

Via Martinetti 18
10050 S. Giorio di Susa
Tel 0122 49348
Cell.3382061993
E_mail francofavro@yahoo.it

{phocagallery view=category|categoryid=1}

“Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie e lasciano maturare nei favi dell'alveare”.

“Norma Internazionale sul miele” emanata dalla Commissione del Codex Alimentarius FAO/OMS nel 1989.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALE DEI MIELI DI MIA PRODUZIONE

Miele di Acacia

Miele di colore giallo chiaro con sapore leggero e delicato, indicato per lattanti, bambini e persone anziane. Funziona come antinfiammatorio delle mucose del sistema gastrointestinale e respiratorio. Ottimo per dolcificare in quanto non altera il sapore delle bevande. Dato l'alto contenuto di fruttosio si mantiene fluido a lungo.

Miele di Tiglio

Miele di colore chiaro e sapore aromatico, prodotto tra giugno e luglio, contiene tiliacina. Presenta proprietà diuretiche e sudorifere, calma le affezioni nervose e il raffreddore. Benefico per lo stomaco e l'intestino, inoltre concilia il sonno.

Miele di Millefiori

Miele di colore chiaro o scuro a seconda delle prevalenze floreali, sapore delicato, presenta proprietà multiple a seconda del nettare dei vari fiori. Energetico, favorisce la digestione e l'assorbimento del calcio. Utile negli stati di affaticamento. Cristallizzazione compatta.

Miele Millefiori d'alta montagna

Miele molto aromatico, dal gusto pronunciato. E' indicato nei trattamenti delle malattie polmonari, delle infezioni intestinali e urinarie. E' il miele più ricco, data la maggior varietà di fiori esistente in montagna, dove non c'è inquinamento.

Miele di Castagno

Miele di colore scuro e sapore amarognolo, per l'alto contenuto di sali minerali è indicato nelle malattie circolatorie, nelle affezioni dell'apparato respiratorio e per le disfunzioni epatiche, ottimo disinfettante delle vie urinarie e decongestionante delle vene emorroidali. Ideale nelle anemie, nel deperimento e nella gravidanza. Cristallizza con difficoltà, viene raccolto a quote superiori a 300 mt.

Miele di Melata

Miele di colore quasi nero dal sapore molto gradevole, raccolto dalle api sulle secrezioni fogliari. Ricco di sali minerali è indicato per problemi circolatori epatiti, dermatosi e pruriti. Antisettico delle vie respiratorie e nelle alitosi. Cristallizzazione lenta a grani grossi.

CHI SONO

Dopo anni di collaborazione con un apicoltore professionista, ed aver seguito un corso di apicoltura, nel 2002 decisi di mettermi in proprio.

Nel 2004 assieme ad altri apicoltori, fondammo l'Associazione Produttori Miele della Valle di Susa denominata "VALSUSAMIELE", della quale sono presidente. Scopo dell'associazione è quella di valorizzare i mieli prodotti in Valle di Susa, ed il rispetto di un rigido disciplinare di produzione ne garantisce la qualità.

Sono inoltre aderente al Marchio di qualità

" **PRODOTTI DELLA VALLE DI SUSA** "

di proprietà della Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia,

Aderisco ai **PRODOTTI DEL PANIERE** della Provincia di Torino

Volendo puntare sulla QUALITÀ e non sulla quantità, seguo e curo le mie Api con metodi naturali (quelli usati per il Biologico pur non avendone la certificazione).

Per meglio consigliare la clientela ho frequentato corsi di

" **INTRODUZIONE ALL' ANALISI SENSORIALE DEL MIELE** "

tenuto da docenti dell' Università di Torino iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti In Analisi Sensoriale del Miele.

Il 30 gennaio 2010 ho partecipato al corso di aggiornamento sull'analisi sensoriale del miele sempre tenuto da docenti dell'università di Torino. Lo potete visionare al seguente indirizzo <http://www.youtube.com/watch?v=ZUuSQcLWKF8>.

Un particolare ringraziamento va alle mie Api che con il loro faticoso lavoro forniscono agli esseri umani un salutare alimento ed una deliziosa leccornia e nel contempo aiutano la natura con il loro prezioso lavoro di impollinazione

Franco