

DOLÇA ABELLA

Dolça Abella és una **petita empresa familiar impulsada l'any 2017** per la Laura i en Sergi, que ja tenien una llarga experiència en el treball amb les abelles. Ells són **productors de mel, pol·len, pròpolis i cera**. Estan ubicats al municipi de Crespià, en una finca on tenen l'obrador, la botiga i fan cria d'abelles.

Dolça Abella té una colònia de **300 ruscs d'abelles distribuïts en diferents abellars situats a les comarques gironines**. Concretament es localitzen al cap de Creus, a l'Albera, a la Garrotxa i al Pla de l'Estany (a l'entorn de Crespià). Amb l'arribada de la calor de l'estiu, traslladen les abelles a les Guilleries i al Pirineus; per tant, les seves abelles fan la transhumància.



PRODUCTES



Actualment elaboren els tipus de mel següents:

- Mel de milflors de Crespià
- Mel de cap d'ase (*Lavandula stoechas*) de cap de Creus
- Mel de cap d'ase, farigola, romaní... de cap de Creus
- Mel de castanyer Guillerics-Savassona
- Mel primavera de l'Albera
- Mel multiflorarí de l'Albera
- Mel de muntanya de l'Albera
- Mel de primavera Gavarres
- Mel de muntanya del Pirineu amb tocs de til·la
- Propolimel (mel crua amb pròpolis de les Guillerics-Savassona)

També venen la **bresca de la mel**. Comercialitzen **pol·len fresc** de les abelles de cap de Creus i elaboren **pròpolis** de les abelles de les Guillerics-Savassona, **tintura i unguent de pròpolis**. Finalment, també venen **espelmes fetes amb la cera** produïda per les seves abelles.

Han guanyat el **premi Girona Excel·lent de l'edició 2023/2024** per la bresca de mel de cap d'ase.

També la medalla d'or del **premi London Honey 2023** a la millor mel catalana de mel de muntanya.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dimecres a divendres de 9.30h a 13h i de 16h a 19h, i dissabtes al matí de 9.30h a 13h

- **En línia:** www.dolcaabella.com
- **Altres punts de comercialització:**

Vegeu la web www.dolcaabella.com

ACTIVITATS

Visita guiada a la finca per conèixer el procés d'elaboració de la mel amb tast de mels. També hi ha l'opció de visita a la finca amb taller d'espelmes.

Horari: de dimecres a divendres de 9.30h a 13h i de 16h a 19h i dissabtes de 9.30h a 13h.

Cal reserva prèvia.

Preu: visita a la finca gratuïta.

Visita amb tast o taller d'espelmes, preu a consultar en el moment de la reserva.

Reserves:

dolcaabella@gmail.com o al 633 923 195

Idiomes: català, castellà i francès


Api visites: apicultor per un dia.

Horari: dates i hores concertades



Preu: a consultar



Reserves: a través de la pàgina web a l'apartat "activitats"




Laura Garcia López
Sergi Prada Compta


Can Crespi
C/Llavaneres 13,
17832 Crespià

 www.dolcaabella.com
 dolcaabella@gmail.com

 633 923 195
 @dolcaabella