



Panier Méditerranéen

1 pot miel de Lavande 250g
1 pot miel de Romarin 250g
1 pot miel de Garrigue 250g
1 barre de Nougat Blanc
au miel de Lavande 150 g



Les bienfaits du miel sur la santé

Propriétés diététiques

Le miel est un aliment naturel riche en sucres simples directement assimilables. Il est doté d'un pouvoir sucrant plus important que celui du sucre, avec un apport calorifique beaucoup moins important. 100g de miel apportent en moyenne 300 calories, alors que 100g de sucre en apportent 400, il y a donc intérêt à remplacer le sucre par du miel !

Concentré dans un faible volume sa richesse en fructose et glucose est à l'origine de son importante action dynamogénique et stimulante du cœur, C'est l'aliment de l'effort par excellence pour les sportifs et les convalescents. De par sa richesse en éléments naturels : minéraux et vitamines, le miel augmente les capacités de notre système de défense immunitaire, renforçant ainsi la résistance de notre organisme dans sa lutte contre les maladies.

Par ailleurs, le miel favorise aussi l'assimilation du calcium et la rétention du magnésium par l'organisme, deux minéraux essentiels au bon fonctionnement de notre métabolisme, les enfants qui bénéficient de miel dans leur alimentation quotidienne se développent beaucoup mieux que ceux qui ont seulement du sucre blanc, avec notamment une meilleure et plus rapide calcification osseuse et dentaire. Grâce à ses nombreux enzymes, le miel facilite également la digestion et le transit intestinal.



Be healthy

Panier des Garrigues

1 pot miel de Lavande 500 g
1 pot miel de Romarin 500 g
1 pot miel de Garrigues 500 g
1 pain d'épices
au miel de châtaignier 300 g



La composition du miel

Le miel est essentiellement composé de sucres (78 % à 80 %) qui se répartit grossièrement en fructose (ou lévulose) pour 38 %, glucose (ou dextrose) pour 31 % et pour 31 % restant nous trouverons du maltose, du saccharose et une grande variété de polysaccharides. Le miel contient également environ 17 % d'eau.

On retrouvera dans le miel une concentration exceptionnelle d'acides aminés : aspartique, glutamique, alanine, arginine, asparagine, cystine, glycine, histidin, isoleucine, leucine, lysine, phénylalanine, proline, sérine, tryptophane, tyrosine, valine

Des minéraux jusqu'à 1 % : argent, baryum, béryllium, brome, calcium, chrome, cobalt, cuivre, fer, lithium, magnésium, manganèse, molybdène, or, palladium, phosphore, potassium, rubidium, scandium, silicium, sodium, soufre, strontium, titane, vanadium, zinc, zirconium.

Si tous ces éléments ne sont pas présents ensemble dans tous les miels certains comme le potassium, le magnésium et le zinc sont systématiquement là.

Des vitamines en quantité qui sans couvrir nos besoins journaliers présentent l'avantage d'être hautement assimilables : Vitamine A, Vitamine B1, Vitamine B2, Vitamine B3, Vitamine B5, Vitamine B6, Vitamine B8, Vitamine B9, Vitamine C, Vitamine D, Vitamine K.

Des acides gras en faibles quantités : palmique, oléique et linoléique

Des enzymes dont amylases a et amylases b, gluco-invertase et gluco-oxydase

Et de nombreuses autres substances biologiques et aromatiques dont des flavonoïdes, des alcools, des esters, des pigments et des grains de Pollens.



Panier provençal de luxe

- 1 barre de Nougat Noir au miel de Fleurs 150 g
- 1 barre de Nougat Blanc au miel de Lavande 150 g
- 1 pain d'épices au miel de Châtaignier 300 g
- 1 pot miel de presse Prest'tige de Fleurs 400 g
- 1 pot miel de Thym 250 g
- 1 pot miel de Sarriette 250 g
- 1 pot miel de Lavande 250 g



Nous sommes situés dans le Vaucluse à quelques kilomètres d'Orange et non loin de Carpentras dans le petit village provençal de Jonquières.

On trouve en Vaucluse une activité agricole importante autour de trois productions majeures : le vin, les fruits et les légumes. Premier département producteur de cerises, de pommes golden et de raisin de table, deuxième département producteur de tomates et de melons, le Vaucluse occupe aussi une place importante dans la production d'olives ou de fraises.

Il est évident qu'avec une météo plus que généreuse, le Vaucluse est une terre idéale pour nos abeilles, dès le mois de février, lors de la floraison des fruitiers et jusqu'au début de l'été avec les cultures de courges et de melons. Cela nous permet d'emmener certaines de nos ruches en pollinisation dans des vergers ou sur d'autres cultures. La saison se poursuit ensuite avec les premières récoltes de pollen, les transhumances, les premiers essais artificiels ou encore les essais sauvages à récupérer. En plus de la production de miel et de pollen, l'élevage de reines occupe une place de choix dans l'exploitation. Grâce à un programme de sélection, nous produisons des cellules royales et des reines fécondées naturellement, pour notre exploitation et pour d'autres apiculteurs.

Frédéric PECASSE, Apiculteur

BON DE COMMANDE SPÉCIAL NOËL



<u>Courtepaille</u>	
Nom	
Prénom	
Adresse	
Code Postal	
Ville	
Téléphone	

Désignation	Prix unitaire	<u>Qté</u>	Total Prix	Poids Unit	Total Poids
Panier méditerranéen	24,00€			900g	
Panier des Garrigues	35,00€				
Panier Provençal de Luxe	60,00€				

Participation Frais de Port

Total de la commande

- De 1kg	7,50€
- De 2kg	8,50€
- De 5kg	12,90€
- De 10kg	18,90€
- De 30 kg	26,90

Frais de port	
Total Prix	
TOTAL	

Adresser votre commande et votre règlement par chèque à l'ordre BEE API

510 Chemin de Combe 84150 JONQUIERES

Tél : 06 19 72 63 46

contact@bee-api.fr

Fred PECASSE, Votre apiculteur