www.monferratontour.it

AZ. AGR. CASA FAINA

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: Ambrosia, nettare degli dei, è il nome dell'idromele di Casa Faina, miele fermentato color dell'ambra, dal profumo intenso e speziato, tenore alcolico simile a quello dei vini passiti, perfetto in abbinamento ai formaggi stagionati. Oltre a questo si segnalano le soluzioni alcoliche di propoli, i tranci di favo con miele o pollini, le candele al propoli oltre alla teoria di mieli: Conca d'Oro di acacia, Cardona millefiori, Fonte del Colombaccio di castagno, poi edera e melata di bosco.
Telefono: +39 (0141) 922.420
E-mail: miele@casafaina.it

Links