



MIEL DE LAVANDE M DE LEOS

MIEL DE LAVANDE CREMEUX ISSU DES RUCHES DU DOMAINE DE LEOS

Produit en quantité très limitée, il est vendu exclusivement sur le site internet du DOMAINE DE LEOS et dans une sélection d'épicerie fines exclusives



Terroir et récolte

Le "miel originel" de lavande M DE LEOS est issu des ruches du Domaine de Leos. Les abeilles, dont le rôle est essentiel pour la biodiversité et le bon équilibre de l'écosystème de la propriété, se nourrissent des lavandes mais aussi tout au long de l'année des fleurs des amandiers, des rosiers, des genêts, des coquelicots et d'un mélange mellifère et pollinifère bio que nous semons pour elles.

Le DOMAINE DE LEOS, qui possède un terroir au biotope naturel sauvegardé, travaille en bio, est certifié HEV 3A (Haute Valeur Environnementale).

Les plantations actuelles (vigne, oliviers, etc.) de la propriété ont été plantées sur des terres vierges de toutes cultures depuis plus de 60 ans.

La récolte du miel de lavande se fait généralement de fin juin à début d'août.



Race d'abeilles

Essentiellement Buckfasts et "caucasiennes".

Les "Buckfasts" sont une race d'abeilles très douces, peu essaimeuses et très productives. Elles hivernent plutôt bien et résistent à certaines maladies. Elles ont tendance à consommer beaucoup de nourriture durant l'hiver et propolisent beaucoup à l'intérieur de la ruche.

Les abeilles dites "caucasiennes" ou abeilles grises sont aussi très travailleuses et produisent beaucoup de cire et de miel d'une qualité supérieure en partie grâce à la longueur de leur langue.



Note de dégustation

Texture : obtenue par brassage, le miel ne cristallise pas et garde toujours sa consistance crémeuse et onctueuse, ce qui permet de le tartiner facilement.

Couleur : claire et jaune doré à la récolte, elle blanchit sous l'effet du brassage et de la cristallisation.

Goût : aromatique et savoureux avec une belle longueur en bouche.

Parfum : typé, très agréable aux arômes délicats et fruités.

Conservation : excellente. Sur le plan alimentaire, on peut conserver un pot de miel de lavande deux ans mais pour qu'un miel conserve toutes ses propriétés, il faut qu'il soit mis à l'abri de l'humidité et de la chaleur et surtout des rayonnements UV.



Accords gastronomiques

Le miel de lavande crémeux M DE LEOS peut être dégusté sur des tartines, dans des préparations ou en accompagnement de confiseries ou de certains mets comme les boissons chaudes ou les desserts (pâtisserie, salades de fruits, glace, yaourts, etc.).

Coffret en carton imprimé / Pot en verre de 250 g