



MIELE ITALIANO ADI BIO ADI ORGANIC ITALIAN HONEY



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



La nostra esigenza di offrire prodotti sicuri e di qualità, funge da sempre come guida per l'attuazione di una politica di costante miglioramento.

Dal 1999 siamo certificati biologici, grazie al metodo di allevamento senza antibiotici e senza qualsiasi altro prodotto che lasci residui nel miele e nella cera.

Miele Italiano ADI Bio rappresenta la linea che ci ha permesso di rispondere alla domanda da parte dei consumatori del mercato estero, garantendo qualità e sicurezza alimentare di un prodotto 100% made in Italy. Inoltre, con le certificazioni Kosher e Halal, attesta la conformità del prodotto a standard etici-religiosi.

Our commitment to offering safe and high-quality products has always served as a guide for implementing a policy of constant improvement.

Since 1999, we have been certified organic, thanks to a farming method without antibiotics or any other products that leave residues in honey and beeswax.

ADI Organic Italian Honey represents the line that has allowed us to meet the demand from consumers in the foreign market, ensuring the quality and food safety of a 100% made in Italy product. Furthermore, with Kosher and Halal certifications, it attests to the product's compliance with ethical-religious standards.

MIELE ITALIANO ADI BIO 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



AGRUMI

COLORE: Chiaro dorato.
CRISTALLIZZAZIONE: Media (morbida).
SAPORE: Dolce con note acide, floreali, 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



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



CILIEGIO

COLORE: Nocciola chiaro.
CRISTALLIZZAZIONE: Molto alta (compatta).
SAPORE: Poco dolce (delicata), 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



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 ocra.

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



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 e 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 Tomareccio (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	NETWEIGHT 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
0240002	Acacia	8 003884 000069	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240003	Agrumi / Citrus	8 003884 000014	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240007	Castagno / Chestnut	8 003884 000021	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240009	Ciliegio / Cherry	8 003884 000274	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240006	Eucalipto / Eucalyptus	8 003884 000076	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240004	Girasole / Sunflower	8 003884 000281	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240010	Miele di Bosco / Forest	8 003884 000038	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240001	Millefiori / Wildflowers	8 003884 000045	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240013	Sulla	8 003884 000656	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100
0240024	Tiglio / Linden	8 003884 000052	400g	VASO	36	6	3,8	22x15x12	203	7	80x120x100