vinetur

Alemany lanza en Alimentaria la primera miel con vitamina B12 y una gama gourmet en colaboración con marcas de referencia

La empresa de Lleida apuesta por la innovación funcional y la alta gastronomía en la feria de Barcelona

miércoles 11 de marzo de 2026



Torrons i Mel Alemany presentará en la próxima edición de Alimentaria, que tendrá lugar en Fira Barcelona del 23 al 25 de marzo, dos novedades que refuerzan su apuesta por la tradición apícola y la innovación. La firma de Lleida mostrará por primera vez la Gamma Luxe, una colección de mieles desarrolladas junto a empresas gastronómicas reconocidas, y la Mel con Vitamina B12, el primer producto de este tipo en el mercado con un alto contenido en este nutriente esencial.

La nueva Gamma Luxe nace bajo el concepto de "miel pura y alta gastronomía". Esta colección exclusiva es fruto de colaboraciones con marcas del sector premium. Cada variedad es el resultado de un cobranding que une la experiencia apícola de Alemany con la especialización de otras firmas gastronómicas. Entre las propuestas se encuentran la miel con trufa, en colaboración con Laumont; miel con té matcha, junto a Tea Shop; miel con azafrán, con Safrà del Montsec; y miel con chile, desarrollada con Specials Foods. Esta gama está pensada para la restauración gourmet y consumidores que buscan productos con identidad propia y carácter diferenciado.

La otra gran novedad es la Mel con Vitamina B12, que se presenta como la primera miel del mercado con un alto contenido en este nutriente. La vitamina B12 es esencial para el sistema nervioso y contribuye al metabolismo energético normal, además de ayudar a reducir el cansancio y la fatiga. También participa en el funcionamiento del sistema inmunitario, la formación de glóbulos rojos y procesos como la división celular. La miel de Alemany con vitamina B12 incorpora además aminoácidos esenciales como valina, leucina e isoleucina (BCAA), presentes habitualmente en la proteína animal. Este producto está dirigido especialmente a personas mayores, deportistas y quienes siguen pautas alimentarias que pueden implicar una ingesta insuficiente de vitamina B12, con el objetivo de contribuir a su equilibrio nutricional y bienestar general.

Alemany combina así la tradición de la miel como base natural con la funcionalidad de un ingrediente cuyos beneficios están respaldados científicamente, en un formato pensado para el consumo diario. La empresa mostrará en Alimentaria cómo la miel puede ser tradición y futuro, respetando el origen y apostando por la innovación tanto gastronómica como funcional.

Alemany 1879 se dedica a la selección en origen de mieles de los mejores apicultores de la península y a la elaboración de turrones siguiendo la receta tradicional de hace cinco generaciones. La miel es el elemento común en la mayoría de sus productos y el rasgo que diferencia a la marca. La empresa defiende un modelo de producción consciente, basado en la energía natural de las abejas y el territorio, la experiencia y el trabajo manual, y el compromiso social con la inclusión. En la actualidad, 60 personas con diversidad funcional de tres centros especiales de trabajo de Lleida participan manualmente en la elaboración de los productos. Alemany apuesta por la no robotización de los procesos y la humanización de la empresa, manteniendo la cooperación como valor fundamental.

La presentación de estas novedades en Alimentaria refuerza la posición de Alemany como referente en el sector apícola, combinando la calidad gastronómica con la innovación y el compromiso social.