GAEC de la Chouette - Christophe MICHELOTTI

- Produits locaux
- Miel

Coup de coeur

A la fin du mois de Juillet, je transhume mes ruches dans la vallée du Biros à plus de 1000 mètres d'altitude. Là, mes abeilles produisent un miel au goût puissant et à la robe ambrée : le miel de bruyère callune...

Installé comme apiculteur dans la vallée du Volp, j’ai choisi les Pyrénées Ariégeoises pour la richesse et la diversité de sa flore sauvage. J'ai positionné mes ruchers entre la vallée du Volp et les montagnes du Mont Valier, pour vous proposer des miels aux saveurs les plus variées. Au gré des floraisons, les abeilles butinent différents nectars et produisent des miels aux saveurs variées: Miel d'Acacia, de Tilleul, de Fleurs de Montagne, de Châtaignier ou de Bruyère Callune ainsi que du pollen de fleurs que je vous propose séché ou congelé frais.

Caractéristiques

Vente directe à la miellerie, sur rendez-vous

Nous parlons
Anglais
Espagnol
Français
Nous suivre

Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises

Contact

Christophe MICHELOTTI
06 19 55 14 67
contact@rucher-michelotti.fr

Adresse

Le Village
09230
Montardit
06 79 13 77 14
contact@rucher-michelotti.fr
Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué contact@rucher-michelotti.fr

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar