



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: diuretiche e diuretiche, ricostituenti, energetiche, antisettiche 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.

