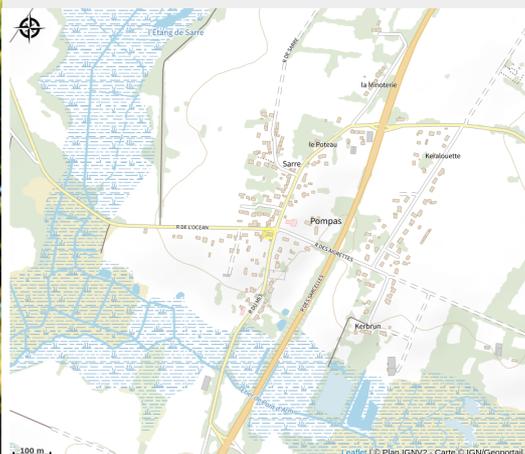


GAEC Les Ruchers du Pays Blanc - Un apiculteur à la table des chefs



Crédit photo : (Les Ruchers du Pays Blanc)



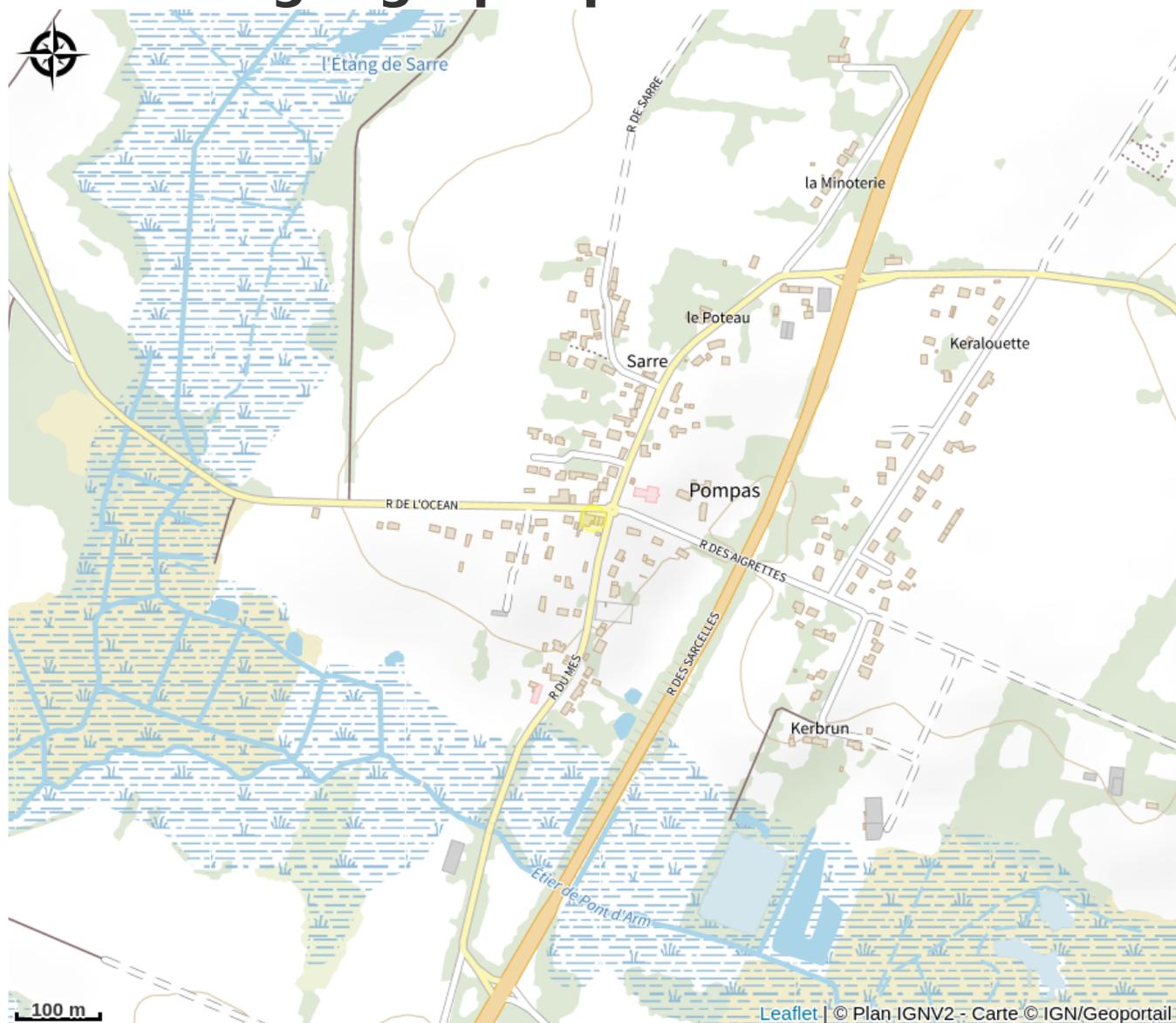
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Possibilité de commander via notre site internet, par mail et par téléphone. Envoi de votre commande par La Poste. Apiculteur, mais aussi créateur de saveurs. Au cœur de la Brière, il cultive respect de l'environnement, goût et passion du métier. Retrouvez les miels à la Socali (St-Nazaire), Les Vergers du Littoral (Herbignac), La Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat à Kerhinet, aux marchés de Ranrouët (Herbignac) et Kercabellec (Mesquer) en juillet et en août ainsi que dans de nombreuses épiceries de la Presqu'île Guérandaise et en Brière. Découvrez ces miels présents à la table des plus grands chefs : leurs inspirations gustatives variées sauront séduire toutes les papilles; quant à la passion de l'artisan de bouche, elle séduira l'esprit de tous les curieux. Des stages d'initiation à l'apiculture sont organisés : pour plus de détails, rendez-vous sur le site internet du passionné. Les produits des Ruchers du Pays Blanc : miel de printemps, de Brière, de blé noir, à la fleur de sel, à la fève tonka, propolis, caraOmiel... Il vous propose également du pain d'épices naturelles et au miel d'été (50%) : un délice !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

3 rue de l'Océan

Pompas

44410 HERBIGNAC

arj@gmx.fr

<http://lesruchersdupaysblanc.com>