



Commande de miel - Prix 2021



Nom:

Prénom :

	Désignation	unité	P.U.	quantité	montant
	<u>Miel de printemps</u> : Crémeux, fin, issu des premières fleurs, aubépines, fruitiers, colza...idéal pour les tartines	500 g	6 €		
		1 kg	10 €		
	<u>Miel d'acacia</u> : Saveur délicate, liquide, pas ou peu de cristallisation, le plus utilisé en cuisine	500 g	rupture		
		1 kg			
	<u>Miel toutes fleurs</u> : Crémeux, granuleux, mélange de fleurs d'été, idéal pour les tartines	500 g	7 €		
		1 kg	13 €		
	<u>Miel de forêt</u> : Miel de caractère butiné sur les chataîgniers, tilleuls, ronces...	500 g	7 €		
		1 kg	13 €		
	<u>Miel de tilleul</u> : Miel typique de nos forêts, frais, aux vertus apaisantes	500 g	7 €		
		1 kg	13 €		
	<u>Miel de châtaignier</u> : Miel foncé saveur puissante	500 g	7 €		
	<u>Miel de sarrasin</u> : Miel foncé saveur marquée et note torréfiée	500 g	7 €		
	<u>Préparation miel à la propolis</u> : 10g de propolis brute broyée et miel crémeux, idéal pour renforcer les défenses immunitaires, la sphère ORL...A consommer en cure à la cuillère 1 à 3 fois par jour, recette maison	500 g	12 €	1	12
	<u>Spray oral à la propolis</u> : Teinture mère de propolis (alcool à 40°) et miel d'acacia solarisé au romarin, recette maison	20 ml	8 €		
	<u>Apibaume</u> : Baume réparateur pour les mains, les lèvres et tous les petits bobos.. à base de cire d'abeille, macérât huileux de calendula, miel et propolis, recette maison.	30 ml	5 €		
	<u>Préparation miel d'acacia au safran</u> : Safran cultivé par nos soins, broyé et infusé dans notre miel d'acacia, propriétés toniques, antioxydantes, culinaires...	125 g	7,5 €		
	<u>Safran en pistils</u> : (env 50 à 100 stigmates) - Le safran est connu pour ses propriétés culinaires, tinctoriales et médicinales, on le dit tonique et antidépresseur entre autres... En cuisine, il est conseillé de faire infuser les stigmates de safran dans un liquide chaud ou froid (eau, bouillon, crème, vin...) pendant quelques heures voire la veille et de l'incorporer à la fin de la recette afin de révéler au mieux ses arômes. Pour un plat sucré comptez 2 à 4 stigmates par personne. Pour un plat salé comptez 5 à 7 stigmates par personne. Pour une boisson, infusion, sauce...comptez 2 à 4 stigmates par personne	0,1 g	4,5 €		
		0,2 g	8 €		
	<u>Coffret cadeau 3 miels</u> : Miels de printemps, de tilleul et de forêt en 250g pour découvrir ou pour offrir	3 x 250 g	13 €		
	<u>Pain d'épices</u> : 400g - Réalisé avec notre miel et farine de seigle de Lumigny, recette maison	le pain	6,5 €		
Miel produit et récolté par Tina Cappellini 3 rue de la Mare à Dôme 77131 Touquin siret 80191697400026 Tel:0663748488 Vous pouvez nous suivre sur : La saframiel Contact : lasaframiel@outlook.fr			Total		12
<p><i>La cristallisation du miel est un phénomène physique naturel qui ne dégrade en rien sa qualité.</i></p>			Paiement par chèque (à l'ordre de Tina Cappellini)		
			Paiement en espèces		