www.monferratontour.it

APICOLTURA GIUSEPPE MORTARA

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: L'azienda di Giuseppe Mortara conta oggi oltre 100 alveari da cui si ottengono le varietà classiche della zona come millefiori, acacia, castagno, tiglio, ciliegio e melata di bosco. Fra le novità il miele alla rosa alpina, alle viole selvatiche e al mirtillo consigliati da abbinare con il formaggio. Ma nello spaccio è ampia anche la proposta di prodotti derivati: cosmetici, candele in cera d'api, detersivi ecologici, grappa al miele, pappa reale, propoli, polline, l'ottimo aceto di miele, miele d'acacia con frutta secca e, per i più golosi, Nocciolina (pasta di nocciole e miele d'acacia), Mielcioc (miele al cioccolato), caramelle e lecca-lecca al miele. Grazie alla collaborazione con un'azienda del Catanese non mancano miele di eucalipto e di arancio. Apertura dello spaccio: dal lunedì al venerdì dalle 15 alle 20, su appuntamento sabato e festivi.
Telefono: +39 339 175.1557

Links

http://www.mielediozzano.com