



IL NOSTRO MIELE



Miele italiano di AILANTO

250 g: € 3,50 – 500 g: € 6,50 – 1000 g: € 12,00



Di origini orientali, l'albero di Ailanto è detto "Albero del Paradiso" per le grandi dimensioni che può raggiungere nelle

Isole Molucche (Oceano Indiano).

La fioritura permette alle api di produrre un miele molto delicato, con un delizioso sapore di frutta, di uva moscata. Il miele di Ailanto è utile per ripulire la flora batterica intestinale, influisce positivamente sul sistema nervoso e cardiocircolatorio. Ha proprietà emollienti, antianemiche e sedative. Utile in caso di febbre e indicato per chi fa sport, perché aumenta la resistenza fisica.

Miele italiano di CILIEGIO

250 g: € 3,50 – 500 g: € 6,50 – 1000 g: € 12,00

Pianta dalla fioritura precoce, il ciliegio è molto apprezzato sia per i suoi bellissimi fiori sia per i suoi dolci frutti.

Il miele ha un sapore estremamente gradevole che ricorda il gusto della ciliegia, con retrogusti che ricordano al sapore della mandorla amara.

Ha ottime proprietà per il nostro organismo: disinfettanti e diuretiche, ricostituenti energetici, antisettici e antibatteriche (utili per contrastare le infezioni del tratto respiratorio).



Miele italiano di TARASSACO

250 g: € 3,50 – 500 g: € 6,50 – 1000 g: € 12,00

Miele precoce, che si ricava dal nettare del tarassaco o dente di leone, che sboccia proprio a inizio primavera.

Si caratterizza per il suo odore pungente ma il sapore è molto delicato e ricorda quello della camomilla, con un retrogusto fresco e balsamico.

Cristallizza molto velocemente e finemente, raggiungendo una consistenza morbida.

Le sue proprietà sono tantissime, e vanno da quelle depurative, a quelle diuretiche fino a quelle stimolanti dell'attività epatica. È utile quindi per eliminare le tossine e purificare l'organismo, depurare i reni e combattere la cellulite.





Miele italiano di MILLEFIORI (2 tipi:

- MILLEFIORI PRIMAVERILE con Ailanto, Ciliegio, Acacia e
- MILLEFIORI ESTIVO con MENTA, ROVO E LAVANDA)

250 g: € 3,50 - 500 g: € 6,50 - 1000 g: € 12,00

Si distingue dal miele monoflora perché è prodotto dalla naturale miscelazione all'interno dell'alveare del nettare raccolto dalle api. Vi si possono trovare sapori e caratteristiche di svariati tipi di fiori e territori. Solitamente il millefiori più chiaro presenta sapore più delicato, mentre il colore più scuro ed ambrato connota sapori più intensi, aromatici e balsamici.

A livello nutrizionale, il miele millefiori risulta più completo rispetto ai mieli monoflorali, in quanto contiene nettare e polline provenienti da diversi tipi di fioriture.

Miele italiano di MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA

250 g: € 3,50 - 500 g: € 6,50 - 1000 g: € 12,50

Miele di millefiori prodotto ad alta quota sulle montagne cuneesi, dolce, aromatico e dal retrogusto balsamico. È buonissimo sul pane, nello yogurt, nel latte o in una tisana tiepida. Mai calda, per non distruggere le proprietà benefiche del miele.

È una fonte di calorie sane ed è ricco di proprietà benefiche per il nostro organismo.



MELATA DI BOSCO

250 g: € 3,00 - 500 g: € 5,00 - 1000 g: € 9,50

La melata non è un miele di nettare: per produrla le api lavorano una sostanza zuccherina secreta da alcuni piccoli insetti che si nutrono della linfa degli alberi - in particolare abete rosso, pino, quercia, tiglio e acero - ed eliminano l'acqua e gli zuccheri in eccesso. Rispetto al comune miele di nettare, la melata è meno dolce, ha un sapore intenso, con retrogusto amarognolo che ricorda il caramello. Presenta inoltre, tonalità di colore che vanno dal marrone scuro al quasi nero, segni distintivi della sua ricchezza di antiossidanti, soprattutto polifenoli, che contrastano i radicali liberi e l'invecchiamento cellulare.

È ricchissima di sali minerali e oligoelementi: calcio, magnesio, manganese, sodio, potassio, rame, cromo e ferro, di cui è particolarmente ricca. Ha anche molte vitamine e numerosi amminoacidi essenziali. È un'ottima fonte di energia per gli sportivi e può essere utilizzato per integrare una carenza di sali minerali e oligominerali.

La melata è ricca di proprietà benefiche: ha una forte azione antisettica e antibatterica, rafforza memoria e concentrazione ed apporta anche numerosi benefici per il nostro intestino grazie alla presenza di numerosi batteri probiotici.

Infine, il minor contenuto di zuccheri la rende particolarmente indicata per coloro che seguono una dieta dimagrante o a basso contenuto glicemico.



Miele italiano di CASTAGNO

250 g: € 3,00 - 500 g: € 5,00 - 1000 g: € 9,50

Giugno, fiorisce il castagno nelle valli cuneesi... Albero molto longevo, dal maestoso portamento, ama i terreni profondi e ricchi. Di primaria importanza per le famiglie contadine di un tempo, i suoi frutti erano sovente l'unico alimento. Forniva legna preziosa da ardere per il lungo inverno, le sue foglie venivano usate come lettiera per il bestiame e sotto le sue fronde pascolavano le mucche.

Produce un miele di colore scuro, rossiccio, di odore forte e penetrante, di sapore quasi amaro, molto aromatico, persistente.

Tende a rimanere liquido, a causa della forte componente di fruttosio.

Il miele di castagno è ricco di proteine, vitamine B e C e di sali minerali, quali manganese, potassio, calcio e in particolare ferro. Favorisce la circolazione del sangue, ed è utile per le persone anemiche e affaticate. Possiede inoltre proprietà anti-infiammatorie, anti-batteriche, cicatrizzanti, emollienti, lenitive e antiossidanti.



Miele italiano di ACACIA

250 g: € 3,50 - 500 g: € 6,50 - 1000 g: € 12,50

La Robinia o Acacia è una fonte nettariifera importantissima per le api. I suoi fiori sbocciano generalmente durante il mese di maggio ed essa rappresenta la prima grande e attesa fioritura da cui si può ricavare miele monoflora. Sfortunatamente, le condizioni climatiche degli ultimi anni non sono state favorevoli per la produzione di questo miele.

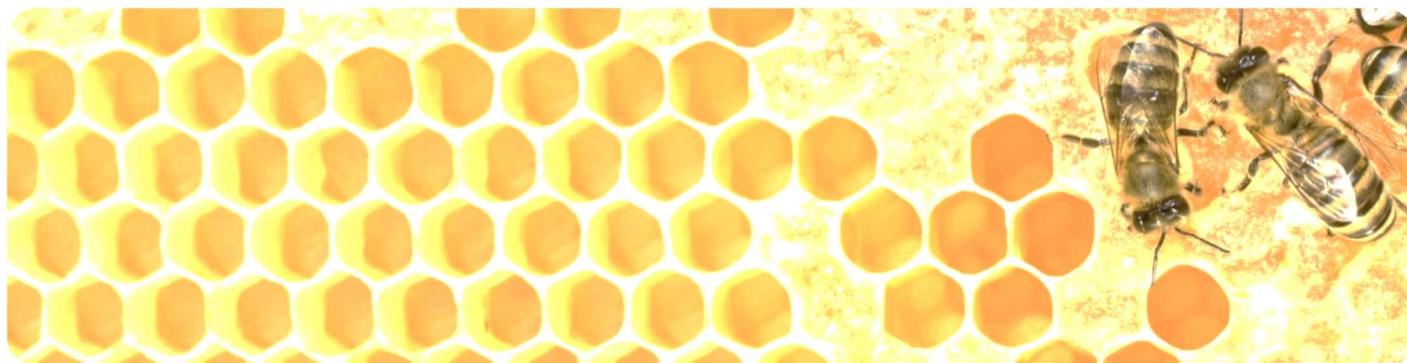
Il miele di acacia presenta odore e sapore delicati, è molto amato dai bambini e viene preferito rispetto ad altri tipi di miele come dolcificante, in quanto non altera il gusto degli altri cibi o bevande.

Il miele d'acacia presenta numerose proprietà benefiche.

È un'ottima fonte di energia, per atleti e non, ed è utile anche come ricostituente, in quanto fonte di vitamine, proteine e sali minerali. Grazie alla grande quantità di fruttosio in esso contenuta, può essere utilizzato anche dai diabetici, in quanto non necessita dell'insulina per essere metabolizzato (consigliamo comunque di consultare il proprio medico).

Il miele di acacia ha anche effetti disintossicanti per il fegato, è utile per contrastare l'acidità di stomaco e per favorire l'equilibrio intestinale.

Come tutto il miele, è un potente antibatterico ed è molto utile per lenire tosse e mal di gola.



ALTRI PREZIOSI PRODOTTI DELL'ALVEARE

POLLINE 250 g: € 9,00



PAPPA REALE: € 16,00



(per conoscere il polline e le sue proprietà, puoi consultare pag. 5)

(per conoscere la pappa reale e le sue proprietà, puoi consultare pag. 6)

PROPOLI 30 ml: € 9,50,



- Tintura idroalcolica di propoli 30 ml (disponibile in gocce o spray): Integratore alimentare a base di Propoli, fitoestratti e oli essenziali specifici ad azione balsamica e lenitiva sulle mucose del cavo orale. Lascia una piacevole sensazione di freschezza.

- Propoli analcolica gocce 30 ml (disponibile in gocce o spray): Soluzione analcolica di Propoli arricchita con estratto di Echinacea consigliata per contrastare le affezioni delle vie aeree e favorire il rafforzamento del sistema immunitario. Dedicato ai bambini ed agli anziani anche se può essere utilizzato da tutti coloro che preferiscono una soluzione di propoli analcolica dal gusto più dolce.

(per conoscere la propoli e le sue proprietà, puoi consultare pag. 7)



IL POLLINE.

Considerato da molti l'alimento perfetto, perché contiene la gamma completa di sostanze nutrienti utili alla vita, il polline è impiegato da sempre come ricostituente dalle innumerevoli proprietà.

CHE COS'È. Il polline viene raccolto dalle api direttamente sui fiori ed è uno degli ingredienti della dieta delle api.

Sul fiore si presenta come una polvere fine di colore giallo o marrone chiaro, che le api operaie, viaggiando di fiore in fiore, raccolgono in speciali "ceste" poste sulle loro zampe.

COMPOSIZIONE. Il

polline è impiegato in fitoterapia come ricostituente perché è un alimento completo. È infatti ricco di proteine (6-30%), aminoacidi (15-22%), lipidi (1-10%), acidi grassi insaturi e steroli, carboidrati (fino al 50% allo stato secco); zuccheri semplici (4-10%), acqua (12-20%), vitamine (C, A, ac. pantotenico, ac. folico, complesso B), enzimi, fattori antibiotici, sali minerali (ferro, calcio, magnesio potassio e zinco) e flavonoidi.

BENEFICI ED IMPIEGHI. Nel nucleo della sua cellula, il polline racchiude il segreto della vita: le molecole DNA e RNA che stabiliscono la funzione vitali di tutte le cellule. Grazie a queste sostanze rafforza e nutre l'intero organismo e combatte gli stati di affaticamento psicofisico. Il polline è estremamente efficace per ridare energia vitalità e vigore e per risvegliare i sensi.

Trova impiego nell'attività fisica degli sportivi per l'apporto dei carboidrati e lipidi ma soprattutto come fonte di proteine e di aminoacidi essenziali (20 dei 22 aminoacidi utilizzati dall'organismo umano). Queste stesse sostanze unite alla significativa presenza del ferro, in una forma molecolare altamente disponibile per il nostro organismo, conferiscono al polline le virtù nutrienti e antianemiche.



Circa la metà degli aminoacidi sono importanti alleati del nostro cervello e del sistema nervoso centrale. Potenziano quindi il rendimento intellettuale e la memoria.

I flavonoidi, potenti antiossidanti contenuti nel polline, contrastano l'insorgenza di malattie cardiovascolari, perché abbassano il colesterolo, stabilizzano e rafforzano i capillari, riducono le infiammazioni e combattono la formazione di radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare.

L'azione antinfiammatoria del propoli risulta particolarmente efficace nella prostatite (infiammazione della ghiandola prostatica). Grazie alla rutina, un flavonoide in esso contenuta, ha proprietà terapeutiche per combattere la crescita della ghiandola.

Al contrario dei farmaci antibiotici, il polline non attacca direttamente gli agenti patogeni, ma piuttosto stimola e rinforza il sistema immunitario nei confronti di questi microrganismi, contribuisce a normalizzare la flora batterica (il 70 % delle nostre difese si trova qui!), regolarizzando le attività intestinali e favorendo la digestione.

COME ASSUMERLO. Il consumo delle palline di polline avviene **masticandole lentamente** e accuratamente. Si può diluire con una bevanda tiepida (acqua, latte o tisana) oppure miscelare con miele, confettura o **yogurt**.

La quantità consigliata è di **circa 15/20 g al giorno** per un adulto (un cucchiaino da tavola raso) e 5/10 g per un bambino per una durata di 1-3 mesi. Il momento più opportuno per consumarlo è al mattino a digiuno, prima della colazione.

LA PAPPA REALE.

La pappa reale, o gelatina reale, è una sostanza di origine interamente animale. Sono infatti le **api nutrici**, ovvero le api che hanno un'età compresa tra i 5 e i 15 giorni, a occuparsi della produzione ed elaborazione di questo prezioso alimento.

All'interno dell'alveare, la pappa reale presenta una composizione differente in base al tipo di destinazione e all'età delle larve che dovranno assumerla. L'ape regina si nutre di pappa reale per tutta la sua vita.

Alla vista, la pappa reale si presenta come una **sostanza gelatinosa**, dal colorito biancastro. Sia l'odore che il sapore sono piuttosto pungenti. Al gusto risulta decisamente **acidula**.

Al suo interno sono sempre presenti, in quantità variabile: **acqua**, composti azotati (proteine e amminoacidi), glucidi, lipidi, sali minerali e altre sostanze, fra cui le vitamine.

A livello proteico, è notevole il fatto che gli amminoacidi essenziali siano tutti presenti in quantità considerevoli. L'altra componente da tenere in considerazione sono i lipidi, principalmente rappresentati da acidi grassi. Essi sono responsabili di molte delle proprietà benefiche della pappa reale e della sua attività antimicrobica. La gelatina reale è anche ricchissima di sali minerali, tra cui potassio, sodio magnesio, calcio, zinco, ferro, rame e manganese. Tra tutti gli alimenti presenti in natura, essa risulta ricchissima in termini di **vitamina B5, oligoelementi e acetilcolina**.



BENEFICI ED IMPIEGHI. È molto utile come tonico e ricostituente, molto consigliato in periodi di particolare stress **psico-fisico**, in quanto **incrementa il rendimento fisico e mentale**, **facilita la memorizzazione e contrasta l'affaticamento**.

Può essere assunta per contrastare anemie, astenie e per **stimolare l'appetito**. Ha una considerevole **azione antiossidante** e contrasta il processo di invecchiamento della pelle, che viene resa più morbida ed elastica. Interessante è anche il suo effetto su punti neri, acne e caduta dei capelli.

Essa ha anche **effetti positivi sull'umore**, contro stati di ansia, insonnia e depressione. È stato riscontrato, inoltre, che possiede **proprietà antinfiammatorie, antitumorali** ed esercita un'azione benefica su

coronaropatie e miocardiopatie.

COME ASSUMERLA. Una volta estratta e filtrata, la pappa reale si conserva generalmente in flaconcini di vetro scuro, tenuti in frigorifero per non alterarne le innumerevoli proprietà. Riguardo all'assunzione, si consiglia al mattino a stomaco vuoto, prima della colazione, possibilmente **sciolta sotto la lingua** per consentire l'assorbimento tramite l'intervento delle ghiandole sublinguali ed evitando l'azione dei succhi gastrici. Di norma, si consiglia l'assunzione per un periodo di 20-30 giorni ed eventualmente ripetere il ciclo 2-3 volte nel corso dell'anno in base alle necessità.





LA PROPOLI

*La propoli è un prodotto delle api ricco di benefici e utilizzi. Viene considerato a tutti gli effetti un **antibiotico naturale** alleato in diverse situazioni, soprattutto per combattere i malanni stagionali.*

Si tratta di una sostanza resinosa prodotta dalle api. I piccoli insetti la raccolgono dalle piante e poi la trasformano utilizzando cera, polline ed enzimi (anch'essi di produzione propria). Nasce così un prodotto totalmente naturale ed estremamente benefico per il nostro organismo tanto da essere uno dei rimedi naturali più noti e utilizzati.

PROPRIETÀ E BENEFICI DELLA PROPOLI. Tra le proprietà più interessanti della propoli vi è indubbiamente l'effetto antibatterico confermato da ricerche scientifiche che hanno visto come i principi attivi in essa contenuti siano in grado di inibire lo sviluppo di diversi tipi di batteri tra cui l'Escherichia coli, il Proteus vulgaris, il Mycocterium tuberculosis, il Bacillus alvei, il Bacillus larvae, il Bacillus subtilis e alcuni tipi di salmonelle.

Non solo antibatterica, la propoli ha doti antivirali e antifungine, è in grado di agire ad esempio contro alcuni tipi di Herpes e la Candida. Viste tutte le sue capacità, non è un caso che le api utilizzino questa sostanza per isolare dagli agenti esterni e disinfettare l'alveare, si tratta infatti a tutti gli effetti di un antivirale e antibiotico naturale.

Altri benefici della propoli sono il potere cicatrizzante, che la rende un rimedio adatto quando vi è necessità di stimolare la rigenerazione dei tessuti, ad esempio in caso di piaghe o piccole ferite; ma anche la capacità di stimolare le difese immunitarie.

La propoli ha poi un effetto antinfiammatorio e analgesico sulle mucose, se spruzzata ad esempio sulla gola tende a smorzare il fastidio ma soprattutto, dato che si tratta di una sostanza resinosa, crea uno schermo antibatterico.

Ricapitolando la propoli ha proprietà:

- Antibatterica
- Antivirale
- Antimicotica
- Cicatrizzante
- Stimola le difese immunitarie
- Antinfiammatoria
- Analgesica



UTILIZZI DELLA PROPOLI. La propoli può essere utilizzata

sia per via interna che esterna. Il trattamento riguarda soprattutto sintomi influenzali e piccole ferite. Si può scegliere di utilizzare la propoli in caso di raffreddore o mal di gola (dovuto a faringite o laringite), meglio se ai primi sintomi.

Un altro utilizzo molto frequente è quello in caso di afte e irritazioni del cavo orale (stomatite, gengivite, tonsillite, placche in gola) come disinfettante e cicatrizzante (è in grado infatti di promuovere la rigenerazione dei tessuti), per trattare l'herpes e la comparsa di micosi.

La propoli può essere utile anche in maniera preventiva per rafforzare il sistema immunitario ed evitare malanni stagionali.

COME SI ASSUME. La tintura madre di propoli, idroalcolica oppure senza alcool, si utilizza generalmente per i disturbi all'apparato respiratorio, in gocce (fino a 25-30) un paio di volte al giorno. Si può prendere anche con un po' d'acqua o, per smorzarne un po' il sapore, un cucchiaino di miele.

In caso di mal di gola sarebbe bene spruzzarla direttamente sulla zona irritata in modo che questa sostanza possa creare un filtro protettivo.