



ACHALAO

El dulce del Madidi

MIEL CON
IDENTIDAD LECO



Producir miel también es cuidar la
biodiversidad

DETRÁS DE CADA GOTA HAY UNA HISTORIA



La miel achalao nace del trabajo de familias productoras del pueblo leco de Apolo que están fortaleciendo la apicultura como una alternativa productiva sostenible

Las abejas se encuentran alimento en un entorno donde conviven con árboles cultivos y vegetación nativa así la producción se integra a sistemas agroforestales en lugar de depender de la transformación intensiva del entorno



Cada colmena representa una oportunidad para generar ingresos, fortalecer las capacidades de las familias productoras y al mismo tiempo, mantener una relación responsable con los ecosistemas.



Una miel con propósito
que fortalece una
economía productiva
desde el pueblo leco.

Porque cuando las abejas
prosperan, también
prospera el bosque.



ENVASE DE 750 GRAMOS

Ideal para tu mesa, cocina,
recetas, salsas y
preparaciones gastronómicas.
Cantidad que abastece a toda
la familia

65 BS



ENVASE DE 500 GRAMOS

Ideal para té,
infusiones, desayunos y
consumo diario

40 BS



ENVASE DE 250 GRAMOS

Ideal para tu oficina,
bolso o para tener
siempre a mano.

25 BS

MIEL DE SEÑORITA

Un envase práctico para endulzar tu día, estés donde estés.

25 BS



Producida por abejas nativas sin aguijón, criadas en pequeñas colmenas de madera junto a los hogares de las familias productoras.

Una producción tradicional y cuidadosa que conserva el vínculo entre las personas, las abejas y la biodiversidad.

Descubre el sabor de **ACHALAO**

Al consumir la miel leco achalao
contribuyes al cuidado de la
biodiversidad y los ecosistemas,
además de fortalecer la identidad
productiva y cultural del pueblo
leco.



Llévate un pedacito de esta historia!!!



Puntos de venta:
Passine leco, Apolo
c/lecos Barrio Villa
porvenir
Of. La Paz Av. Montes
Nro. 613 Of 206 (lado ex
cine México)

670 37397 
64294066

Achalao – "que rico" Miel que sabe a lo nuestro