



# ABEJAS DE CÁNDIDO

## MIEL CON TRADICIÓN FAMILIAR

Nuestra historia se remonta a los inicios del siglo XX, cuando mi abuelo, Cándido, creó el primer colmenar en el paraje ejeano de Pilué, al lado del poblado ibérico.

Con esta tradición siguió mi padre, quién se propuso continuar con la extracción de la miel para abastecer las necesidades de nuestra familia.

Ya a mediados de los 80, junto con mi mujer, María José, consideramos que era el momento de crecer y comenzamos a crear lo que hoy conocemos como "Las Abejas de Cándido".

Pasamos de unas pocas colmenas a diversos colmenares ubicados en distintas partes de Aragón y creando mieles únicas, ricas en aromas y sabor.



Fernando El Católico, 10, 5º E  
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



info@abejasdecandido.com



Cándido Gallizo y M<sup>a</sup> José Liso  
Tel. 976 667 593  
Whatsapp: 677 523 833



www.abejasdecandido.com





## PRODUCTOS

- **MIEL DE romero, tomillo, mil flores, encina, bosque, alfalfa, flor de cebolla y zarzamora.**
- **TARROS DE CRISTAL** de 250 grs, 500 grs y 1 Kg: romero, tomillo, alfalfa, milflores, encina, bosque, zarzamora y ajeno.
- **CUBO DE** 1,8 kg, 11Kg, 18 kg, 35 kg: Romero, Alfalfa, Milflores, Encina, Zarzamora y Bosque.
- **SEGÚN LA TEMPORADA** puede haber de flor de cebolla, de flor de borraja, de cilantro y de ajeno. (sólo en 250 grs.)



## PUNTOS DE VENTA

- Disponible en ferias, en tiendas de la Comarca Cinco Villas, en Zaragoza, y también en su tienda on line.

