

Società agricola

ANIDAGRI s r l

*Miele  
biologico*



*La qualità è nella nostra natura*

## IL MIELE CHE FA AMARE IL MIELE.

*Pare che la parola miele derivi dall'ittita Melit, antichissimo popolo che già conosceva le sue incredibili caratteristiche. Gli antichi Egizi lo usavano per curare i disturbi digestivi e ne traevano unguenti per piaghe e ferite. I Sumeri lo impiegavano in creme con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i Babilonesi lo impiegavano per cucinare. Ma anche i Romani ne erano ghiotti e importavano grandi quantità di miele da ogni dove. I Greci poi, lo consideravano "cibo degli dei" e il filosofo e matematico greco Pitagora consigliava di consumarne in abbondanza per assicurarsi la vecchiaia. Insomma, a parlare della bontà e dei benefici del miele, non basterebbe un trattato, poiché si tratta di un alimento vero, sano e nutriente. Uno zucchero semplice che nasce dall'azione dei succhi ghiandolari delle api sul nettare dei fiori e che il nostro corpo assimila direttamente, senza bisogno di digestione, contrariamente allo zucchero da cucina. Non a caso la medicina ayurvedica, già tremila anni fa, considerava il miele purificante, afrodisiaco, dissetante, vermifugo, antitossico, regolatore, refrigerante, stomachico e cicatrizzante. E per ogni specifico caso era indicato un differente tipo di miele: di ortaggi, di frutti, di cereali o di fiori. Ma per avere tutte queste caratteristiche, bisogna che il miele sia di alta qualità. Una qualità che inizia dall'ambiente, cioè dai terreni coltivati secondo una logica di tutela ambientale e dalla salute delle api stesse. La natura incontaminata della valle Sturla è particolarmente adatta a garantire questa qualità. Inoltre, non essendo una zona di agricoltura intensiva, non c'è uso di anticrittogamici. Così, i fiori sono puliti e le api non si ammalano. E sono proprio le api che riflettono la genuinità del posto, perché sono libere di andare e posarsi sui fiori che desiderano, bere l'acqua dai ruscelli che scelgono, non influenzate da alcun controllo umano. Ecco perché il nostro miele, di acacia, castagno o millefiori, ha quella piacevole consistenza, quel sapore assolutamente unico e quel profumo inebriante.*

### Miele di ACACIA

Miele da tavola prediletto per il gusto delicato e non stucchevole. Ottimo per dolcificare, senza alterare gusti ed aromi. E' raccomandabile ai diabetici leggeri perchè ricco di fruttosio. Particolarmente gradito ai bambini.

**Indicazioni:** secondo la farmacopea possiede proprietà corroboranti, disintossicanti per il fegato, antinfiammatorie per la gola e leggermente lassative. Impiegato soprattutto per combattere tosse e raffreddori è particolarmente indicato per depurare il sangue contro l'acidità di stomaco. **Stato fisico:** Liquido e trasparente.

**Colore:** Da incolore, trasparente a giallo paglierino. **Cristallizzazione:** Molto ritardata, anche dopo anni, può intorbidirsi ma non cristallizza mai completamente. **Confezioni:** barattoli da 250 gr e da 400 gr.



### Miele di CASTAGNO

**Indicazioni:** Svolge un'azione depurativa del sangue. Raccomandato in tutti i casi di cattiva circolazione, previene trombosi, tromboflebiti e vene varicose; **Stato fisico:** Generalmente liquido, a cristallizzazione ritardata;

**Colore:** Da ambra ad ambra scuro, con tonalità rossastra; **Cristallizzazione:** Ritardata quando è puro, compatta e grossolana se misto a miele di bosco o di prati. **Confezioni:** barattoli da 250 gr e da 400 gr.

