

## DU MIEL, TOUS SIMPLEMENT BON

### Produits en vrac et consommateur

Nous offrons des formats d'emballage pour l'industrie alimentaire (restaurants, microbrasseries, cafétérias, boulangeries, pâtisseries, usines de transformation alimentaire). Ces formats sont disponibles pour tous les types de miel, dont le miel blanc, doré, ambré, sarrasin. Notre miel n'est pas pasteurisé, ainsi, ils conservent tous ses éléments nutritifs.

## *Super Chef*

### NOS PRODUITS EN VRAC ET SERVICE ALIMENTAIRE



SEAU 15KG



CRUCHON 3KG



BARIL 285KG



TÔTE 1500KG

### NOS FORMATS CONSOMMATEUR

OURSON 12/375GR – POT 12/500GR – SQUEEZE 12/1KG

### Marques privées

Nous offrons également des marques privées sur mesure, pour l'emballage de miel.

### Nos certifications

Certifié par l'ACIA, cachère, Aliments Québec



## MIEUX CONNAÎTRE LE MIEL

### Le miel se cuisine comme le sucre?

**Vrai et faux, le miel n'aime pas beaucoup la chaleur et prend un goût amer s'il est surchauffé**, ce qui écrase ses notes les plus subtiles. Qui n'a pas déjà fait brûler la peau d'un poulet au miel? Mieux vaut donc l'incorporer en toute fin de cuisson ou, mieux encore, à la finition, tel qu'on le ferait par exemple avec une bonne huile d'olive. Dans les recettes de gâteau, on le substituera au sucre blanc en réduisant la température du four de 15°C et en réduisant du quart le volume total des ingrédients liquides. Grosso modo, 170 g de miel (environ, 1/2 tasse) remplacent 200 g (environ 1 tasse) de sucre.

### Le miel doit être pasteurisé avant d'être vendu?

**Le chauffage** à environ 77°C pendant 5 à 6 minutes « **tue instantanément le miel**. Ses enzymes sont détruites, ses huiles essentielles s'évaporent et les bons sucres assimilables par l'organisme sont transformés en saccharose. Le miel devient donc du sucre blanc en matière de composition ». Si la pratique est aussi populaire au Québec, c'est qu'elle permet d'empêcher la formation de cristaux et facilite sa commercialisation. **En France, la pasteurisation du miel est interdite.**

### Un miel doré est plus délicat qu'un miel ambré ou foncé?

**Vrai**, la couleur d'un miel est directement liée au type de fleurs butinées (la couleur de la fleur n'a, cela dit, aucun lien avec la couleur du miel: une fleur pourpre ne produira pas un miel plus foncé qu'une fleur blanche, par exemple) et, de façon générale, plus un miel est foncé, plus il est corsé et aromatique.