



autocertificazione e prezzo sorgente
il miele

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale **MEREGHETTI MASSIMO**

Indirizzo **VIA KENNEDY, 6**

Località **OSSONA**

CAP **20010**

Provincia **MILANO**

Regione **LOMBARDIA**

Telefono **02 90380707**

Fax **02 90380707**

Email **MASSIMOMEREGHETTI1@VIRGILIO.IT**

Sito Web

numero alveari **CIRCA 80**

tipi di miele prodotti e dove (ubicazione alveari) **ACACIA MILLEFIORI MELATA (LA MIA ZONA E IL PARCO DEL TICINO); CASTAGNO ACACIA (COLLINE PIEMONTESI) ; FLORA ALPINA (VAL SESIA)**

pratica il nomadismo **SI**

superficie azienda **???**

proprietà dei terreni **UN PICCOLO PEZZO**

numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) **NESSUNO**

numero lavoratori stagionali **NESSUNO**

quantità di miele prodotta **DIPENDE DALLA STAGIONE**

tipo di certificazione posseduta (biologico, biodinamico, nessuna, altre) **PER ORA NESSUNA**

principi e idealità cui si è ispirato il produttore **UNA PICCOLA AZIENDA PERMETTE DI POTER SVILUPPARE DEI RAPPORTI CORRETTI E DI AMICIZIA CON I CLIENTI , E CREDO CHE UNA CHIACCHERATA SIA PIU IMPORTANTE DI QUALSIASI CERTIFICAZIONE .**

trattamenti sanitari (principi attivi e frequenza) **APILIFEVAR (TIMOLO, MENTOLO, EUCALIPTOLO, PER IL TRATTAMENTO ESTIVO DELLA VARROA), ACIDO OSSALICO (TRATTAMENTO INVERNALE DELLA VARROA)**

tipo di arnia **DADANT BLATT**

provenienza api regine **LIGUSTICHE**

le sostituisco ogni **CIRCA 2 ANNI**

le allevo **QUASI TUTTE**

le acquisto da allevatore **POCHE (PER MISCHIARE IL SANGUE)**

Modalità di allontanamento delle api dai melari **APISCAMPO**
operazioni in mieleria deumidificazione miele (si/no, quando) **SUL PRIMO RACCOLTO**
PRIMAVERILE, QUANDO L'UMIDITA' SUPERA LA SOGLIA DI CONSERVAZIONE DEL
PRODOTTO CON UN PICCOLO DEUMIDIFICATORE CASALINGO
disopercolatura (manuale/meccanica) **A MANO CON FORCHETTA E COLTELLO**
tipo di estrazione (centrifuga, pigiatura, scolatura, ecc) **CON SMIELATORE (CENTRIFUGA)**
uso della pompa (si/no, tipo) **NO**
tipo di filtro usato (a sacco, a rete, ecc) **FILTRO A SACCO**

modalità di decantazione
stoccaggio (fusti da 300 kg, fustini da 25 kg, vasetti) **MATURATORI IN ACCIAIO INOX E POI**
VASETTI IN VETRO
Max temperatura usata nel ciclo di produzione (camera calda) **UGUALE A QUELLA AMBIENTE**
invasettamento (manuale/meccanico) **MANUALE**
prezzo sorgente (vasetto da 1 kg) dei mieli indicati **ACACIA 7,20; CASTAGNO 6; MILLEFIORI 6**

Cosa penso degli OGM* **NON MI ASPETTAVO QUESTA DOMANDA DA VOI**

Altre considerazioni