

## APICOLTURA GIUSEPPE MORTARA

**Kategorie:** Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade

**Beschreibung der Aktivitäten:** Der Betrieb von Giuseppe Mortara zählt heute mehr als 100 Bienenstöcke, aus denen die klassischen Sorten der Gegend, wie Blüten-, Akazien-, Kastanien-, Linden-, Kirschblütenhonig und Waldhonigtau erhalten werden. Neu sind der Honig aus Alpenrose, wilden Veilchen und Heidelbeere, die besonders gut zu Käse passen. Im Verkaufslokal gibt es noch viele andere Produkte aus Honig und seinen Derivaten: Kosmetik, Kerzen aus Bienenwachs, ökologische Waschmittel, Honiggrappa, Gelee royale, Propolis, Pollen, Honigessig, Akazienhonig mit Trockenobst und, für die Naschkatzen, Noccolina (eine Paste aus Haselnüssen und Akazienhonig, Mielcioc (Honig mit Schokolade), Honigbonbons und Honiglutschere. Dank der Zusammenarbeit mit einem Betrieb aus Catania sind auch Eukaliptus- und Orangenblütenhonig erhältlich. Das Verkaufslokal ist von Montag bis Freitag von 1 bis 20 Uhr geöffnet, nach Verabredung auch am Samstag und an Feiertagen.

**Adresse:** cascina Nuova 21 - 15039 - Ozzano Monferrato

**Telefon:** +39 339 175.1557

**Spezialitäten:** Mielcioc (miele e cioccola), Honig

### Links

<http://www.mielediozzano.com>



**ALEXALA**  
Piazza della Libertà 43  
15121 Alessandria (AL)  
tel: +39 (0131) 288095  
email: info@alexala.it  
sito web: <http://www.alexala.it>  
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALLEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo [privacy@alexala.it](mailto:privacy@alexala.it). Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo [privacy@alexala.it](mailto:privacy@alexala.it).