



LA PRODUZIONE DEL MIELE: FASI DI LAVORAZIONE E RACCOLTA

Il processo di lavorazione del miele inizia con la raccolta del nettare da parte delle api, che lo depositano nei favi dell'alveare. Una volta che il nettare è stato trasformato in miele dalle api attraverso la digestione e l'evaporazione, gli apicoltori prelevano i favi sigillati con cera. I favi vengono quindi disopercolati, ossia rimuovono la cera che sigilla le celle, e successivamente vengono messi in centrifuga per estrarre il miele. Il miele estratto è poi filtrato per eliminare eventuali impurità come piccole particelle di cera e altre tracce. Dopo il filtraggio, il miele viene maturato in contenitori per qualche giorno, per permettere eventuali cristallizzazioni, e infine confezionato in vasetti o bottiglie pronti per essere distribuiti e consumati.