



Oro del Yelmo

The central graphic features a yellow silhouette of a hand holding a pen, positioned above the brand name. The hand is shown from the side, with the index finger pointing towards the pen. The brand name "Oro del Yelmo" is written in a white, elegant cursive script below the hand. The entire graphic is centered on a dark background.

# Oro del Yelmo



*LA MIEL el "Oro Dulce".  
Desde antaño hasta nuestros días,  
la Miel es fuente de Salud.  
Antiséptica, tonificante, calmante, diurética,  
laxante...pon miel en tu vida*





**Nuestra marca nació de un sueño que ha ido forjándose con el tiempo.**

**Oro del Yelmo se encuentra en el corazón del Parque Natural de la Sierra de Segura, Cazorla y las Villas, un paraje único con paisajes llenos de vida y bien conservados, sin apenas elementos que rompan su armonía.**

**Tres generaciones de apicultores, fruto de la devoción por el origen, tradición y buen hacer.**

**Desde el primer momento tuvimos claro que nuestra prioridad sería ofrecer al consumidor el producto con la mayor pureza posible combinándolo con elegancia e innovación, obteniendo así mieles contundentes que dejan huella en la memoria de quiénes las prueban.**



## *Naturaleza en estado puro*



El Parque Natural de la Sierra de Segura, Cazorla y las Villas presenta una gran biodiversidad floral que hace que nuestra miel sea tan especial como; romero, tomillo, cantueso, ajedrea, retama y multitud de flores silvestres.

El Parque Natural tiene un clima de montaña muy equilibrado. Puede definirse como clima mediterráneo continental de montaña, lo que implica fuertes contrastes, aunque matizados por la altitud.

En nuestro paraje la abeja característica es la abeja europea (*apis mellifera*) también conocida como abeja doméstica o abeja melífera, estas producen la miel del néctar de las plantas que liban.

# Recolección Artesanal



Llevamos a cabo el proceso de recolección en abril, mayo o junio, en función de la climatología.

La recolección tiene lugar en el campo de manera artesanal, extraemos los cuadros de la colmena fijándonos en que estén operculados, significando esto que la miel está en un óptimo grado de maduración. La miel se extrae por fuerza centrífuga y posteriormente se filtra para evitar elementos como los restos de cera, entre otros, que puedan alterar el producto, aun así, se decanta la miel sin alterar su temperatura y contribuyendo así a la conservación total de sus propiedades. Por último, procedemos a su envasado y etiquetado de una forma manual, proceso que hace más únicos aún nuestros productos.





## Nuestras mieles



Oro del Yelmo ofrece la esencia del mediterráneo que gracias a las abejas es convertida en un exclusivo tesoro, la miel. Elegancia, pureza e innovación con la base de nuestra empresa, sin dejar de lado la devoción por el origen y la tradición.

El resultado son mieles contundentes que dejan huella en la memoria de quiénes las prueban.



## Miel de Romero

Producida cuando las abejas liban principalmente las flores de romero:

Aroma suave y dulce, levemente balsámico. Color ámbar muy claro, blanca al cristalizar. Consistencia poco espesa. Extraída en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas. Excelente digestivo, presenta propiedades balsámicas, antisépticas y pectorales. Combate problemas mentales y es un maravilloso cicatrizante.

Formatos de 280, 140 y 25 gramos.



## Miel de Tomillo

Producida cuando las abejas liban principalmente las flores del tomillo:

Tiene un aroma fuerte y presenta un color ámbar oscuro y rojizo. Consistencia espesa, intensa al paladar. Extraída en el Parque Natural de la Sierra de Segura, Cazorla y las Villas. Idónea para superar el agotamiento físico y mental, ayuda a regular la menstruación y es recomendada para prevenir infecciones. Regula la tensión arterial y reduce las molestias de dolencias como el asma y la bronquitis.

Formato de 280 gramos.





## Miel de Flores

Producida cuando las abejas liban el néctar de diferentes flores:

Presenta una consistencia densa y un aroma fuerte y agradable a la vez. El color varía de claro a oscuro según la climatología. Extraída en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas. Perfecta para combatir catarros, antiséptica y antimicrobiana.

Formatos de 280, 140 y 25 gramos.



## Miel de Azahar

Producida cuando las abejas liban principalmente las flores del naranjo o limonero:

Presenta un aroma floral y un color ámbar claro, casi blanca al cristalizar. Consistencia ligeramente espesa y muy suave al paladar. Extraída en la zona del Levante y Andalucía. Muy eficiente para personas nerviosas o que padezcan de insomnio y buena aliada en casos de ansiedad o angustia.

Formato de 280 gramos.







## Miel de Encina

Producida cuando las abejas liban la melaza que se desprende de las bellotas o frutos de la encina:

Presenta una consistencia muy densa y un color ámbar oscuro. Aroma a malta y matices salados con un fuerte sabor. Extraída en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas. Muy eficiente para tratar enfermedades del aparato digestivo y tratados de la piel. Favorece el sistema inmunológico y previene el envejecimiento prematuro.

Formato 280 gramos.



## Polen

Producto natural recolectado de la antena de la flor y que la abeja transforma al añadir néctar y sustancias propias, convirtiéndolo en un excelente alimento:

La característica que mayor interés suscita es que reúne todos los aminoácidos esenciales para el organismo humano. El color varía según la planta de la que se recolecte y presenta una consistencia granulada. Extraído en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas.

Formatos de 125 y 70 gramos.





## Miel en dosis

Todas las variedades de mieles en prácticas dosis:

Todas las variedades de mieles recogidas en deliciosas porciones. Pensadas para empresas de restauración y hostelería, las dosis de miel encajan en los desayunos y comidas, sin perder su aroma y calidad.

Formato de 15 gramos.



## Jalea Real

Producto natural que las abejas nodrizas segregan a través de sus glándulas epifaríngeas:

Es un gran estimulante del organismo, mejora la capacidad física e intelectual. Proporciona un estado de optimismo y alegría de vivir, mejora la memoria y la vista, actúa favorablemente contra úlceras, anginas de pecho y arteriosclerosis. Combate la anemia, estados depresivos y astenia. Presenta una consistencia viscosa y un color de blanco a amarillento.

Formato de 20 gramos.





## Pack

Los Packs están creados para degustar una combinación de distintas variedades de mieles, presentadas en un estante artesanal de diferentes formatos:

Pack de 2 variedades (560 gramos)

Pack de 3 variedades (840 gramos)

Pack de 4 variedades (1120gramos)





Oro del Juncal

El Viejo Colmenar · RGSS  
23004095/J  
Polígono Industrial La Vicaría, Puente  
de Génave (Jaén) 23350 · España.  
Contacto: 651 96 94 61



**Diputación**  
de Córdoba

**1<sup>er</sup> PREMIO MIELES  
MONOFLORALES**

**EXPOMIEL 2017**  
Concurso de Miel de Andalucía