



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

QUEM SOMOS

Schneiter

SCHNEITER Alimentos Naturais é uma empresa familiar, com uma trajetória de mais de 30 anos. Atualmente é a segunda geração e somos quem fusionamos uma impronta moderna e inovadora com as experiências e trajetória de Dom Ricardo Schneiter, quem em suas origens desenvolveu o Estabelecimento Apícola La Nodriza. A Empresa que desde os seus inícios se especializou na produção primária de mel, sempre comprometidos com a qualidade e com as Boas Práticas Apícolas e traçabilidade em toda a cadeia. Hoje possuímos uma Planta de processado e envasado de mel, localizada no parque industrial da cidade de Maciá, Entre Ríos. A comercialização é feita tanto no mercado interno quanto no externo, através de duas linhas de produtos, cada uma com sua Marca Registrada correspondente: **Caranday®** e **La Nodriza®**





A NOSSA PLANTA

Tudo sobre o nosso processo

Nossa planta de processamento e fracionamento de mel se localiza na Área Industrial da localidade de Maciá, Entre Ríos, Argentina. É onde se realiza todo o processo, primeiramente com a chegada da matéria prima, sendo que grande parte dela é de produção própria da família, e começando logo com o processo, fixando padrões de qualidade em toda a cadeia até o seu final: o produto terminado envasado pronto para sua entrega e saída ao mercado. A planta é auditada e habilitada pelos órgãos sanitários, sendo apta para processar a nossa produção Livre de Glúten Sem T.A.C.C.

MISSÃO/VISÃO

A Nossa Missão

A Nossa Missão é produzir e oferecer aos consumidores méis de qualidade diferencial.

A Nossa Visão

Temos como Visão ser reconhecidos como fornecedores de mel e de outros alimentos naturais com qualidade e respeito pela natureza.



OS NOSSOS PRODUTOS



CARANDAY®



Caranday® é a nossa primeira Marca Registrada, é uma homenagem à Marca tradicional que historicamente teve o Estabelecimento Apícola La Nodriz. Caranday também é um reconhecimento a um tipo de Palmeira autóctone, a Palma Caranday, a qual se distribui ao Centro da Província de Entre Ríos.

Méis multiflorais: em geral não predomina uma espécie botânica em particular, pois são uma mistura variada dos diferentes aportes de diferentes espécies botânicas. Geralmente, estes méis são diferentes entre lotes e se diferenciam pelo seu cheiro, sabor e cor. Para fazer uma distinção dentre eles, são apresentados em dois grupos de méis multiflorais: *Suaves* e *Intensos*.

Suaves: Rótulo verde, são méis líquidos, mas com o decorrer do tempo se cristalizam ou açucaram com uma consistência viscosa. São de cor âmbar extra claro, geralmente apresentam sabores suaves e florais, frutais e ácidos.

Intenso: Rótulo marrom. Méis líquidos por mais tempo. Sua cor varia entre âmbar claro e âmbar com tonalidades vermelhas e marrons, sabores mais intensos e marcados.

São apresentados em envases de Polietileno Cristal com tampa de rosca, nas capacidades de 250gs (pack x 20u), 500gs (pack x 10u) e 1kg (pack x 8u). Linha tampa-bico: 250gs e 500gs.



LINHA PREMIUM



LA NODRIZA®

La Nodriza® é uma homenagem ao nome do histórico estabelecimento apícola da Família Schneider, queremos deixar plasmado nesta linha de produtos toda a nossa impronta e conceito de qualidade diferencial. Os méis monoflorais se destacam por nos proporcionar as características organolépticas definidas da espécie botânica predominante que deu origem ao néctar onde as abelhas fizeram a colheita. São apresentados em envases de vidro de 500gs, em caixas por 12 unidades e podem se misturar à vontade.

Deste modo, oferecemos méis diferenciados com um trabalho seletivo já no apiário, apresentando méis monoflorais de:

Acácia: méis claros de tonalidade amarela, suaves, florais e cheirosos. Este mel é fornecido de forma líquida com uma rápida velocidade de cristalização.

Eucalipto: méis cor âmbar, persistente, sabor e cheiro bem característico amadeirado.

Prado: méis de cor âmbar claro, sabor floral característico, muito doces, com cheiro característico proveniente dos trevos e alfafas.



MEL CREME UNTÁVEL

O “mel creme” é um mel de cristalização fina que se mantém estável no tempo, permitindo o seu uso para untar sem se derramar, além de manter as qualidades atingidas no tempo (É a forma mais estável do mel).

É apresentado em envases de vidro de 500gs, em caixas por 12 unidades e podem se misturar à vontade.



MEL EM SEÇÕES DE FAVO

Direto da colmeia.

Um produto exclusivo. Mel no favo original da colmeia. O mel mais puro e com menor manuseio. Possuímos o potencial para produzir mel em seções de favo. As molduras de madeira são talhadas, portanto, a cera não se lastima e não se derrama o mel.

Apresentação: Favo de mel com moldura de madeira de 10 x 14 cm. Com um peso de 350gs.



CONTATO

ENDEREÇO POSTAL

Área industrial Macia
Entre Ríos, Argentina
CP3177

E-MAIL

mielcaranday@gmail.com

ENDEREÇO COMERCIAL

Artusi 1023, Concepción
del Uruguay, Entre Ríos,
Argentina

INSTAGRAM

@miel_caranday

TELEFONE

3442500599
3434570602

FACEBOOK

Schneiter Alimentos