



# ADI GOURMET

MIELE ITALIANO BIOLOGICO  
ADI ORGANIC ITALIAN HONEY



# ADI GOURMET

MIELE ITALIANO  
BIOLOGICO

ADI ORGANIC  
ITALIAN HONEY



La linea Selezione Gourmet rappresenta la selezione dei nostri migliori mieli biologici 100% italiani.

È un'evoluzione della linea MioMiele ed è pensata per il consumatore più attento ed esigente, ideale per chi concepisce l'esperienza del gusto a 360 gradi: le migliori botaniche sono racchiuse in un packaging elegante, con un'etichetta accattivante ed inconfondibile.

Nella linea Selezione Gourmet il gusto si lascia avvolgere da un'estetica raffinata che esalta la qualità e la bontà dei mieli.

*The Selection Gourmet line represents the selection of our best 100% organic Italian honeys.*

*It is an evolution of the MioMiele line and is designed for the most attentive and demanding consumer, ideal for those who conceive the taste experience at 360 degrees: the best botanicals are enclosed in an elegant packaging with a captivating and unmistakable label.*

*In the Selection Gourmet line, taste is enveloped by refined aesthetics that highlight the quality and goodness of the honeys.*

# ADI GOURMET

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



## 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



## ROSMARINO

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

## ROSEMARY

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



## 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

## MIGNON DEGUSTAZIONE

Il miele italiano si può gustare anche nella versione mignon. Presentati in piacevoli packaging da 45gr, i mignon ADI sono disponibili nei gusti di acacia, agrumi, castagno e millefiori.

## MIGNON TASTING

Italian honey can also be enjoyed in a mini version. Presented in nice 45g packaging, ADI mini honeys are available in the flavors of acacia, citrus, chestnut, and wildflower.



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](http://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	
250g	0240252	<b>Acacia</b>	8 003884 000502	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240253	<b>Agrumi / Orange</b>	8 003884 000465	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240257	<b>Castagno / Chestnut</b>	8 003884 000472	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240259	<b>Ciliegio / Cherry</b>	8 003884 000885	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240227	<b>Coriandolo / Coriander</b>	8 003884 000823	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240256	<b>Eucalipto / Eucalyptus</b>	8 003884 000489	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240254	<b>Girasole / Sunflower</b>	8 003884 000670	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240210	<b>Miele di Bosco / Forest</b>	8 003884 000458	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240251	<b>Millefiori / Wild Flowers</b>	8 003884 000496	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240511	<b>Rosmarino / Rosemary</b>	8 003884 001264	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240213	<b>Sulla</b>	8 003884 000663	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
	0240224	<b>Tiglio / Lime</b>	8 003884 000519	250g	VASO	36	6 12	2,6 5,1	19x13x11 12x24,5x19	287 126	7	80x120x100
45g	0045022	<b>Acacia</b>	8 003884 001394	45g	VASO	36	15	1,5	21x14x6	310	10	80x120x100
	0045023	<b>Agrumi / Orange</b>	8 003884 001400	45g	VASO	36	15	1,5	21x14x6	310	10	80x120x100
	0045024	<b>Castagno / Chestnut</b>	8 003884 001417	45g	VASO	36	15	1,5	21x14x6	310	10	80x120x100
	0045025	<b>Millefiori / Wild Flowers</b>	8 003884 001424	45g	VASO	36	15	1,5	21x14x6	310	10	80x120x100
	0045122	<b>Tris degustazione</b>	8 003884 000380	3x45g	BOX	36	10	3	14x5,5x4,5	120	10	80x120x100