

MELLIRON



ORIGINI

La **storia** nasce dalla passione di **Marco Carandina** un **giovane apicoltore** italiano che ha scelto di dedicare il proprio impegno al mondo delle **api**.

Fin dall'inizio ha affrontato grandi **sfide**: cambiamenti climatici, inquinamento, malattie e nuovi parassiti. Con determinazione e rispetto per la natura, ha continuato a credere nella forza delle api e nel valore del miele, simbolo di equilibrio, biodiversità e sostenibilità.

Sara Buonomo, appassionata del panorama della Mixology milanese, ha dato forma al progetto dando vita a una squadra affiatata. Con una formazione da chimico e ingegnere, unisce rigore scientifico e sensibilità sensoriale, trasformando la ricerca in **equilibrio** tra materia, aroma e gusto.

PASSIONE **IMPEGNO** **SFIDA** **BIODIVERSITÀ**



IDEA

UN INGREDIENTE ANTICO, REINTERPRETATO

Da questa esperienza nasce il desiderio di creare qualcosa di **unico**: un prodotto capace di raccontare una **storia fatta di tradizione, passione e innovazione**.

L'idea è quella di unire la profondità del **rum** alla **purezza del miele** locale, trasformando un ingrediente antico in un'esperienza contemporanea.

Un equilibrio tra autenticità, qualità e gusto raffinato, pensato per chi cerca sapori ricercati senza eccessi di dolcezza.

TRADIZIONE INNOVAZIONE AUTENTICITÀ QUALITÀ



IL NOME MELLIRON

"Melli" viene dal latino mellis, genitivo di mel, "di miele". "Ron" è rum in spagnolo, la lingua dei Caraibi dove il rum ha trovato la sua identità. Insieme, le due parole raccontano l'essenza del prodotto ancora prima di assaggiarlo: un rum di miele, dove due lingue e **due mondi si incontrano in una sola parola**. Un nome che è già una storia.

STORIA DEL RUM

La **canna da zucchero** nasce in Asia, dove viene coltivata fin dall'antichità. Attraverso le rotte commerciali arriva nel Mediterraneo, e solo con l'espansione europea approda in Sudamerica e nei **Caraibi**, dove nasce il rum come lo conosciamo oggi.

MONDO DELLE API

Nella sua breve vita **un'ape** svolge ogni ruolo dell'alveare: nutrice, costruttrice, guardiana, bottinatrice. **L'apicoltura** è un mestiere antichissimo, praticato già dagli Egizi migliaia di anni fa, un legame tra uomo e natura che **Melliron** porta avanti oggi.

IL VIAGGIO



La canna da zucchero nasce in **Asia**. Il rum si sviluppa nei **Caraibi**. Il miele nasce dalle api italiane. **Melliron** unisce due mondi lontani in un'unica bottiglia, un viaggio che attraversa continenti per incontrarsi in un solo sorso.

IL PRODOTTO

Un **raffinato liquore** al **rum** e **miele**, nato dall'incontro tra la ricchezza aromatica del rum e la delicatezza del miele locale.

Al naso offre **note calde e avvolgenti**, mentre al palato si distingue per il perfetto equilibrio tra morbidezza, intensità e dolcezza naturale. Elegante e versatile, può essere degustato liscio, con ghiaccio o come ingrediente distintivo in cocktail premium.

Gradazione alcolica: 36% vol.
700 ML



COMPETITORS



RON MIEL AREHUCAS (SPAGNA)

Probabilmente il riferimento europeo più noto nel segmento rum e miele. Realizzato con rum invecchiato e miele naturale



MARZADRO PELLEROSSA (ITALIA)*

Liquore italiano ottenuto da rum invecchiato fino a 12 anni e miele proveniente da apicolture locali. Posizionamento artigianale e premium

*non più in produzione



FERRONI HONEY RUM (FRANCIA)

Prodotto premium che combina rum selezionati, miele di lavanda IGP della Provenza e zafferano. Molto vicino a un posizionamento gourmet e contemporaneo

POV

CHE COSA DIFFERENZIA MELLIRON?

Miele locale e filiera controllata

A differenza della maggior parte dei competitor, utilizza miele proveniente direttamente dalla propria attività apistica o da produttori locali selezionati, garantendo autenticità, qualità e tracciabilità.

Posizionamento premium artigianale

Produzione limitata, attenzione alla qualità delle materie prime e cura dei dettagli.

Incontro tra due tradizioni millenarie

Unisce la cultura caraibica della canna da zucchero e del rum con la tradizione agricola e apistica europea, creando una proposta unica nel mercato.

Design distintivo e riconoscibile

L'etichetta premium richiama la texture dell'alveare, trasformando il packaging in un elemento identitario fortemente legato al mondo delle api.

Liquore che sa di distillato

Grazie a un processo produttivo strutturato, offre maggiore complessità aromatica e una gradazione alcolica superiore rispetto ai tradizionali Ron Miel.

Una storia autentica dietro il prodotto

Nasce dall'esperienza reale di un apicoltore e dalla volontà di valorizzare il miele in una nuova forma, offrendo un racconto di marca credibile e difficilmente replicabile.

DETAILS



TARGET

B2B

- **Cocktail bar** premium
- **Lounge bar** e locali sofisticati
- **Chalet, rifugi** e locali di montagna
- **Degustazioni** guidate e tasting experience
- **Bartender** e mixologist orientati alla mixology d'autore

B2C

- Uomini e donne tra i 30 e i 55 anni
- **Appassionati** di rum e distillati premium
- **Consumatori attenti** alla qualità e all'artigianalità
- **Amanti del food & beverage** gourmet
- **Persone interessate a prodotti autentici** e con una storia da raccontare
- **Consumatori** sensibili a **sostenibilità**, filiera e origine delle materie prime

POSIZIONAMENTO

Melliron si posiziona nel segmento **artigianale** di **alta qualità** dei distillati, distinguendosi per l'unione tra la **profondità aromatica del rum** e l'**autenticità del miele** proveniente da una filiera controllata.

Il brand si rivolge a **consumatori e professionisti** alla **ricerca di esperienze di degustazione raffinate**, proponendosi come **alternativa contemporanea** ai **tradizionali liquori al miele** grazie a una **forte identità** territoriale, una produzione limitata e un racconto autentico legato al mondo dell'apicoltura.



SOSTENIBILITÀ

Melliron nasce da un progetto **etico**, prima ancora che da un prodotto.

Filiera controllata, apicoltura sostenibile e rispetto della biodiversità guidano ogni scelta, dalla materia prima al packaging. Non vogliamo solo raccontare il valore del miele: vogliamo proteggere il lavoro di chi lo produce, a partire dalle api stesse. Un impegno che si riflette nella qualità del prodotto finale.



DEGUSTAZIONI

Ogni **degustazione** parte dal **favo di miele**, portato fisicamente al tavolo, per mostrare fin da subito l'origine autentica del prodotto. Gli abbinamenti spaziano tra formaggi, salumi, cioccolato e frutta secca, fino ai dolci come gelato, tiramisù e panna cotta. Non manca il caffè, servito espresso o shakerato e corretto con Melliron.

Tre piatti, tre momenti, tre temperature diverse di Melliron, per raccontare la versatilità del prodotto in un unico percorso.

→ **Niña**: platano fritto, avocado e tartare, con Melliron a temperatura ambiente.

→ **Pinta**: dattero con formaggio e speck, con Melliron ambiente o leggermente fresco.

→ **Santa Maria**: gelato o dessert, con Melliron servito caldo.

Un viaggio che, come le caravelle da cui prende il nome, collega sapori diversi in un'unica rotta.





Melliron esalta ogni momento di gusto.
Portiamo in degustazione il nostro miele
in favo, per un'esperienza autentica
e multisensoriale.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI



FORMAGGI



SALUMI



CIOCCOLATO



FRUTTA SECCA



DOLCI

GELATI
TIRAMISÙ
PANNA COTTA
CAFFÈ ESPRESSO /
SHAKERATO CORRETTO
MELLIRON

TRIADE DI DEGUSTAZIONE

TRE PIATTI, TRE ESPERIENZE, UN SOLO PROTAGONISTA: MELLIRON



NINA

Platano fritto + avocado + tartare
con Melliron a temperatura ambiente



PINTA

Dattero con formaggio e speck
attorno accompagnato da
Melliron ambiente o fresco



SANTA MARIA

Gelato o dessert accompagnato
con Melliron caldo





VISUAL



CONTATTI

MAIL:

info.melliron@gmail.com

Marco: 3470178350

Sara: 3207244395

WEBSITE





GRAZIE