CEIMAYÁ

Miel Mexicana 100% natural y Gourmet

Empresa lidereada por mujeres• Miel Orgánica• Mexicana

Quienes somos

Empresa lidereada por mujeres• Miel Orgánica• Mexicana

Ceimaya produce miel cruda, sin filtrar y con certificación orgánica, proveniente de las regiones más biodiversas de México. Combinamos la tradición ancestral con la innovación sustentable y un fuerte propósito social.

Lo Que Nos Define

- Miel monofloral proveniente de diversos ecosistemas en México
- Miel nativa de abeja melipona (sin aguijón)
- Orgánica, cruda y sin fitrar, con certificación
- Obtenida directamente de apicultores locales
- Producción sustentable
- Empresa lidereada y operada ppr mujeres
- Expansión de mercados en México y Estados Unidos



Miel Maya– Floración de Tsitsilché

Intensidad floral desde la selva maya

Origen: Reserva de la Biósfera de Calakmuk

Botánica: Flor de Tsitsilché

Sabor: Floral, dulce, con un final intenso

Maridaje: Lácteos, codorniz, bacalao, charcuteria fina.

Certificación: USDA, EU, LOP Mexico Organic, Kosher



Miel del Desierto – Floración de Mezquite

Miel cremosa de altiplano desértico

Origen: Altiplano de San Luis Potosí.

Botánica: Flor de mezquite.

Sabor: De color pálido, cremosa, con sutiles notas amaderadas.

Maridaje: Frutos rojos, quesos suaves, pan rústico.

Certificación: USDA, UE, LPO Mexico Organic, Kosher.



Miel de Volcán – Acahual & Casahuate

Miel naturalmente crisitalizada con textura mantequilla

Origen: Laderas volcánicas cercanas a los volcanes Popocatépetl & Iztaccíhuatl.

Botánica: Flores silvestres de Acahual & Casahuate.

Sabor: Textura cremosa con notas cítricas.

Maridaje: Yogurt, hotcakes, pan rústico, té.

Certificaciones: USDA, EU, LPOMexico Organic, Kosher.



Miel de Bosque – Floración de Azahar de limón

Miel cítrica crisitalina

Origen: Bosques cítricos de Tamaulipas, Mexico.

Botánica: Floración de limón y toronja.

Sabor: Brillante, floral, con ligeras notas cítricas

Maridaje: Tés herbales, quesos suaves.

Certificación: USDA, EU, LPO Mexico Organico, Kosher.



Miel en Panal– Floración de Mezquite

Panal puro del desierto mexicano

Origen: Árboles de mezquite del centro de México

Composición: Cera, miel, jalea real, polen

Usos: Remedio natural y adorno gourmet

Sugerencia: Servir con quesos o aplicar sobre la piel

Certificación: Kosher.



Polen deAbeja – Floración Cítrica

Super alimento de origen vegetal

Origen: Flores cítricas de las tierras altas de México

Nutrición: Proteina, aminoácidos, antioxidantes

Identidad: Cada grano refleja su origen floral.

Usos: Agregar al yogurt, mezclar con jengibre en bebidas, espolvorear sobre ensaladas.

Certificación: Kosher



Miel Melipona – De Abejas Nativas

Miel rara de regiones mayas y de Puebla

Origen: Scaptotrigona (Puebla) and Melipona beecheii (Yucatán).

Botaánica: Ecosistemas tropicales y de tierras altas multiflorales

Sabor: Ácida y aromática. Scaptotrigona tiende a ser más ácida mientras que Melipona beecheii es e un sabor más suave.

Maridaje: Queso de cabra, queso azul y charcutería.

Usos: Cocina o cuidado tradicional de los ojos



Contact

General Soles S.A. de C.V.

Reforma 11, Col. San Juan Totoltepec

Naucalpan de Juárez, Estado de México, 53270, Mexico

Mail: leticia@ceimaya.com

Web: www.ceimaya.com

Phone: +52 55 4393 7468



/ceimaya_miel



/MielCeimaya