

IL MIELE DI ADI APICOLTURA AL BIOFACH DI NORIMBERGA

7 Febbraio 2018



TORNARECCIO – Adi Apicoltura, l'azienda abruzzese della famiglia Iacovanelli con sede a Tornareccio (Chieti) e una storia lunga più di 150 anni, torna a Norimberga in occasione dell'edizione 2018 di Biofach (Pad. 8, Stand 314) per condividere i suoi progetti dedicati al sostegno e la tutela della biodiversità.

Adi Apicoltura, azienda leader di settore in Italia certificata bio dal 1999, ha presentato da poco la sua nuova collezione di mieli da botaniche rare "Le Esperienze" che comprende quattro mieli purissimi 100% italiani e biologici lavorati a freddo (Tarassaco, Rododendro, Coriandolo e Corbezzolo) prodotti in tiratura limitata insieme alla crema di nocciole 100% bio 70.30 realizzata con solo due ingredienti (70% miele di acacia e 30% nocciole tostate biologiche Igp del Piemonte).

Con questa collezione Adi Apicoltura è diventata sostenitrice ufficiale della Fondazione Slow

Food per la Biodiversità Onlus: ad ogni vasetto venduto della linea Le Esperienze corrisponde una donazione di 1 euro a favore del progetto “Difendiamo le Api” della Fondazione.

Si tratta solo della prima di una serie di iniziative che Adi sta mettendo in atto a supporto e salvaguardia della biodiversità per proteggere la vita, le diverse specie, la natura e il delicato equilibrio che permette di mantenere in salute l’ecosistema.

L’apicoltura, svolta nel rispetto delle api, è una delle più potenti armi contro il depauperamento della biodiversità. Con l’obiettivo di stimolare i consumatori a riflettere e di sensibilizzare il maggior numero di persone possibile verso questa tematica Adi ha scelto di porre al centro di tutta la comunicazione 2018 proprio la salvaguardia della biodiversità, condividendo anche le best practices da cui farsi ispirare per imparare a tutelare la natura ogni giorno attraverso piccole azioni quotidiane.

Una selezione dei mieli e dei prodotti bio di Adi – acquistabili online sul website dell’azienda www.adiapicoltura.it, attraverso l’e-commerce di Lorenzo Vinci e in alcuni punti vendita specializzati e selezionati, con un forte orientamento alla valorizzazione del mondo del biologico – sarà in degustazione a BioFach 2018 (Pad. 8, Stand 314).