APICOLTURA LA MELLINA

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: Il miele La Mellina nasce dagli alveari disseminati lungo l'Appennino Ligure-Piemontese in un ambiente ancora selvaggio. Il prodotto delle arnie viene confezionato con la tecnica della lavorazione a freddo, che prevede l'impiego di processi di filtrazione lenta e naturale per custodirne proprietà benefiche e genuinità. Si ottengono così mieli di ciliegio selvatico, melo, acacia, castagno e millefiori da fiori spontanei. Ma La Mellina è anche una fattoria didattica dove, su appuntamento, è possibile visitare gli apiari e assistere al processo di lavorazione. Degne di nota le castagne, utilizzate per una birra dalle qualità organolettiche molto particolari.

Tipi miele prodotti: Acacia, millefiori, castagno, melata di bosco, miele di montagna, biancospino, melo (da impollinazione su mele carle).
Telefono: +39 (0143) 636.646
Telefono 2: +39 328 904.0728 **E-mail:** lamellina.api@libero.it

Links

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

Foto

