



Produits made in Italy pour conditionnement du miel gelée royale propolis

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

Les produits made in Italy pour le conditionnement du miel, de la gelée royale et de la propolis représentent une niche d'excellence dans les secteurs de l'apiculture et de la cosmétique naturelle. Au cœur de Frazione Priorale, à Susa (TO), en Italie, l'entreprise NICOLAS MA.RO.DA s'impose comme un acteur de référence pour celles et ceux qui recherchent des solutions fiables et authentiquement italiennes. Grâce à une combinaison unique de savoir-faire artisanal et d'innovation technologique, l'entreprise valorise des matières premières précieuses comme le miel, la gelée royale et la propolis, en proposant des produits conditionnés avec soin et souci du détail. La demande croissante de produits naturels et certifiés fait de ce secteur un domaine d'intérêt stratégique pour les producteurs comme pour les consommateurs soucieux de qualité et de traçabilité. Les points forts de NICOLAS MA.RO.DA dans la production made in Italy Forte d'une expérience consolidée et d'une passion constante pour la qualité, NICOLAS MA.RO.DA, basée à Frazione Priorale Susa TO, se distingue par une série d'avantages concrets qui en font un partenaire idéal pour le conditionnement de miel, gelée royale et propolis:

- * Matières premières rigoureusement sélectionnées et contrôlées, assurant pureté et authenticité.
- * Processus de production certifiés respectant les normes européennes les plus strictes.
- * Alliance d'innovation technologique et de méthodes artisanales traditionnelles.
- * Flexibilité des quantités et personnalisation du conditionnement selon les besoins de chaque client.
- * Accompagnement technique et conseils spécialisés, pour un service complet et professionnel.

Ces éléments positionnent NICOLAS MA.RO.DA comme un partenaire fiable, à même de répondre aux exigences les plus élevées dans les secteurs apicole et cosmétique. Caractéristiques et bénéfices des produits made in Italy pour le conditionnement du miel, de la gelée royale et de la propolis Le conditionnement du miel, de la gelée royale et de la propolis nécessite une attention particulière, tant à la qualité du contenu qu'au choix des matériaux et des techniques utilisées. NICOLAS MA.RO.DA privilégie des emballages spécifiquement conçus pour préserver les propriétés organoleptiques et nutritionnelles de ces produits délicats.

s. Le processus se déroule en plusieurs étapes clés : 1. Sélection rigoureuse des matières premières auprès de fournisseurs certifiés et contrôlés. 2. Contrôles qualité stricts, pour garantir l'absence de contamination et le respect des normes en vigueur. 3. Conditionnement en environnements contrôlés, avec des emballages protégeant de la lumière, de l'air et de l'humidité. 4. Étiquetage personnalisé, conforme aux législations italiennes et européennes, valorisant l'origine et les caractéristiques du produit. Cette attention portée au conditionnement permet de préserver l'efficacité des principes actifs de la gelée royale et de la propolis – reconnus pour leurs propriétés bénéfiques – ainsi que le goût et les qualités du miel. Le soin apporté aux moindres détails garantit un produit final répondant aux attentes des producteurs, distributeurs et consommateurs, avec une vraie valeur ajoutée. Méthodes et stratégies de NICOLAS MA.RO.DA pour assurer des standards de qualité élevés NICOLAS MA.RO.DA a mis en place un système de production intégrant des technologies de pointe à un contrôle humain rigoureux. Chaque étape du conditionnement est minutieusement suivie pour garantir qualité et sécurité. L'entreprise utilise des équipements modernes pour le dosage et le remplissage, capables de s'adapter à différents formats et types de contenants, tout en assurant un haut niveau de précision. La qualité est également assurée par des contrôles périodiques et des analyses externes menées en laboratoire, visant à vérifier les caractéristiques physico-chimiques des produits. Le choix des matériaux d'emballage, durables et protecteurs, reflète aussi cet engagement pour une production à la fois respectueuse de l'environnement et performante. Grâce à son savoir-faire, son expertise et la flexibilité de son équipe, NICOLAS MA.RO.DA est en mesure d'offrir un service sur mesure, adapté aux besoins spécifiques de chaque client, sans jamais compromettre la qualité. Choisir NICOLAS MA.RO.DA à Frazione Priorale Susa TO pour des solutions de conditionnement made in Italy Faire confiance à NICOLAS MA.RO.DA, c'est choisir un partenaire qui allie compétence technique et passion pour les produits naturels. Dans la région de Frazione Priorale Susa TO, l'entreprise propose une solution idéale pour le conditionnement du miel, de la gelée royale et de la propolis, dans le respect des standards de qualité les plus élevés et de la réglementation en vigueur. L'alliance de l'expérience, de l'innovation et du soin artisanal fait du service proposé par NICOLAS MA.RO.DA un choix sûr et avantageux, capable de valoriser chaque produit naturel et de répondre avec efficacité aux exigences du marché. Pour en savoir plus sur les prestations proposées ou obtenir un devis personnalisé, il suffit de contacter directement l'entreprise : vous découvrirez comment faire de votre produit made in Italy une référence de qualité et d'authenticité.



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). - Courrier 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
