www.monferratontour.it

APICOLTURA GIUSEPPE MORTARA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Der Betrieb von Giuseppe Mortara zählt heute mehr als 100 Bienenstöcke, aus denen die klassischen Sorten der Gegend, wie Blüten-, Akazien-, Kastanien-, Linden-, Kirschblütenhonig und Waldhonigtau erhalten werden. Neu sind der Honig aus Alpenrose, wilden Veilchen und Heidelbeere, die besonders gut zu Käse passen. Im Verkaufslokal gibt es noch viele andere Produkte aus Honig und seinen Derivaten: Kosmetik, Kerzen aus Bienenwachs, ökologische Waschmittel, Honiggrappa, Gelee royale, Propolis, Pollen, Honigessig, Akazienhonit mit Trockenobst und, für die Naschkatzen, Noccolina (eine Paste aus Haselnüssen und Akazienhonig, Mielcioc (Honig mit Schokolade), Honigbonbons und Honiglutschere. Dank der Zusammenarbeit mit einem Betrieb aus Catania sind auch Eukaliptus- und Orangenblütenhonig erhältlich. Das Verkaufslokal ist von Montag bis Freitag von 1 bis 20 Uhr geöffnet, nach Verabredung auch am Samstag und an Feiertagen.
Telefon: +39 339 175.1557

Links

http://www.mielediozzano.com