

Miels

Miel de Forêt,
Miel Toutes Fleurs,
Miel de Touraine,
Miel d'Acacia



L'OR DES ABEILLES

Issu du nectar butiné de fleur en fleur, le Miel est le fruit d'une lente transformation orchestrée par les abeilles. Elles réunissent ainsi toute la richesse des plantes en un Miel délicatement sucré où les nutriments sont hautement assimilables. Un trésor issu directement de la ruche aux qualités nutritives et aux saveurs inégalées.

DES MIELS D'EXCEPTION

Les ruches des Laboratoires Landais sont installées au cœur de la campagne, près de la Vallée de la Loire classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elles sont ainsi éloignées de toute exploitation agricole et de tout pesticide **d'après les principes de l'Apiculture Bio**, et si elles donnent peu de Miel, celui-ci est d'une incroyable qualité.



MIELS CRUS, DES PROBIOTIQUES NATURELS

Les Miels crus sont une source unique de **bactéries vivantes extrêmement bénéfiques** pour la flore intestinale. Très fragiles, elles ne peuvent survivre à des traitements par la chaleur, c'est pourquoi nos Miels sont **garantis crus** et d'une **pureté absolue**.

Les Miels crus sont également riches en fructo-oligosaccharides, des substances naturelles qui **stimulent le développement des bonnes bactéries** dans le système digestif.

Revitalisants, ils apportent aussi à l'organisme une multitude de **nutriments directement assimilables**, notamment des vitamines B et des minéraux (Calcium, Fer, Magnésium, Potassium...).

Récoltés dans la plus pure tradition, les Miels crus sont **extraits à froid** et mis en pot directement par l'apiculteur, **sans traitement ni pasteurisation**. Ils conservent ainsi tous leurs bienfaits.

Découvrez les Miels d'exception des Laboratoires Landais (quantités limitées) :

Subtils et fruités, ces Miels d'exception ont un goût raffiné, sans être trop sucré.

- **Miel de Forêt - Miel d'Été cru** (pot en verre de 500g)
ACL 601 58 29

Ce Miel aux saveurs prononcées présente des notes délicates de châtaigne et une certaine longueur en bouche qui se termine sur des arômes de caramel.

- **Miel Toutes Fleurs - Miel de Printemps cru** (pot en verre de 500g)
ACL 601 58 07

Sa couleur claire et son goût délicat seront appréciés par les amateurs de Miel très doux.

- **Miel Toutes Fleurs - Miel d'Été cru** (pot en verre de 500g)
ACL 601 58 31

Doux et parfumé, ce Miel vous ravira par ses nuances gustatives, qui laissent en bouche de délicieuses notes fumées.

- **Miel de Touraine - Miel de Nectar et Miellat cru** (pot en verre de 500g)
ACL 601 58 19

Le Miel de miellat est plus riche en antioxydants qu'un miel de nectar. Ce miel de Nectar et Miellat présente des saveurs prononcées à dominante de Châtaignier, ce qui se retrouve dans ses arômes caramélisés de fruit cuit.

- **Miel d'Acacia bio - Miel monofloral cru** (pot en verre de 500g)
ACL 601 58 08



Récolté une fois par an en petites quantités, le Miel d'acacia a un parfum délicat et légèrement floral. Sa couleur claire annonce une douceur qui fera l'unanimité.

-
- **Coffret de dégustation 4 miels crus** (4 pots en verre de 125g)
ACL 601 58 25

Le coffret découverte des Laboratoires Landais contient une sélection de Miels crus : Miel de Forêt - Miel d'Été cru, Miel Toutes Fleurs - Miel de Printemps cru, Miel Toutes Fleurs - Miel d'Été cru, Miel d'Acacia bio - Miel monofloral cru. Chacun est unique, offrant des saveurs et des parfums spécifiques selon les zones de butinage des abeilles et la saison.

Les Miels crus peuvent être dégustés purs ou utilisés dans tous types de préparations.

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

En 1949, l'apiculteur Albert Landais fait des recherches sur les propriétés des produits de la ruche. Il décide d'aménager des ruchers au centre du jardin de la France, en Touraine, un havre de paix au cœur de la nature dédié aux abeilles.

Encore aujourd'hui, les Laboratoires Landais ont su conserver leur esprit d'origine et continuent de travailler en harmonie avec la nature. Les ruchers sont entretenus et exploités avec l'aide d'un apiculteur tourangeau expérimenté, dans le respect des **principes d'Apiculture Bio**.

QUALITÉ GARANTIE

Les miels des Laboratoires Landais ont été évalués par un organisme spécialisé indépendant qui leur a attribué des notes allant de 4 à 5 sur 5 étoiles, ce qui traduit leur qualité exceptionnelle.

COMMENT CONSERVER LES MIELS ?

Les Miels crus ont une durée de conservation extrêmement longue. Il est recommandé de les conserver dans un endroit frais et sec.

Les Miels évoluent naturellement au cours du temps : liquides lors de la récolte, ils deviennent crémeux puis cristallisent. Ils conservent toutefois toutes leurs saveurs et leurs qualités sous cette forme et peuvent à nouveau redevenir liquides par un simple bain-marie.

Ne pas consommer chez les nourrissons de moins d'un an. À consommer dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

OÙ TROUVER CES MIELS CRUS D'EXCEPTION ?

En contactant Vitalco (par téléphone au 01 40 41 06 38 ou sur www.vitalco.com) et dans les magasins spécialisés.



PLUS D'INFOS

*Des conseillers sont à votre écoute afin de répondre à toute question concernant ces **Miels** en appelant au **01 40 41 06 38**, ou en envoyant un e-mail à info@vitalco.com.*

Des informations détaillées sont également disponibles sur le site <http://www.vitalco.com>



Vitalco a repris les Laboratoires Landais en 2014. Grâce au concours de la fille du fondateur Albert Landais, le savoir-faire et l'esprit originel des **Laboratoires Landais** sont conservés et perpétués, garantissant une qualité de produit ininterrompue.



Vitalco, importateur exclusif et distributeur officiel de



VITALCO

7, rue Paul Lelong • 75002 Paris
Tél. 01 40 41 06 38 • Fax. 01 83 96 83 00

www.vitalco.com