



BIO MELLIS

MIELE ITALIANO BIOLOGICO
ADI ORGANIC ITALIAN HONEY



**BIO
MELLIS**
MIELE ITALIANO
BIOLOGICO
ADI ORGANIC
ITALIAN HONEY



I mieli Bio Mellis sono il risultato concreto del modello di “filiera del miele” ADI Apicoltura, che va dalla scelta dei territori e dalla produzione in apiario, fino al confezionamento e alla commercializzazione del prodotto finito. Siamo coltivatori di biodiversità e lavoriamo insieme alle api, creando le condizioni tali da consentire a questi meravigliosi insetti di produrre mieli aromatici, gustosi e genuini.

Bio Mellis rappresenta la nostra prima linea biologica dedicata alle erboristerie e negozi specializzati. Una selezione speciale dove valorizziamo al meglio tutti i mieli, tanti quanti sono i fiori dei diversi territori. Questo è possibile grazie alla nostra abilità di prevedere le fioriture, anticipandole e accompagnando le api nel luogo di raccolta. Ogni miele ha infatti colore, sapore ed odore propri e caratteristici, riconoscibili e apprezzabili nella loro unicità.

Bio Mellis honey is the concrete result of “honey supply chain” model applied by ADI Apicoltura, which encompasses everything from selecting the territories and beekeeping to packaging and marketing the finished product. We are cultivators of biodiversity, working together with bees to create the ideal conditions that allow these marvelous insects to produce aromatic, tasty, and genuine honeys.

Bio Mellis represents a special selection where we maximize the value of each honey, as many as are the flowers in different territories. This is made possible by our knowledge of flowering patterns, which allows us to predict flowering and accompany bees to the collection sites. Each honey has its own distinct color, taste, and aroma, which are distinguishable and appreciated for their uniqueness.

BIO MELLIS

MIELE ITALIANO
BIOLOGICO
ADI ORGANIC
ITALIAN HONEY



ACACIA

COLORE: Limpido trasparente.
CRISTALLIZZAZIONE: Quasi nulla.
SAPORE: Molto dolce, fruttato, caldo fine (vaniglia, cera).
ZONA DI PRODUZIONE:
Abruzzo, Lombardia, Piemonte
PERIODO DI FIORITURA: Aprile-Maggio

ACACIA

COLOR: Clear transparent.
CRYSTALLIZATION: Almost nothing.
FLAVOR: Very sweet, fruity and fine warm flavors (vanilla, beeswax).
PRODUCTION AREA:
Abruzzo, Lombardia, Piemonte
FLOWERING PERIOD: April-May



CASTAGNO

COLORE: Scuro quasi nero.
CRISTALLIZZAZIONE: Quasi nulla.
SAPORE: Fortemente amaro, con note calde.
ZONA DI PRODUZIONE:
Calabria, Campania, Lombardia, Piemonte
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Luglio

CHESTNUT

COLOR: Dark, almost black.
CRYSTALLIZATION: Almost nothing.
FLAVOR: Strongly bitter with warm notes.
PRODUCTION AREA:
Calabria, Campania, Lombardia, Piemonte
FLOWERING PERIOD: June-July



CORIANDOLO

COLORE: Giallo ocre.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Poco dolce, leggermente acido, aromatico e caldo (cocco, cioccolato).
ZONA DI PRODUZIONE:
Molise, Puglia
PERIODO DI FIORITURA: Maggio-Luglio

CORIANDER

COLOR: Ochre yellow.
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Slightly sweet and acidic, aromatic and warm notes (coconut, chocolate).
PRODUCTION AREA:
Molise, Puglia
FLOWERING PERIOD: May-July



AGRUMI

COLORE: Chiaro dorato.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: Dolce con note acide, floreale, caldo fruttato (fiori di arancio, anice).
ZONA DI PRODUZIONE:
Basilicata, Calabria, Puglia
PERIODO DI FIORITURA: Aprile

CITRUS

COLOR: Light golden.
CRYSTALLIZATION: Medium (soft texture).
FLAVOR: Sweet with acid notes, floral and warm fruity flavors (orange flowers, anise).
PRODUCTION AREA:
Basilicata, Calabria, Puglia
FLOWERING PERIOD: April



CILIEGIO

COLORE: Nocciola chiaro.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Poco dolce (delicato), aromatico, confettato.
ZONA DI PRODUZIONE:
Puglia
PERIODO DI FIORITURA: Aprile-Maggio

CHERRY

COLOR: Light hazelnut.
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Slightly sweet (delicate), aromatic, candy-like flavor.
PRODUCTION AREA:
Puglia
FLOWERING PERIOD: April-May



EUCALIPTO

COLORE: Ambrato scuro, tonalità spenta.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (fine e compatta).
SAPORE: Poco dolce con note animali (funghi secchi), caldo caramellato.
ZONA DI PRODUZIONE:
Calabria, Lazio, Sardegna
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Agosto

EUCALYPTUS

COLOR: Dark amber with a dull shade.
CRYSTALLIZATION: Very high (fine and compact).
FLAVOR: Slightly sweet with animal notes (dried mushrooms), warm caramelized flavor.
PRODUCTION AREA:
Calabria, Lazio, Sardegna
FLOWERING PERIOD: June-August



GIRASOLE

COLORE: Giallo vivo.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Poco dolce, fruttato (albicocca secca, succo di frutta), note vegetali (polline, fieno).
ZONA DI PRODUZIONE: Marche
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Agosto

SUNFLOWER

COLOR: Bright Yellow.
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Slightly sweet, fruity (dried apricot, fruit juice), with vegetal notes (pollen, hay).
PRODUCTION AREA: Marche
FLOWERING PERIOD: June-August



LUPINELLA

COLORE: Chiaro.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: Poco dolce (delicato), con note fruttate (vegetali), leggermente acido.
ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Molise
PERIODO DI FIORITURA: Aprile-Giugno

SAIFRON

COLOR: Light.
CRYSTALLIZATION: Medium (soft texture).
FLAVOR: Not so sweet (delicate) with fruit notes (vegetal), slightly acidic.
PRODUCTION AREA: Abruzzo, Molise
FLOWERING PERIOD: April-June



MIELE DI BOSCO

COLORE: Marrone bruno.
CRISTALLIZZAZIONE: Quasi nulla.
SAPORE: Poco dolce e leggermente amarognolo, caldo caramellato.
ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Lombardia, Piemonte
PERIODO DI FIORITURA: Luglio-Settembre

FOREST

COLOR: Dark brown.
CRYSTALLIZATION: Almost nothing.
FLAVOR: Not so sweet and slightly bitter with a warm caramelized flavor.
PRODUCTION AREA: Abruzzo, Lombardia, Piemonte
FLOWERING PERIOD: July-September



MILLEFIORI

COLORE: Giallo ocre.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Molto delicato, senza retrogusti particolari.
ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Marche, Molise
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Luglio

WILDFLOWERS

COLOR: Ochre yellow.
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Very sweet, without peculiar aftertaste.
PRODUCTION AREA: Abruzzo, Marche, Molise
FLOWERING PERIOD: June-July



MILLEFIORI ALPI

COLORE: Giallo ocre.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Molto delicato, senza retrogusti particolari.
ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia, Piemonte
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Luglio

ALPS WILDFLOWERS

COLOR: Ochre yellow.
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Very sweet, without peculiar aftertaste.
PRODUCTION AREA: Lombardia, Piemonte
FLOWERING PERIOD: June-July



ROSMARINO

COLORE: Chiaro (bianco-avorio).
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Floreale, finemente aromatico (mandorle amare, alghe).
ZONA DI PRODUZIONE: Puglia
PERIODO DI FIORITURA: Gennaio-Febbraio

ROSEMARY

COLOR: Light (white-avory).
CRYSTALLIZATION: Very high (compact).
FLAVOR: Floral, finely aromatic (bitter almonds, seaweed).
PRODUCTION AREA: Puglia
FLOWERING PERIOD: January-February



SANTOREGGIA

COLORE: Ambrato.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: Floreale (rosa) con note aromatiche speziate e resinose (vin brulé, matita).
ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
PERIODO DI FIORITURA: Giugno-Luglio

SUMMER SAVORY

COLOR: Amber.
CRYSTALLIZATION: Medium (soft texture).
FLAVOR: Floral (rose) with spicy and resinous aromatic notes (mulled wine, pencil).
PRODUCTION AREA: Abruzzo
FLOWERING PERIOD: June-July



SULLA

COLORE: Chiaro.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: Poco dolce (delicato), con note fruttate (vegetali), leggermente acido.
ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Calabria, Campania
PERIODO DI FIORITURA: Aprile-Giugno

SULLA

COLOR: Light.
CRYSTALLIZATION: Medium (soft texture).
FLAVOR: Not so sweet (delicate) with fruit notes (vegetal), slightly acidic.
PRODUCTION AREA: Abruzzo, Calabria, Campania
FLOWERING PERIOD: April-June



TIGLIO

COLORE: Ambrato.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: POCO dolce, aromatico canforato o resinoso (mentolo, balsamico).
ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte
PERIODO DI FIORITURA: Maggio-Luglio

LINDEN

COLOR: Amber.
CRYSTALLIZATION: Medium (soft texture).
FLAVOR: Not so sweet, with a camphor or resinous aroma (menthol, balsamic).
PRODUCTION AREA: Piemonte
FLOWERING PERIOD: May-July

“Le api rappresentano uno stile di vita, un modello societario da prendere come esempio nella vita quotidiana. Negli anni ci hanno trasmesso l'importanza del rispetto della natura e del pianeta!”

“Bees represent a lifestyle, a social model to be taken as an example in everyday life. Over the years, they have taught us the importance of respecting nature and the planet!”



Pionieri del miele biologico 100% Italiano

ADI Distribuzione Srl
Via De Gasperi, 72
66046 Tornareccio (CH) - ITALY
Tel. +39 0872 868160
Fax +39 0872 870021
info@adiapicoltura.it

www.adiapicoltura.it



UTILIZZIAMO SOLO ENERGIA RINNOVABILE
WE USE ONLY RENEWABLE ENERGY



Art.	PRODUCT PRODOTTO	CODICE A BARRE BARCODE	NET WEIGHT PESO NETTO	PACKAGING CONFEZIONE	SHELF-LIFE (MM)	PACKAGES per CASE n° CONFEZIONI per CARTONE n°	CASE GROSS WEIGHT Kg PESO LORDO CARTONE Kg	CASE SIZE cm DIMENSIONE CARTONE cm	CASE per PALLET CARTONI per PALLET	LAYERS per PALLET STRATI per PALLET	PALLET SIZE cm DIMENSIONE PALLET cm	
500g	1250002	Acacia	8 003884 360019	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250003	Agrumi / Citrus	8 003884 370025	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250007	Castagno / Chestnut	8 003884 400012	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250009	Ciliegio / Cherry	8 003884 410011	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250005	Coriandolo / Coriander	8 003884 001295	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250006	Eucalipto / Eucalyptus	8 003884 380017	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250004	Girasole / Sunflower	8 003884 390016	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250012	Lupinella / Sainfoin	8 003884 430019	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250010	Miele di Bosco / Forest	8 003884 000373	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250001	Millefiori / Wildflowers	8 003884 350010	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250008	Millefiori Alpi / Alps Flowers	8 003884 001219	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250011	Rosmarino / Rosemary	8 003884 440018	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250026	Santoreggia / Summer Savory	8 003884 001004	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250013	Sulla / Sulla	8 003884 420010	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250024	Tiglio / Linden	8 003884 450017	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
1Kg	1299002	Acacia	8 003884 360026	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299003	Agrumi / Citrus	8 003884 370018	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299007	Castagno / Chestnut	8 003884 400029	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299006	Eucalipto / Eucalyptus	8 003884 380017	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299001	Millefiori / Wildflowers	8 003884 350027	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
3Kg	1299010	Acacia	8 003884 001330	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299013	Agrumi / Citrus	8 003884 001347	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299012	Castagno / Chestnut	8 003884 001354	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299011	Millefiori / Wildflowers	8 003884 001361	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72