

In Valtellina e in Valchiavenna l'apicoltura è da sempre presente e diffusa in molte famiglie contadine, per quella sorta di economia autarchica caratteristica delle zone di montagna. Il miele rappresentava infatti il dolcificante principe nella cucina valtellinese e il suo impiego, sapientemente dosato nei dolci locali, nobilitava gli ingredienti di una terra povera. Oggi come ieri l'apicoltura è diffusa ed è formata da piccoli apiari, condotti con passione per tradizione di famiglia. Questa apicoltura offre solo piccole partite di miele, ma esse sono il frutto di una cura e di un amore incessanti rivolti dagli apicoltori valtellinesi ai propri alveari.

Millefiori vaso da 50g, 400g

prodotto dalle fioriture di mezza costa ed in particolare da quelle di melo, ciliegio, castagno e naturalmente di fiori di prato tra cui spicca copioso il tarassaco. Gli apiari sono situati in Valtellina. Ha un colore ambrato o leggermente scuro, più o meno cristallizzato a grana medio - grossa. Gusto gradevole e pieno. E' il miele più comune, ingrediente classico in molti dolci e nella pasticceria fresca. Disciolto nel tè o nel latte è molto gustoso.

Millefiori di Alta Montagna vaso da 400g

si ottiene da apiari sopra i 1000 metri di altitudine, in Valtellina. Di colore ambrato chiaro con cristallizzazione più o meno rapida a seconda della percentuale di rododendro presente. Presenta note fruttate, resinose o caramellate a seconda della provenienza. Ottimo miele aromatico da tavola, da provare sul pane spalmato di burro o nel latte, sui crostini a fine pasto. Gradevole nelle tisane.

Miele di Acacia vaso da 50g, 400g

prodotto in boschi di acacia, da apiari posizionati in Valtellina. E' leggermente ambrato, chiaro, limpido, fluido e vellutato, a lenta cristallizzazione. Ha sapore dolce e delicato di confetto, aroma tenue particolarmente piacevole. Pregiato miele da tavola, ha un gusto che non altera né il sapore né l'aroma delle vivande. Facilmente solubile è forse il migliore come dolcificante. Ottimo in accompagnamento al gorgonzola un po' piccante ed al mascarpone. Per la sua delicatezza e dolcezza è il preferito dai bambini.

Miele di Rododendro vaso da 50g, 400g

prodotto sugli alpeggi sopra i 1400 metri, da apiari in Valtellina. Si presenta molto chiaro con rapida cristallizzazione. Ha un aroma molto delicato e floreale. Indicato per sformati e dolci di frutta, si abbina a polenta e latte, con il gorgonzola ed ai piatti di cacciagione.

Miele di Castagno vaso da 50g, 400g

da apiari posizionati in Valtellina. Colore ambrato scuro, spesso con tonalità rossastra, a lenta cristallizzazione. Sapore forte e penetrante, con componente amara più o meno accentuata. Per dolci gratinati, si abbina a formaggi di media stagionatura, piatti salati in genere e carni alla brace.

Miele di Tiglio vaso da 400g

prodotto a 600 metri di altitudine, da apiari in Valtellina. Di colore variabile dal più chiaro al più scuro, a seconda della presenza di melata. Presenta un tipico profumo mentolato e ha un sapore leggermente medicinale. Indicato per particolari bevande calde come il vin brulé e gli hot drinks o semplici tisane, si abbina ai piatti di pesce e nelle salse all'agrodolce.

Frutta Secca in Miele d'Acacia vaso da 350g

conserviamo la frutta secca nel miele di acacia per utilizzarla in qualsiasi periodo dell'anno come dessert o da abbinare a formaggi, dolci e gelati.

Mieli Mignon vaso da 50g, scat. Tris da 150g

disponibile per le fioriture di Acacia, Castagno e Millefiori

