

□□□ **Un medic și un inginer, ambii din Teleorman, au înființat, cu fonduri europene o fabrică de prelucrare a mierii.**

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□



Apicultori cu experiență, cei doi teleormăneni au înființat fabrica în orașul Bragadiru, situat în apropierea Capitalei.

Fabrica din Bragadiru prelucrează mierea de la 400 de apicultori. Mierea este colectată din toată țara și apoi exportată, în cantități foarte mari, în butoaie de 300 de kilograme. Și asta pentru că, susțin apicultorii, românii nu știu să consume miere.

La Bragadiru sunt produse trei tipuri de miere pură și o combinație de miere cu spirulină, însă cei doi apicultori vor să-si extindă producția, iar mierea lor să poată trata și alte afecțiuni.

“Putem să prelucrăm în această fabrică până la 1.000 de tone, miere pe care o adunăm din toată țara. Miere pe care o valorificăm, o parte, pe piața internă - piață internă care este slabă, lumea nu știe să consume miere la noi și preferă să cumpere miere ieftină din magazine. Și la export, restul - dar piața de export este foarte dificilă, a declarat apicultorul Vicențiu Găvănescu, citat de stiri.tvr.ro .

** sursa :- <https://ro.stiri.yahoo.com/fabric%C4%83-de-prelucrare-a-mierii--%C3%AEnfiin%C8%9Bat%C4%83-cu-fonduri-europene-111253231.html>