



MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO





MIELE VERGINE INTEGRALE
100% ITALIANO 350g

Alcuni anni orsono, io e mio fratello acquistammo 3 alveari per impollinare i frutteti dell'Azienda Agricola e anche per mettere in pratica gli anni di studio su questa affascinante materia: l'**apicoltura**. I commenti di amici e parenti, primi scopritori del nostro miele, furono di un entusiasmo incoraggiante per le intere giornate dedicate a questa passione.

Col passare degli anni, questa ristretta cerchia si è alquanto allargata e coloro che assaggiano i nostri prodotti riscontrano lo stesso gioioso gradimento di chi riscopre un sapore puro. Il nostro segreto è stato e rimane uno solo: **"non modificare ciò che la natura ha già prodotto in maniera perfetta"**.

Anche oggi, con più di 200 alveari, proseguiamo orgogliosi per lo stesso cammino consapevoli delle difficoltà di chi ha fatto della qualità la propria vocazione.

Fabrizio e Pier Paolo Cazzola



MIELE INTEGRALE VERGINE
100% ITALIANO 135g





Il miele, elemento quanto mai prezioso e nutriente, era già nel passato uno dei primissimi alimenti dell'uomo. Prima della comparsa della canna da zucchero, rappresentava l'unico dolcificante in natura. Le molteplici sostanze che lo compongono, tra le quali figurano sali minerali, vitamine, enzimi, zuccheri "complessi" e "semplici" (assimilabili direttamente dall'organismo), lo rendono uno degli alimenti più genuini e salutarì per la nostra dieta quotidiana. Dopo che le api lo hanno immagazzinato nell'alveare, si estrae centrifugandolo e, dopo la decantazione nei maturatori, viene invasettato. Con l'abbassarsi della temperatura, a seconda della differente origine botanica, inizia ad intorbidirsi e tende a cristallizzare.

Ancora oggi adottiamo questo processo naturale, come doveroso per la genuinità di un alimento vivo, rispettando una conduzione corretta e professionale delle famiglie durante tutto l'arco dell'anno. Infatti, parlando di **Miele Vergine Integrale**, sottolineiamo che questo prodotto **conserva tutte le sue proprietà nutritive naturali, non avendo subito alcun trattamento atto a modificarle.**



Per ottenere mieli di origine botanica diverse, gli alveari vengono portati durante l'anno sulle rispettive fioriture in tutto il territorio nazionale. Questa operazione è chiamata "NOMADISMO" e, come per altre attività agricole, le condizioni atmosferiche giocano un ruolo di fondamentale importanza. Ecco perchè la selezione dei nostri mieli, così come le loro caratteristiche, possono variare a seconda dell'annata (in effetti, in alcune annate, non sono sempre disponibili tutti i gusti).
Le famiglie vengono spostate solo di notte per essere posizionate all'alba sul campo di raccolta.



ZONE DI RACCOLTA

Acacia: Piemonte – Lombardia – Appennino Emiliano
Castagno: Piemonte – Lombardia – Appennino Emiliano
Alta Montagna: Lombardia – Piemonte
Rododendro: Lombardia – Piemonte
Agrumi: Basilicata – Calabria
Ciliegio: Puglia – Emilia Romagna
Corbezzolo: Sardegna
Erica: Toscana – Calabria
Eucalipto: Basilicata – Calabria – Toscana
Tiglio: Emilia Romagna
Girasole: Emilia Romagna
Erba Medica: Emilia Romagna
Melata di Bosco: Appennino Emiliano
Melata di Abete: Appennino Emiliano
Melo: Trentino Alto Adige
Rosmarino: Puglia – Basilicata – Calabria
Lavanda: Sardegna – Liguria
Borragine: Toscana
Tarassaco: Trentino Alto Adige – Veneto – Piemonte
Sulla: Toscana – Abruzzo – Calabria
Timo: Sicilia
Limone: Calabria



La ricerca della qualità richiede una particolare attenzione per l'aspetto estetico. Le nostre confezioni sono state ideate con un'immagine **elegante e semplice** allo stesso tempo. Le etichette contengono informazioni preziose anche per il Consumatore più esigente.



**PREMIATI DAL 1985 AL CONCORSO NAZIONALE
PER LA SELEZIONE DEI MIGLIORI MIELI ITALIANI**



PREMIO GRANDI MIELI Giulio Piana



**PREMIO GRANDI MIELI D'ITALIA
3 Gocce d'oro Giulio Piana**



I Mielei 350g



M

COME MIELE

italiano vergine integrale
in vaso esagonale da 350g

REFERENZE



- ACACIA
- AGRUMI
- ALTA MONTAGNA
- BORRAGINE
- CASTAGNO
- CILIEGIO
- CORBEZZOLO
- ERBA MEDICA

- ERICA
- EUCALIPTO
- GIRASOLE
- LAVANDA
- LIMONE
- MELATA D'ABETE
- MELATA DI BOSCO
- MELO

- MILLEFIORI
- RODODENDRO
- ROSMARINO
- SULLA
- TARASSACO
- TIGLIO
- TIMO
-

MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO



Le specie
botaniche
dei nostri
monoflora

S

COME SPECIALITÀ

Selezione di frutta secca di
stagione con miele di acacia

REFERENZE

- ACACIA E ALBICOCHE
- ACACIA E MANDORLE
- ACACIA E NOCCIOLE
- ACACIA E NOCI
- ACACIA E FRUTTA SECCA
-





I Mielei 135g

www.apicolturacazzola.it



M

COME MIELE
italiano vergine integrale
in vaso esagonale da 135g

REFERENZE



- ACACIA
- AGRUMI
- ALTA MONTAGNA
- BORRAGINE
- CASTAGNO
- CILIEGIO
- CORBEZZOLO
- ERBA MEDICA

- ERICA
- EUCALIPTO
- GIRASOLE
- LAVANDA
- LIMONE
- MELATA D'ABETE
- MELATA DI BOSCO
- MELO

- MILLEFIORI
- RODODENDRO
- ROSMARINO
- SULLA
- TARASSACO
- TIGLIO
- TIMO
-

MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO



**Le specie
botaniche
dei nostri
monoflora**

S

COME SPECIALITÀ
Selezione di frutta secca di stagione
con miele di acacia

REFERENZE

- ACACIA E ALBICOCHE
- ACACIA E MANDORLE
- ACACIA E NOCCIOLE
- ACACIA E NOCI
- ACACIA E FRUTTA SECCA
- ...





Le Confeiture

www.apiculturacazzola.it



C

COME CONFETTURA EXTRA 100% SOLO FRUTTA

(senza pectina, contiene solo zuccheri da frutta)
in vaso esagonale da 200g



- ALBICOCCHHE
 - AMARENE
 - ARANCE AMARE
 - CILIEGIE
 - FICHI
 - FRAGOLE
 - FRUTTI DI BOSCO
 - KIWI
 - LIMONI
- LAMPONI
 - MORE
 - MIRTILLI
 - PERE
 - PESCHE
 - RIBES
 - SUSINE
 -

REFERENZE

Le confetture extra hanno un contenuto zuccherino minimo del 45%.

A differenza di quelle ottenute con zucchero di canna o con saccarosio, le nostre confetture contengono solo zuccheri da frutta, arrivando persino a 140 g di frutta per 100 g di prodotto...e si sente nel gusto...



ALBICOCCHHE



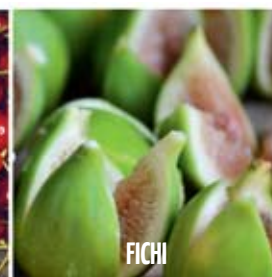
AMARENE



ARANCE AMARE



CILIEGIE



FICHI



FRAGOLE



FRUTTI DI BOSCO



KIWI



LIMONI



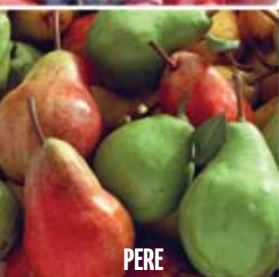
LAMPONI



MORE



MIRTILLI



PERE



PESCHE



RIBES



SUSINE



Noi non usiamo pectina, e la percentuale del frutto specifico è altissima.*

Grazie ad una cottura a bassa temperatura, ne beneficiano sia il sapore che il colore del frutto originale.

* (Le confetture con pectina hanno un contenuto di frutta nettamente inferiore perché in cottura si addensa l'acqua all'interno del frutto)

**La nostra
frutta
selezionata**



Le chicche

www.apicolturacazzola.it



C

COME CARMELLE

in sacchetti da 100g

REFERENZE



- MIELE ED EUCALIPTO
- MIELE E LAMPONI
- MIELE E LIMONE
- MIELE E LIQUERIZIA
- MIELE GOMMOSE
- MIELE E MIRTILLI
- MIELE E PAPPÀ REALE
- MIELE E PROPOLI
- MIELE E PROPOLI GOMMOSE
-

R

COME REGALI

REFERENZE



- TUBO TRASPARENTE MIELI
con due vasetti assortiti a scelta (da 135g)
- TUBO TRASP. MIELE E FRUTTA SECCA
con due vasetti assortiti a scelta (da 120g)



- PORTA VASETTI IN METALLO
con 2 vasetti a scelta (da 200g)




- PORTA VASETTI IN METALLO
1 vasetto a scelta di confetture (da 200g)
1 vasetto di miele di acacia (da 220g)



- PRENDIMIELE IN LEGNO

MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO



TUTTI I LAVORI DI QUALITA' DEVONO AVERE UN
PREZZO PROPORZIONATO ALL'ABILITA' AL TEMPO, AL
COSTO E AL RISCHIO INERENTI ALLA LORO PREPARAZIONE.
LE BUONE COSE NON SI OTTENGONO MEDIANTE
COMPROMESSI O ATTRAVERSO MODIFICAZIONI,
E NON SI POSSONO PRODURRE CON PICCOLA SPESA,
QUALUNQUE SIA IL PROCEDIMENTO USATO PER LA
LORO FABBRICAZIONE.

ESSE FRUTTANO ALL'ARTEFICE ASSAI MENO DI QUELLE COSIDETTE A BUON MERCATO.

(John Ruskin)

Apicoltura Cazzola
Azienda Agricola Giardino

Via Canaletto 15 - 40061 Altedo (BO) Italia

Tel. 051 2861123 Fax 051 2862145

info@apiculturacazzola.it - www.apiculturacazzola.it