



MIOMIELE

MIELE ITALIANO BIOLOGICO
ADI ORGANIC ITALIAN HONEY

500 g



MIOMIELE

MIELE ITALIANO
BIOLOGICO

ADI ORGANIC
ITALIAN HONEY



Miomiele rappresenta la nostra prima linea biologica, che ci ha identificati come “Pionieri del miele biologico 100% italiano”.

Abbiamo adottato un sistema di allevamento basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

La nostra esigenza di offrire prodotti sicuri e di qualità, da sempre funge da guida all’attuazione di una politica di costante miglioramento, garantito da severi controlli e certificazioni di prodotto e di processo.

Perché biologico? Perché è più sano, più buono, più rispettoso della natura e delle api!

Miomiele represents our first organic line, which has identified us as “Pioneers of 100% Italian Organic Honey”.

We have adopted a farming system based on the interaction between best environmental practices, a high level of biodiversity, the safeguarding of natural resources, and the application of strict criteria in terms of animal welfare.

Our commitment to offering safe and high-quality products has always led us in implementing a policy of constant improvement, guaranteed by rigorous product and process certifications and controls.

Why organic? Because it is healthier, tastier, and more respectful of nature and bees!

MIOMIELE

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 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



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

NOTES

.....
.....
.....
.....
.....
.....

“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	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
3250002	Acacia	8 003884 170014	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250003	Agrumi / Citrus	8 003884 180013	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250007	Castagno / Chestnut	8 003884 210017	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250009	Ciliegio / Cherry	8 003884 220016	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250005	Coriandolo / Coriander	8 003884 001370	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250006	Eucalipto / Eucalyptus	8 003884 190012	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250004	Girasole / Sunflower	8 003884 200018	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250012	Lupinella / Sainfoin	8 003884 240014	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250010	Miele di Bosco / Forest	8 003884 000205	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250001	Millefiori / Wildflowers	8 003884 160015	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250011	Rosmarino / Rosemary	8 003884 250020	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250026	Santoreggia / Summer Savory	8 003884 001958	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250013	Sulla	8 003884 230015	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100
3250024	Tiglio / Linden	8 003884 290019	500g	VASO	36	12	8,6	32x24x11	96	8	80x120x100