

## MIELE

### AZIONE MEDICINALE

Il miele permette di stimolare rapidamente nuove energie. Ha un'azione calmante e blande proprietà lassative. Usato localmente, è un buon disinfettante e cicatrizzante.

### COMPOSIZIONE

Il miele contiene soprattutto fruttosio e glucosio, ma anche acqua, enzimi, polline, albumina e acidi organici.

### FONTE DI ENERGIA

Il miele rappresenta per l'organismo una fonte di energia rapidamente assimilabile. Il glucosio e il fruttosio predigeriti dalle api vengono assorbiti dall'organismo senza sovraccaricare l'apparato digerente. Il miele è senza dubbio una fonte sana di zucchero grazie ai suoi benefici componenti. Bisogna tuttavia ricordare che 100 g di miele forniscono circa 300 calorie. Il miele è l'alimento ideale per lo sportivo sotto sforzo.

### CONSIGLIO UTILE ...

Quando aggiungete del miele ad una bevanda calda o a un bagno, assicuratevi che la temperatura del liquido non superi i 35 °C: potrebbe distruggere i componenti più benefici

EFFICACE IN CASO DI PROBLEMI DIGESTIVI, TOSSE, RAFFREDDAMENTO, DISTURBI DEL SONNO, MAL DI TESTA, DEBOLEZZA E FERITE



## APPLICAZIONI

### BAGNO

Mettere 50 g di miele in un bicchiere e aggiungere 5 gocce d'olio di lavanda.

Se il miele ha una consistenza abbastanza piuttosto solida, mettere in un recipiente riempito d'acqua calda. Versate da 1 a 2 cucchiaini di questa miscela nella vasca da bagno. Questo preparato dagli effetti rilassanti vi aiuterà a combattere i problemi di insonnia.

### USO ESTERNO

Grazie alle sue sostanze antimicrobiche, le inibine, il miele viene utilizzato con applicazioni esterne per richiudere le piccole ferite, drenare l'acqua in eccesso nei tessuti e uccidere i microrganismi. Applicare il miele direttamente sulla ferita e proteggerla con una pezzuola pulita.

### RAFFREDDORE D FIENO

Chi soffre di raffreddore da fieno può beneficiare di un effetto di desensibilizzazione consumando miele (che contiene i pollini responsabili dell'allergia) prodotto entro un raggio di 10 km dal luogo di residenza.

### ASMA - BRONCHITE - PERTOSSE

Associato ad alcune piante medicinali, il miele costituisce un eccellente rimedio.

Tritate finemente 1 cucchiaino da caffè di timo fresco, aggiungetevi un po' di miele e assumete questo composto.

L'azione antimicrobica del miele lenisce rapidamente le infiammazioni dolorose delle vie respiratorie.

## La cristallizzazione

I mieli contengono circa il 70% di monosaccaridi (zuccheri semplici): fruttosio e glucosio. Tra questi prevale generalmente il fruttosio. La cristallizzazione è un processo naturale che coinvolge la maggior parte dei mieli in relazione al contenuto di glucosio e di acqua. Più è elevata la percentuale relativa di glucosio, più il miele tende a cristallizzare. I mieli ricchi di fruttosio (acacia, castagno, melata) tendono a rimanere fluidi; i mieli con contenuto di glucosio relativamente elevato (tiglio, rododendro, millefiori, flora alpina, tarassaco) tendono a cristallizzare.



## L' Apicoltura Canavesana

ha la sua sede operativa a Ivrea,  
in Via Corte d'Assise 21.

Nel cuore della storica città famosa in tutto il mondo per il suo Carnevale Napoleonico.

Il nostro allevamento di Api risale al 1976, da allora si convive sempre con le Api, sempre più numerose, diversificando la produzione per seguire le esigenze dei nostri clienti.

L'attenzione primaria è rivolta all'ambiente: le Api sono infatti inserite in ambienti sani e lontani dalle strade.

Oggi la nostra realtà ha una capacità produttiva di 100 quintali di miele annuo, un laboratorio e questo punto vendita:

Via Corte d'Assise 21, IVREA (TO)  
(Traversa Via Palestro)

[www.apicolturacanavesana.it](http://www.apicolturacanavesana.it)

e-mail: [caserio@apicolturacanavesana.it](mailto:caserio@apicolturacanavesana.it)

Tel./Fax 0125.239926 - Cell. 349.4738027

La tua salute è preziosa:

FATTI AIUTARE DALLE API!



# APICOLTURA CANAVESANA

Miele - Polline



Pappa reale - Propoli

Prodotti cosmetici a base naturale

Orari di apertura:

Giovedì e Venerdì 15.30 - 19.30

Sabato 10.00 - 12.30 / 15.30 - 19.30



Spazio Grand Paradiso



Siamo proprio nel centro di Ivrea, è facile venirci a trovare !!!  
NOI VI ASPETTIAMO



## Miele di millefiori

### Caratteristiche:

Sapore leggermente aromatico.  
Colore: a seconda delle annate varia dal noce chiaro all'arancio, a tonalità più scure.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

Ottimo contro raffreddori e affezioni delle vie respiratorie, è indicato anche per chi soffre di allergie (asma bronchiale, raffreddore da fieno) a condizione che provenga dall'ambiente in cui vive l'allergico.

## Miele di acacia

### Caratteristiche:

Sapore delicato.  
Trasparente.  
Cristallizzazione quasi assente.



### Proprietà:

Indicato per poppanti e bambini, specie se hanno infiammate le mucose dell'apparato respiratorio e del sistema gastro-intestinale. Viene consigliato in piccole dosi anche ai diabetici. Dalla pianta da cui deriva trae le proprietà di depuratore del sangue e combatte l'acidità di stomaco.

## Miele di tiglio

### Caratteristiche:

Sapore intenso.  
Colore giallo chiaro.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

Svolge azione neurosedativa e antisettica, soprattutto negli stati febbrili e in caso di nervosismo e insonnia. Il principio attivo del tiglio può essere ulteriormente potenziato, sciogliendo un cucchiaino di miele nella tisana. Buoni anche gli effetti nei casi di bronchiti e tosse.

## Miele di montagna

### Caratteristiche:

Sapore delicato.  
Colore chiaro.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

E' un prodotto dalle caratteristiche del tutto particolari, derivate soprattutto dalla elevata quantità di fiori medicinali che lo compongono.

## Miele di castagno

### Caratteristiche:

Sapore aromatico.  
Colore: varia dal noce chiaro al noce scuro.  
Cristallizzazione lenta.



### Proprietà:

Ricco di sali minerali, sudorifero, espettorante, disinfettante delle vie urinarie, previene trombosi, tromboflebiti e vene varicose. E' molto efficace contro l'anemia. Astringente nei casi di dissenterie. Facilita lo scioglimento dei calcoli. Decongestiona le vene emorroidarie.

## Miele di tarassaco

### Caratteristiche:

Sapore aromatico.  
Colore giallo dalle varie tonalità.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

A questo miele, prodotto all'inizio della primavera vengono attribuite proprietà diuretiche dell'intestino e depurativo del fegato. Ha un profumo simile a quello del fiore fresco (cicoria dei prati).

## Miele di Rododendro

Provenienza: Parco Nazionale del Gran Paradiso

### Caratteristiche:

Sapore normalmente dolce.  
Colore: da quasi trasparente a giallo paglierino allo stato liquido, da bianco a beige chiaro quando cristallizza.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

Ricostituente e calmante dei centri nervosi. È utile contro l'artrite e bronchiti.

## Miele di ciliegio

### Caratteristiche:

Sapore delicato.  
Colore giallo paglierino.  
Cristallizzazione rapida.



### Proprietà:

Depurativo, coadiuvante per l'eliminazione del colesterolo. Di profumo delicato. Zona di provenienza: confine del Canavese zona est.

## Miele di melata

È un miele che deriva non dal nettare dei fiori ma dalla cosiddetta melata prodotta in seguito all'intervento di insetti che succhiano la linfa delle piante per nutrirsi.

### Caratteristiche:

Sapore intenso, robusto.  
Colore scuro.  
Cristallizzazione lenta.



### Proprietà:

Ricco di sali minerali. E' indicato per chi fa dello sport e gradisce un miele non molto dolce.

**Il Nostro Miele per le sue eccellenti qualità è stato insignito dal premio nazionale Giulio Piana**



## Propoli:

È una sostanza resinosa bottinata dalle api sulle gemme di alberi come l'abete rosso, il frassino, la betulla, il pino, il salice, etc.. Alla propoli sono riconosciute proprietà antibatteriche, anestetiche, cicatrizzanti e antinfiammatorie. Indicato per la cura delle affezioni dell'apparato respiratorio (angine, faringiti, riniti, sinusiti, gengiviti) e affezioni dermatologiche. È una delle migliori cure con mezzi naturali

### Uso:

In soluzione alcolica e analcolica. Da utilizzare dopo i pasti con il miele.

## Polline:

È risultato essere una sorta di super alimento contenente tutte le sostanze della vita. Esplica nei confronti dell'organismo un miglioramento generale delle facoltà intellettuali, una migliore resistenza alla stanchezza ed un aumento dell'appetito. Rafforza la flora intestinale.

### Uso:

Si consiglia la cura a base di polline in primavera e ai cambi di stagione. Ripetere la cura 2 volte all'anno, per 2-3 mesi consecutivi.

## Pappa reale:

È una sostanza biancastra. Unico alimento dell'ape regina nella sua vita. Genera un miglior rendimento psichico, fisico, mentale e sessuale. Aiuta l'organismo a reagire contro le aggressioni esterne (es. influenza). Si usa inoltre come coadiuvante nei vari disturbi digestivi e ulcere gastroduodenali.

### Uso:

È consigliata l'assunzione di 30 gr. per adulti, 20 gr. per bambini. Somministrare al mattino a digiuno (lasciando sciogliere sotto la lingua).