



# 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-ivory).  
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](http://www.adiapicoltura.it)



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	<b>Acacia</b>	8 003884 360019	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250003	<b>Agrumi / Citrus</b>	8 003884 370025	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250007	<b>Castagno / Chestnut</b>	8 003884 400012	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250009	<b>Ciliegio / Cherry</b>	8 003884 410011	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250005	<b>Coriandolo / Coriander</b>	8 003884 001295	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250006	<b>Eucalipto / Eucalyptus</b>	8 003884 380017	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250004	<b>Girasole / Sunflower</b>	8 003884 390016	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250012	<b>Lupinella / Sainfoin</b>	8 003884 430019	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250010	<b>Miele di Bosco / Forest</b>	8 003884 000373	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250001	<b>Millefiori / Wildflowers</b>	8 003884 350010	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250008	<b>Millefiori Alpi / Alps Flowers</b>	8 003884 001219	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250011	<b>Rosmarino / Rosemary</b>	8 003884 440018	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250026	<b>Santoreggia / Summer Savory</b>	8 003884 001004	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250013	<b>Sulla / Sulla</b>	8 003884 420010	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
	1250024	<b>Tiglio / Linden</b>	8 003884 450017	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
1Kg	1299002	<b>Acacia</b>	8 003884 360026	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299003	<b>Agrumi / Citrus</b>	8 003884 370018	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299007	<b>Castagno / Chestnut</b>	8 003884 400029	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299006	<b>Eucalipto / Eucalyptus</b>	8 003884 380017	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
	1299001	<b>Millefiori / Wildflowers</b>	8 003884 350027	1Kg	VASO	36	6	16	38x28x14	40	5	80x120x84
3Kg	1299010	<b>Acacia</b>	8 003884 001330	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299013	<b>Agrumi / Citrus</b>	8 003884 001347	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299012	<b>Castagno / Chestnut</b>	8 003884 001354	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72
	1299011	<b>Millefiori / Wildflowers</b>	8 003884 001361	3Kg	LATTA	36	1	3,2	Ø 22 h 12	120	5	80x120x72

UTILIZZIAMO SOLO ENERGIA RINNOVABILE  
WE USE ONLY RENEWABLE ENERGY

