

MELIPRODUTOS PARA ALTA GASTRONOMIA

Energia da Terra

Catálogo Exclusivo de Méis Nativos para Restaurantes e Chefs

www.energiadaterra.com · @somosenergiadaterra

Bem-vindo ao Universo dos Meliprodutos

A Energia da Terra traz o incrível universo dos meliprodutos para a sua cozinha. Nossos méis de abelhas sem ferrão são verdadeiras medicinas naturais e elixires da vida, cada vez mais requisitados na culinária gourmet.

Ao escolher nossos produtos, você enriquece seus pratos com sabores únicos e complexos, e contribui para a conservação da biodiversidade e das matas nativas brasileiras.

ENERGIA DA TERRA



- Méis 100% naturais
- Produção sustentável
- Sabores únicos
- Impacto ambiental

Mel de Jataí

Tetragonisca angustula

Extraído das florestas da Mata Atlântica no Paraná, é um mel de densidade média com perfil marcadamente doce e frutado. Sua florada silvestre confere uma complexidade única, ideal para finalizações delicadas e sobremesas refinadas.



Bioma: Mata Atlântica • Origem: Paraná
Notas: Doce, frutada • Florada: Silvestre
Ideal para: Finalizações, sobremesas, molhos delicados

ENERGIA DA TERRA

ENERGIA DA TERRA

Mel de Jataí na Cozinha

Doce, frutado e versátil — ideal para finalizações delicadas e sobremesas refinadas

Pratos Salgados

Queijos macios e frescos — Brie, burrata, chèvre com torradas. Realça a doçura frutada.

Saladas verdes — Com frutas cítricas e nozes. Vinagretes leves e equilibrados.

Aves de carne branca — Frango e peru assados com glaceado de mel.

Frutos do mar grelhados — Vinagretes finos com notas frutadas.

Sobremesas

Panna cotta e cheesecake — Calda de mel frutada como finalização elegante.

Tortas de frutas — Maçã, pera, pêssego. Mel como adoçante natural.

Bolos cítricos — Limão, laranja. Mel realça as notas frutadas.

Sorvetes de creme — Calda de mel para finalização sofisticada.

ENERGIA DA TERRA



Mel de Uruçu Amarela

Melipona mondury

Famoso por sua elegância refinada, apresenta cor dourada cristalina e textura levemente fluida, com buquê de aromas que remete a flores silvestres e um toque frutado muito suave.

Aroma: Floral intenso • Acidez: Delicada
Bioma: Mata Atlântica
Harmonização: Iogurte grego, frutas frescas, queijos suaves, chás finos

Mel de Uruçu Amarela na Cozinha

Elegância floral, acidez delicada — perfeito para harmonizações sofisticadas

Pratos Salgados

Queijos especiais — Camembert, queijos de cabra curados. Harmonização clássica.

Risotos refinados — Queijo ou aspargos. Finalização elegante com mel.

Peixes brancos delicados — Robalo, linguado. Molhos agridoces sutis.

Carpaccios — Carne ou peixe. Toque especial de sofisticação.

Sobremesas

Iogurte grego — Com granola artesanal. Mel como acompanhamento premium.

Waffles, panquecas e crepes — Calda fina e elegante de mel.

Mousses de frutas — Maracujá, framboesa. Finalização sutil.

Chás especiais — Brancos ou verdes. Mel como adoçante refinado.

ENERGIA DA TERRA

Mel de Mandaçaia

Melipona quadrifasciata

Saboroso e aveludado, com transparência única que o torna uma iguaria altamente apreciada. Seu dulçor suave e baixíssima acidez, com aroma levemente florado, o tornam versátil para qualquer aplicação gastronômica.



Bioma: Mata Atlântica
Perfil: Dulçor suave, aroma levemente florado
Ideal para: Molhos, marinadas, pratos principais

ENERGIA DA TERRA

Mel de Mandaçaia na Cozinha

Dulçor suave e versátil — o mel perfeito para marinadas, molhos e clássicos

Pratos Salgados

- **Carnes suínas** — Lombo, costelinha. Marinadas de mel para assar.
- **Saladas robustas** — Molhos de mostarda e mel. Equilíbrio perfeito.
- **Legumes assados** — Cenoura, abóbora, batata-doce com glaceado.
- **Tábuas de frios** — Acompanhamento para embutidos variados.

Sobremesas

- **Bolos de mel** — Tradicionais ou pães de mel. Ingrediente principal.
- **Sorvetes** — Baunilha ou chocolate. Calda rica de mel.
- **Rabanadas e fritos** — Doces fritos com mel como finalização.
- **Cafés e chás pretos** — Adoçante natural para bebidas quentes.

ENERGIA DA TERRA



Mel de Tiúba da Amazônia

Melipona fasciculata

Produzido no coração da Amazônia paraense, é um mel complexo e instigante. Sua acidez característica e notas florais silvestres o tornam excelente para contrastar com carnes e reduções gastronômicas.

Bioma: Amazônia • Origem: Pará
Notas: Ácida, floral • Florada: Silvestre
Ideal para: Carnes, reduções, pratos complexos

Mel de Tiúba da Amazônia na Cozinha

Complexo e instigante — ideal para carnes vermelhas e contrastes sofisticados

Pratos Salgados

- **Carnes vermelhas** — Cordeiro, pato, carne bovina. Reduções gastronômicas.
- **Churrasco artesanal** — BBQ sauce com toque exótico amazônico.
- **Pratos orientais** — Pato laqueado, porco agridoce com mel complexo.
- **Queijos azuis fortes** — Gorgonzola, roquefort. Contraste perfeito.

Sobremesas

- **Chocolate amargo** — 70% cacau ou mais. Contraste surpreendente.
- **Sorvetes exóticos** — Frutas cítricas, cupuaçu, cajá. Mel amazônico.
- **Tortas rústicas** — Com especiarias (canela, gengibre, cravo).
- **Frutas vermelhas cozidas** — Caldas com mel para sobremesas.

ENERGIA DA TERRA

Mel de Jandaíra

Melipona subnitida

Um mel de personalidade forte, com sabor marcante e levemente amadeirado. Originário do Maranhão, oferece doçura equilibrada e conecta a mesa à biodiversidade do sertão brasileiro.



Bioma: Caatinga • Origem: Maranhão
Perfil: Amadeirado, doçura equilibrada
Ideal para: Queijos curados, pratos regionais

ENERGIA DA TERRA

Mel de Jandaíra na Cozinha

Sabor marcante e amadeirado — harmonizações rústicas e regionais

Pratos Salgados

Queijos curados brasileiros — Queijo coalho, minas curado. Clássico.

Pratos regionais nordestinos — Carne de sol, baião de dois com mel.

Carnes de caça — Cortes fortes com marinadas rústicas de mel.

Ingredientes defumados — Finalização com mel amadeirado.

Sobremesas

Doces tradicionais brasileiros — Cartola, cocada, tapioca doce.

Doces de raízes — Abóbora, batata-doce, banana com mel.

Bolos regionais — Mandioca, milho, bolo de rolo com mel.

Sorvetes de castanhas — Caju, baru com toque amadeirado.

CONDIÇÕES COMERCIAIS

Tabela de Preços para Restaurantes

Formatos e volumes disponíveis em qualquer uma de nossas cinco espécies de mel

Formato / Volume	Preço Unitário
Pote de Vidro (250g) — qualquer espécie	**R$ 90,00**
Pote de Vidro (150g) — qualquer espécie	**R$ 65,00**
Tubo Plástico (80g) — 1 a 3 unidades	**R$ 50,00** cada
Tubo Plástico (80g) — a partir de 4 unidades	**R$ 45,00** cada



Tubos disponíveis nos sabores Mandaçaia, Canudo, Uruçu Amarela e Manduri. Mix de sabores permitido no kit.

BENEFÍCIO EXCLUSIVO PARA RESTAURANTES

5% OFF

Em pedidos acima de R$ 500,00

Valorize sua gastronomia com ingredientes únicos da nossa biodiversidade
e construa sua coleção de méis com economia significativa.

ENERGIA DA TERRA

POR QUE ESCOLHER ENERGIA DA TERRA

Qualidade, Sustentabilidade e Impacto

Cada frasco representa o trabalho de abelhas nativas que polinizam e regeneram os ecossistemas brasileiros.

Produção Natural

100% natural e sustentável, sem aditivos ou processos industriais agressivos.

Conservação de Espécies

Preservação de abelhas nativas sem ferrão e regeneração da biodiversidade local.

Rastreabilidade Total

Origem conhecida, do meliponário à mesa, com apoio direto a comunidades locais.

"Polinizar para Prosperar"

ENERGIA DA TERRA

Vamos Trabalhar Juntos

(21) 98366-0648

(21) 99812-0333

somosenergiadaterra

www.energiadaterra.com

Envie sua lista de interesse, receba uma proposta personalizada e comece a servir méis únicos em sua cozinha.

Energia da Terra — Mel que Regenera