

siret: 533 469 938 000 13 rucher: 70000650 marie.demeusy@pivoine-hellebore.com http://pivoine-hellebore.com 14 rue des chardonnerets 70400 - Héricourt - France

vente sur place : prendre rendez-vous au 03.84.46.13.02 Installée dans l'est de la Haute-Saône, une partie des me ruchers est située dans les Vosges Saônoises et plus particulièrement dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges (appellation "montagne" pour ce miel). En fonction des conditions environnementales ces ruches produisent du miel de sapin. Les autres ruchers sont positionnés dans les zones boisées et de prairies de l'ouest héricourtois et la région de Villersexel.

Je pratique une apiculture raisonnée sans transhumance. Depuis 2020, le seul traitement utilisé est autorisé en bio pour la limitation de la prolifération du varroa, et hors période de miellée.

Je ne commercialise que ma production.

Mon miel, est conditionné exclusivement en pots de verre.

Le míel: sa consistance est très variable: elle est conditionnée essentiellement par sa provenance (teneur en eau, composition chimique et température de conservation). Par ailleurs, les sucres (glucose, lévulose, fructose...) contenus dans le miel peuvent cristalliser en partie, entraînant alors une modification complète de son aspect sans rien changer à sa qualité. Lors de la cristallisation on peut voir apparaître des traînées blanchâtres qui sont des cristallisations de glucose et à la surface, une fine couche mousseuse constituée de lévulose cristallisée.

Le miel cristallisé peut être rendu pâteux ou liquide par un bain marie très doux (moins de 40°C sous peine d'altérer ses propriétés). Valeur énergétique moyenne pour 100g : 308Kcal (pâte à tartiner chocolatée -530 - beurre allégé 360 à 530 - confiture 280 camembert 312).

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g: protéines 0,4 - glucides 76,4 - lipides 0.

Notre site Internet: http://pivoine-hellebore.com

Merci de me faire parvenir ce bon de commande à : <u>marie.demeusy@pivoine-hellebore.com</u> Il est possible de venir chercher votre miel sur place <u>après avoir pris rendez-vous au : 03 84 46 13 02.</u>

Attention : barrés = indisponibles				
Ma production de miel (prix au 01/09/2023):	Poíds	Prix	Nbre de pots	Total
Miel de printemps rucher de Courchaton installé dans nos vergers (pas de récolte en 2024)				
Miel de printemps rucher d'Etobon installé dans un environnement de prés et de forêts (pas de récolte en 2024)				
Miel de fleurs rucher d'Héricourt	500 g	8,00€		
	1 kg	15,00 €		
Miel de fleurs rucher d'Etobon installé dans un environnement de prés et de forêts (très faible récolte en 2024)	500 g	8,00€		
	1 kg	15,00 €		
Miel de fleurs rucher de Courchaton installé dans nos vergers (petite récolte 2024 avec du tilleul)	500 g	8,00€		
	1 kg	15,00 €		
Miel de montagne rucher de Plancher Bas situé dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges (fleurs et miellats) (très faible récolte en 2024)	500 g	8,50 €		
	1 kg	16,00 €		
Miel de sapin (pas de récolte en 2024)	500-g	10,00 €		
	1 kg	19,00 €		
Le rucher de provenance est indiqué sur chaque pot			Prix total	