

AZ. AGR. CASA FAINA

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture

Description activités: Ambrosia, le nectar des dieux, est le nom de l'hydromel de Casa Faina, miel fermenté couleur de l'ambre, avec un arôme intense et épicé, une teneur en alcool comparable à celle des vins de paille, parfait avec les fromages affinés. En outre, on signale les solutions alcooliques de propolis, les gâteaux de miel ou de pollen, les bougies de propolis en plus de plusieurs miels : Conca d'Oro d'acacia, millefiori Cardona, Fonte del Colombaccio de châtaignier, puis lierre et miellat de bois.

Adresse: strada Crè Alto 5 - 15021 - Alfiano Natta , fraz. Cardona

Téléphone: +39 (0141) 922.420

E-mail: miele@casafaina.it

Spécialité: miel

Links



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.