



PRODUITS DE LA RUCHE CRÉÉS PAR LES ABEILLES ET LA NATURE  
CATALOGUE 2020



# Miel de fleurs

## L'ALLIANCE DES FLORAISONS AIXOISES

Ce miel étant récolté en mai et en juillet, deux versions en sont proposées : le miel de printemps ou miel de garrigue et le miel d'été.

Les notes dominantes du miel de garrigue sont principalement celles du romarin et du thym. Il a un goût puissant et une jolie couleur ambrée.

Le miel d'été est plus doux et frais grâce au tilleul qui apporte une note presque mentholée.

Le pot de 250g 6€  
Le pot de 500g 10€

# Miel de lavande

DE LA DOUCEUR ET UN GOÛT FLORAL

Ce miel est récolté à Valensole durant l'été. C'est le miel typique de la Provence. Il sait réjouir les petits comme les grands avec son parfum fleuri plein de douceur.

Le pot de 250g 7€  
Le pot de 500g 12€



A glass jar and a spoon filled with fresh, frozen pollen pellets on a burlap background. The pollen pellets are small, round, and yellowish-brown in color. The jar is in the foreground, and the spoon is behind it, both resting on a textured burlap surface. The background is a solid brown color with a faint, stylized outline of a beehive or honeycomb pattern.

# Le pollen frais congelé

BUTINÉ ET MIS EN PELOTES PAR LES ABEILLES

Le pollen est riche en protéines. C'est le complément idéal lors des cures de renforcement des défenses immunitaires à l'automne et en hiver. Il se consomme à hauteur d'une cuillère à soupe par jour. Il est congelé dès la récolte pour lui permettre de conserver toutes ses propriétés.

Récolté à Aix en Provence entre le mois d'avril et de juin.  
Vendu en pot de 100g. 6€

# Nougat noir Tendre

LA PUISSANCE DE LA RUCHE

Ce nougat se caractérise par son goût fort en miel. Il est préparé de manière à rester tendre. Il fond dans la bouche et nous fait voyager jusqu'à l'intérieur de la ruche. A conserver à l'abri de l'humidité.

La barre de 150g 7€





# Nougat blanc

LA DOUCEUR DU MIEL DE LAVANDE

Tout en douceur, ce nougat allie le miel de lavande et des amandes torréfiées. Indispensable sur la table de Noël, il sait également trouver sa place pour un goûter à partager. A conserver à l'abri de l'humidité.

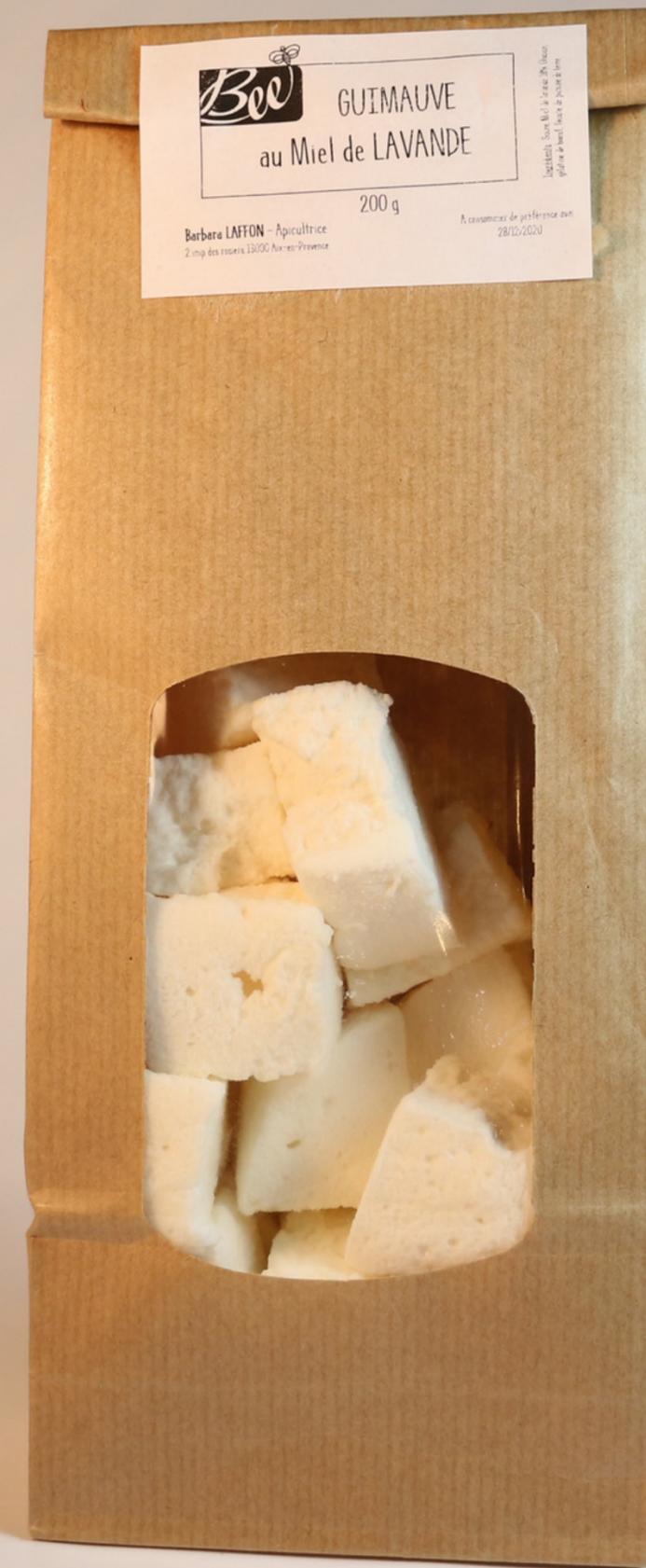
La barre de 150g 7€

# Guimauve au Miel de Lavande

RÉCONFORTANTE ET RÉGRESSIVE

Cette guimauve nous ramène en enfance et plaît aux petits comme aux grands. Le miel de lavande laisse sa note de douceur en fin de dégustation.

La paquet de 200g 6€





Miel de fleurs 250g 6€

Miel de fleurs 500g 10€

Miel de Lavande 250g 7€

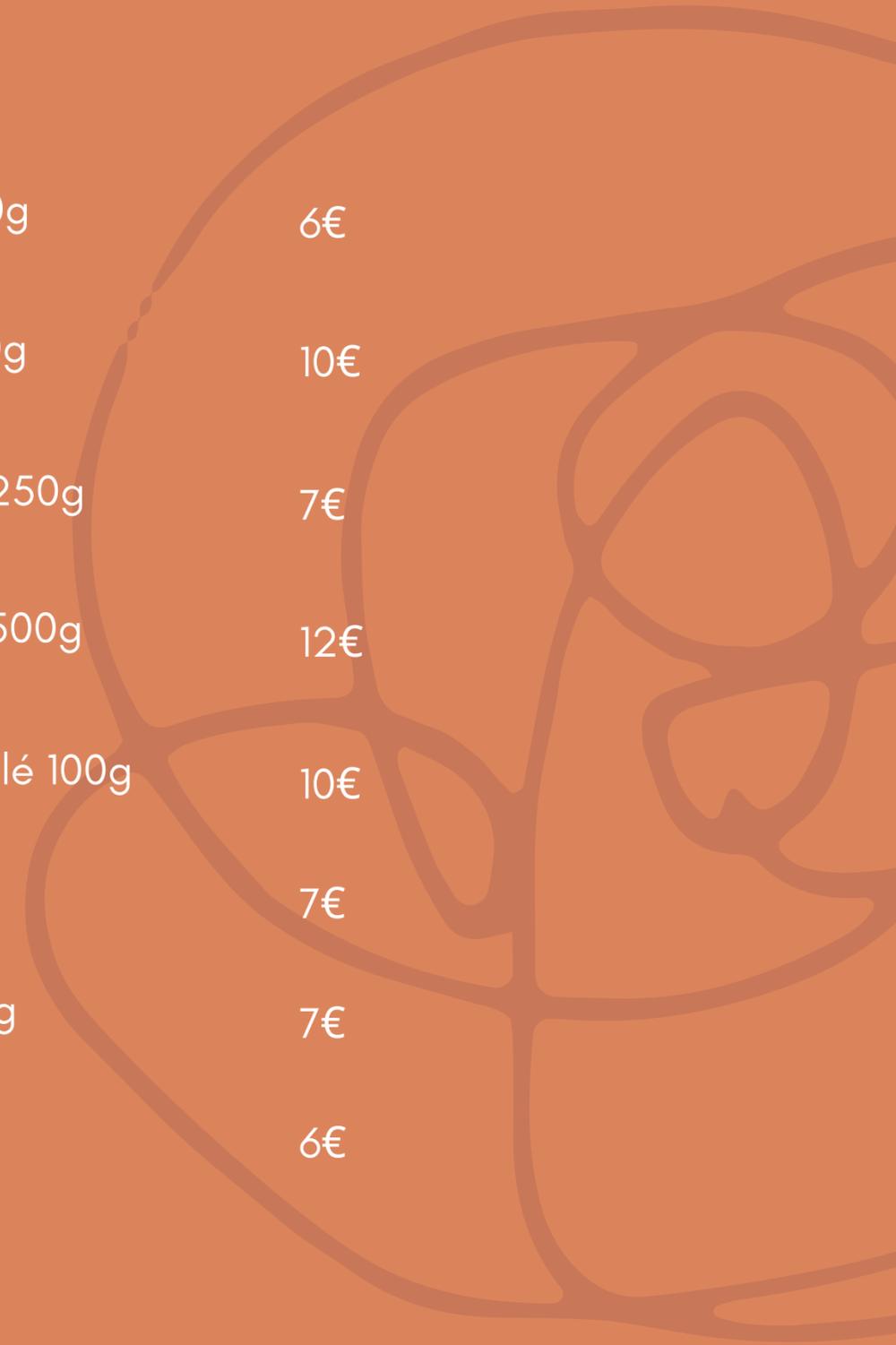
Miel de Lavande 500g 12€

Pollen frais congelé 100g 10€

Nougat noir 150g 7€

Nougat blanc 150g 7€

Guimauve 200g 6€





# Nous contacter

E-Mail

[barbara.laffon@gmail.com](mailto:barbara.laffon@gmail.com)

Facebook

[@maisonbee.apiculture](#)

Site internet

<https://maisonbee.fr>

Barbara LAFFON - Apicultrice et éleveuse de reines  
2 impasse des rosiers 13090 AIX EN PROVENCE

