

miel non filtré merveilles d'abeilles

Notre miel est désoperculé à la main et extrait à froid. N'étant pas filtré, il contient davantage de pollen, de propolis et de cire d'abeille, conservant ainsi son goût naturel tel le rayon de miel. Liquéfié à basse température, il n'est pas pasteurisé.

Miel de printemps

La première miellée de la saison apicole est marquée par la floraison du pissenlit qui fournit nectar et pollen en abondance aux abeilles. Ensuite viennent les arbres fruitiers et petits fruits: pommiers, cerisiers, bleuets, etc. De cette composition résulte notre miel de printemps. Puisque les abeilles en dépendent pour leur développement printanier, ce miel n'est récolté qu'en très petite quantité. Nous récoltons ce miel au début du mois de juin.

Miel d'été

Notre miel d'été, de couleur claire, provient principalement du nectar des fleurs de trèfle et de luzerne, accompagné de plusieurs autres fleurs des campagnes et forêts environnantes. Nous récoltons ce miel en juin et juillet. Ce brut a une cristallisation plutôt granuleuse.

Miel d'automne

La couleur plus foncée et le goût plus prononcé de notre miel d'automne sont offerts notamment par la verge d'or et le sarrasin, ainsi que les fleurs sauvages avoisinantes. Nous récoltons ce miel en août et septembre. Ce brut est le plus crémeux, il cristallise finement.

Notre procédé d'extraction qui s'efforce à maintenir le miel dans son état authentique entraîne une cristallisation plus rapide de celui-ci. Ce phénomène naturel peut être renversé en déposant le récipient de miel dans de l'eau tiède, à la façon d'un bain-marie, jusqu'à ce que le miel soit redevenu liquide. Il est aussi possible d'utiliser l'air chaud d'un déshydrateur alimentaire ou du four à très basse température.

www.merveillesdabeilles.biz
Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



pollen frais congelé

merveilles d'abeilles

Riche en protéines végétales dont tous les acides aminés essentiels.

- Tonifiant et stimulant.
- Régularise les fonctions intestinales.
- Renforce le système immunitaire.
- Comble les carences alimentaires.

1 c. à table par jour dans un verre de jus, un smoothie ou une salade de fruits.



Les ruches sélectionnées, capables de subvenir à la colonie en apport de pollen, nous offrent un excédent dont nous avons la chance de bénéficier.

Le pollen frais récolté est rapidement mis au congélateur afin de conserver le maximum de ses propriétés thérapeutiques et sa sensationnelle saveur florale. Notre pollen frais congelé n'est ni séché ni déshydraté, préservant ainsi ses ferments lactiques, ses bactéries, ses antioxydants, ses enzymes et ses levures vivantes. C'est pourquoi il ne se garde pas sur les tablettes à température pièce ni au réfrigérateur, mais bien au congélateur.

www.merveillesdabeilles.biz
Saint-Didace (Québec)
450.840.1010



propolis

merveilles d'abeilles

La propolis provient de la pellicule résineuse protectrice des bourgeons des arbres. Les abeilles en découpent des fragments qu'elles transportent à la ruche et les mélangent à des sécrétions salivaires et de la cire. Elles l'utilisent en tapissant l'intérieur de la ruche pour la rendre hermétique et constituer une désinfection efficace. Au Québec, les principales sources pour les abeilles sont le peuplier, le bouleau, l'aulne, le sapin, le pin et l'aubépine.

Propriétés

antibactériennes	antifongiques
anesthésiques	anti-inflammatoires
cicatrisantes	antispasmodiques
antivirales	anti-rhumatismales
immunostimulantes	antioxydantes

Propolis brute

Notre propolis brute fraîche est récoltée à l'aide d'une grille qui se place sur le dessus des cadres dans la ruche, une technique qui s'assure d'une grande qualité de jeune propolis de l'année. On l'applique directement sur les plaies dans la bouche ou on la mâchouille pour soulager le mal de gorge.

Teinture de propolis

Le taux d'alcool à 70 % de notre teinture de propolis est le plus efficace pour extraire à la fois les principes actifs solubles dans l'alcool et les principes actifs solubles dans l'eau. Notre ratio de propolis 1:5 procure une très bonne concentration du produit actif. Le bouchon vaporisateur est pratique pour pulvériser la bouche et la gorge, tandis que le compte-gouttes est plus polyvalent pour mesurer précisément la teinture, la diluer, la mélanger à du miel ou autres liquides.

www.merveillesdabeilles.biz
Saint-Didace (Québec)
450.840.1010