

MIELE, NUOVA COLLEZIONE DI ADI APICOLTURA DEDICATA AI FOOD LOVERS

8 Novembre 2017



TORNARECCIO - Il 14 novembre Adi Apicoltura di Tornareccio (Chieti) presenta una nuova collezione di mieli, si chiama Le Esperienze ed è proprio quello che ciascun appassionato punta a ritrovare in ogni assaggio: botaniche rare come Tarassaco, Rododendro, Coriandolo e Corbezzolo con caratteristiche organolettiche e purezza uniche in tiratura limitata.

A completare la collezione c'è 70.30, la crema di nocciole 100% bio realizzata con solo due ingredienti, il 70% di miele e il 30% di nocciole tostate biologiche Igp del Piemonte, con un sapore ancora più intenso (la versione precedente della crema conteneva una percentuale inferiore di nocciole nella proporzione di 80-20 e prevedeva una tostatura più leggera).

La collezione Le Esperienze - informa una nota dell'azienda - propone miele di altissima qualità e purezza, con grande rispondenza alle botaniche di riferimento anche per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche.

Il miele, 100% italiano e biologico, viene lavorato a freddo ed è frutto dell'applicazione del nomadismo, tecnica che Adi ha utilizzato fra i primi in Italia, che lascia le api, trasportate dagli apicoltori, libere di succhiare il nettare dai fiori in varie zone fra Calabria, Piemonte, Puglia, Lazio e non solo, a seconda dell'andamento stagionale delle fioriture.

Le Esperienze comprende quattro varietà di miele prodotte in quantità limitata e vasetti numerati che riportano in etichetta l'indicazione specifica delle regioni italiane in cui avviene la raccolta, nel pieno rispetto della normativa: 1.981 vasetti di Tarassaco, 973 di Rododendro,

3.452 di Coriandolo (il miele di coriandolo di Adi è stato premiato come migliore d'Italia per questa varietà ricevendo i premi "Roberto Franci" e "Tre Gocce d'Oro") e 1.997 di Corbezzolo.

Della nuova linea fa parte anche 70.30, la crema di nocciole bio prodotta con il 30% di nocciole bio Igp del Piemonte caratterizzate da una tostatura intensa, prodotto in 7.030 vasetti.

Tutti i prodotti della collezione Le Esperienze saranno in vendita al pubblico dal 14 novembre a 15 euro attraverso l'e-shop Adi sul nuovo website *adiapicoltura.it* che si rivolge al consumatore finale e racconta la grande esperienza dell'azienda nella produzione di miele, la sensibilità nei confronti della salvaguardia del territorio, delle api e dell'ambiente e il desiderio di proporre al consumatore finale un prodotto di grande qualità.

Le Esperienze si potranno acquistare anche sullo shop online di Lorenzo Vinci (compresi i loro canali Amazon) oltre che in tutti i negozi food di alta qualità che lo richiederanno (compatibilmente con le disponibilità).

Con il lancio di questa collezione Adi Apicoltura diventa sostenitrice ufficiale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: ad ogni barattolo venduto della linea Le Esperienze corrisponderà infatti una donazione di 1 euro a favore del progetto "Difendiamo le Api" della Fondazione Slow Food.