www.monferratontour.it

AZ. AGR. CASA FAINA

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: Ambrosia, le nectar des dieux, est le nom de l'hydromel de Casa Faina, miel fermenté couleur de l'ambre, avec un arôme intense et épicé, une teneur en alcool comparable à celle des vins de paille, parfait avec les fromages affinés. En outre, on signale les solutions alcooliques de propolis, les gâteaux de miel ou de pollen, les bougies de propolis en plus de plusieurs miels : Conca d'Oro d'acacia, millefiori Cardona, Fonte del Colombaccio de châtaignier, puis lierre et miellat de bois.
Téléphone: +39 (0141) 922.420
E-mail: miele@casafaina.it

Links