www.monferratontour.it

APICOLTURA GIUSEPPE MORTARA

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: L'entreprise agricole de Giuseppe Mortara compte aujourd'hui plus de 100 ruches d'où proviennent les variétés classiques de la région telles que le millefiori, l'acacia, la châtaigne, le tilleul, la cerise et le miellat. Parmi les nouveaux produits, on trouve le miel de rose des Alpes, les violettes sauvages et le miel de myrtille, à combiner avec du fromage. La boutique propose également une large gamme de produits : cosmétiques, bougies à la cire d'abeille, détergents écologiques, eau-de-vie de miel, gelée royale, propolis, pollen, excellent vinaigre de miel, miel d'acacia aux fruits secs et, pour les plus gourmands, « nocciolina » (pâte et miel d'acacia), miel cioc (chocolat miel), bonbons et suçons de miel. Grâce à la collaboration avec une entreprise de Catane, l'eucalyptus et le miel d'orange ne manquent pas. Ouverture du magasin : du lundi au vendredi de 15h00 à 20h00, sur rendez-vous les samedis et jours fériés.

Téléphone: +39 339 175.1557

Links

http://www.mielediozzano.com