients hermètics durant la seva distribució, transport i magatzematge. Conservar refrigerada a no més de 5°C i en sec.

METODE D'UTILITZACIÓ: Consum directe, preferentment sublingual per afavorir la seva absorció, i com ingredient en l'elaboració de cosmètics preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.

Pol·len

Una font rica en proteïnes

L'abella recull el pol·len de les flors, dispersant-lo per a garantir la pol·linització. És un aliment essencial per a la cria de les abelles.

Es considerat un estimulador general del organisme, ric en nutrients, proporciona benestar, euforia, força i facultats intel·lectuals, combat la fatiga i la desnutrició. Afavoreix el creixement i desenvolupament i es recomanat durant l'embaràs i període de lactància.



Fitxa tècnica

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Variable segons l'origen botànic, generalment dominen els grocs o msrró-groguencs-ataronjats, però poden dominar els verds, els blau fosc o els blancs.
Aroma	Floral i terròs.
Gust – sensacions de boca	Gust més o menys dolç, dependent del seu origen floral, amb notes àcides si porta estepes o brucs. Notes amargues en el cas de tenir gràmies, zarzes o lleguminoses de pradera.
Tacte (cristal·lització)	Tacte terròs en la boca, quan se humedueix les pilotes i se disgregen els grans microscòpics de pol·len que les componen.

ESPECTROPOLÍNICO:



Dependiendo de las plantas que lo produzcan, las pelotas tienen un color u otro. Amarillo vivo: jaras, *Cistus ladaniferus*. Amarillo anaranjado: jarillas y estepas, *Cistus* sp. y *Helianthemum* sp. Amarillo pardo: encinas, *Quercus ilex*. Blanquecino: eucalipto, *Eucalyptus* sp. Gris muy claro: romero, *Rosmarinus officinalis*. Morado: cantueso (*Lavandula stoechas*); Morado-azulado: chupamieles, *Echium* sp. Rosado: ericáceas, brezos, *Erica* sp.. Verdoso: gramíneas, zarzas y leguminosas de pradera, Poaceae, *Rubus* sp. y Fabaceae(*Trifolium* sp ...).

DEFINICIÓ DEL PRODUCTE:

100% pol·len floral, recol·lectat i aglomerat per les abelles, secaten contracorrent d'aire calent a 40°C. Exent de substàncies inorgàniques o orgàniques aliena a la seva composició tals com parts d'abella, larves, parts de plantes, pedretes, etc. Se presenta tal i com lo recullen les abelles, en masses de grans individuals microscòpics compactats per aquestes, formant pilotes redones o arrinyonades, amb un diàmetre interior a 4 mm. Cada una de les pilotes prové d'una sola espècie vegetal.

ZONA DE PRODUCCIÓ: Toda la Península Ibèrica.

FORMAT: 1 kg. 450 g. y 215 g.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ: Primavera i estiu.

METODE DE UTILITZACIÓ: Directament, o en maceració en líquids freds o tibis sucrats durant uns 15 minuts, i com ingredient en l'elaboració de plats de cuina i de tots tipus de cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.

Pròpolis

Antibiòtic natural

Les abelles l'utilitzen per a barnitzar l'interior de l'arna per a protegir-la de bacteries i esterilitzar les cel·les.

El pròpolis és un complement dietètic ric en minerals i oligoelements que millora l'aport de flavonoïdes i antioxidants al organisme millorant les defenses. És ric en vitamines del grup B i provitamina A. Apte per a qualsevol edat.



Fitxa tècnica

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspect visual (color)	Pasta dura de color marró rojis o marró verdos, segons procedència.
Aroma	Aroma resinós intens.
Gust – sensacions de boca	Sensació de boca més o menys aspera i picant.
Tacte (cristal·lització)	Pasta dura.

ESPECTROPOLÍNIC:



El adequat a l'origen botànic declarat en cada cas.

METODE D'UTILITZACIÓ: Consum directe o com ingredient en l'elaboració de preparats cosmètics i alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.

DEFINICIÓ DEL PRODUCTE:

El pròpolis és una mescla de les resines protectores de les gemmes joves d'alguns arbres i arbustos, que les abelles recol·lecten i mesclen amb cera i les seves pròpies secrecions, que les abelles utilitzen per a higienitzar cel·les, per cobrir esquerdes i racons de l'arna als que no tenen accés, i per recobrir matèria orgànica que no poden expulsar a fi d'evitar la seva degradació. Els apicultors el recullen de l'interior de l'arna.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:

Conservar a temperatura ambient, en un lloc net, sec i lluny de fonts de calor. Evitar el contacte amb la llum solar.

Cera

Material constructor de les abelles

Cera Muria



La cera es utilitzada per a construir les bresques, i una vegada les cel·les estan plenes, les abelles les tapen amb una fina capa de cera. Les abelles han de consumir 8Kg de mel per a fabricar 1Kg de cera.



- La nostra cera es 100% natural i lliure d'impureses. Apart d'utilitzar-la per a fins apícoles la tenim disponible en bloc, laminada i en espelmes artesanales 100%.

Caramels de mel

Deliciosos caramels aptes
per tothom.

Caramels
Muria



Caramels cuidadosament fets amb la nostra mel, sense conservants ni colorants. Sense gluten, aptes per a celiacs.



- En tenim per a tothom, de tots els sabors, mel, gelea, pròpolis, llimona, eucaliptus, entre altres, i també sense sucres, només amb essencia de mel e isomalt. Proba'ls!

MURIA
Apicultors des de 1810

Mel picant

Mel de taronger amb
jalapenyo roig fermentat

Mel
Picant



- Ideal per a aportar un contrast dolç - picant i un matís aromàtic cítric a una ampla varietat d'elaboracions.

Mel ecològica



Formats: 470 g i 28 g



ES-ECO-019-CT

Mel de flors
Mel d'eucaliptus
Mel de basc
Mel de bruc

Mel de castanyer
Mel d'acàcia
Mel de romaní
Mel de taronger

Mel d'espigol
Mel de farigola
Mel de muntanya
Pol·len

Bio
MURIA
Apicultors des de 1810



Mel ecològica cristal·litzada



Formats: 320 g.



ES-ECO-019-CT

Mel de romani cristal·litzada
Mel de taronger cristal·litzada
Mel de farigola cristal·litzada
Mel de flors cristal·litzada

Mel de bosc cristal·litzada
Mel de bruc cristal·litzada
Mel de muntanya cristal·litzada
Mel d'eucaliptus cristal·litzada



Mel ecològica de sabors



Formats: 250 g.



ES-ECO-019-CT

Preparat de mel de romaní amb gelea real
Preparat de mel de flors amb propolis en pols
Preparat de mel de flors amb gingebre en pols



Prova la nostra **Mel picant**



Mel de taronger amb jalapenyo roig ecològic

Dosificador de mel de flors



Formatos: 250 g



Mel ecològica en sobres



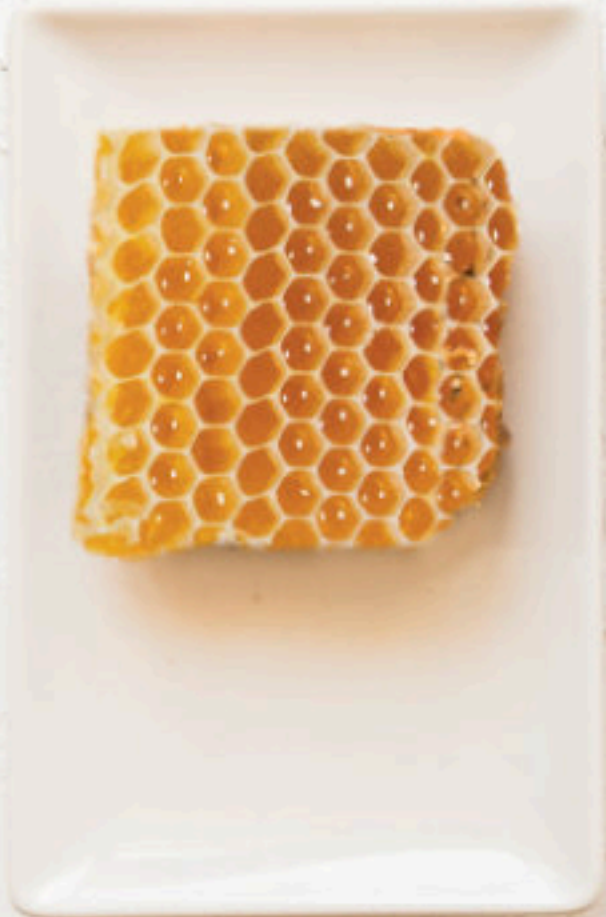
Format: 25 unitats x 10 g i 150 unitats x 10 g



Bresca de mel ecològica

Bresca de mel de romani
Bresca de mel de muntanya

Format: 200 g aprox.



Benestar i salut ecològica



PRÒPOLIS TINTURA ECOLÒGIC

Ingredients: Extracte hidroalcohòlic de pròpolis al 30% eco



PRÒPOLIS PUR ECOLÒGIC

Ingredients: Pròpolis pur eco

GELEA REIAL FRESCA

Ingredients: Gelea reial fresca
Qualitat suprema 10HDA.



Pa d'abella ecològic



Format: 120 g



Vinagreta Ecològica



Format: 250 ml



Hidromel Ecológica



Format: 33 cl



MEL ECOLÒGICA d'apicultor

Fins avui, l'història de la família Muria l'han escrit sis generacions d'apicultors: Un tradició familiar que ha esculpit el saber fer i l'ofici dels nostres mestres artesans de la mel.

Des de 1810 estem compromesos amb el medi ambient, promovent la pol·linització y protegint els recursos naturals per a garantir el menor impacte ambiental.

LA RESERVA DE LA BIOSFERA TERRES DE L'EBRE
Empresa acreditada

Zona declarada per la UNESCO,
gràcies a la seva riquesa paisajística, pel seu
ecosistema Mediterrani i pel seu model
de conservació de la biodiversitat.





MURIA

Apicultors des de 1810

Av. Catalunya, 23 - 43519 El Perelló
melmuria@melmuria.com - Tel. + 34977490034

www.melmuria.com