

IL SAPORE AUTENTICO DELLA NATURA.



Dalle Alpi Carniche, un miele puro e genuino,
frutto del lavoro delle nostre api
e del rispetto per l'ambiente.
Ogni stagione regala aromi,
profumi e colori unici.



PRODUZIONE
COME UNA VOLTA



FIORITURA
SPONTANEA



MIELE
100% FRIULANO



FILIERA
CORTA



SOSTENIBILITÀ
E RISPETTO

APICOLTURA MÎL

Azienda Agricola MÎL di Morocutti Fabrizio
Partita IVA 03094020306



Via XXV Luglio, 11
Frazione Zenodis
33014 Treppo Ligosullo (UD) – Italia



339 1769785



info@apicolturamil.it



www.apicolturamil.it



ORARIO

Aperto tutti i giorni
09:00 - 13:00
e dalle 16:00 - 19:00



*Scopri di più
sui nostri mieli
e sul nostro
territorio.*



OGNI CUCCHIAIO RACCONTA UNA STAGIONE,
UN TERRITORIO E IL LAVORO SILENZIOSO DELLE NOSTRE API.



APICOLTURA



ALPI CARNICHE



NATURA. TRADIZIONE.
AUTENTICA ECCELLENZA.



UNA STORIA CHE NASCE TRA I FIORI

Apicoltura MİL nasce nel cuore delle Alpi Carniche, dove la natura è ancora selvaggia e incontaminata. Qui, tra boschi, prati e montagne, le nostre api trovano un ambiente ricco di biodiversità e fioriture spontanee che donano ai nostri mieli profumi unici e autentici.



LA NOSTRA FILOSOFIA



RISPETTO PER LE API

Rispettiamo i ritmi della natura e il lavoro instancabile delle api.



APICOLTURA SOSTENIBILE

Praticiamo un'apicoltura attenta al benessere delle api e dell'ecosistema.



PRODUZIONE COME UNA VOLTA

Ogni miele è raccolto e lavorato a freddo per preservare tutte le sue proprietà.



FILIERA CORTA

Dal fiore al vasetto, senza intermediari: garantiamo qualità e trasparenza.



PASSIONE E TRADIZIONE

Esperienza, dedizione e amore per la nostra terra.



PRODUZIONE
COME UNA VOLTA



FIORITURA
SPONTANEA



MIELE
100% FRIULANO



FILIERA
CORTA



SOSTENIBILITÀ
E RISPETTO

I NOSTRI MIELI



ACACIA

Delicato e molto dolce, dal colore chiaro e dal profumo leggero. Ideale per dolcificare senza coprire i sapori.



TIGLIO

Aroma intenso e balsamico, dal gusto fresco e leggermente mentolato. Perfetto per tisane e infusi.



RODODENDRO

Miele raro e prezioso, dal profumo intenso e dal sapore pieno, leggermente aromatico.



AILANTO

Dal sapore deciso e persistente, con note maltate e fruttate alla pesca.



CASTAGNO

Gusto deciso e leggermente amarognolo, dal colore scuro e dall'aroma intenso. Ricco di sali minerali.



MILLEFIORI DI AVASINIS

Il sapore autentico della natura. Equilibrato e armonioso, varia con le fioriture delle stagioni.



LAMPONE

Delicato e fruttato, con un profumo inconfondibile di lampone selvatico.



MILLEFIORI DELLE ALPI CARNICHE

Il nettare dei nostri prati e boschi d'alta quota. Profumo intenso, sapore ricco e avvolgente.



DAL FIORE AL VASETTO

Ogni nostro miele è il risultato di un ciclo naturale perfetto. Raccolto con cura e lavorato a freddo per mantenere intatte tutte le sue proprietà nutritive, regala benessere e genuinità in ogni assaggio.



Via XXV Luglio, 11
Frazione Zenodis
33014 Treppo Ligosullo (UD) - Italia

339 1769785
info@apicolturamil.it
www.apicolturamil.it

ORARIO
Aperto tutti i giorni
09:00 - 13:00
e dalle 16:00 - 19:00