Mel de Pipeiros

DE COLLECTIE



MEL DE
PIPEIROS



Ontdek

01

Ons verhaal

Een passie voor natuur, authenticiteit en de schatten van Portugal.

02

Monte dos Pipeiros

Een uitzonderlijk landgoed in het hart van de Serra do Caldeirão.

03

Onze 5 signaturen

Vijf kenmerken die onze honing zo bijzonder maken.

04

Onze collectie

Zes bijzondere producten, geïnspireerd door de rijkdom van de natuur.

05

De kunst van exclusiviteit

Bijzondere partnerschappen, gebaseerd op kwaliteit en vertrouwen.

06

Een persoonlijke noot

Een persoonlijke visie, geïnspireerd door de natuur en Portugese tradities.

Serra do Caldeirão

PORTUGAL



In het hart van de Serra do Caldeirão, in het ongerepte zuiden van Portugal, ontstaat een honing van uitzonderlijke kwaliteit. In dit bijzondere landschap, waar de natuur nog haar eigen ritme volgt, verzamelen onze bijen nectar van wilde lavendel (rosmaninho).

Onze honing is afkomstig uit één afgebakend gebied en van één oogst. Onverhit, ongefilterd en ongemengd behoudt zij haar natuurlijke karakter, verfijnde aroma's en zijdezachte structuur.

Oorsprong:	Serra do Caldeirão Portugal
Lavendel:	82% wild

Mel de Pipeiros. Een oorsprong. Natuur. Uitzonderlijke honing.

Monte dos Pipeiros

SERRA DO CALDEIRÃO



In het hart van de Serra do Caldeirão, omringd door de ongerepte natuur van Zuid-Portugal, ligt Monte dos Pipeiros. Dit bijzondere landgoed vormt de oorsprong en inspiratie van ons merk.

In nauwe samenwerking met een lokale meesterimker selecteren wij uitzonderlijke honing uit één afgebakend gebied en van één enkele oogst. Met respect voor de natuur, de bijen en eeuwenoude Portugese imkertradities. Door onze honing niet te mengen met honing uit andere regio's, behouden we het authentieke karakter en de bijzondere eigenschappen van haar herkomst.

Domein: Monte dos Pipeiros

Oorsprong: Serra do Caldeirão

Eén landschap. Eén meesterimker. Eén unieke oorsprong.

Waarom onze honing anders is

01

Eén unieke oorsprong

Volledig traceerbaar.
Onze honing komt uit één afgebakend gebied in de Serra do Caldeirão. Dankzij het batchnummer op iedere pot zijn herkomst en alle kenmerken te vinden via onze website.

02

82% wilde lavendel

Een uitzonderlijk bloemenprofiel
Een onafhankelijke pollenanalyse bevestigt dat 82% van de geïdentificeerde pollen afkomstig is van wilde lavendel (rosmaninho).

03

Rauw en onverhit

Puur natuur
Onze honing wordt niet verhit en behoudt daardoor haar natuurlijke karakter, verfijnde aroma's en zijdezachte structuur.

04

Ongemengd en ongefilterd

Zonder compromissen
Geen vermenging met honing uit andere landen. Geen ultrafiltratie. Alleen pure honing die trouw is aan haar oorsprong.

05

Meesterschap

Vakmanschap met respect voor de natuur
Met zorg geoogst door onze lokale meesterimker, met respect voor de bijen, de natuur en eeuwenoude Portugese tradities.



Collectie

ZES BIJZONDERE PRODUCTEN.
EÉN UNIEKE OORSPRONG.

Ontdek de collectie van Mel de Pipeiros, geïnspireerd door de ongerepte natuur van de Serra do Caldeirão in Portugal. Van onze bijzondere wilde lavendelhoning tot pollen, Água Mel en propolis. Elk product weerspiegelt de rijkdom van ons landschap en het vakmanschap van onze meesterimkers.



Rare by Nature.

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



HONING

WILDE LAVENDEL

Onze wilde lavendelhoning uit de Serra do Caldeirão in Portugal onderscheidt zich door haar zijdezachte textuur en verfijnde, bloemige aroma's. Met een uitzonderlijk aandeel van 82% wilde lavendel in de pollenanalyse weerspiegelt deze honing de pure rijkdom van haar oorsprong. Zorgvuldig geoogst, onverhit, ongemengd en ongefilterd, met behoud van haar natuurlijke karakter.

370 G · RAUWE HONING · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



ÁGUA MEL

TRADITIONEIE HONINGELIXIR

Onze Água Mel vindt zijn oorsprong in een Portugese imkertraditie en is een zeldzaam elixer, gemaakt van de natuurlijke rijkdom van de bijenkorf. Met zijn diepe amberkleur, fluweelzachte textuur en subtiele karameltonen biedt het een authentieke en verfijnde smaakbeleving.

260 ML · HONINGELIXER · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



POLLEN:

VERZAMELD DOOR BIJEN

Ons stuifmeel, verzameld door bijen in het hart van de Serra do Caldeirão, weerspiegelt de rijke flora van deze ongerepte regio van Portugal. Met zijn gouden korrels, delicate bloemige tonen en natuurlijke korrelige textuur biedt het een authentieke expressie van de natuur en de expertise van onze imkers.

150 G · BIJENPOLLEN · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



PROPOLIS

KRACHT UIT DE BIJENKORF

Ons extract, gemaakt van propolis verzameld door bijen, onthult een van de meest waardevolle stoffen uit de bijenkorf. Met zijn intense amberkleur en natuurlijk harsachtige karakter belichaamt het de rijkdom van de natuur en de expertise van onze imkers.

30 ML · PROPOLISEXTRACT · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



GIFT BOX PRESTIGE

DRIE ICONEN UIT DE SERRA

Ontdek drie iconische creaties van Mel de Pipeiros: onze wilde lavendelhoning, ons bijenpollen en onze Água Mel. Deze geschenkset, gepresenteerd in een exclusieve geschenkverpakking viert de rijkdom van de natuur en de expertise van onze meesterimkers.

3 PRODUCTEN · CADEAUSET · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



HONINGRAAT

IN ZIJN ZUIVERE STAAT

Ontdek honing in zijn puurste vorm, rechtstreeks uit de door bijen gebouwde honingraat. Met zijn delicate structuur, natuurlijke bijenwas en zachte, bloemige smaak biedt onze honingraat een bijzondere smaakbeleving, precies zoals de natuur het bedoeld heeft.

400 G · HONINGRAAT · HERKOMST: PORTUGAL

By Mel de Pipeiros
Serra do Caldeirão
Portugal



HONINGDIPPER

EEN TRADITIE IN OLIJFHOUT

Vervaardigd uit authentiek Portugees olijfhout, verenigt onze honinglepel traditie en elegantie. Een natuurlijk accessoire om honing met aandacht te serveren, waarbij de unieke houtnerf ieder exemplaar bijzonder maakt.

OLIJFHOUT · 12 CM · HERKOMST: PORTUGAL

De kunst van exclusiviteit

Een onderscheidend product verdient een bijzondere plek in het schap.

Mel de Pipeiros werkt met een zorgvuldig geselecteerd netwerk van delicatessenwinkels, premium foodretailers en horecapartners. Wij kiezen bewust voor een beperkte distributie, zodat onze producten hun exclusieve positie behouden.

Onze honing biedt retailers de mogelijkheid zich te onderscheiden van het reguliere assortiment. Met een hoogwaardige presentatie, herkenbare verpakking en een aantrekkelijke positionering in het premiumsegment.
Wij verkopen niet rechtstreeks aan consumenten via onze website. In plaats daarvan verwijzen wij geïnteresseerde klanten naar onze verkooppartners. Zo ondersteunen we hun verkoop en voorkomen we dat we met onze eigen retailers concurreren.

Ook op de winkelvloer denken we mee. Met productinformatie, presentatiemateriaal en ondersteuning zorgen we ervoor dat Mel de Pipeiros niet alleen mooi in het schap staat, maar ook daadwerkelijk wordt verkocht.
Wij zoeken geen verkooppunten op iedere straathoek, maar partners die samen met ons een sterk en onderscheidend assortiment willen opbouwen.





Een persoonlijk woord

Sommige plekken bezoek je. Andere laten je nooit meer los. Voor mij is de Serra do Caldeirão zo'n plek. Een uitgestrekt landschap in het zuiden van Portugal, waar wilde lavendel groeit, bijen hun werk doen en de stilte nog vanzelfsprekend is.

Toen ik hier kwam wonen, ontdekte ik hoe bijzonder de honing uit deze streek is. Samen met een lokale meesterimker ontstond het idee om deze honing een eigen identiteit te geven. Niet als zoveelste honingmerk, maar als een collectie die recht doet aan haar oorsprong. Zo werd Mel de Pipeiros geboren.

Wat mij drijft, is de wens om iets waardevols uit deze streek met anderen te delen. Met respect voor de natuur, de mensen die hier werken en de tradities die van generatie op generatie worden doorgegeven.

Mel de Pipeiros is voor mij dan ook meer dan een merk. Het is mijn manier om een klein stukje van deze bijzondere plek met de wereld te delen.

Arthur Suiker



MEL DE PIPEIROS

"Rare by Nature"

meldepipeiros.com