

La frutta, il miele...il gusto!

Metti in tavola il nettare della salute

L'alto Lario è un eccezionale ambiente per l'attività apistica. Passando con una rapida escursione altimetrica, dal mite clima del lago (200 mt. s.l.m.), con una vegetazione simile a quella mediterranea, ai 2500 mt. delle vette alpine, si incontrano una miriade di essenze erbacee ed arboree. Dalle consistenti fioriture di castagno, tiglio, robinia, rododendro si ottengono mieli uniflorali dalle inconfondibili caratteristiche: dal colore ambrato e dal profumo penetrante del miele di castagno, al colore molto chiaro ed il sapore delicato dell'acacia (robinia) fino al colore bianco ed all'aroma leggero, che ricorda i piccoli frutti selvatici, del rododendro. La scoperta dei diversi mieli millefiori può essere un viaggio appassionante, non esiste infatti un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le combinazioni di piante. Tipico è il miele misto di castagno e tiglio selvatico, che unisce due aromi diversi e molto forti in un millefiori speciale. L'estrazione a freddo per centrifugazione consente di mantenere inalterate tutte le qualità organolettiche ed il valore nutritivo di uno dei migliori mieli d'Italia. Osservando la perfetta armonia della natura, abbiamo racchiuso sottovetro per voi l'origine del frutto, concentrato dalle api nel miele, ed il magnifico risultato maturato sull'albero per ottenere le confetture che contengono equilibrio e gusto insieme al colore ed al calore dell'estate.

A SEGUITO, FRUTTA FRESCA APPENA RACCOLTA



A SEGUITO, LE NOSTRE **CONFETTURE** PRONTE DA ESSERE VENDUTE IN FIERA LE QUALI TROVERETE NELLA PARTE **NEGOZIO**





A SEGUITO, IL NOSTRO MIELE



