APICOLTURA LA MELLINA

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: Le miel « La Mellina » est né des ruches disséminées dans les Apennins liguriens et piémontais, dans un environnement encore sauvage. Le produit des ruches est conditionné avec la technique du traitement à froid, qui prévoit l'utilisation de processus de filtration lente et naturelle pour préserver ses propriétés bénéfiques et son authenticité. On obtient ainsi des miels de cerisier sauvage, de pommier, d'acacia, de châtaignier et de mille fleurs de fleurs spontanées.
Mais La Mellina est également une ferme pédagogique où, sur rendez-vous, il est possible de visiter les ruchers et d'assister au processus de fabrication. Les châtaignes sont dignes de mention, utilisées pour une bière aux qualités organoleptiques très particulières.

Types miel produits : acacia, millefiori, châtaignier, miellat de forêt, miel de montagne, aubépine, pommier (par pollinisation sur les pommes « Carles »).
Téléphone: +39 (0143) 636.646
Téléphone 2: +39 328 904.0728 **E-mail:** lamellina.api@libero.it

Links

http://www.aspromiele.it/la-mellina-borghetto-borbera/

Photo

