



CATALOGO DE PRODUCTOS

Est.  **Schneiter** 1989
- Alimentos Naturales -

SOBRE NOSOTROS

Schneiter

SCHNEITER Alimentos Naturales es una empresa familiar, con una trayectoria de más de 30 años. Actualmente es la segunda generación quienes fusionamos una impronta moderna e innovadora con la experiencia y trayectoria de Don Ricardo Schneiter quien en sus orígenes desarrolló el Establecimiento Apícola La Nodriz. La Empresa que desde sus inicios se especializó en la producción primaria de miel, siempre comprometidos con la calidad y Buenas Practicas Apícolas y correcta de trazabilidad en toda la cadena. Actualmente contamos con una Planta de procesado y envasado de miel, ubicada en el parque industrial de la ciudad de Maciá, Entre Rios. La comercialización se efectúa tanto en el mercado interno como externo, por medio 2 dos líneas de productos, cada uno con su Marca Registrada correspondiente: **Caranday ®** y **La Nodriz ®**





NUESTRA PLANTA

Todo sobre nuestro proceso

Nuestra planta de procesamiento y fraccionado de miel se encuentra ubicada en el Área Industrial de la localidad de Maciá, Entre Ríos, Argentina. Aquí realizamos todo el proceso, desde que llega la materia prima, la cual gran parte es de producción propia de familia, y desde ahí comienza el proceso fijando estándares de calidad en toda la cadena hasta su final el producto terminado envasado listo para entregar y salir al mercado. La planta se encuentra auditada y habilitada por los organismos sanitarios y la misma es apta para procesar nuestra producción Libre de Gluten Sin T.A.C.C.

MISIÓN/ VISIÓN

Nuestra misión

Nuestra Misión es producir y ofrecer a los consumidores mieles de calidad diferencial.

Nuestra visión

Tenemos como Visión ser reconocidos como proveedores de miel y otros alimentos naturales con calidad y respeto por la naturaleza.



NUESTROS PRODUCTOS



CARANDAY®



Caranday® es nuestra primera Marca Registrada, es por un lado el homenaje a la Marca tradicional que históricamente tuvo el Establecimiento Apícola La Nodriz. Caranday también es un reconocimiento a un tipo de Palmera autóctona, la Palma Caranday, la cual se distribuye en el Centro de la Provincia de Entre Ríos.

Mieles multiflorales: en general no predomina una especie botánica en particular, sino que son una mezcla variada de los diferentes aportes de diferentes especies botánicas. Por lo general estas mieles son diferentes entre lotes y se diferencian por su aroma, sabor y color.

Para hacer una distinción de las mismas las presentamos en dos grupos de mieles multiflorales: **Suaves e Intensas**.

Suaves: Etiqueta verde, son mieles líquidas, pero que con el transcurrir el tiempo se cristalizan o azucaran con una consistencia viscosa. Son de color ámbar extra claro, en general se presentan en sabores suaves y florales, frutales y ácidos.

Intensa: Etiqueta marrón. Mieles líquidas por mayor amplitud de tiempo. Su color varía entre el ámbar claro y el ámbar con tonalidades rojizas y amarronadas, sabores más intensos y marcados.



Se presentan en envases de Polietileno Cristal con tapa a rosca, En las capacidades de 250 g. (pack x20 u) 500 g. (pack x10 u) Y 1 kg. (pack x8 u). Línea vertedor: 250 g. Y 500 g.



LINEA PREMIUM



LA NODRIZA®

La Nodrizza® es un homenaje al nombre del histórico establecimiento apícola de la Familia Schneider, queremos dejar plasmado en esta línea de productos toda nuestra impronta y concepto de calidad diferencial. Las mieles monoflorales se destacan por brindarnos las características organolépticas definidas de la especie botánica predominante que dio origen al néctar donde las abejas recolectaron. Se presentan en envases de vidrio de 500 g. Vienen en cajas por 12 unidades y pueden ser mix a elección.

De esta manera ofrecemos mieles diferenciadas con un trabajo selectivo desde el apiario, presentando mieles monoflorales de:

Acacia: mieles claras de tonalidad amarilla, suaves, florales y perfumadas. Esta miel se puede proveer de forma líquida con una rápida velocidad de cristalización.

Eucalipto: mieles color ámbar, persistente, sabor y olor muy característico amaderado.

Pradera: mieles de color ámbar claro, sabor floral característico, muy dulces, con aromas característicos provenientes de los tréboles y alfalfas.



MIEL CREMA UNTABLE

La “miel cremada” es una miel de cristalización fina que se mantiene estable en el tiempo y permite su uso para untar sin que se derrame el producto, además de mantener las cualidades logradas en el tiempo (Es la forma más estable de la miel).

Se presentan en envases de vidrio de 500 g. Vienen en cajas por 12 unidades y pueden ser mix a elección.



MIEL EN SECCIONES DE PANAL

Directo de la colmena.

Un producto exclusivo. Miel en el panal original de la colmena. La miel más pura y con menos manipulación. Contamos con el potencial para producir miel en secciones de panal. Los marcos de madera son troquelados, por lo que no se lastima la cera y no derrama la miel.

Presentación: Panal de miel con marco de madera de 10 x 14 cm.

Con un peso de 350 g.



POLEN

Naturalmente Sano.

El polen es un alimento sumamente natural y saludable. El polen resultante no sólo es rico en proteínas, sino que tiene un bajo contenido en grasa y sodio que lo hace ideal para los hipertensos. Presenta un bajo índice de ácido fólico, aporta calcio, fósforo y potasio -entre otros minerales- y multitud de vitaminas, entre ellas la B, la D y la A. Se consume con una cucharadita de miel o acompañado de jugos o yogurts. Se presenta en envases de vidrio por 50 g. y 100 g.





Contacto

DIRECCIÓN POSTAL

Área industrial Macia
Entre Ríos, Argentina
CP3177

E-MAIL

mielcaranday@gmail.com

DIRECCIÓN COMERCIAL

Artusi 1023, Concepción
del Uruguay, Entre Ríos,
Argentina

INSTAGRAM

@miel_caranday

TELÉFONO

3442500599
3434570602

FACEBOOK

Schneiter Alimentos