



Tous les miels sont sous mention Nature & Progrès et Agriculture Biologique, les étiquettes ne portent pas la mention AB car je termine mon stock avant d'en faire imprimer des nouvelles, mais vous trouverez ci-joint l'attestation.
Je laisse construire les rayons contenant le miel par les abeilles avec leur propre cire pour ne pas retrouver de traces de pesticides ou d'acaricide dans le miel.

Miel de montagne 400 G : 10.5 € le pot

Miel de montagne 250 G : 7.2 € le pot

Miel de montagne 125 G : 4.5 € le pot

Le miel de montagne à une cristallisation très fine, il est composé de nectar de framboisier, pissenlit, tilleul et ronce. Il a goût assez puissant sans être trop fort.

Miel de châtaignier 400 G : 10.5 € le pot

Le miel de châtaignier reste liquide assez longtemps, c'est un miel au goût prononcé avec une légère amertume. Il est beaucoup moins fort que les miels de châtaigniers des Cévennes ou de Corse. Idéal pour sucrer le café ou les tisanes

Miel de sarrasin : 400 g : 10.5 € le pot

Miel corsé avec des nuances de bois et d'agrumes en fin de bouche, il est crémeux C'est un miel très assez rare.

Miel d'acacia : 500 g : 13 € le pot

Miel très doux qui restera liquide. C'est un miel très léger et floral

Miel de forêt : 400 g : 10.5 € le pot

Miel de caractère à base de miellat de sapin et de nectar de framboisier et de ronce.

Alexandre MAS – Apiculteur récoltant 2222 route de la cry-cuchet 74920 Combloux

06.99.39.52.13 - lesruchersdumontblanc@gmail.com

Siret : 432 004 893 000 25 – n° api : 74007197