

# Home

## Mel do apiário

[Imprimir](#)

[Imprimir](#)

O mel do apiário de Bose nasceu de uma paixão pela apicultura aprendida e transmitida ao longo dos anos por alguns Irmãos.

O apiário está orientado a sul para captar mais sol, numa encosta de bosques da serra morena de Ivrea, rica de acácias e castanheiros. Estes são os tipos de mel disponíveis para venda no nosso mosteiro:

[Acácia](#) [Castanho](#) [Millefiori](#) [Tília](#) [Melata](#)  
[Rododendro](#) [Eucalipto](#) [la Tintura di Propoli](#) [Cerejeira](#)

•

•

•

•

**Le arnie**

•

**I mieli di Bose**

•

•

•

O mel tem um conteúdo calórico inferior ao do açúcar ( 300 cal aprox. contra as 400 cal do açúcar por cada 100gr.)

É indicado para a dieta dos convalescentes, das crianças e de quem faz actividade física regular.

Tem também diversas propriedades terapêuticas.

É muito apreciado na cozinha gourmet, no acompanhamento de queijos, em particular:

mel de acácia com queijo de ovelha

mel de castanho com queijo seco

mel de tília com queijo gorgonzola

mel de rododendro com queijo robiola

O mel de Bose está exposto na sala contígua ao acolhimento do Mosteiro.

Para informações:

**O mel do apiário de Bose**

Mosteiro di Bose

I – 13887 Magnano BI

Tel (+39) 015.679.115

(8.00-12.00;14.00-17.00 seg.-sex.)

Fax (+39) 015.679.49.49

e-mail: **Este endereço de email está protegido contra piratas. Necessita ativar o JavaScript para o visualizar.**