

عسل ألبيرتا



نعمة الطبيعة



www.agrifoodalberta.ca

• كما تساعد فصول الشتاء الطويلة الباردة في ألبيرتا مربو النحل على مكافحة الحشرات الضارة. حيث يعتمد مربو النحل في ألبيرتا على المناخ البارد والمنتجات العضوية للحفاظ على صحة النحل، مستخدمين كميات أقل من مبيدات الحشرات وعلى فترات أقل مما هو معتاد في المناطق الأخرى من العالم.

الخلاصة: الظروف المثالية في ألبيرتا تؤدي إلى إنتاج أفتح أنواع العسل لونا، وأغناها مذاقا في العالم.

عسل ألبيرتا: صناعة متينة

• تعد ألبيرتا أكبر منتج للعسل في كندا، حيث تنتج ما يقارب 40 في المائة من إجمالي العسل التي تنتجها كندا.
• كما يعد مربو النحل في ألبيرتا روادا في ذلك المجال. ويخضع مربو النحل إلى نظم صارمة ترضها المقاطعة، مما يضمن الحفاظ على معايير الإنتاج العالية على مستوى المقاطعة. ويقدم خبراء حكومة ألبيرتا دورات تدريبية وبرامج إضافية لمربي النحل في ألبيرتا لنشر أفضل ممارسات إدارة تربية النحل بينهم.
• يخضع إنتاج العسل في ألبيرتا للتنظيم من قبل الهيئة الكندية لتفتيش الأغذية (CFIA) بموجب قانون المنتجات الزراعية الكندي. تقوم الهيئة الكندية لتفتيش الأغذية، بوصفها هيئة تنظيمية فدرالية، بتسجيل جميع منشآت إنتاج العسل المصدرة للخارج وإجراء تفتيش عليها لضمان تطابق ممارسات الإنتاج بها مع أعلى معايير السلامة الغذائية.
• يخضع عسل ألبيرتا للمراقبة والمتابعة من جانب مفتشي الهيئة الكندية لتفتيش الأغذية - ولدى كندا نظام للمتابعة والتعقب من الطراز العالمي يسمح بمتابعة وتعقب شحنات العسل من المزارع إلى المصانع وخارجها.

الخلاصة: يضمن الدور الرائد الذي تلعبه ألبيرتا في مجال السلامة الغذائية الحصول على منتج آمن، عالي الجودة، تنطبق عليه أعلى المعايير ويلبي توقعات العملاء

عسل ألبيرتا: منتج ناجح للتصدير

• تعد ألبيرتا رائدة في تصدير العسل. حيث تصدر في العادة ما يزيد على 2000 طن من العسل في العام إلى جميع بلدان العالم.

• تستفيد صناعة التصدير في ألبيرتا من شبكة واسعة من الطرق السريعة، والممرات المائية، والخطوط الجوية، والسكك الحديدية مما ييسر إلى حد كبير شحن المنتجات إلى جميع بلدان العالم بكفاءة وفي الوقت المناسب.

الخلاصة: تعد ألبيرتا جهة تصدير أثبتت كفاءتها وجدارتها كما أنها معروفة بالدقة في احترام مواعيد التسليم!

عسل ألبيرتا: المُحَلِّي الطبيعي الصحي

• يعد العسل مُحَلِّيًا طبيعيًا. حيث يحتوي العسل على الفركتوز والجلوكوز اللذان يسهل على الجسم هضمهما، ويحولهما بطريقة سريعة إلى جرعة طاقة طبيعية، غير أنه لا يتجاوز عدد السعرات الموجودة في ملعقة كبيرة واحدة من العسل 64 سعرة حرارية.

• ويزخر العسل بخيرات الطبيعة. حيث لا يحتوي العسل على أية دهون ويمد الجسم بالفيتامينات والمعادن الأساسية - فيتامين ب6، والثيامين، والنياسين، والريبوفلافين، والحديد، والنحاس، والصوديوم، والبوتاسيوم، والمغنيسيوم، والزنك، والمنغنيز، والفسفور.

• العسل هو الطريقة الطبيعية للحفاظ على صحة جسمك. فالعسل غني بمضادات الأكسدة التي يمكنها أن تقوي الجهاز المناعي للجسم. كما يساعد العسل أيضاً الجسم على امتصاص الكالسيوم للحفاظ على قوة العظام وصحتها.

الخلاصة: الخصائص الصحية للعسل تجعل

منه الاختيار الطبيعي لطهي الطعام وإعداد الخبز والكعك والمشروبات.

عسل ألبيرتا: ظروف مثالية للنمو

• يوجد بألبيرتا أكثر من 2 مليون هكتار من الأراضي الزراعية المستخدمة في زراعة الفصصصة (البرسيم الحجازي)، والبرسيم، والكانولا، وغيرها من المحاصيل النباتية. ويمثل ذلك الرحيق الحلو الوفير التي تنتجها تلك النباتات الزهرية مادية شهية لنحل العسل بألبيرتا ومنه ينتج ذلك العسل الجميل ذو اللون الفاتح، والمذاق الطيب الذي تشتهر به ألبيرتا في جميع أنحاء العالم.

• كما أنعم الله على ألبيرتا بأيام صيف طويلة وحارة. وتشكل تلك الظروف إلى جانب المصادر الزهرية الغنية بيئة مثالية لنحل العسل. وتساعد تلك الظروف نحل العسل في ألبيرتا على إنتاج كميات من العسل هي الأجود والأكثر في العالم. وفي المعتاد تنتج خلايا النحل في ألبيرتا ما بين 70 إلى 100 كجم من العسل في خلية واحدة، مقارنة بكميات عادة ما تتراوح ما بين 20 - 30 كجم في الخلية الواحدة في بقية أنحاء العالم.