

## APICOLTURA LA MELLINA

**Categoria:** Pasticceria, miele, cioccolato, confetture

**Descrizione attività:** Il miele La Mellina nasce dagli alveari disseminati lungo l'Appennino Ligure-Piemontese in un ambiente ancora selvaggio. Il prodotto delle arnie viene confezionato con la tecnica della lavorazione a freddo, che prevede l'impiego di processi di filtrazione lenta e naturale per custodirne proprietà benefiche e genuinità. Si ottengono così mieli di ciliegio selvatico, melo, acacia, castagno e millefiori da fiori spontanei. Ma La Mellina è anche una fattoria didattica dove, su appuntamento, è possibile visitare gli apiari e assistere al processo di lavorazione. Degne di nota le castagne, utilizzate per una birra dalle qualità organolettiche molto particolari.

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

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

Links