



## **Idromele Biellese di Alessio Vaccari**

P.iva: 02655150023    CF: VCCLSS85S25A859Y

Laboratorio: Casale Trucchi snc, 13888 Zubiena (BI)

Tel: +39 3403931593    Email: a.vaccari@idromelebiellese.it

PEC: a.vaccari@pec.idromelebiellese.it

**IT00BIA00020D**

# IL TUO IDROMELE

Si desidera avere un idromele dal proprio miele, utilizzando una ricetta personalizzata, con attrezzature a temperatura controllata per un prodotto della massima qualità?

Fornisci il tuo miele ed in circa 3 mesi avrai **il tuo idromele!**

## Quantità

Un lotto di produzione è solitamente di circa **180 Litri**.

La quantità di miele necessaria, varia in base al grado alcolico ed al livello di dolcezza finale desiderato.

Es.:

**75 Kg** di miele per un idromele **dolce** 13%alc.

**60 Kg** di miele per un idromele **secco** 13%alc.

## Tempi

Il tempo di produzione necessario è solitamente di 3 mesi.

## Costi

I costi variano in base alla ricetta, alle bottiglie o alle etichette che si vogliono utilizzare e verranno stabiliti prima dell'inizio della lavorazione.

Nel caso ad esempio si scelga di produrre un idromele fermo **dolce** 13%alc con il proprio miele, imbottigliato in bottiglie da 500ml, senza l'etichetta frontale, queste potranno avere un costo di **€8/cad.**

Non esitare a prendere contatto. Vieni a visitare il laboratorio di produzione e troviamo insieme la soluzione migliore per ottenere il tuo idromele.