



Anthea
MIELIFICIO DAL 1940

"Autenticità, genuinità e lavorazione artigianale sono gli elementi racchiusi nei nostri piccoli scrigni di dolcezza."



**Formati (g): 40, 125, 250, 450,
Squeezer 350 g**

MIELE DI MILLEFIORI

Da una particolare
combinazione naturale
nasce questo fantastico
miele poliflora.

Il nostro millefiori viene
prodotto alle pendici del
Vesuvio, lo consideriamo la
massima espressione del
nostro territorio!

Un esplosione di sapori da
non perdere.



**Formati (g): 250, 450,
Squeezer 350 g**

MIELE DI ACACIA

Il miele di acacia ha caratteristiche uniche: colore chiaro, stato fisico liquido, odore e sapore leggeri e delicati. Queste qualità non si trovano riunite in nessun'altra produzione nazionale e rendono questo miele il più apprezzato dagli italiani.



Formati (g): 250, 450

MIELE DI AGRUMI

Il miele di agrumi rappresenta uno dei prodotti uniflorali più conosciuti ed apprezzati nel mondo intero.

Il colore è molto chiaro: da quasi incolore a giallo paglierino quando liquido; da bianco a beige chiaro quando è cristallizzato.

L'odore è intenso.



Formati (g): 250, 450

MIELE DI EUCALIPTO

Dal colore ambrato e dalla consistenza abbastanza densa il miele di eucalipto si presenta non molto dolce al palato con un sapore intenso e particolare. Il colore è da ambrato chiaro a scuro quando è liquido, beige grigiastro quando è cristallizzato. Profumo mediamente intenso.



Formati (g): 250, 450

MIELE DI TRIFOGLIO

Il miele di trifoglio ha un profumo e un gusto delicati.

Colore chiarissimo quando è liquido e bianco sporco quando cristallizza.

Molto apprezzato da chi fa un uso massiccio di miele per la sua particolare delicatezza.



Formati (g): 250, 450

MIELE DI SULLA

Il miele di sulla è una produzione tipicamente italiana.

È un miele che cristallizza spontaneamente, si presenta da incolore a giallo paglierino quando è liquido e da bianco a beige chiaro quando cristallizza. Sia il sapore che l'odore sono di debole intensità, il sapore è mediamente dolce e poco persistente.



Formati (g): 250

MIELE DI MELATA

Il miele di melata è particolare per la sua origine, non deriva dal nettare ma dalle sostanze zuccherine rilasciate dalle piante a seguito della puntura di un insetto (Metcalfa). Resta liquido a lungo. Odore e aroma sono di media intensità, in bocca è persistente, può essere caratterizzata da una nota acida e salata.



MIELE DI CASTAGNO

Il miele di castagno tende a rimanere liquido, a causa della forte componente di fruttosio. Il colore è ambrato scuro, con tonalità rossiccio-verdastre. Sia l'odore che l'aroma sono intensi, è poco dolce, amaro, molto persistente.

Formati (g): 250, 450

LE NOSTRE CONFEZIONI





Le nostre confezioni

Box

Personalizzabili a seconda della festività, per le nostre box abbiamo pensato a qualcosa che desse importanza al contenuto e non alla forma.

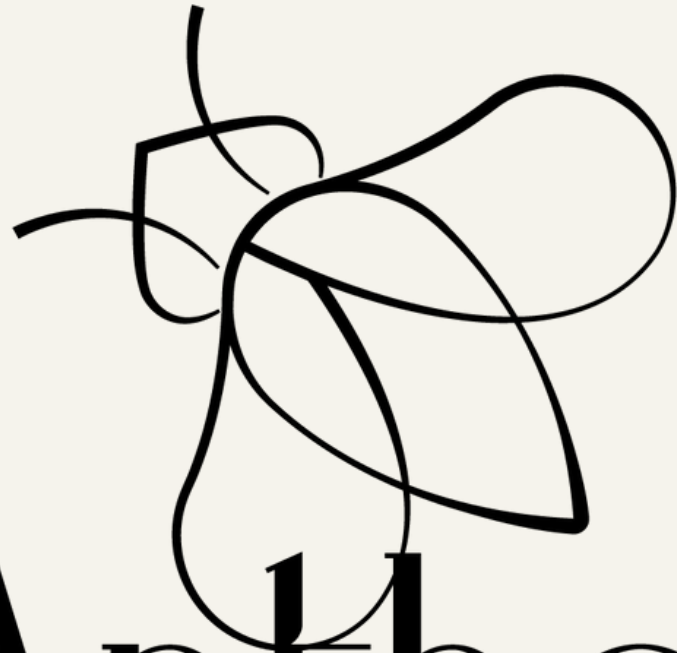
Più che un regalo esse sono un dono, per questo sono state personalizzate a mano da un'artista d'eccezione con tre parole: AMORE, GIOIA, PACE.

Bag

Le bag sono una soluzione pratica senza rinunciare alla bellezza del packaging. Sono disponibili in diversi materiali e formati a seconda delle esigenze.



Follow us!



Anthea

MIELIFICIO DAL 1940