



L'Abeille Desbois

Miel de Bourgogne

Miel & Pain d'Épices

Recette Morvandelle

Traditionnelle et Artisanale



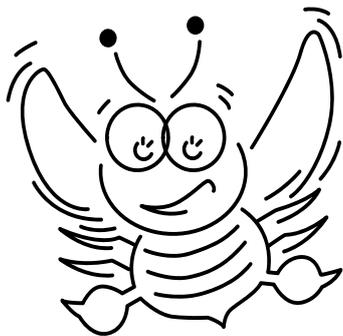


HISTOIRE

L'Abeille Desbois est une entreprise familiale située à Girolles (89), dans l'avallonnais. Nous produisons du miel avec 150 ruches et des abeilles rustiques. Sans transhumance, elles butinent toute l'année sur la flore locale composée de haies, de prairies et champs. Suivant les années, nous pouvons ainsi récolter du miel de printemps, d'acacia, de tilleul, luzerne, châtaigniers, ... Des miels avec des goûts variés et riches en saveurs.

Avec le miel récolté, nous fabriquons des pains d'épice. C'est une recette morvandelle, tenue secrète. Nature, à l'orange, au chocolat, et d'autres parfums en fonction des évènements. Il est produit artisanalement et en quantité limitée, avec une date courte afin de conserver la qualité.

Voici en quelques mots, une présentation de l'entreprise et des produits. Maintenant le mieux, c'est encore d'y goûter !





Les Miels



Les miels sont conditionnés en 250, 500 grammes et kilo.

Nous proposons également des coffrets découvertes. Ils déclinent la saison de miel et sont composés de 4 pots de 130 grammes.

.Crémeux

Miel doux avec une cristallisation très fine qui permet de le tartiner facilement. À manger à la cuillère, il donne l'impression d'un petit bonbon qui fond doucement en bouche. Il est composé de colza, aubépine, fruitiers et cornouillers.

.Forêt

Miel plus parfumé. Composé de ronces, tilleul, chêne et Luzerne (pour les variétés principales). Miel qui cristallise très fin.

.Acacia / Aubépine

Miel léger en goût. Il est liquide mais la présence d'aubépine va le faire cristalliser plus rapidement qu'un acacia pur.



Les Pains d'Épices

Les pains d'épices sont fabriqués avec du beurre et du lait.

Leur date de péremption est d'un mois. Ils sont moelleux et peu sucré.

- .Nature
- .Orange
- .Chocolat



PRODUITS





L'Abeille Desbois

Miel de Bourgogne



CONTACT

Marion DESBOIS

 Girolles, 89200 Avallon

 labeilledesbois89@gmail.com

 06.71.14.09.99

 [labeille.desbois](https://www.instagram.com/labeille.desbois)

