

Mieles del Sur (México)



Miel orgánica
Productores de Chiapas y Oaxaca

Mieles del Sur produce su miel ecológica en Chiapas (sur de México). La región es conocida por su selva Lacandona que da nombre a la miel. La cooperativa contribuye particularmente a la potenciación de la cultura indígena local. El Estado de Chiapas es característico por su extensa variedad ecológica y es madre de esta increíble miel producida por manos de familias Tzotziles en las alturas de los más hermosos cerros cafetaleros de la región. Esta miel es de un sabor ligero, como su color ámbar claro, y de un fragante aroma y sabor que dejarán ansioso a su paladar por una cucharada más.

En 2001, los productores crearon Mieles del Sur A.C., pasando a gestionar ellos mismos tanto la organización, como el proceso de producción y la exportación directa desde Chiapas. El precio que están pagando por la miel ecológico es de 33 pesos el litro. Actualmente existen 90 socios que están en el proceso y gracias al comercio justo sus pobladores poder tener una mejor calidad de vida y recibir un precio justo por su trabajo.

La miel posee numerosas propiedades tanto terapéuticas como nutricionales: Es de fácil asimilación debido a poseer hidratos de carbono de cadenas cortas. Facilita la digestión y asimilación de otros alimentos : en el caso de los niños facilita la asimilación de calcio y magnesio. Posee mayor poder edulcorante que el azúcar Mejora la conservación de los alimentos Es suavemente laxante (regulariza el funcionamiento intestinal) Posee propiedades sedantes (favorece la absorción de triptofano que es precursor de la serotonina) Es antihemorrágica, antianémica, antiséptica, antitóxica, emoliente y febrífuga Mejora el rendimiento físico, especialmente, en los deportistas Estimula el vigor sexual Se utiliza para el tratamiento de faringitis, laringitis, rinitis, gripes, estados depresivos menores, úlceras, gastritis, quemaduras, entre otras. Es utilizada para el tratamiento de personas que padecen astenia o estados de cansancio y en la desintoxicación de alcohólicos. Estimula la formación de glóbulos rojos debido a la presencia de ácido fólico. Estimula la formación de anticuerpos debido al ácido ascórbico, magnesio, cobre y zinc.

Ficha
técnica

FICHA PRODUCTORES