

Je propose une gamme de miels et dérivés, produits localement. Le miel est récolté sur mes ruchers situés au sud de la région toulousaine et est extrait et mis en pots par mes soins sur mon exploitation située à Labastide-Clermont.



- ▶ **Miel de fleurs de printemps:** Elaboré à partir des floraisons printanières: Colza, Pissenlit, fruitiers etc... c'est un miel crémeux, de couleur claire au goût doux et fruité.
- ▶ **Miel toutes fleurs:** Mélange de plusieurs variétés, il est composé cette année en majorité de miel de forêt (miellat), miel de tilleul et miel de ronce. Un mélange à la couleur foncée, doux et rond en bouche .
- ▶ **Miel de fleurs d'été:** D'une belle teinte ambrée, il est issu du travail des abeilles durant les mois chauds de l'année sur les champs de Sarrasin mais aussi tournesol, luzerne et prairies fleuries. Le goût est corsé et convient bien pour la préparation de biscuits et autres douceurs sucrées.
- ▶ **Miel de Tournesol:** Un classique du sud à la belle couleur jaune/orangée. C'est un miel très doux à la texture crémeuse.
- ▶ **Miel de Lavande:** Butinées en début d'été, les Lavandes permettent aux abeilles d'élaborer un miel aux effluves puissants, plein de saveurs et très long en bouche.
- ▶ **Miel de Châtaignier:** Miel très connu des amateurs, il présente une odeur puissante, un goût riche, plein de saveurs boisées avec une légère amertume.

TARIFS MIELS

Fleurs de printemps, toutes fleurs, fleurs d'été et Tournesol: 4,50€ le pot de 250g, **7,50€** le pot de 500g.

Lavande, Châtaignier: 6€ le pot de 250g, **9,50€** le pot de 500g.

Cédric Gulleres

06.61.94.44.00

lesruchersdecédric@gmail.com

Je propose une gamme de miels et dérivés, produits localement. Le miel est récolté sur mes ruchers situés au sud de la région toulousaine et est extrait et mis en pots par mes soins sur mon exploitation située à Labastide-Clermont.



▸ **Hydromel doux:** Plus vieille boisson alcoolisée connue, l'hydromel est issu de la fermentation d'eau et de miel. Boisson au goût doux, il conserve l'arôme des miels utilisés pour son élaboration. Parfait en apéritif, il accompagne également très bien le dessert ou le foie-gras. **Tarif: 12,50€** la bouteille de 75cl.

▸ **Coffret dégustation:** Composé de 4 pots de miel, le coffret dégustation permet de découvrir ou faire découvrir la variété des miels de l'année: miels de lavande, fleurs d'été, tournesol et toutes fleurs. **Tarif: 12,50€** le coffret de 4 pots de 125g.

▸ **Pain d'épices:** élaboré selon une recette traditionnelle, ce pain d'épices est composé de miel (ingrédient principal), de farines (Seigle, blé et épeautre), d'épices, de bicarbonate de soude... et c'est tout! Moelleux et plein de saveur, c'est un indispensable des fêtes de fin d'année. Ne contenant pas de conservateurs, il est à consommer de préférence dans les 15 jours après achat. **Tarif: 6€** le pain de 320g.