

miel non filtré merveilles d'abeilles

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.

Miel de printemps

La première miellée de la saison apicole est marquée par la floraison du pissenlit qui fournit nectar et pollen en abondance aux abeilles. Ensuite viennent les arbres fruitiers et petits fruits: pommiers, cerisiers, bleuets, etc. De cette composition résulte notre miel de printemps. Puisque les abeilles en dépendent pour leur développement printanier, ce miel n'est récolté qu'en très petite quantité. Nous récoltons ce miel au début du mois de juin.

Miel d'été

Notre miel d'été, de couleur claire, provient principalement du nectar des fleurs de trèfle et de luzerne, accompagné de plusieurs autres fleurs des campagnes et forêts environnantes. Nous récoltons ce miel en juin et juillet. Ce brut a une cristallisation plutôt granuleuse.

Miel d'automne

La couleur plus foncée et le goût plus prononcé de notre miel d'automne sont offerts notamment par la verge d'or et le sarrasin, ainsi que les fleurs sauvages avoisinantes. Nous récoltons ce miel en août et septembre. Ce brut est le plus crémeux, il cristallise finement.

Notre procédé d'extraction qui s'efforce à maintenir le miel dans son état authentique entraîne une cristallisation plus rapide de celui-ci. Ce phénomène naturel peut être renversé en déposant le récipient de miel dans de l'eau tiède, à la façon d'un bain-marie, jusqu'à ce que le miel soit redevenu liquide. Il est aussi possible d'utiliser l'air chaud d'un déshydrateur alimentaire ou du four à très basse température.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



miel non filtré merveilles d'abeilles

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.

Miel de printemps

La première miellée de la saison apicole est marquée par la floraison du pissenlit qui fournit nectar et pollen en abondance aux abeilles. Ensuite viennent les arbres fruitiers et petits fruits: pommiers, cerisiers, bleuets, etc. De cette composition résulte notre miel de printemps. Puisque les abeilles en dépendent pour leur développement printanier, ce miel n'est récolté qu'en très petite quantité. Nous récoltons ce miel au début du mois de juin.

Miel d'été

Notre miel d'été, de couleur claire, provient principalement du nectar des fleurs de trèfle et de luzerne, accompagné de plusieurs autres fleurs des campagnes et forêts environnantes. Nous récoltons ce miel en juin et juillet. Ce brut a une cristallisation plutôt granuleuse.

Miel d'automne

La couleur plus foncée et le goût plus prononcé de notre miel d'automne sont offerts notamment par la verge d'or et le sarrasin, ainsi que les fleurs sauvages avoisinantes. Nous récoltons ce miel en août et septembre. Ce brut est le plus crémeux, il cristallise finement.

Notre procédé d'extraction qui s'efforce à maintenir le miel dans son état authentique entraîne une cristallisation plus rapide de celui-ci. Ce phénomène naturel peut être renversé en déposant le récipient de miel dans de l'eau tiède, à la façon d'un bain-marie, jusqu'à ce que le miel soit redevenu liquide. Il est aussi possible d'utiliser l'air chaud d'un déshydrateur alimentaire ou du four à très basse température.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



miel non filtré merveilles d'abeilles

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.

Miel de printemps

La première miellée de la saison apicole est marquée par la floraison du pissenlit qui fournit nectar et pollen en abondance aux abeilles. Ensuite viennent les arbres fruitiers et petits fruits: pommiers, cerisiers, bleuets, etc. De cette composition résulte notre miel de printemps. Puisque les abeilles en dépendent pour leur développement printanier, ce miel n'est récolté qu'en très petite quantité. Nous récoltons ce miel au début du mois de juin.

Miel d'été

Notre miel d'été, de couleur claire, provient principalement du nectar des fleurs de trèfle et de luzerne, accompagné de plusieurs autres fleurs des campagnes et forêts environnantes. Nous récoltons ce miel en juin et juillet. Ce brut a une cristallisation plutôt granuleuse.

Miel d'automne

La couleur plus foncée et le goût plus prononcé de notre miel d'automne sont offerts notamment par la verge d'or et le sarrasin, ainsi que les fleurs sauvages avoisinantes. Nous récoltons ce miel en août et septembre. Ce brut est le plus crémeux, il cristallise finement.

Notre procédé d'extraction qui s'efforce à maintenir le miel dans son état authentique entraîne une cristallisation plus rapide de celui-ci. Ce phénomène naturel peut être renversé en déposant le récipient de miel dans de l'eau tiède, à la façon d'un bain-marie, jusqu'à ce que le miel soit redevenu liquide. Il est aussi possible d'utiliser l'air chaud d'un déshydrateur alimentaire ou du four à très basse température.

www.merveillesdabeilles.biz

Saint-Didace (Québec)
450.840.1010

