



### Dénomination

Miel de Châtaignier BIO 500g

### Liste des ingrédients

Miel de Châtaignier BIO

### Producteurs

Pascal Valois, apiculteur, siret 42116664600040  
SAS Ferme des Clos, siret 82820966800015  
Les Clos, 78830 BONNELLES

### Lieu de production et mise en pot

L'extraction du miel se fait chez l'apiculteur.  
La mise en pot et la commercialisation sont effectuées par la SAS Ferme des Clos.

### Mode de production et date de récolte

Apiculteur certifiée en Agriculture Biologique par Bureau Veritas France (FR-BIO-10.250-0005108.2023.002)  
Miel récolté en avril et extrait début mai.  
Récolte douce et sans répulsifs.

### Labels



## Caractéristiques techniques du produit

Conditionné en pot de verre de 500 gr.  
DDM : 24 mois à date de mise en pot.  
Conservation à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

## Caractéristiques organoleptiques du produit

Issu des forêts de châtaignier des alentours de la ferme des Clos, notre miel est très doux pour un miel de châtaignier et délicat.

## Valeurs nutritionnelles moyennes du produit

Composition nutritionnelle	Valeur nutritionnelle pour 100g
Protéines	0,56 gr
Glucides	81,7 gr
Lipides	0 gr
Sucres	79,8 gr dont acides gras saturés 0 gr
Sel	0,01 gr

## Emballage et logistique

Poids Net pot de 500g de miel : 683 g  
Poids du colis de 12 pots 500g de miel : 8,450 kg

## Gen codes associés

MIEL DE Châtaignier bio - 500G	3770025869063
--------------------------------	---------------

## Coordonnées

SAS Ferme des Clos  
Les Clos  
78830 BONNELLES  
Siret 82820966800015  
RCS VERSAILLES  
Tél: 06.85.91.25.60  
mail: [api.pascaletmarie@gmail.com](mailto:api.pascaletmarie@gmail.com)



