



Les produits proposés

Récoltés et mis en pot par l'apiculteur



MIEL DE PRINTEMPS
du POITOU

C'est en général le premier miel de la saison, issu du nectar des premières fleurs. Chez nous, essentiellement du colza et aubépine mais aussi du pissenlit, du trèfle et les arbres fruitiers.

Parfum: arômes floraux doux.

Couleur: Miel très clair, presque blanc

Son petit + : Solide et moelleux, idéal à étaler et à utiliser dans les tisanes.



MIEL ACACIA
du POITOU

Miel issu du robinier (faux-acacia), très apprécié pour sa douce saveur et son aspect liquide.

Parfum: doux et peu odorant, arômes très suaves et délicats.

Couleur: Miel très clair, blond et translucide.

Son petit + : Reste liquide très longtemps, idéal pour la cuisine. Indice glycémique bas.



MIEL DE CHÂTAIGNIER
du POITOU

Miel qui saura plaire aux amateurs de caractère.

Parfum: Goût très prononcé, boisé et corsé, voire amer.

Couleur: Miel ambré très foncé et assez épais.

Son petit + : Reste liquide longtemps, goût fort et suave à la fois.



MIEL DE FLEURS
du POITOU

Miel polyfloral récolté à la fin du printemps issu de diverses espèces végétales.

Parfum: Frais, floral, parfumé.

Couleur: Miel ambré, doré.

Son petit + : Consistance moelleuse, miel aux goûts variables (dépendant des espèces butinées).



MIEL DE TOURNESOL
du POITOU

Miel le plus produit en France, il reste cependant méconnu des consommateurs car il est rarement vendu sous cette appellation et souvent consommé lors de mélanges de miels appelés "crèmeux".

Parfum: Arôme léger, fruité.

Couleur: Miel jaune vif.

Son petit + : Crèmeux et onctueux.



MIEL DE FÔRET
du POITOU

Miel issu du mélange de ronces, de châtaignier et de divers miellats.

Parfum: Arômes boisés.

Couleur: Très sombre, nuances de brun.

Son petit + : Reste liquide longtemps.



Pollen

Le pollen est la fine poussière dorée qui tombe des fleurs au printemps, c'est la matière mâle, fécondante des fleurs. Amassé par les butineuses, le pollen sert à nourrir toute la ruche. Il présente une richesse de composants telle que cela en fait une mine d'or d'effets bénéfiques pour le corps humain. Il se consomme cru ou sec, en cure.

Couleur: Multicolore





Qui suis-je ?



Je m'appelle **Alexandre** et je suis jeune apiculteur. Passionné depuis l'enfance par le monde des abeilles, j'ai décidé de sauter le pas, de changer de métier et de m'installer en 2017. Je tiens à faire partager ma passion et faire découvrir les différentes saveurs de la ruche avec des produits de qualité, produits localement dans le Poitou-Charentes.



Me contacter

☎ 06-47-40-30-45
✉ alexandre.bordage.api@gmail.com



MIEL DU POITOU



Alexandre BORDAGE

Apiculteur récoltant

86700 - Ceaux-en-Couhé

