

APICOLTURA AMALTEA

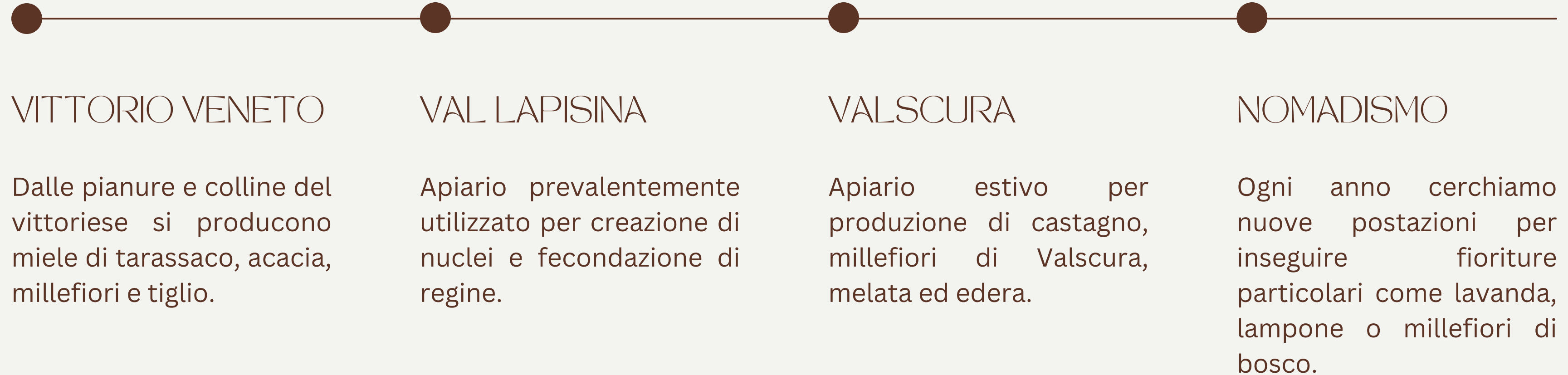
CATALOGO DI PRODOTTI



LA NOSTRA FILOSOFIA

Apicoltura Amaltea nasce nel 2024 come un progetto giovane e locale che abbraccia i principi di sostenibilità, biodiversità e il rispetto per la natura.

Il miele viene prodotto da diverse località che spaziano dalla pianura alla montagna locale rispettando il ritmo delle api e limitando al minimo l'intervento umano.





APICOLTURA AMALTEA

I NOSTRI VALORI

01.

TERRITORIO

UN'ATTENZIONE REALE ALLA SALUTE
DEGLI ECOSISTEMI, ALLA BIODIVERSITÀ
E ALLA GESTIONE RISPETTOSA DEGLI APIARI.

02.

BENESSERE

PRATICHE APISTICHE CHE PRIVILEGIANO LA FORZA DELLE COLONIE,
NUTRIZIONI NATURALI, RISPETTO DEI CICLI STAGIONALI E
MINIMIZZAZIONE DELLO STRESS DELL'ALVEARE.

03.

TRASPARENZA

PROCESSI CHIARI, TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI,
ASSENZA DI TRATTAMENTI INVASIVI E CONTROLLO
RIGOROSO DEI TEMPI DI MATURAZIONE DEL MIELE.

PRODOTTI

—— DI STAGIONE IN STAGIONE ——➔

01.

MIELE DI TARASSACO

Prodotto tra marzo e aprile questo miele è caratterizzato da un colore giallo intenso, un odore alacre, pungente, intenso, quasi ammoniacato che lascia spazio al sapore delicato, leggermente speziato che ricorda la camomilla. Ha una cristallizzazione molto veloce che lo rende una crema facile da spalmare.

Non viene prodotto tutti gli anni data la precoce fioritura e l'instabilità del meteo primaverile.

260 GR € 5,50
450 GR € 9,00





02.

MIELE DI MILLEFIORI PRIMAVERILE

Prodotto nelle campagne di Vittorio Veneto nei mesi di aprile e maggio, raccoglie le principali fioriture della zona di quel periodo (tarassaco, ciliegio e acacia).

Ne risulta un miele dal profumo floreale molto forte, dal sentore di frutta matura.

Al gusto, che cambia di anno in anno in base alla predominanza di una fioritura sull'altra, si possono sentire note delicate di camomilla che lasciano spazio ad un sapore molto forte, quasi sapido, del tarassaco.

E' un miele che cristallizza abbastanza velocemente formando una crema facile da spalmare.

260 GR € 5,00
450 GR € 8,00

03.

MIELE DI ACACIA

Questo prezioso miele è caratterizzato da un colore molto chiaro che va dal giallo paglierino al trasparente. La fluidità e la trasparenza sono sinonimo di un elevato contenuto di pollini e richiamano la purezza della varietà monofloreale.

Il suo profumo delicato e floreale, tipico dei fiori d'acacia, accompagna un gusto confettato e una morbida dolcezza che gli dona grande versatilità.

Si tratta di un miele molto pregiato e di difficile cristallizzazione.

260 GR € 6,00
450 GR € 10,00



04.

MIELE DI TIGLIO

Il miele di tiglio si caratterizza per la sua freschezza e leggerezza al palato. Dal colore paglierino e dal profumo che ricorda la menta verde e la canfora, il miele di tiglio ha una cristallizzazione finissima che gli dona un colore biancastro.

Il sapore è decisamente fresco mentolato, balsamico, medicinale e una nota agrumata e leggermente amara.

Si raccoglie in giugno lungo i viali del vittoriese e nelle zone collinari limitrofe, rendendolo un tipico miele estivo che, a seconda dell'anno di produzione, può condividere la fioritura con il castagno, prendendo note tanniche e più amare diventando il così detto "castiglio".

260 GR € 5,50

450 GR € 9,00



05.

MIELE DI CASTIGLIO

Quando le fioriture del castagno e del tiglio si sovrappongono le api bottinando entrambi i fiori danno vita a questo miele comunemente chiamato “castiglio”. È un miele molto digeribile di colore dorato con tonalità ambrate. Ha sapore aromatico e corposo con sentori mentolati e di erbe di montagna.

A seconda dell'anno di produzione e dalle percentuali delle due fioriture principali potrà essere più o meno mentolato e più o meno amaro.

260 GR € 5,50

450 GR € 9,00





06.

MIELE DI CASTAGNO

Il sapore del miele di castagno è prevalentemente amaro. Il palato viene prima avvolto da una sensazione di dolcezza che lascia poi lo spazio al sapore aromatico che pervade e persiste.

E' un sapore intenso per palati abituati al gusto forte del castagno ma che trova consensi anche tra gli amanti dei sapori decisi.

Può mescolarsi a melata della stessa fioritura prendendo un colore più rossiccio ed una nota leggermente più dolce.

260 GR € 6,00
450 GR € 10,00

07.

MIELE DI VAL SCURA

Un miele raro che prende il nome dalla località in cui viene prodotto sul versante occidentale del Monte Pizzoc a circa 700 m s.l.m., dove abitano diverse specie vegetali mellifere tra cui castagno, rovo, tiglio e ligustro. In base all'anno di produzione e alla percentuale di raccolta dalla stessa specie da parte delle api, questo miele può variare passando da un castagno quasi purissimo ad un millefiori di tiglio, ligustro e rovo.

Con un'umidità molto bassa (15%), questo miele si caratterizza con una densità elevata e molto stucchevole in bocca. Ha un profumo decisamente di frutti di bosco come more e lamponi, mentre al palato lascia spazio alla canfora, frutta matura e confettura con un leggero retrogusto amaro.

260 GR € 5,50

450 GR € 9,00





08.

MELATA DI BOSCO

La melata di bosco è una sostanza caratterizzata da un colore ambrato molto scuro, quasi nero, e una consistenza liquida che cristallizza raramente.

Il suo sapore è intenso, non eccessivamente dolce, con note caramellate, di malto, resina o frutta cotta.

A differenza del miele di fiori, deriva dalla melata, una sostanza zuccherina prodotta da insetti come afidi che si nutrono della linfa di alberi come il tiglio, la quercia o il castagno.

260 GR € 6,00
450 GR € 10,00

09.

MIELE DI EDERA

Il miele di edera è un miele monofloreale, ovvero prodotto dalle api bottinando il nettare esclusivamente dai fiori di edera (*Hedera helix*).

È un miele meno comune rispetto ad altri tipi di miele, ma non per questo meno pregiato. Ha un sapore dolce e delicato, con note leggermente floreali e talvolta anche mentolate. Può essere anche descritto come un sapore quasi balsamico.

Il profumo è intenso e caratteristico, che ricorda quello dei fiori di edera. È particolarmente indicato come miele da pasto, grazie al suo alto contenuto di glucosio.

Cristallizza molto velocemente (qualche settimana dopo la smielatura) diventando di colore biancastro.

260 GR € 6,00
450 GR € 10,00





10.

MIELE DI ERICA CARNEA

il miele di Erica si presenta con una calda tonalità ambrata dai riflessi aranciati. Questo miele è un'esplosione di sapori che richiamano le caramelle Mou e il caramello. Il retrogusto del Miele di Erica è persistente e intrigante, sospeso tra note di liquirizia e zafferano, con un finale leggermente amarognolo che lo rende equilibrato e mai banale. La produzione di miele monofloreale di Erica è particolarmente rara perché richiede particolari condizioni climatiche, ambientali e altimetriche.

260 GR € 6,00
450 GR € 10,00

ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE



APICOLTURA AMALTEA



PRODOTTI

11.

SPRAY ALLA PROPOLI

Lo spray alla propoli è un prodotto che sfrutta le proprietà naturali della propoli, una sostanza prodotta dalle api, per alleviare i disturbi delle vie respiratorie, come mal di gola e raucedine.

Le sue caratteristiche principali includono: azione emolliente e lenitiva sulla mucosa orofaringea, proprietà antibatteriche e antivirali, e l'uso di estratti vegetali e oli essenziali per un effetto balsamico e potenziato.

BOCCETTA € 10,00

12.

POLLINE DI MULTIFLORA

Alimento raccolto dalle api sui fiori, particolarmente ricco di amminoacidi essenziali (da cinque a sette volte di più rispetto alla carne, alle uova e al formaggio), vitamine, antibiotici e sostanze ormonali derivate dalle piante.

Noi proponiamo il polline fresco (congelato) perché vogliamo preservare tutte le caratteristiche organolettiche e proprietà che questo alimento ha da offrire.

100 GR € 6,00
200 GR € 10,00



APICOLTURA AMALTEA

“

E ORA DOMANDATEVI IN CUOR VOSTRO: 'COME DISTINGUEREMO CIÒ CHE È BUONO DA CIÒ CHE È MALE NEL PIACERE?' ANDATE NEI CAMPI E NEI VOSTRI GIARDINI, E VEDRETE CHE IL PIACERE DELL'APE È RACCOGLIERE MIELE DAL FIORE. MA È ANCHE PIACERE DEL FIORE CONCEDERE ALL'APE IL SUO MIELE. PERCHÉ UN FIORE PER L'APE È LA FONTE DI VITA. E UN'APE PER IL FIORE È UN MESSAGGERO D'AMORE. E PER ENTRAMBI, PER L'APE E PER IL FIORE, DARSI E RICEVERE PIACERE È INSIEME EBBREZZA E BISOGNO.

”

Khalil Gibran





CONTATTI

Indirizzo: Via Pontavai 131, Vittorio Veneto (TV)

Telefono: 3493634201

Mail: apicolturaamaltea@gmail.com

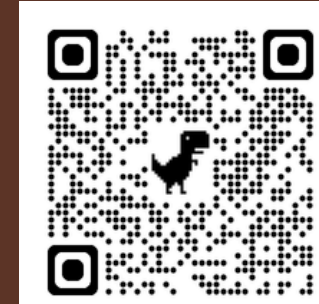
Sito: www.apicolturaamaltea.com

Social: [@apicolturaamaltea](https://www.instagram.com/apicolturaamaltea)

Facebook



Instagram



Sito Web

