APICOLTURA

NAZARIO FANIA

miele

CATALOGO

www.mieledelmolise.com

APICOLTURA
NAZARIO
FANIA
miele

L'Azienda

L'apicoltura Nazario Fania si trova in Molise, una piccola regione dell'Italia centrale, ed è un'apicoltura nomade, con un laboratorio nel borgo di Montagano in provincia di Campobasso, e arnie dislocate nelle diverse aree collinari e montane molisane, dove nei mesi da aprile e fino a settembre le stesse arnie vengono spostate sulle fioriture.

La nostra è un'azienda integrata e sostenibile con una dimensione organizzativa artigianale, ma anche innovativa: ho creato un'azienda apistica ad economia circolare. Creare un processo produttivo sostenibile e rispettoso dell'ambiente e delle api lungo tutta la catena del valore dell'allevamento apistico, coinvolgendo tutti gli attori economici che entrano in qualche modo nella mia organizzazione, fino ai consumatori finali. Le mie api non producono solo miele, producono ben oltre, producono un valore importantissimo ambientale e sostenibile per il territorio in cui vivo. Producono emozioni, se sappiamo ancora emozionarci sentendo

il ronzio delle api sui fiori, oppure con un cucchiaio di miele naturale spalmato sul pane a colazione.

Le nostre api sono collocate in aree ad alta integrità ambientale e lontane da fonti di inquinamento, caratterizzate da fioriture spontanee e fioriture coltivate senza l'utilizzo di agrofamaci.

Abbiamo come obiettivo la salvaguardia del patrimonio apistico e della flora spontanea e cerchiamo con le nostre api e il nostro lavoro di contribuire alla gestione sostenibile delle aree marginali e della biodiversità dei territori. Attraverso l'impollinazione le api svolgono una funzione strategica per la conservazione della flora, contribuendo al miglioramento ed al mantenimento della biodiversità. Siamo consapevoli che i nostri territori si difendono conservando la loro vitalità e la loro resilienza. Tutto questo si traduce nei nostri punti di forza, ovvero la qualità dei nostri mieli.

La scelta di effettuare il nomadismo è dovuta alla ricerca di essenze botaniche per ottenere mieli monoflora pregiati e miellefiori di eccellente qualità. I nostri millefiori ottengono ogni anno premi e riconoscimenti a livello nazionale per le qualità riscontrate e questi successi ci spingono a migliorare sempre il nostro lavoro.

Tuttavia, quello che più ci onora è il continuo riconoscimento che otteniamo dai nostri consumatori ed è a loro che, io e le nostre api, siamo profondamente grati.

Miele di *Sulla*

La Sulla (Hedysarum coronarium) è una pianta leguminosa dai bellissimi fiori rossi. Questa pianta nettarifera ci dona un miele tra i più apprezzati e ricercati. Il miele di Sulla ha un profumo e un sapore molto delicato, con una gradevole nota vegetale. È il miele degli sportivi, dei bambini e degli anziani, perché contiene fruttosio di altissima qualità e numerosi oligoelementi: zinco, magnesio, ferro, manganese. Per queste sue caratteristiche è utilizzato prima di ogni attività sportiva per le sue qualità organolettiche e fonte di energia, che viene rilasciata all'organismo in modo lento e costante. Il miele di sulla è il miele che si gusta a colazione spalmato su una fetta di pane integrale. Un miele che sprigiona emozioni.

Il miele di Sulla per le sue proprietà viene utilizzato in cucina per la preparazione di numerosi dolci, tra questi il torrone. Il nostro miele di sulla viene raccolto in purezza e quando cristallizza diventa bianco.

Il nostro miele proviene solamente da famiglie di alveari, situati in alcune zone incontaminate dell'alta collina del Molise tra 600 e 800 metri di altitudine. È un miele raccolto puro e che non subisce nessun tipo di trattamento termico e fisico, per preservarne la qualità, la freschezza e la genuinità. Si consiglia di conservare il miele in un luogo fresco e asciutto al ripara della luce. Il miele di sulla è un miele che cristallizza finemente e questo significa che avete acquistato un miele naturale.

ABBINAMENTO CON FORMAGGI

Si abbina con tutti i formaggi freschi, ricotta e yogurt magro.

400 gr

250 gr

120 gr

Miele
Millefiori

Il miele di Millefiori che le nostre api producono è un miele di altissima qualità. Facciamo nomadismo su vari territori e altitudini che variano da 700 a 1500 metri di altezza. Questo permette alle nostre api di bottinare una varietà notevole di fioriture primaverili ed estive. È un prodotto unico perché unisce tutte le proprietà di moltissime piante ed è unico come profumo e sapore e con delle caratteristiche peculiari della collina e della montagna molisana. I principi nutritivi contenuti nel miele millefiori sono maggiori rispetto agli altri mieli, in quanto sono ricchi di pollini di provenienza diversa. Il miele millefiori contiene molti minerali e antiossidanti. È ottimo per i bambini e per gli anziani, in quanto incrementa e rinforza le energie fisiche. Il nostro miele millefiori è l'espressione del nostro territorio incontaminato, caratterizzato da odori, profumi e sapori.
Fatevi emozionare con il nostro miele millefiori, un miele eccellente e unico.

Il nostro miele millefiori proviene solamente da famiglie di alveari, situati in alcune zone incontaminate dell'alta collina e della montagna del Molise e dell'Abruzzo, poste tra 800 e 1500 metri di altitudine. È un miele raccolto puro e che non subisce nessun tipo di trattamento termico e fisico, per preservarne la qualità, la freschezza e genuinità. Si consiglia di conservare il miele in un luogo fresco e asciutto al ripara della luce. Il miele millefiori è un miele che cristallizza finemente e questo significa che avete acquistato un miele naturale.

ABBINAMENTO CON FORMAGGI

Si abbina con tutti i formaggi.

400 gr

250 gr

120 gr

Miele di *Girasole*

Il miele di Girasole è un miele strutturato ha una consistenza solida e granulosa al palato. Il colore varia dal giallo intenso all'arancione come i fiori di girasoli. Dal sapore leggero e delicato, questo miele dona una sensazione rinfrescante. Tra le sue proprietà, la medicina popolare lo annovera tra i rimedi da utilizzare come antinevralgico e febbrifugo, coadiuvante naturale nelle terapie contro l'influenza, mal di gola e raffreddori. Il miele di girasole insieme alla tintura di propoli è un rimedio efficace contro il mal di gola e tosse.
Il miele di girasole è molto indicato come dolcificante naturale.

Il nostro miele proviene solamente da famiglie di alveari, situati in alcune zone incontaminate della media collina del Molise tra 400 e 600 metri di altitudine. È un miele raccolto puro e che non subisce nessun tipo di trattamento termico e fisico, per preservarne la qualità, la freschezza e genuinità. Si consiglia di conservare il miele in un luogo fresco e asciutto al ripara della luce. Il miele di girasole è un miele che cristallizza in modo solido e questo significa che avete acquistato un miele naturale.

ABBINAMENTO CON FORMAGGI

Si abbina con asiago, taleggio e pecorino.

400 gr

250 gr

120 gr

Miele di
Castagno

Il miele di Castagno è un miele strutturato dal colore che varia dal marrone al nero. Il suo odore è aromatico e dal sapore distinto e molto meno dolce degli altri mieli, con un retrogusto amarognolo. Più il colore è scuro più il sapore è ricco e intenso. La sua consistenza è liquida perché è un miele ricco di fruttosio e quindi con assenza di cristallizzazione. Tra le sue proprietà è un'ottima fonte di proteine, vitamine e sali minerali.

Il nostro miele proviene solamente da famiglie di alveari, situati in alcune zone incontaminate della montagna del Molise tra 900 e 1300 metri di altitudine. È un miele raccolto puro e che non subisce nessun tipo di trattamento termico e fisico, per preservarne la qualità, la freschezza e genuinità. Si consiglia di conservare il miele in un luogo fresco e asciutto al riparo della luce. Il miele di castagno è un miele che difficilmente cristallizza e questo significa che avete acquistato un miele naturale.

ABBINAMENTO CON FORMAGGI

Si abbina con formaggi stagionati.

400 gr

250 gr

120 gr

Miele di
Coriandolo

Il miele di Coriandolo è uno dei mieli più rari ed antichi. Già presente nell'alimentazione degli assiri e dei babilonesi, gli antichi egizi navigavano lungo il fiume Nilo per permettere alle api di raccogliere il nettare dai fiori di coriandolo e portare questo miele sulla tavola del Faraone. Il miele di Coriandolo ha un gusto unico, mediamente dolce e speziato, il suo intenso profumo e sapore sono molto delicati. La pianta di coriandolo contiene molti composti officinali naturali, noti da millenni per promuovere uno stato di salute di benessere generale. Il miele di Coriandolo contiene antiossidanti, vitamine ed oligoelementi. Il miele di coriandolo si utilizza per dolcificare the e tisane. Il miele di Coriandolo per le sue proprietà viene utilizzato da millenni in cucina per la preparazione di numerosi dolci, è un miele fresco al palato con retrogusto speziato.

Il nostro miele proviene solamente da famiglie di alveari, situati in alcune zone incontaminate del Molise tra 500 e 700 metri di altitudine. È un miele raccolto puro e che non subisce nessun tipo di trattamento termico e fisico, per preservarne la qualità, la freschezza e genuinità. Si consiglia di conservare il miele in un luogo fresco e asciutto al ripara della luce. Il miele di coriandolo è un miele che cristallizza finemente e questo significa che avete acquistato un miele naturale.

ABBINAMENTO CON FORMAGGI

Si abbina con tutti i formaggi di media stagionatura, caciocavallo e provolone piccante.

400 gr

250 gr

120 gr

Altri
Prodotti

Polline
400 gr

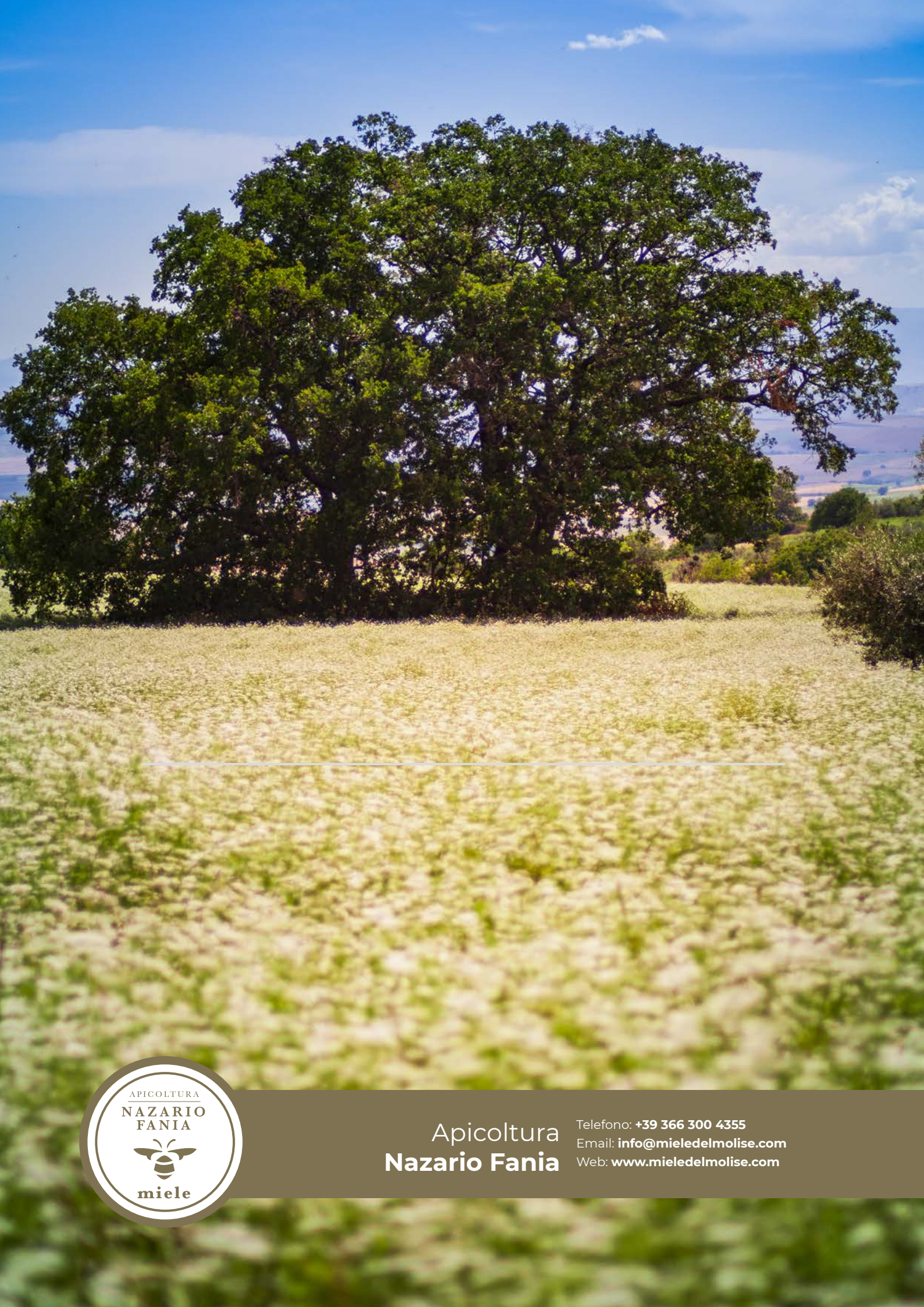
Crema miele e nocciola
100 gr

Confezioni
Regalo

Scatola cartone
4 pezzi da 30 gr

Scatola trasparente
4 pezzi da 40 gr

APICOLTURA
NAZARIO
FANIA
miele



APICOLTURA
NAZARIO FANIA
miele

Apicoltura
Nazario Fania

Telefono: **+39 366 300 4355**
Email: **info@mieledelmolise.com**
Web: **www.mieledelmolise.com**