



vente d'articles pour le désoperculage et l'extraction du miel Made Italy

Mappa

□

ITALIANO: Ditta Nicolas: una storia di famiglia e passione per l'apicoltura. Tutto ha avuto inizio oltre 50 anni fa, grazie all'impegno costante e determinato di nonno Giuseppe e nonna Margherita, che hanno fondato la Ditta Nicolas come ingrosso di prodotti alimentari. Col tempo, anche i figli Sergio e Maurizio sono entrati in azienda, contribuendo ad ampliare la rete di vendita in tutta la Valle di Susa, nelle valli limitrofe e persino Oltralpe. Dal 2008, Maurizio, appassionato apicoltore, ha deciso di dedicarsi con tutta la famiglia a un nuovo progetto: la vendita di materiale apistico di qualità, selezionato tra i migliori produttori nazionali. Così nasce il settore "Ma.Ro.Da.", acronimo di Maurizio, Roberta e Davide (Nessun legame con il termine "maroda" del dialetto piemontese). In breve tempo, anche questo nuovo ramo dell'azienda si è espanso in tutta Italia, in Francia e in Europa. Siamo davvero fieri di avere clienti anche all'Île de la Réunion (vicino al Madagascar!). Possiamo spedire ovunque, isole comprese! Cosa trovi nel nostro settore apistico? Attrezzature per la produzione e confezionamento dei prodotti dell'alveare. Abbigliamento specifico per apicoltori. Nutrizione e trattamenti per la salute delle api. Apparecchiature professionali: aspirasciami, deumidificatori, ecc. Servizi su misura: ritiro cera, fusione opercoli, etichette personalizzate e molto altro! Un punto di incontro per gli apicoltori. Oltre a offrirti cordialità, disponibilità e competenza, vogliamo creare un vero e proprio punto di ritrovo per apicoltori. Organizziamo incontri con tecnici e specialisti (anche in collaborazione con associazioni locali). Giornate a porte aperte per conoscere i nostri fornitori e scoprire le ultime novità del settore. Ditta NICOLAS di Susa. Ci trovi in Frazione Priorale, 18 - Via Donatori di Sangue 10059 Susa (TO) - vicino ai campi sportivi. Email: maurizio@nicolas-susa.it. Tel: 0122-31565. Fax: 0122-622680. **FRANCESE:** Entreprise Nicolas: une histoire de famille et de passion pour l'apiculture. Tout a commencé il y a plus de 50 ans, grâce à l'engagement constant et déterminé de grand-père Giuseppe et grand-mère Margherita, qui ont fondé l'Entreprise Nicolas comme grossiste en produits alimentaires. Au fil du temps, leurs fils Sergio et Maurizio ont eux aussi rejoint l'entreprise, contribuant à élargir le réseau de distribution dans toute la Vallée de Susa, les vallées voisines et même au-delà des Alpes. Depuis 2008, Maurizio, apiculteur passionné, a décidé de se consacrer avec toute sa famille à un nouveau projet: la vente de matériel apicole de qualité, soigneusement sélectionné parmi les meilleurs producteurs italiens. C'est ainsi qu'est née la branche « Ma.Ro.Da. », acronyme de Maurizio, Roberta et Davide (Aucun lien avec le mot « maroda » en dialecte piémontais). En peu de temps, cette nouvelle activité s'est également développée dans toute l'Italie, en France et en Europe. Nous sommes fiers de compter des clients jusque sur l'Île de la Réunion (près de Madagascar!). Nous expédions partout, y compris vers les îles! Que trouverez-vous dans notre secteur apicole? Équipements pour la production et le conditionnement des produits de la ruche. Vêtements spécialisés pour apiculteurs. Nourissements et traitements pour la santé des abeilles. Appareils professionnels: aspirateurs à essaims, déshumidificateurs, etc. Services sur mesure: reprise de cire, fonte d'opercules, étiquettes personnalisées et bien plus encore! Un lieu de rencontre pour les apiculteurs. En plus de vous offrir convivialité, disponibilité et compétence, nous souhaitons créer un véritable lieu d'échange pour les apiculteurs. Nous organisons: Des rencontres avec des techniciens et spécialistes (aussi en collaboration avec des associations locales). Des journées portes ouvertes pour rencontrer nos fournisseurs et découvrir les dernières nouveautés du secteur. Entreprise NICOLAS à Susa. Nous sommes situés à Frazione Priorale, 18 - Via Donatori di Sangue 10059 Susa (TO) - à côté d

Descrizione

La vente d'articles pour le désoperculage et l'extraction du miel Made in Italy représente un secteur en constante expansion, portée par l'intérêt croissant pour des produits de haute qualité et la valorisation du savoir-faire artisanal italien. Au cœur de cette réalité se distingue NICOLAS MA.RO.DA, entreprise située à Frazione Priorale, Suse (TO), Italie, qui propose une gamme complète d'outils et d'accessoires dédiés à l'apiculture, spécifiquement conçus pour faciliter les opérations de désoperculage et d'extraction du miel. Le choix de produits strictement italiens garantit non seulement fiabilité et durabilité, mais valorise également la tradition et l'innovation locale, répondant ainsi aux besoins des apiculteurs professionnels et passionnés. Le marché témoigne d'une demande croissante pour des équipements efficaces et de qualité, capables de simplifier les étapes d'extraction sans compromettre la pureté du miel. Dans ce contexte, l'offre de NICOLAS MA.RO.DA constitue une réponse concrète et professionnelle, enracinée sur le territoire de Frazione Priorale, Suse (TO), avec une attention particulière portée aux techniques les plus avancées et aux besoins pratiques des opérateurs. Points forts de NICOLAS MA.RO.DA dans la vente d'articles pour le désoperculage et l'extraction du miel Made in Italy: NICOLAS MA.RO.DA se distingue sur la scène italienne par un ensemble de caractéristiques qui en font un partenaire fiable et apprécié dans le secteur apicole. Parmi les principaux atouts de son offre, on peut citer: * Une expérience consolidée dans la production et la distribution d'équipements apicoles, avec une connaissance approfondie des besoins spécifiques liés au désoperculage et à l'extraction du miel. * Une qualité artisanale Made in Italy, avec des matériaux sélectionnés, un travail précis et une grande attention aux détails, pour des produits durables et performants. * Une innovation technologique, avec des solutions pensées pour améliorer l'efficacité du travail et réduire les temps de traitement. * Une assistance et un support technique dédiés, pour accompagner les clients dans le choix et l'utilisation des équipements les plus adaptés. * Un respect de l'environnement et une approche durable, des valeurs de plus en plus importantes dans le secteur apicole et dans la production

italienne. Ces éléments permettent de créer une offre complète et équilibrée, alliant tradition et modernité, en réponse aux attentes de ceux qui recherchent des produits fiables et fonctionnels. Caractéristiques principales des articles pour le désoperculage et l'extraction du miel de NICOLAS MA.RO.DA Les articles proposés par NICOLAS MA.RO.DA pour le désoperculage et l'extraction du miel sont conçus pour faciliter les opérations tout en garantissant le plus grand soin du produit final. Les équipements incluent des désoperculeurs manuels et électriques, des extracteurs centrifuges de différentes tailles, ainsi que des accessoires spécifiques pour le nettoyage et l'entretien. L'utilisation de matériaux résistants comme l'acier inoxydable et le bois certifié garantissant hygiène et longévité, tandis que les solutions ergonomiques permettent une utilisation confortable même sur de longues périodes. Par exemple, le désoperculeur électrique permet de retirer facilement la cire sans endommager les rayons, préservant leur structure pour les récoltes suivantes. L'extraction du miel se fait via des centrifugeuses équilibrées, qui assurent une extraction homogène sans résidus, facilitant ainsi la collecte et la conservation. Le processus opérationnel peut être synthétisé comme suit : 1. Préparation du rayon et retrait des opercules à l'aide du désoperculeur, sans compromettre la structure. 2. Insertion du rayon dans l'extracteur, qui extrait le miel par centrifugation. 3. Filtration et récolte du miel extrait, prêt pour la conservation ou la vente. Ces étapes soulignent l'importance de disposer d'outils fiables et performants, que NICOLAS MA.RO.DA garantit grâce à son expérience et à la qualité Made in Italy. Normes élevées et processus de production de NICOLAS MA.RO.DA L'entreprise basée à Frazione Priorale, Suse (TO), Italie, fonde sa production sur des méthodes rigoureuses et des technologies avancées, assurant un contrôle qualité constant. Chaque article est fabriqué selon des normes précises, avec un accent particulier sur la fonctionnalité et la sécurité. Les matériaux sont sélectionnés auprès de fournisseurs certifiés, tandis que les étapes d'assemblage et de finition se déroulent dans des environnements contrôlés, garantissant une précision maximale. Le suivi continu de la production permet d'identifier rapidement toute anomalie, assurant ainsi un produit final conforme aux attentes les plus élevées. L'attention portée aux détails et le soin artisanal se reflètent dans la robustesse et l'esthétique des équipements, qui sont non seulement fonctionnels mais aussi agréables à utiliser. Cette combinaison de technologie et de tradition permet à NICOLAS MA.RO.DA de proposer des solutions fiables, appréciées par les apiculteurs recherchant professionnalisme et durabilité. Choisir NICOLAS MA.RO.DA à Frazione Priorale, Suse (TO), Italie, pour la vente d'articles de désoperculage et d'extraction du miel Made in Italy Faire confiance à NICOLAS MA.RO.DA, c'est choisir un partenaire qui conjugue compétence technique et passion pour le Made in Italy, en proposant des produits pensés pour simplifier et améliorer chaque étape du désoperculage et de l'extraction du miel. Sa présence sur le territoire de Frazione Priorale, Suse (TO), permet d'établir un lien direct et personnalisé, capable de répondre avec précision aux besoins de chaque apiculteur. L'association de matériaux de premier choix, de finitions soignées

et d'innovations ciblées fait de cette entreprise une réalité solide et fiable, capable d'accompagner les clients à chaque étape de leur activité. Pour ceux qui souhaitent découvrir les caractéristiques de l'offre ou évaluer des solutions personnalisées, il est possible de contacter directement NICOLAS MA.RO.DA, où expertise et convivialité s'unissent pour offrir un service complet et satisfaisant.

Contatti

NICOLAS di Susa

Tel. +39 012231565

<http://www.nicolas-maroda.eu>

Via Donatori di Sangue 18, Susa, 10059

La société NICOLAS à Suse Nous nous trouvons à Frazione Priorale, 18 - Via Donatori di Sangue 10059 Susa (TO) Italie (près des terrains de sport). - Courriel électronique : maurizio@nicolas-susa.it - Tél : 0122-31565 - Fax : 0122-622680 - Heures d'ouverture - Du lundi au vendredi : 08h00 -12h00/14h30-18h30 - Samedi : 08h00 -12h00 - Fermé le dimanche
