

Mieli dell'apiario

I mieli dell'apiario di Bose nascono da un'attenta cura e passione per l'apicoltura appresa e trasmessa nel corso degli anni da alcuni fratelli. L'apiario è collocato in posizione assolata verso sud e domina sui boschi della serra morenica d'Ivrea ricchi di acacia e di castagno.

I mieli disponibili presso il punto vendita del nostro monastero: **Acacia Castagno Millefiori Tiglio Melata Rododendro Eucalipto la Tintura di Propoli Ciliegio**

Image not found

- [14_04_11_bose_apicoltura2](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_apicoltura2-c170758b03.jpg)
Image not found
- [14_04_11_bose_lavoro_apicoltura1](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_lavoro_apicoltura1-7809ce95e5.jpg)
Image not found
- [14_04_11_bose_lavoro_apicoltura3](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_lavoro_apicoltura3-6e24fe2c81.jpg)

- Le arnie
- I mieli di Bose

Image not found

- [14_04_11_bose_apicoltura2](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_apicoltura2-072b64052a.jpg)
- [14_04_11_bose_lavoro_apicoltura1](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_lavoro_apicoltura1-7df03373f8.jpg)
- [14_04_11_bose_lavoro_apicoltura3](https://dev.museofermadibose.it/gallery/widgetkit/gallery/16/14_04_11_bose_lavoro_apicoltura3-9c570d415a.jpg)

Il miele ha contenuto calorico inferiore a quello dello zucchero (300 cal circa contro le 400 cal dello zucchero ogni 100gr.) È indicato nella dieta di convalescenti, bambini e di chi fa attività fisica. Ha inoltre diverse proprietà terapeutiche.

È molto apprezzato dai gourmet nell'accompagnamento dei formaggi, in particolare:
miele di acacia e pecorino
miele di castagno e formaggi stagionati duri
miele di tiglio e gorgonzola
miele di rododendro e robiola

I mieli di Bose sono esposti nella libreria del monastero e sul NEGOZIO ON-LINE.

Per informazioni:

I mieli di Bose

Monastero di Bose

I – 13887 Magnano BI

Tel (+39) 015.679.115

(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)

Fax (+39) 015.679.49.49

e-mail: Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.