

APICOLTURA CIAMPELLI di Magi Vincenza
Loc. Verna, viale Ranchi 71-06019 Umbertide (PG)



MIELE IN FAVO

Solo le api sono capaci di elaborare il favo così da poter essere consumato; ciucciandolo si estrae il miele ma anche tutte le proprietà naturali che le api hanno posto sotto l'opercolo.

Tel e Fax 075.930245 - Cell.329.9122610
E-mail:alberto@apiregine.com - post@apiregine.com
Sito internet: www.apiregine.com

APICOLTURA CIAMPELLI di Magi Vincenza
Loc. Verna, viale Ranchi 71-06019 Umbertide (PG)

I NOSTRI SERVIZI

- Laboratorio di smielatura aperto con degustazione da maggio a settembre.
- Laboratorio aperto per la produzione della pappa reale e delle api regine.
- Servizio di smielatura o invasettamento per apicoltori sprovvisti di laboratorio autorizzato.
- Vendita di sciami e api regine selezionate razza: "*Apis mellifera ligustica Spin*".



Tel e Fax 075.930245 - Cell.329.9122610
E-mail:alberto@apiregine.com - post@apiregine.com
Sito internet: www.apiregine.com



APICOLTURA CIAMPELLI
api regine ecotipo tifernate razza ligustica



MIELE CIAMPELLI
PIU' SANI E PIU' BELLI

I NOSTRI PRODOTTI

MIELE DI ACACIA

COLORE : chiaro, bianco acqua, sapore leggero e delicato.



USO: indicato per l'alimentazione dei bambini.

MIELE DI ERICA

COLORE : rosso scuro, sapore molto particolare con aroma intenso e odore forte.



USO: ottimo nel latte caldo e per la preparazione di dolci.

MIELE DI CASTAGNO

COLORE : bruno scuro, sapore forte e penetrante con aroma pungente.



USO: ottimo sui formaggi, può essere usato per insaporire o aromatizzare.

MIELE DI MELATA

COLORE : nero rossastro ricco di sostanze minerali, potassio, fosforo, ferro, enzimi e amminoacidi.

USO: è un miele particolare, che può piacere anche a chi afferma di non amare il miele, per dolcificare e aromatizzare il latte e i latticini.

IL POLLINE

Viene raccolto dalle api per nutrire e far crescere la covata. Ogni anno una famiglia di api raccoglie dai 30 ai 40 kg che può essere di vario colore a seconda del fiore da cui proviene. I pollini di diverse piante differiscono notevolmente per composizione e quindi per valore nutritivo. Tutti i pollini contengono le diverse classi di sostanze alimentari (protidi, glucidi, lipidi, sali minerali e vitamine) in proporzioni tali da soddisfare le necessità delle api.



LA PAPPA REALE

E' prodotta esclusivamente dalle api nutrici, in età compresa fra il 5° e il 14° giorno dalla loro nascita, come secrezione delle ghiandole ipofaringee e mandibolari. Costituisce il nutrimento di tutte le larve d'ape durante i primi tre giorni di vita. Questo particolare "trattamento di favore" è prolungato per l'intero periodo larvale ed in parte per tutta la vita in forma di insetto, solo alla popolazione destinata a diventare ape regina. Si tratta di un insieme di *lipido-glucido-proteico* di cui ancora oggi non si conosce ogni segreto della sua composizione.



LA PROPOLI

E' una sostanza resinosa che le api raccolgono dalle gemme di molti alberi, viene usata in alveare come sostanza plastica per chiudere le fessure o risaldare le attaccature dei favi, ma soprattutto per "neutralizzare" piccoli intrusi che tendono a intrufolarsi tra i favi. Uno dei preparati più diffusi per la facilità di preparazione e la versatilità di impiego è la tintura di propoli in base alcolica. Chiunque la può preparare in casa per uso personale partendo dalla propoli grezza. E' sufficiente far macerare una parte di propoli opportunamente sminuzzata con tre parti di alcool puro per 15-30 giorni a temperatura ambiente.



CREMA DI MIELE E NOCCIOLE

Nocciole tostate e macinate con mulino a pietra in modo da ottenere una pasta cremosa che viene miscelata con circa due parti di miele liquido assumendo compattezza e sapore particolare. Non contiene ne conservanti ne coloranti ma soltanto le proprietà del miele e quella delle nocciole.



IDROMELE

E' una bevanda antichissima, più antica del vino poiché l'uomo, prima che coltivatore di vite, fu raccoglitore di miele. Sin dall'antichità dai popoli greci ai celti ne fecero grande uso. Rimasto nella tradizione del nord Europa, oggi viene riscoperto.

