



*Le goût du
naturel*

The taste of nature





L' Uruguay naturel: où grandit l'apiculture

Avec 5 hectares de terre fertile par habitant - 6 fois plus que la moyenne mondiale - et une importante réserve d'eau potable, l'Uruguay est le premier pays du monde avec 85 % de son territoire destiné à la production naturelle.

Des grandes extensions de terres fertiles, des bassins, des prairies, et des forêts naturelles, enrichies par de vastes aires de flore, rendent possible la production naturelle tout en préservant l'environnement.

Son emplacement géographique situé entre 30° et 36° de latitude est extrêmement favorable au développement de l'apiculture, activité dans laquelle l'Uruguay exporte du miel depuis 1963.

Les 126 tonnes exportés au commencement, en 1976 sont passés à plus de 1000. Dix ans plus tard, les exportations sont arrivées à 3000 tonnes. Ces dernières années, elles ont continué à croître, nous plaçant entre les principaux exportateurs de toute l'Amérique du Sud.

Les données statistiques montrent une croissance significative de la demande internationale des produits de la ruche. Les produits uruguayens ont pénétré des marchés très exigeants comme l'Allemagne, les États Unis, l'Espagne, le Royaume Uni, la Belgique, le Canada, l'Autriche, la Suisse et le Brésil.



Natural Uruguay: where apiculture grows.

With 5 hectares of fertile land per inhabitant - six times the world average - and an enviable supply of fresh water, Uruguay is first in the world with 85% of its territory used for natural production.

Great expanses of fertile land, watersheds, prairies and natural woodlands, enriched by wide extensions of sweet flora areas, make natural production viable in a way that is friendly to the environment.

Its geographic location, between the 30° and 36° latitudes, are extremely favorable for the development of apiculture.

Since 1963 Uruguay has exported honey. Originally, exports totaled approximately 126 tons. In 1976 more than 1,000 tons were produced. Ten years later, exports tripled to more than 3,000 tons. In the last few years, exports have grown constantly, placing Uruguay as one of the main exporters of honey in all of South America.

Statistics show significant growth in international demand for apicultural products. Uruguayan products have penetrated such demanding markets as Germany, the United States, Spain, the United Kingdom, Belgium, Canada, Austria, Switzerland and Brazil





Urumiel Ltda.

Les premières incursions familiales dans l'apiculture datent de 1974.

Quelques années plus tard en 1999, nous avons fondé Urumiel Ltda. situé à Trinidad (Département de Flores), au centre du pays, 200 kilomètres au nord de Montevideo, la capitale.

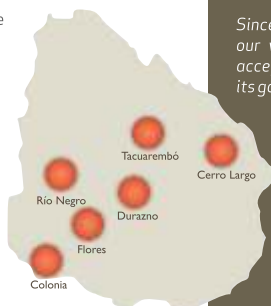
Au cours du temps nous avons évolué, non seulement en tant que producteur, mais aussi comme acheteur de différents produits de la ruche que nous exportons vers les marchés les plus exigeants comme l'Europe et les États-Unis.

Depuis 2005 nous exportons aussi propolis de tout l'Uruguay, très accepté dans le marché international par sa qualité et grand contenu de flavonoïdes.

Actuellement, Urumiel Ltda. a atteint des volumes de production et commercialisation qui lui permettent de fournir les exigences de chaque client.

Pour cela nous disposons de 5000 ruches dans 140 ruchers distribués dans les zones les plus apicoles de notre pays:

- Flores
- Durazno
- Río Negro
- Tacuarembó
- Colonia
- Cerro Largo.



Urumiel Ltd.

Our apicultural family company started running in 1974.

Some years later, in 1999 we founded Urumiel Limited which is located in Trinidad - Flores, a small city in the south - the center of Uruguay, 200 Kilometers away from capital city, Montevideo.

As time went by, we managed to evolve, not only as a producing company, but also adding a wide variety of apicultural products that we export to demanding markets such as those of the European and USA ones.

Since 2002 we have exported propolis from our whole country (Uruguay), being widely accepted in the international market due to its good quality and high flavonoids content.

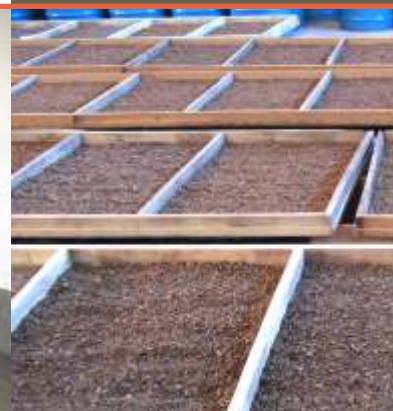
Urumiel Ltd. has currently reached a very high standard of production, enabling us to satisfy the demands of different customers.

To satisfy these demands we possess 5000 beehives in 140 apiaries which are in the most appropriate apicultural areas of the country:

Flores, Río Negro, Colonia, Durazno, Tacuarembó and Cerro Largo.



Salle d'extraction / Extraction room



Propolis brute / Raw propolis



Production et commercialisation

Production and Commercialization

Our honey comes from many floral, sources such as natural forest, clover, lotus and thistle. These are the main sources of white honey, but it can also be mixed with other plants like sunflower.

During the harvest season we can obtain different kinds of honeys with well-differentiated unique characteristics of colour and flavour.

Firstly, during spring and summer we have honey that characterizes by its extra light amber colour and a very smooth flavour.

At the end of the summer the flowering of native plants begins (carqueja and chilcas), that generate clear honeys resulting in healthy food with a perfect balance between quality and flavour, it is called polyflora honey.

During the autumn floration, we get Eucalyptus Honey from the North of the country. This one is a very different honey for his dark tone.

We have a specially-designed place for the extraction of honey approved by the quality standards which the European Economic Community requires. Our extraction capacity of honey is of 600 per hour.

After extraction, it is poured into a decanting pit, then it is pumped to the tanks of homogenization, (25 and 15 tonnes), before being packed in drums of 300 kg.

We annually produce 150 - 250 Tons of honey. And 80 - 100 Tons of Eucalyptus Honey.

Notre miel provient de plusieurs sources florales: forêts sauvages, prairies de lotus, trèfle, chardons et tournesol. Celles là sont les principales sources de miel clair.

Pendant la saison de récolte nous pouvons obtenir différents types de miel avec des caractéristiques uniques en ce qui concerne sa couleur et son goût.

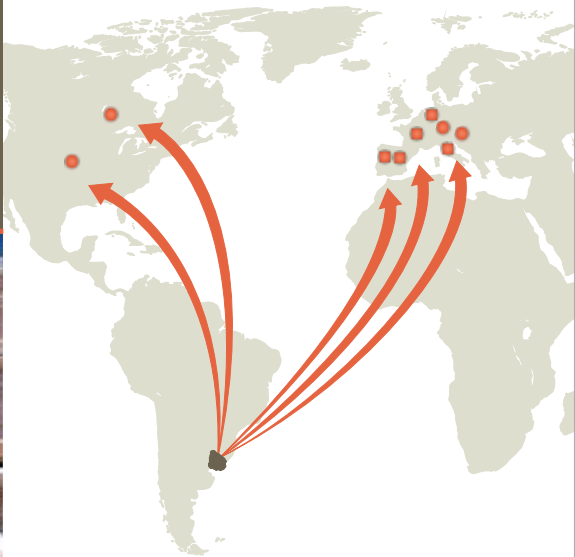
En printemps et en été nous obtenons du miel de couleur ambre claire et goût très doux.

À la fin de l'été commence la floraison de plantes natives: "Carqueja" et "Chilcas" résultant un miel clair avec un équilibre parfait de qualité et saveur, connue sous le nom de miel multiflore. En automne, nous obtenons le miel des fleurs d'eucalyptus (au nord du pays). Ce miel est très différent par son ton brun.

Nous avons une salle d'extraction approuvée par les normes de qualité qu'exige la Communauté Économique Européenne. Notre capacité d'extraction du miel est de 600 kg. par heure.

Après extraction, le miel est versé dans une fosse de décantation, d'où il est pompé vers les réservoirs d'homogénéisation de, 25 et 15 tonnes, et stocké dans des bidons de 300 kg.

Notre production annuelle est d'environ 150 à 250 tonnes de miel. Et entre 80 et 100 tonnes de miel de fleurs d'eucalyptus.



Propolis brute / Raw propolis

Nous exportons aux marchés plus exigeants: l'Allemagne, l'Espagne, la France, E.E.U.U., la Croatie, l'Autriche, le Canada, le Portugal, l'Italie.

We export to the most strictest markets: Germany, Spain, France, USA, Croatia, Austria, Canada, Portugal, Italy.

Miel Uruguayen de qualité pour le monde entier

Caractéristiques du miel: sa faible teneur en humidité qui lui donne une viscosité et une cohérence le rendant frais et équilibré en termes de faible acidité et des niveaux de (HMF) confirmant une démarche professionnelle.

Le miel de l'Uruguay est situé entre 35 et 50 mm pfund ce qui lui donne un arôme délicat. Le miel multiflore se situe entre 45 et 65 mm pfund étant plus aromatique et agréable au goût. Le miel d'eucalyptus varie entre 60 et 80 mm pfund ce qui lui donne une couleur plus foncée.

Le miel Uruguayen répond à toutes les normes exigées par la Communauté Économique Européenne et celles des E.E.U.U.

Garanties de qualité:

L'enregistrement obligatoire des apiculteurs, permet un contrôle de l'emplacement des ruchers. Avec ce système l'Uruguay a un 100% de traçabilité.

Certification:

Le LATU (Lab. Téc. de l'Uruguay) certifie la qualité et analyse les produits pour l'exportation avec une haute exigence.

Les produits reçoivent les certificats sanitaires et d'origine réalisés par la DILAVE (Direct. Lab. Vét. du MGAP - Ministère d'Agriculture).

La grande qualité du miel provient de la capacité technique et du haut niveau de connaissance des apiculteurs Uruguayens, considérés parmi les meilleurs au monde dans la gestion des ruches.

Uruguayan Honey to the World.

The characteristics of the uruguayan honey are: Its low moisture content affords a characteristic viscosity and consistency which makes it unique. Its freshness, measured in terms of the very low acidity and hmf levels, confirms a professional processing and handling.

The uruguayan honey colour is mainly between 35 and 50 mm pfund, being a honey of smooth aroma and delicate taste. It follows in amount the poliflora honey of colour between 45 and 65 mm pfund, a very aromatic honey of pleasant flavour. The honey of eucalyptus varies between 60 and 80 mm pfund.

The honey of Uruguay fulfils all the norms required by the European economic community and the USA.

Quality Guaranteee:

Mandatory registration of beekeepers keeps the location of apiaries under control. Through this method, Uruguay achieves 100% traceability.

Certification:

The official laboratory of the country, LATU (Technology Laboratory of Uruguay), certifies quality. This lab strictly analyzes all apicultural products destined for export with standards as high or higher than those of countries that purchase bee products.

All products also receive health and origin certification completed by the Administration of Veterinary Laboratories (DILAVE - Dr. Miguel C. Rubino) from the Ministry of Cattle, Agriculture, and Fishing.

A highly important quality factor is the technical capability and knowledge level of beekeepers. Uruguay's beekeepers are regarded among the best in the world with respect to the handling of beehives.



Wilson Ferreira 676
C.P. 85000 Trinidad
Flores - Uruguay
e-mail: info@urumiel.com



Tels.: (00598) (4) 3648605
(00598) (4) 3643167
Fax.: (00598) (4) 3646167
Cel.: (00598) (99) 364377

www.urumiel.com