



Azienda Agricola La Boscarina

del Dott. M. Lunghi



Listino prezzi generale

Via Pietro Donati, 48 26013 Crema (Cr)

Tel e Fax 0373 - 258535

Cell 347 - 5347591

apicoltura@laboscarina.com

Miele vergine integrale

Articolo	Confezione da 500gr.	Confezione da 1000gr.
Miele di Tarassaco	€ 6,50	€ 12,00
Miele di Acacia	€ 6,50	€ 12,00
Miele di Tiglio	€ 6,50	€ 12,00
Miele di Castagno	€ 6,50	€ 12,00
Miele di Melata	€ 6,50	€ 12,00
Miele Multiflora	€ 6,50	€ 12,00

Polline, Pappa Reale e Preparati con il miele

Articolo	Confezione da	Prezzo
Polline poliflora essiccato in granuli	250 gr	€ 9,00
	500 gr	€ 18,00
Polline monoflora di castagno essiccato in granuli	250 gr	€ 12,00
	500 gr	€ 22,00
"MIELE DEL BUGNO": miscela di miele, polline, pappa reale e propoli	250 gr	€ 6,00
	500 gr	€ 11,00
	1000 gr	€ 20,00

Propoli

Articolo	Confezione da	Prezzo
Propoli Grezzo (Scaglie)	30 gr	€ 5,00
Miele alla propoli	250 gr	€ 6,00
	500 gr	€ 11,00
	1000 gr	€ 20,00

Frutta con Miele d'Acacia

Articolo	Confezione da 250gr	Confezione da 500gr
Noci	€ 6,00	€ 11,00
Nocciole	€ 6,00	€ 11,00
Mandorle	€ 6,00	€ 11,00
Frutta secca mista	€ 6,00	€ 11,00
Castagne	€ 6,00	€ 11,00

Miele in favo

Articolo	Confezione da	Prezzo
Favetto In miele di Acacia	500 gr	€ 6,00

Cera d'Api Vergine

Articolo	Confezione da	Prezzo
Panetto di cera	250 gr	€ 4,00
Lingotto di cera	1000 gr	€ 10,00
Cera per mobili all'essenza di Agrumi	150 gr	€ 5,00

- Eventuali confezioni personalizzate possono essere soggette ad aumenti di prezzo rispetto a quelli indicati in listino
- Essendo le nostre produzioni condizionate dall'andamento climatico non ne garantiamo la disponibilità durante tutto l'arco dell'anno.
- I prezzi esposti nel presente listino possono subire variazioni senza preavviso; l'ultima versione è quella presente sul sito www.laboscarina.com alla voce prodotti.
- Non si effettua la vendita per corrispondenza. La merce si può ritirare esclusivamente presso il nostro punto vendita aziendale.

Conoscete i prodotti delle api?

Cos'è il miele?

Il miele è un alimento prodotto dalle api (e, in misura minore, dalle vespe). Viene prodotto a partire dal nettare e dalla melata. Il miele, per la legge italiana, non può subire aggiunte di sorta, e gli unici trattamenti a cui può essere sottoposto sono: Estrazione dai favi per forza centrifuga, Decantazione, Filtraggio, Cristallizzazione guidata.

La cristallizzazione dipende dalla quantità di zuccheri, soprattutto glucosio, contenuta nel miele. Essendo una soluzione sovrasaturata, il tempo necessario varia in maniera inversamente proporzionale alla concentrazione degli zuccheri: da poche settimane, o addirittura nei favi dell'alveare, per il miele di colza, tarassaco o edera che sono molto ricchi di glucosio, finanche a superare un anno per il miele d'acacia, di melata e di castagno, ricchi di fruttosio.

I trattamenti termici, utilizzati per mantenere il miele allo stato liquido, privano il miele di molti principi nutritivi. È quindi preferibile l'utilizzo di miele cristallizzato o cremoso al di fuori del periodo di produzione.

Grazie alle qualità di antibatterico naturale, il miele è un alimento che naturalmente ha una lunga conservazione. Tuttavia, sono possibili alcune alterazioni dovute principalmente a: Umidità, Luce, Calore. L'umidità favorisce la fermentazione, che pur alterando il miele, può essere utilizzata per produrre l'idromele. La temperatura invece influenza direttamente l'aroma e i principi nutritivi: mentre al di sotto dei 10° Celsius è trascurabile (anzi, per evitare la cristallizzazione si può conservare il miele a temperature al di sotto dello zero), due mesi a 30° degradano il miele come un anno e mezzo a 20°. Analogo discorso vale per la luce diretta, quindi è opportuno conservare il miele in recipienti scuri o al chiuso.

Inoltre, essendo igroscopico, il miele tende ad assorbire l'umidità e gli odori dell'ambiente, quindi i contenitori dovrebbero essere a chiusura ermetica.

La degradazione dello zucchero fruttosio, sia col tempo, sia in seguito a trattamento termico, genera idrossimetilfurfurale (HMF). Dato che l'HMF è praticamente assente nei mieli freschi, il suo valore, solitamente indicato in mg per kg (ppm) è un indicatore della buona conservazione e del tipo di lavorazione del miele. Il limite imposto dalla legge italiana è di 40 mg/kg. Nei mieli industriali, che sono sempre "liquidi", l'HMF è molto spesso vicino, se non pari a tale valore.

Cos'è il Propoli?

Il propoli è una sostanza resinosa che le api raccolgono dalle gemme e dalla corteccia delle piante. Si tratta quindi di una sostanza di origine prettamente vegetale anche se le api, dopo il raccolto, la elaborano con l'aggiunta di cera, polline ed enzimi prodotti dalle api stesse. Il colore può variare moltissimo nelle tonalità del giallo, del rosso, del marrone e del nero. L'odore è fortemente aromatico. Il propoli ha proprietà: antibiotiche (batteriostatiche e battericide), anti-infiammatorie, antimicotiche, antiossidanti ed anti-irradianti, antivirali, anestetiche, cicatrizzanti, antisettiche, immunostimolanti, vasoprotettive, antitumorali.

La proprietà di maggiore rilievo consiste nell'aver tutte le proprietà sopra indicate concentrate insieme in un unico prodotto di origine naturale.

Cos'è la Cera d'Api?

La cera d'api è un prodotto dell'Apicoltura.

La cera è secreta dalle api di una ben determinata età in forma di sottili scaglie. Le scaglie sono prodotte dalle api operaie, di età compresa tra i 12 e i 17 giorni, mediante otto ghiandole situate nella parte ventrale dell'addome, per la precisione sui lati interni degli sterniti (le protezioni ventrali presenti in ogni segmento del corpo). La cera è prodotta nei segmenti addominali dal 4 al 7. La dimensione di queste ghiandole dipende dall'età dell'operaia.

Le api mellifere usano la cera d'api per costruire le celle del loro favo, dove vengono cresciate le larve e depositati miele e polline. Affinché le ghiandole possano secernere la cera, la temperatura dell'alveare deve essere compresa tra 33 °C e 36 °C e le api devono consumare una quantità di miele di circa otto volte superiore in peso. Quando gli apicoltori vanno ad estrarre il miele, disopercolano ogni cella, cioè ne recidono la copertura. Essa può avere un colore variabile dal giallognolo al brunoastro, a seconda della purezza e del tipo di fiore raccolto dalle api. La cera dei favi di covata tende ad essere più scura di quella proveniente dai favi di miele, dal momento che le impurezze vi si accumulano più velocemente. A causa di tali impurezze, la cera deve essere trattata prima di qualsiasi utilizzo: lo scarto che ne deriva si chiama feccia della cera.

La cera può essere ulteriormente purificata mediante riscaldamento in acqua e utilizzata per costruire candele, lubrificare cassetti e finestre, o lucidare il legno.