

merveilles d'abeilles

Apiculteurs, nous prenons soin des abeilles
et vous partageons leurs merveilles.

Nous sommes une ferme apicole familiale qui élevons des abeilles et récoltons des produits de la ruche de haute qualité. Notre miellerie est située à Saint-Didace et nos ruchers sont aménagés dans les régions de la Mauricie et Lanaudière. C'est sur ce territoire que nous pratiquons une apiculture artisanale, sédentaire et respectueuse de l'environnement en misant sur des méthodes approuvées pour l'apiculture biologique.

Miel non filtré – Miel brut (cru) – Rayons

Notre miel est désoperculé à la main et extrait à froid. N'étant pas filtré, il contient davantage de pollen, de propolis et de cire d'abeille, conservant ainsi son goût naturel tel le rayon de miel. Liquéfié à basse température, il n'est pas pasteurisé. Notre miel brut, lui, est un miel cru non filtré et cristallisé naturellement, non baratté mécaniquement.

Pollen frais (cru) congelé

Notre pollen frais (cru) congelé n'est ni séché ni déshydraté, préservant ainsi le maximum de ses propriétés thérapeutiques, ses ferments lactiques, ses bactéries, ses antioxydants, ses enzymes, ses levures vivantes et sa sensationnelle saveur florale.

Propolis brute – Teinture de propolis

Notre propolis brute, fraîche, à mâcher est récoltée à l'aide d'une grille qui se place sur le dessus des cadres dans la ruche, une technique qui s'assure d'une grande qualité de jeune propolis de l'année. Le taux d'alcool de notre teinture de propolis est le plus efficace pour extraire à la fois les principes actifs solubles dans l'alcool et les principes actifs solubles dans l'eau. Notre ratio de propolis procure une très bonne concentration du produit actif.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



merveilles d'abeilles

Apiculteurs, nous prenons soin des abeilles
et vous partageons leurs merveilles.

Nous sommes une ferme apicole familiale qui élevons des abeilles et récoltons des produits de la ruche de haute qualité. Notre miellerie est située à Saint-Didace et nos ruchers sont aménagés dans les régions de la Mauricie et Lanaudière. C'est sur ce territoire que nous pratiquons une apiculture artisanale, sédentaire et respectueuse de l'environnement en misant sur des méthodes approuvées pour l'apiculture biologique.

Miel non filtré – Miel brut (cru) – Rayons

Notre miel est désoperculé à la main et extrait à froid. N'étant pas filtré, il contient davantage de pollen, de propolis et de cire d'abeille, conservant ainsi son goût naturel tel le rayon de miel. Liquéfié à basse température, il n'est pas pasteurisé. Notre miel brut, lui, est un miel cru non filtré et cristallisé naturellement, non baratté mécaniquement.

Pollen frais (cru) congelé

Notre pollen frais (cru) congelé n'est ni séché ni déshydraté, préservant ainsi le maximum de ses propriétés thérapeutiques, ses ferments lactiques, ses bactéries, ses antioxydants, ses enzymes, ses levures vivantes et sa sensationnelle saveur florale.

Propolis brute – Teinture de propolis

Notre propolis brute, fraîche, à mâcher est récoltée à l'aide d'une grille qui se place sur le dessus des cadres dans la ruche, une technique qui s'assure d'une grande qualité de jeune propolis de l'année. Le taux d'alcool de notre teinture de propolis est le plus efficace pour extraire à la fois les principes actifs solubles dans l'alcool et les principes actifs solubles dans l'eau. Notre ratio de propolis procure une très bonne concentration du produit actif.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



merveilles d'abeilles

Apiculteurs, nous prenons soin des abeilles
et vous partageons leurs merveilles.

Nous sommes une ferme apicole familiale qui élevons des abeilles et récoltons des produits de la ruche de haute qualité. Notre miellerie est située à Saint-Didace et nos ruchers sont aménagés dans les régions de la Mauricie et Lanaudière. C'est sur ce territoire que nous pratiquons une apiculture artisanale, sédentaire et respectueuse de l'environnement en misant sur des méthodes approuvées pour l'apiculture biologique.

Miel non filtré – Miel brut (cru) – Rayons

Notre miel est désoperculé à la main et extrait à froid. N'étant pas filtré, il contient davantage de pollen, de propolis et de cire d'abeille, conservant ainsi son goût naturel tel le rayon de miel. Liquéfié à basse température, il n'est pas pasteurisé. Notre miel brut, lui, est un miel cru non filtré et cristallisé naturellement, non baratté mécaniquement.

Pollen frais (cru) congelé

Notre pollen frais (cru) congelé n'est ni séché ni déshydraté, préservant ainsi le maximum de ses propriétés thérapeutiques, ses ferments lactiques, ses bactéries, ses antioxydants, ses enzymes, ses levures vivantes et sa sensationnelle saveur florale.

Propolis brute – Teinture de propolis

Notre propolis brute, fraîche, à mâcher est récoltée à l'aide d'une grille qui se place sur le dessus des cadres dans la ruche, une technique qui s'assure d'une grande qualité de jeune propolis de l'année. Le taux d'alcool de notre teinture de propolis est le plus efficace pour extraire à la fois les principes actifs solubles dans l'alcool et les principes actifs solubles dans l'eau. Notre ratio de propolis procure une très bonne concentration du produit actif.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010

