

Fiche Technique

MIEL D'ACCACIA BIO

Producteur du miel : API-MOULIN (Vent de miel)

L'apiculteur Arnaud LEVANNIER travaille le miel depuis près de 22 ans.

En 2007, il crée sa propre exploitation apicole et donne naissance à la marque « **Vent de Miel** » 2 ans plus tard. En 2017, il décide de fonder sa société « Api Moulin » par 9 apiculteurs gascons et lui-même.

Adresse de fabrication et conditionnement :

Société **EURL Api-Moulin**

Conditionnement "Au Moulin", 32260 (GERS), Lamaguère France.

Informations produit

DENOMINATION COMMERCIALE : Miel Bio d'Acacia Bio

COMPOSITION : 100% miel*

NOM INCI EU : Mel*.

**Ingrédient issu de l'agriculture biologique*

ORIGINE : animale (ne peut pas entrer dans la formule d'un produit VEGAN)

DDM : 2 ans à partir de la date de mise en pot.

STOCKAGE : A température ambiante, à l'abri de l'humidité et de la lumière.

CONDITIONNEMENT :

Pot de 500g – Type verre

Seau de 5 kg – Type plastique

DESCRIPTION & ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU MIEL

Les Miels sont d'**origine France (Sud-Ouest)**, récoltés et conditionnés "Au Moulin" par des apiculteurs gascons dans différentes régions en fonction du miel recherché.

Miel Bio d'Acacia Bio : Canal du Midi

Les produits sont **certifiés BIO par ECOCERT France SAS** conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique.

SPECIFICATIONS PRODUIT

MIEL D'ACACIA BIO

EVALUATION	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Aspect*	liquide, visqueux, limpide
Couleur*	jaune pâle
Odeur*	odeur caractéristique de miel, très légère
pH*	3,2 - 5,5
Eau (%) *	16 – 21
Cristallisation	Très lente (riche en fructose)

**Données issues de la littérature notamment Codex Alimentarius (Norme pour le miel – CODEX STAN 12-1981)*

DONNEES NUTRITIONNELLES PRODUIT

Valeurs nutritionnelles pour 100g*	
Valeur énergétique	304 kcal
Glucides	82 g
<i>Dont sucres</i>	82 g
Protéines	< 0,3 g
Lipides	< 0,3 g
Fibres	0,1 g
Vitamine C	0,5mg

**Source : USDA*