APICOLTURA LA MELLINA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Der Honig von La Mellina stammt aus Bienenstöcken, die in der unberührten Natur des ligurisch-piemontesischen Apennins verstreut liegen. Er wird kaltgepresst, einem Verfahren, bei dem langsame und natürliche Filtrationsprozesse zum Einsatz kommen, um seine wertvollen Eigenschaften und seinen Authentizität zu bewahren. So entstehen Wildkirsch-, Apfel-, Akazien-, Kastanien- und Blütenhonig. La Mellina ist auch ein Lehrbetrieb, wo Sie nach Vereinbarung die Bienenstände besichtigen und den Produktionsprozess beobachten können. Besonders hervorzuheben sind die Kastanien, aus denen ein Bier mit einzigartigen organoleptischen Eigenschaften gebraut wird.

Honigsorten: Akazien-, Blüten-, Kastanien-, Waldhonig, Berghonig, Weißdorn- und Apfelhonig (aus der Bestäubung von Carle-Äpfeln).
Telefon: +39 (0143) 636.646
Telefon 2: +39 328 904.0728 **E-Mail:** lamellina.api@libero.it

Links

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

Foto

