



APICOLTURA PIANA

COMUNICATO STAMPA

Apicoltura Piana propone il nuovo gusto Miele ai fiori di tabacco selvatico

La gamma Piana Miele si arricchisce di nuovi gusti e di nuove proposte: ultimo arrivato il Miele al Tabacco Selvatico, ideale per accompagnare preparazioni dolci e salate, come ingrediente nei cocktail in abbinamento a latticini grassi e dolci, come ad esempio la ricotta, il mascarpone, o formaggi delicati come la Robiola

Apicoltura Piana, azienda del bolognese produttrice di miele da oltre un secolo e attenta alle esigenze e alla salute dell'alveare, ha arricchito la sua gamma-prodotti proponendo il nuovo blend Tabacco.

Ottenuto dal nettare dei fiori di tabacco selvatico, una pianta spontanea che cresce lungo i fiumi e nelle pianure sviluppandosi per rizoma sotterraneo e utilizzata anche a scopo ornamentale per i suoi caratteristici fiori, il nuovo prodotto è un delicato miele da tavola, perfetto per dolcificare tè, tisane e negli abbinamenti con formaggi e pane integrale.

Ha un colore chiaro, giallo dorato con la tendenza a cristallizzare nel tempo. Gli amanti di questo miele infatti potranno talvolta trovarlo un po' più compatto del classico miele millefiori o acacia, ma si tratta di un processo naturale che non modifica in alcun modo il sapore, l'aroma e le qualità nutrizionali.

Grazie alla combinazione di sapore e profumo caratteristici, tendenti al dolce, il miele di tabacco selvatico marchiato Piana Miele risulta inconfondibile, ottimo per dolcificare e come ingrediente per i cocktail che prevedono il miele nella loro composizione.

Straordinaria fonte di energia il Miele al Tabacco è naturalmente privo di grassi.

Disponibile nel formato in vasetto di vetro da 250 g, è in vendita a partire da 2,99 Euro come prezzo consigliato

*“Continua il percorso di ampliamento della gamma di gusti di miele messi a disposizione del mercato da parte di Apicoltura Piana, e il Miele ai fiori di Tabacco risulta la novità più curiosa, ideale per sfruttare la fioritura estiva del tabacco selvatico. Abbiamo da subito apprezzato la sua versatilità nelle preparazioni gastronomiche e nelle bevande e siamo certi che i consumatori di miele sapranno cogliere e valorizzare le peculiari caratteristiche di questo gusto. L’attenzione a nuove fioriture ci consente di tenere alta l’attenzione sull’importanza e sulla tutela delle api, alla base degli equilibri naturali nella produzione agricola e dell’alimentazione sana grazie ai prodotti dell’alveare”, dice **Massimo Mengoli**, Amministratore Delegato di Apicoltura Piana.*

Apicoltura Piana, nata nel 1903 a Castel San Pietro Terme nel bolognese, da oltre un secolo lavora e confeziona miele, proponendo semilavorati e prodotti finiti, sia a marchio proprio che per conto di terzi. L’azienda dedica la massima attenzione alla selezione e al controllo qualità dei mieli in ogni fase, garantendo una produzione di altissima qualità. Oltre alla certificazione Kosher, Halal e la tracciabilità ISO 22005 l’azienda è certificata BIOAGRICERT, HACCP, UNI EN ISO 9001, IFS e BRC per la tutela dell’ambiente e dei consumatori. Lavora ogni anno 5.000 tonnellate di miele per presidiare il 20% del mercato italiano ed è conosciuta in tutto il mondo.

Informazioni per i media:

Pragmatika S.r.l.
+39 051 6242214

Silvia Voltan | silvia.voltan@pragmatika.it
Anastasia Rucci | anastasia.rucci@pragmatika.it