

## 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.

**Telefon:** +39 (0143) 636.646

**E-Mail:** mellinapi@inwind.it

### Links