



SEQUERCIANI
miele



S.S. SEQUERCIANI SOCIETÀ AGRICOLA
LOC. SEQUERCIANI - 58023 GAVORRANO (GR) - ITALY
FISCAL CODE AND VAT N° IT 01449730538
SDI USAL8PV
TEL +39 0566 028053 / +39 340 2637849
INFO@SEQUERCIANI.IT

WWW.SEQUERCIANI.IT



SEQUERCIANI
miele



SEQUERCIANI MIELE

***Il Nettare
del Benessere***

WWW.SEQUERCIANI.IT

Il miele biologico di Sequerciani



Il miele biologico che produciamo a Sequerciani è un miele di tipo multiflorale: la varietà principale e più diffusa in assoluto di questo delizioso e sano alimento. Un miele con un gusto dolce e delicato, un colore chiaro ed una consistenza fluida, anche se essendo la nostra una produzione artigianale, gradazione di colore e consistenza possono variare in base al calendario delle fioriture, nonché all'andamento stagionale e climatico.

Miele Millefiori: Proprietà e benefici

Come viene prodotto il Miele Millefiori di Sequerciani:

Le nostre api, poste ai bordi del bosco, tra la vigna e l'orto, ce lo regalano così come è.

Le api "bottinatrici" reperiscono autonomamente nella natura circostante tutto il nettare necessario e lo trasportano dentro al loro alveare, consegnandolo alle colleghe api "operaie". Queste depongono il nettare delle cellette chiamate "favi" dove un'altra squadra di api, le "ventilatrici", agitando le ali, creano un vortice di aria che regolarizza l'umidità dell'ambiente e la presenza di acqua nel miele.

Dopo circa un mese il miele è disidratato e maturo al punto giusto e un'altra squadra di api lo raccoglie nelle cellette dei melari, poi sigillate con la cera. A questo punto il miele è pronto e l'apicoltore preleva dall'alveare solo una parte di questa produzione, lasciando a questi operosi insetti tutto il resto del "melario", che costituisce l'alimentazione della famiglia per tutto il lungo inverno.

Presso il nostro laboratorio, il nostro apicoltore procede con la disopercolatura, cioè la rimozione dei tappi di cera. La smielatura comporta lo svuotamento dei favi, ed il miele viene poi filtrato dalle impurità e depositato dentro i decantatori.

Le proprietà benefiche del Miele Millefiori vanno dall'aspetto nutrizionale a quello legato principalmente alla salute: il segreto sta tutto nella sua particolare composizione.

- Il miele millefiori è ricco di sostanze nutritive: essendo una miscela speciale di diversi nettari e fiori, questa varietà di miele possiede tutte le sostanze benefiche derivate proprio dalle varie piante, un'emulsione del tutto naturale che dà carica ed energia. Contiene molti antiossidanti e sali minerali, è indicato per i bambini in fase di crescita e per l'alimentazione degli atleti.
- Ottima cura per i sintomi influenzali: essendo un antibiotico naturale, il miele millefiori aiuta a curare la tosse, il mal di gola e le altre infezioni che colpiscono l'apparato respiratorio, a beneficio anche dei polmoni e dell'apparato digerente. Aiuta a depurare il corpo e il fegato, oltre ad avere funzioni diuretiche.
- Aiuta a curare irritazioni e punture d'insetto: la funzione antibatterica e lenitiva torna utile anche in questo caso, poiché allevia il prurito e il bruciore provocati da punture. Inoltre, se utilizzato come ingrediente base di una maschera per il viso, il miele millefiori aiuta anche a prevenire l'acne giovanile.
- Nutre pelle e capelli: usato esternamente, il miele millefiori può essere un valido alleato per la cura della pelle e dei capelli, che appariranno più nutriti e luminosi, oltre che vellutati e lisci al tatto.