

CATALOGUE 2022

miel

et produits de la ruche



Benoît Lacourcelle La Vialle 19390 Chaumeil

www.miel-lacourcelle.fr





Lacourcelle Benoit

apiculteur professionnel



📍 9 route de l'accordéon
La Vialle
19390 Chaumeil

☎ 07 81 23 18 14

🌐 www.miel-lacourcelle.fr

✉ contact@miel-lacourcelle.fr

A propos de notre miel

Notre exploitation familiale située au cœur du Massif des Monédières (en Corrèze) offre à nos abeilles un magnifique environnement naturel.

Ces paysages de moyennes montagnes couverts de forêts et de prés nous permettent de vous proposer des miels de fleurs sauvages aux parfums subtils et variés.

Venez découvrir notre gamme de miels BIO issus du terroir français :

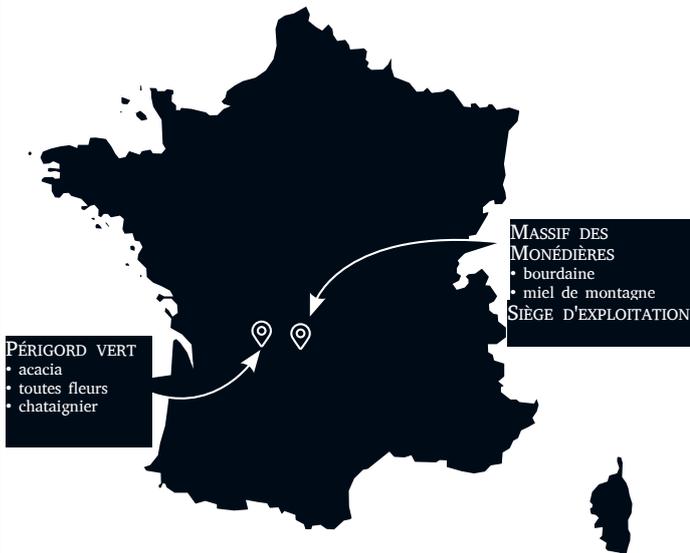
Miel d'acacia, bruyère, châtaignier, bourdaine, montagne...



A propos de nous

Apiculteur professionnel depuis plus de 15 ans, fils et petit-fils d'apiculteur, je perpétue une histoire vieille de plus de 70 ans basée sur le respect des abeilles, des produits et la transmission des connaissances.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer sur notre exploitation, les foires ou les réseaux sociaux.



Nos garanties



Une exploitation familiale



Une production bio



Des miels 100% issus de notre production

Une exploitation de 300 ruches environ

Afin de proposer une plus grande variété de miels ainsi que pour limiter les aléas climatiques, les ruches sont réparties entre la Corrèze (~200 ruches) et la Dordogne (~100 ruches).



Des sites de productions préservés

Tous nos miels sont issus de fleurs sauvages (bruyère, ronce,...), de forêts (acacia, châtaignier, bourdaine,...) et de prairies (trèfle...).



De 4 à 6 types de miels selon les années

Bourdaine
Montagne
Bruyère
Châtaignier
Acacia
Toutes fleurs

Disponibles en pots de 250 g, 500 g et 1000 g



MIEL DE BOURDAINE

Récolté au sein du massif des Monédières. Son goût à la fois doux et floral ravira aussi bien les amateurs de miel doux que ceux de miel typé.

C'est un miel typique du Limousin.



	code	poids	prix public TTC	code-barres
	BOURD250	250 g	6,50 €	 3 770014 601063
	BOURD500	500 g	12,70 €	 3 770014 601070
	BOURD1000	1000 g	23,90 €	 3 770014 601087

MIEL DE MONTAGNE



Miel aromatique de couleur jaune foncée à brun selon les années, c'est un miel crémeux de flore variée (ronce, châtaignier, trèfle,...).

Récolté en zone de montagne, au sein du massif des Monédières, ce miel est un produit parfait pour sucrer boissons chaudes et desserts.

	code	poids	prix public TTC	code-barres
	MONT250	250 g	6,50 €	 3 770014 601186
	MONT500	500 g	12,70 €	 3 770014 601193
	MONT1000	1000 g	23,90 €	 3 770014 601209

MIEL DE BRUYÈRE

Miel aromatique à la fois doux et puissant, il se caractérise par une texture gélatineuse. Récolté en toute fin d'été sur les ruchers les plus hauts en altitude (au delà de 800 m), il ravira les amateurs de miel typé.



	code	poids	prix public TTC	code-barres
	BRUY250	250 g	8,50 €	

MIEL D'ACACIA

Miel liquide de couleur jaune pâle.

Récolté en Dordogne, au sein du Périgord vert, ce miel se caractérise par un goût doux aux notes florales légères.

Sans acidité ni arrière-goût, il est parfait pour sucrer boissons chaudes ou desserts.



	code	poids	prix public TTC	code-barres
<i>Bientôt disponible</i>	ACACIA250	250 g	7,50 €	 3 770014 601001
	ACACIA500	500 g	14,00 €	 3 770014 601018
	ACACIA1000	1000 g	27,00 €	 3 770014 601025

MIEL TOUTES FLEURS



Miel crémeux récolté en été dans le Périgord vert. Issu de flore sauvage (principalement châtaignier et ronce), il est facile à tartiner, ce qui en fait un produit idéal pour vos petits déjeuners.

	code	poids	prix public TTC	code-barres
	TF250	250 g	5,90 €	 3 770014 601124
	TF500	500 g	11,40 €	 3 770014 601131
	TF1000	1000 g	21,50 €	 3 770014 601148

Miel brun foncé récolté en Dordogne au sein du Périgord vert. Son goût caractéristique, légèrement amer est très apprécié des connaisseurs.

Aux notes sucrés peu prononcées, il est souvent utilisé en cuisine notamment pour la fabrication du pain d'épice.

C'est un miel cristallisant très lentement.



	code	poids	prix public TTC	code-barres
	CHAT250	250 g	7,30 €	 3 770014 601261
	CHAT500	500 g	13,50 €	 3 770014 601254
	CHAT1000	1000 g	25,50 €	 3 770014 601247



Lacourcelle Benoit

apiculteur professionnel

SIRET : 480 666 551 00027 APE : 0149Z

 9 route de l'accordéon
La Vialle
19390 Chaumeil

 07 81 23 18 14

 www.miel-lacourcelle.fr

 contact@miel-lacourcelle.fr

Merci de l'intérêt que vous nous portez,

n'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes d'informations complémentaires.

Benoit Lacourcelle, *chef d'exploitation*

