

APICOLTURA LA MELLINA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade

Beschreibung der Aktivitäten: Der Honig La Mellina stammt aus den Bienenstöcken, die im piemontesisch-ligurischen Appennin in einer noch wilden Landschaft aufgestellt sind. Der Honig aus den Waben wird durch Kaltschleudern erzielt, durch eine langsame und natürliche Filterung, bei der die gesunden und ursprünglichen Eigenschaften beibehalten werden. Es wird Honig aus wilden Kirschen, Äpfeln, Akazien, Kastanien und Wiesenblumen gewonnen. La Mellina arbeitet auch als Lernbauernhof, auf dem, nach Absprache, die Bienenstöcke besichtigt und am Verarbeitungsprozess teilgenommen werden können. Einen Hinweis haben auch die Kastanien verdient, die für ein geschmacklich spezielles Bier eingesetzt werden.

Adresse: via XXV Aprile 36/1 - 15061 - Arquata Scrivia

Telefon: +39 (0143) 636.646

E-Mail: mellinapi@inwind.it

Links



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/ATLALEXALA

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. 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.