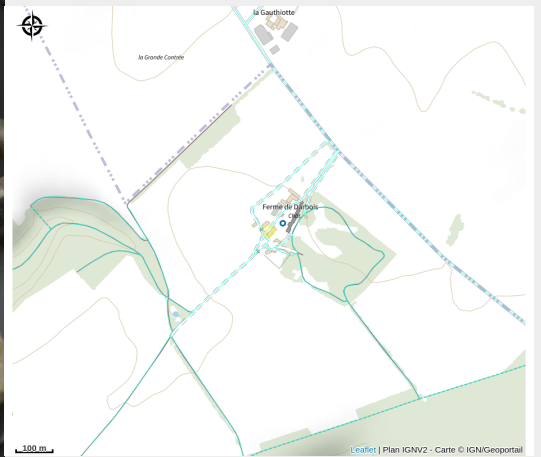


Pain d'épices - Ruchers de Darbois

Chatillon



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

Type de produits : Esprit parc national - forêts

Description

Provenant de nos ruchers situés au cœur de la forêt de Châtillon-sur-Seine, les fleurs de sous-bois et de lisières apportent une agréable subtilité à la force des miellats des arbres qui la composent, notamment les chênes tandis que sa texture liquide et sa couleur sombre laissent présager sa force.

L'exploitation, certifiée Agriculture Biologique, est basée dans une ferme à Buncey, accueillant la miellerie. Elle compte 267 ruches implantées intégralement dans des communes adhérentes au Parc national, dans un rayon de 25Km autour de Buncey. Les abeilles produisent différents miels (miel de fleurs, de forêt, de tilleul...), propolis, cire et essaims. Du miel infusé aux plantes aromatiques et médicinales (PAM) est aussi produit sur l'exploitation, ainsi que du pain d'épices et des chutneys à base de miel.

Sans oeuf, sans beurre ni sucre ajouté. Comme notre miel, tous les ingrédients sont issues de productions locales, sauf les épices, bien-sûr. Composé de notre miel, de farines de froment et de seigle, de lait, le pain d'épices séduit par son goût traditionnel et chaleureux grâce entre autre à la cannelle et l'anis.

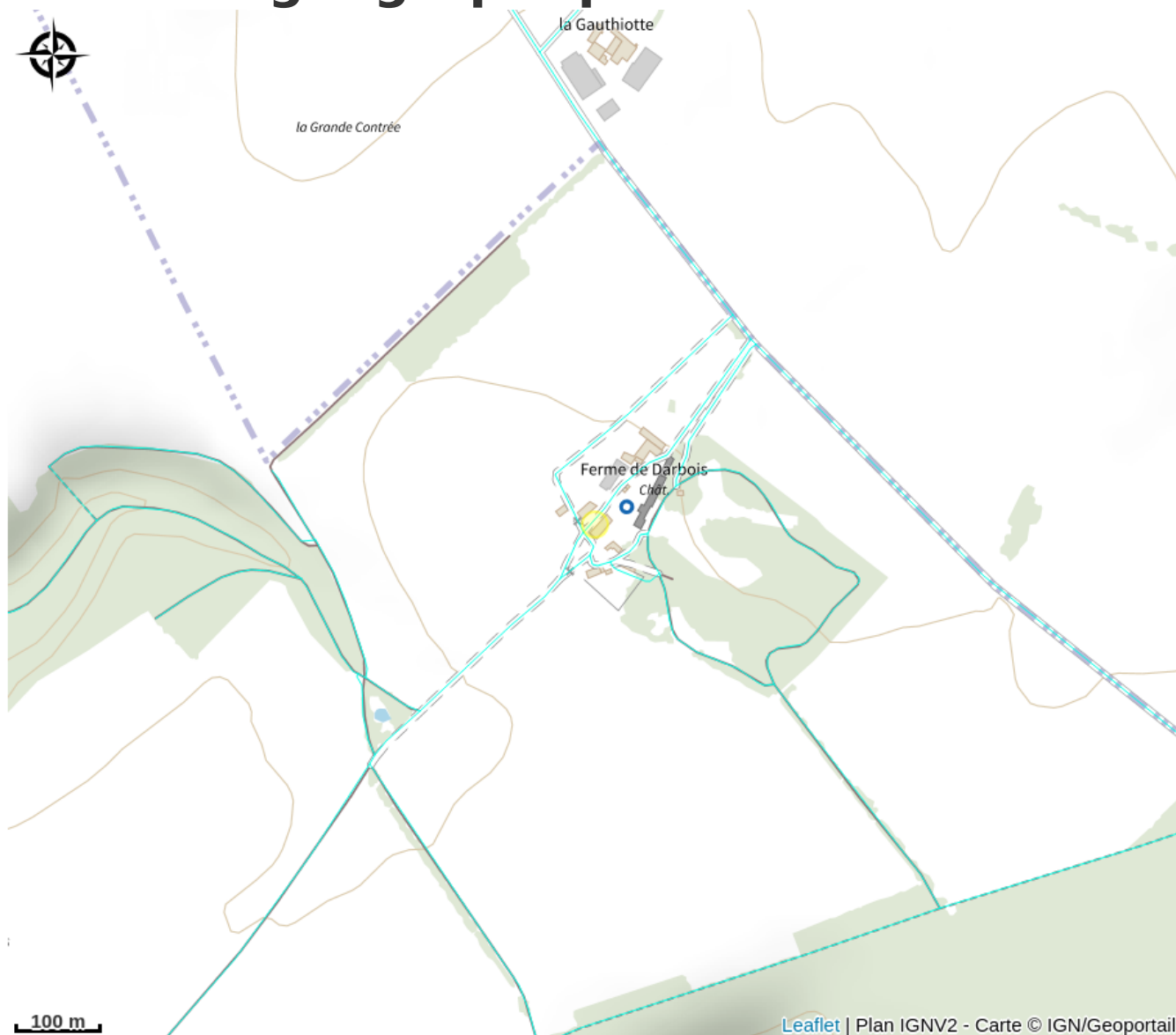
Les autres produits proposés sont :

- Cire de brèche et d'opercule
- Essaims
- Miel & PAM
- Pain d'épices doux, corsé, de la joie, crouton et chapelure
- Chutneys au miel

Le pain d'épices est aussi proposé sous forme de croutons ou de chapelure.

Proposé à la coupe ou en part de 300g ou 500g, le pain d'épices est disponible en vente à la miellerie.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Petit Darbois,
21400 Buncey
03 80 91 34 59
06 72 35 90 37

clobenley@ruchersdedarbois.fr

<https://www.ruchersdedarbois.fr/>