

DAL 1980

APICOLTURA



CANNIZZARO

Caltagirone



Chi Siamo

Siamo un'azienda apistica, l'Apicoltura Cannizzaro presente nel territorio Calatino dal 1980. Gestiamo in modo biologico circa 500 alveari ubicati in gran parte dell'anno nella riserva naturalistica sita a circa 20 Km da Caltagirone. Svolgiamo un'attività transumante, spostando le api nelle diverse zone di produzione. Nel 2009 abbiamo ottenuto la certificazione Biologica dando così al consumatore finale un'ulteriore garanzia di qualità e freschezza del prodotto. I nostri prodotti sono presenti da diversi anni nei Sidis Gruppo Arena con il nostro marchio. Il nostro punto di forza è il rapporto qualità-prezzo, riuscendo a portare sulla tavola dei nostri consumatori un prodotto di alta qualità a prezzi dei mieli convenzionali e d'importazione.

Azienda Certificata Biologica



Agricoltura Italia



Postazione sul Carrubo a "Donnafugata"

APICOLTURA



CANNIZZARO

DAL 1980

Caltagirone

Apiario in agrumeto
non coltivato.



Azienda Certificata Biologica



Agricoltura Italia

Obbiettivi

L'Apicoltura Cannizzaro nasce a Caltagirone nel 1980 con lo scopo di produrre miele di qualità così come lo si faceva una volta. Principalmente la nostra azienda è proiettata verso la produzione artigianale di **MIELI MONOFLORA DI QUALITÀ** quali l'Arancio, l'Eucaliptus, la Sulla il Timo, il Carrubbo e il Rosmarino ma anche di ottimi **MILLEFIORI** primaverili ed estivi prodotti nella nostra macchia mediterranea. Oltre alla produzione di Miele ci dedichiamo alla produzione e vendita di Famiglie d'api, della produzione della Pappa Reale, del Polline e della Propoli e facciamo Dolci a base di miele. Prodotti questi che dal 2009 hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento del **marchio Biologico di qualità**. Per ultimo occupiamo una parte del nostro tempo alla didattica per le scolaresche e alle visite guidate per i turisti. Operiamo nelle varie fasi di lavorazione del miele in maniera ineccepibile al fine di garantire al consumatore un prodotto organoletticamente eccezionale che mantenga inalterate nel tempo il profumo e gli aromi del miele appena estratto.

DAL 1980

APICOLTURA



CANNIZZARO

Caltagirone

Obiettivi

In sintesi operiamo con coscienza e sensibilità, consapevoli dell'importanza che ha il miele nell'alimentazione di ognuno di noi a partire dalla primissima infanzia. Questo comporta una grande cura a partire dalla soffiatura delle api dal melario, alla disopercolatura, alla smielatura, alla decantazione e infine all'invasettamento. Tutte operazioni che vengono effettuate con idonee attrezzature in ambienti autorizzati.



Azienda Certificata Biologica



Agricoltura Italia

Dal 1980 a Terrana, nel cuore della Riserva del Bosco di Santo Pietro.

APICOLTURA



CANNIZZARO

Caltagirone

DAL 1980



Azienda Certificata Biologica



Agricoltura Italia

Zone di Produzione

Gli alveari dell'azienda immersi nella macchia mediterranea del bosco di Santo Pietro vengono allevati e svernati, favoriti da un clima mite in inverno e dalla enorme varietà di specie floreali presenti nel bosco. Dalla primavera all'estate sempre all'interno della riserva vengono allevate le giovani api regine. Le api lontani da qualsiasi fonte d'inquinamento bottinano fiori di Rosmarino, Timo, Erica Multiflora, Eucaliptus, Camedrio, Cardo Selvatico, Rovo, Inula Viscosa. Gran parte della produzione di miele di Arancio avviene in agrumeti localizzati a conduzione Biologica .

Acquistare Biologico fa bene a te, fa bene alla Natura.

APICOLTURA



DAL 1980

CANNIZZARO

Caltagirone

Che cos'è l'agricoltura biologica?

L'agricoltura biologica è la produzione certificata di alimenti freschi e gustosi, ottenuta tramite processi agricoli che rispettano l'ambiente e il benessere degli animali e che creano nuove opportunità per la comunità rurale. Dà importanza all'utilizzo di risorse naturali rispetto ad elementi sintetici.

La produzione ed il consumo di prodotti biologici sono in aumento in tutta l'UE, man mano che si diffondono i vantaggi della produzione biologica. Gli operatori del settore biologico sono sottoposti ad almeno un controllo approfondito all'anno, al fine di dimostrare la propria conformità alle regole sull'agricoltura biologica.

Tali controlli garantiscono che in fase di acquisto di prodotti con etichetta biologica, si possa essere certi che la loro produzione avrà offerto benefici all'ambiente, agli animali, alle comunità rurali e, nel lungo termine, a tutti.



Azienda Certificata Biologica



Agricoltura Italia

APICOLTURA



DAL 1980

CANNIZZARO

Caltagirone



Perché consumare un Miele Biologico?

- Un Miele biologico è controllato dall'organismo di controllo che a sua volta fa capo ad un organo di controllo nazionale.
- Le api vengono allevate e curate senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, in particolare per la cura della "Varroa e della Peste Americana".
- Gli alveari sono ubicati a distanza dai centri abitati e in areali esenti da fonti d'inquinamento.
- Un miele biologico è Italiano al 100%, naturale e ricco di tutte le sostanze vive che ne fanno del miele un prodotto sano e di alto valore biologico.
- Un miele biologico Italiano viene estratto, decantato e invasettato con attrezzature idonee in locali autorizzati.
- Un miele Biologico non viene sottoposto a nessun trattamento termico e l'invasettamento avviene qualche giorno dopo l'estrazione dai favi.

*Acquistare Biologico fa bene alla Natura,
fa bene a te.*



APICOLTURA



DAL 1980

CANNIZZARO

Caltagirone

Il Laboratorio

A fianco il laboratorio autorizzato per l'estrazione e l'invasettamento del miele.

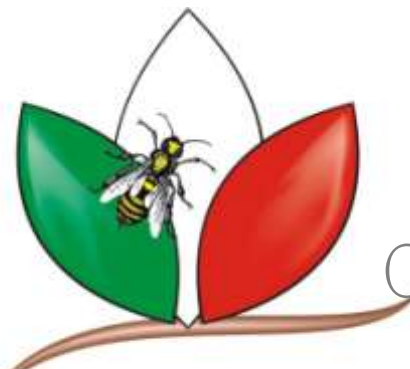
Soffiate le api in apiario i melari (contenitori dove le api depositano il miele) vengono stoccati all'interno di una camera per la deumidificazione fino a portare l'umidità del miele al 17% circa.

Dopo avviene la disopercolatura cioè l'asportazione dello strato di cera apposto dalle api sopra le cellette piene di miele.

Successivamente avviene l'estrazione del miele per azione centrifuga all'interno dello smielatore; poi la decantazione nei fusti per 10-15 giorni al fine di separare il miele da piccole particelle di cera e di aria. Per finire dopo la decantazione avviene l'invasettamento e lo stoccaggio.



APICOLTURA



CANNIZZARO

Caltagirone

DAL 1980



Le nostre principali produzioni di Miele Biologico sono di **Arancio, Millefiori ed Eucaliptus** nel formato commerciale da **400gr.** Commercializziamo i nostri prodotti Biologici avendo mantenuto prezzi di mieli convenzionali o d'importazione presenti nel mercato.



APICOLTURA



CANNIZZARO

DAL 1980

Caltagirone

- Per Contatti:

Apicoltura Cannizzaro

Via Euripide, 10

95041 – Caltagirone (CT)

Tel./Fax 0933 31856

Cell.: 3207925877

e.Mail: info@apicolturacannizzaro.it

Sito internet:

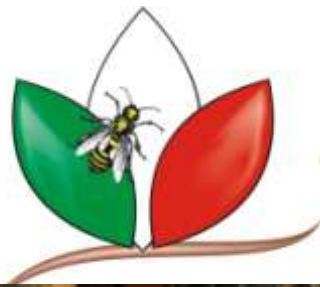
www.apicolturacannizzaro.it

P.Iva 04857080876

Cf.: CNNVCN83E20B428M



APICOLTURA



CANNIZZARO

DAL 1980

Caltagirone

Filtraggio



Soffiatura



Disopercolatura



Smielatura



Smielatura



Invasettamento