

MIELE

sulla / fico d'India



Il miele è l'essenza del territorio, le api esprimono il laborioso legame tra le zone di origine e le caratteristiche del prodotto finito.

L'apicoltura nomade si pratica spostando gli alveari in tutta la Sicilia, il miele selezionato per Io Pietro D'Agostino conserva tutte le caratteristiche organolettiche e curative della stagione e della zona d'origine.

La sulla, che si affaccia con il colore rosso dei suoi fiori tra i campi di grano della Sicilia più interna, ha il calore dei primi giorni d'estate, mentre il ficodindia porta con se tutta la forza e la generosità della terra alle pendici dell'Etna.

Il miele è certificato e prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica, di grande qualità e piacevolezza al gusto, in esso si coniugano la salubrità, il rispetto e la cura verso le api protagoniste di questo miracolo d'eccellenza e bontà tutto siciliano.

The Honey is the essence of the territory, bees express the laborious bonding with the areas of origin and the characteristics of the finished product.

The nomadic beekeeping is practiced moving beehives in Sicily.

The selected honey for "I Pietro D'Agostino" retains all the organoleptic and curative features of the season and the area of origin.

The "Hedysarum Coronarium", with its red colour, overlooks among the wheat fields in Sicily; it is the essence of the first heat on summer days, while the Ficodindia brings all the strength and generosity of the territories near the Etna.

The Honey has a certificate and it is produced according to the Organic Agriculture Methods; it is of great quality and pleasing to the taste; it combines the wholesomeness, the respect and care towards the bees, main actors of this miracle of excellence and goodness all over Sicily.