

# IL MIELE

Il miele è l'alimento prodotto dalle api, dal nettare dei fiori o dalla melata di alcuni insetti. Il Miele in parte viene usato come nutrimento dalle api e in parte viene trasformato in cera d'api per costruire le cellette esagonali. Viene prodotto sulla base di sostanze zuccherine che essa raccoglie in natura. La bontà del miele dipende da due fattori: dal lavoro delle api nel riprodurlo e dall'intervento dell'uomo nell'estrarlo e metterlo a disposizione del consumatore.

Il miele, immagazzinato dalle api nelle cellette dei favi, viene estratto mediante centrifugazione, lasciato decantare in appositi contenitori e riportato, una volta raggiunto un grado di umidità ideale, in appositi vasetti. Queste sono le uniche lavorazioni che permettono di mantenere integre le caratteristiche del prodotto per offrirlo esattamente come lo hanno ottenuto le api.

Il miele merita di entrare tutti i giorni nelle nostre case. E' un alimento energetico composto da zuccheri semplici(fruttosio-glucosio) facilmente digeribile, antibatterico, antibiotico e febbrifugo, contiene enzimi e vitamine, oligominerali e sostanze che favoriscono i processi di accrescimento. E' un ottimo antinfiammatorio per la gola e combatte le allergie con tanti vantaggi per la cura del corpo. Grazie alle qualità di antibatterico naturale, il miele è un alimento che ha una lunga conservazione e quindi non ha scadenza.