

A stylized logo of a bee's head and thorax, rendered in white and gold. The eyes are represented by two white, curved shapes, and the thorax is a gold triangle pointing downwards.

# Beenjoy

Bee and **herbal** products





## VALORI AZIENDALI

In un mondo che va a velocità ultrasonica, esistono ancora realtà che amano **le cose fatte per bene**. **Beenjoy** nasce così: dalla voglia di assaporare il gusto della natura, come era un tempo. Prodotti lavorati in modo artigianale e sano, senza sofisticazioni. La passione ci guida tra le api e sui campi di erbe officinali, a seguire passo passo ciò che la natura sa fare da sempre: le cose buone. Noi ci limitiamo a controllare e raccogliere, accudendo gli insetti più sorprendenti della Terra e le piante che ci regalano profumi e sapori autentici.

## PERCHÈ SCEGLIERE BEENJOY

### TIRATURA LIMITATA

Le nostre produzioni sono su piccola scala, offriamo solo ciò che riusciamo a produrre.

### I PRODOTTI

Miele, cera, pappa reale, polline, propoli\*, erbe officinali essiccate per tisane e spezie.

### TERRITORIALITÀ

Prodotti nel Sud Italia e quasi esclusivamente in Campania.

### QUALITÀ

Erbe prodotte con metodo biologico ed essiccate a basse temperature fino a 24 ore.

Miele estratto ed invasettato direttamente dai favi, senza alcun tipo di sofisticazione. Polline raccolto nell'arnia e congelato o essiccato subito, per evitare perdite di qualità. Pappa reale raccolta e conservata a basse temperature per preservarne le proprietà.

*\*La propoli viene estratta da noi ma lavorata da laboratori autorizzati dal ministero della salute secondo le normative vigenti.*

  
**Beenjoy**  
Bee and herbal products

# MIELE DI MILLEFIORI



## PROPRIETÀ

Potere anti infiammatorio ed antibatterico.  
Sostiene la flora batterica intestinale.  
Molto energetico.  
Antiossidante.

## GUSTO

Sapore variabile in base alle fioriture predominanti in primavera nella zona di produzione.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto gradevole per colazione o merenda su fette biscottate o per dolcificare qualsiasi bevanda.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Medio-alta.

## ZONA DI PRODUZIONE

Pendici del Vesuvio.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI SULLA



## PROPRIETÀ

Il miele degli sportivi.  
Ricco di fruttosio, ferro, rame, zinco, magnesio e manganese.  
Potere anti infiammatorio elevato.

## GUSTO

Sapore delicato che ben si presta per la preparazione dei dolci o nelle tisane.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sublime sui formaggi morbidi e la ricotta o per preparare dolci.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Alta, con cristalli fini.

## ZONA DI PRODUZIONE

Alta Irpinia.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI MELATA



## PROPRIETÀ

Contiene sali minerali organici con alta bio-disponibilità, sia in forma di macronutrienti (potassio, calcio, magnesio, sodio), che oligoelementi essenziali (ferro, rame, cromo). Aiuta e sostiene la flora batterica intestinale. Potere antiossidante.

## GUSTO

Miele denso dal gusto legnoso, di corteccia. Note di caramello. Meno dolce degli altri mieli.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Su formaggi morbidi o sulla ricotta, ma anche a colazione e merenda su fette di pane o fette biscottate.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Bassa.

## ZONA DI PRODUZIONE

Pendici del Vesuvio.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI CASTAGNO



## PROPRIETÀ

Il miele di castagno è ricco di sali minerali come potassio e ferro, senza contare quantità di calcio, magnesio, sodio e manganese. Le due principali proprietà del miele di castagno sono quella anti infiammatoria e anti batterica, senza dimenticare le sue capacità anti ossidanti.

## GUSTO

Note amarognole caratteristiche di castagno.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto sui formaggi a media stagionatura, ma anche su quelli più stagionati.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Bassa.

## ZONA DI PRODUZIONE

Alta Irpinia.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI FIORI DI BOSCO



## PROPRIETÀ

Ricco di vitamine e proprietà antibatteriche ed anti infiammatorie.

## GUSTO

Retrogusto di more, con note amarognole di castagno.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Squisito sui formaggi stagionati o per dolcificare the e tisane.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Media.

## ZONA DI PRODUZIONE

Alta Irpinia.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI AILANTO



## PROPRIETÀ

Riequilibra il sistema nervoso.  
Ottimizza l'apparato cardicircolatorio.  
Regola la flora batterica intestinale.

## GUSTO

Retrogusto fruttato di uva moscata, di pesca.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con macedonie e gelato.

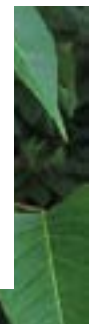
## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Medio-alta.

## ZONA DI PRODUZIONE

Pendici del Vesuvio.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI ACACIA



## PROPRIETÀ

Ricco di fruttosio e di Sali minerali, calcio e ferro. Facilmente digeribile e ha proprietà antinfiammatorie, tonificanti, calmanti e leggermente lassative.

## GUSTO

sapore delicato e leggermente confettato, con retrogusto di vaniglia.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua delicatezza non altera il sapore dei cibi a cui viene abbinato, risultando perfetto come dolcificante

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Bassa

## ZONA DI PRODUZIONE

Teano-Roccamonfina

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI AGRUMI



## PROPRIETÀ

Rilassante e calmante e viene spesso consigliato per alleviare gli stati d'ansia e contrastare mal di testa e insonnia.

## GUSTO

Dolce con profumo di fiori. Colore paglierino, che cristallizza in fretta schiarendo verso il bianco.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per la preparazione di pietanze salate come gli arrostiti, o dolci, soprattutto fritti. Si può abbinare con formaggi quali la mozzarella, la scamorza e il caciocavallo

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Alta.

## ZONA DI PRODUZIONE

Alta Calabria

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI CORIANDOLO



## PROPRIETÀ

Molto indicato per persone che soffrono di disturbi intestinali, contro stitichezza, coliche e gastrite.

## GUSTO

Risulta fin da subito molto rinfrescante e nell'aroma si ritrova la noce di cocco e sentori di caramella mou.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come dolcificante e negli abbinamenti con i formaggi stagionati e le carni rosse.

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Alta, con cristalli grossi

## ZONA DI PRODUZIONE

Alta Irpinia.

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g



# MIELE DI TIGLIO



## PROPRIETÀ

Vero e proprio anti-spasmodico, funzionando da calmante del sistema nervoso, e viene spesso utilizzato come lenitivo.

## GUSTO

Intenso e persistente. Sapore di erbe di montagna e di menta fresco e dolce.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Soprattutto come dolcificante di tisane

## TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE

Media

## ZONA DI PRODUZIONE

Campania

Disponibile in vasetti da  
150, 300 e 450 g





# SE IL MIELE CRISTALLIZZA

Tutti i mieli sono costituiti da circa un 18% di acqua. In quest'acqua è disciolto il 70% circa di zuccheri monosaccaridi (fruttosio e glucosio). Si tratta quindi di una soluzione sovrasatura, ossia una soluzione nella quale la concentrazione del soluto (gli zuccheri) supera quella che il solvente (l'acqua) può contenere stabilmente, sicché il glucosio tenderà a separarsi dal solvente precipitando sottoforma di cristalli. Un secondo fattore che condiziona la cristallizzazione è il rapporto fra fruttosio e glucosio.

Se il fruttosio predomina sul glucosio banalmente il miele tenderà a rallentare il processo di cristallizzazione restando a lungo liquido (si pensi al caso dell'acacia o del castagno). Al contrario, mieli nei quali la percentuale di glucosio è più alta (ad esempio gli agrumi e molti millefiori primaverili, il trifoglio, il girasole, etc.) avranno rapidi fenomeni di cristallizzazione.

**Cosa fare, allora, se il miele cristallizza? Basta metterlo a scaldare a bagnomaria,** a temperature mai superiori ai 40-45°C.

**Attenzione! Mai usare la fiamma diretta del fuoco oppure il microonde!**

A temperature superiori ai 40-45°C, infatti, il calore elimina tutte le proprietà organolettiche del miele, distruggendo ogni agente benefico per la nostra salute.





**Beenjoy**

Via San Pietro, 16  
83040 **FRIGENTO** (AV)  
Cel. +39 392 7349394

info@beenjoy.it  
www.beenjoy.it

