

Goût d'absolu

Des Rasperes du Tarn aux Lacs du Lévézou



Crédit photo : Miel du Lévézou - Gouts d'Absolu (Edith Guccini)



Miel du Lévézou issu de l'apiculture biologique récolté et mis en pot au rucher, production de petits-fruits BIO, animation pédagogique-dégustation autour de la ruche - Vente directe, stages-formation au Lieu Dit La Plaine. Sur réservation.

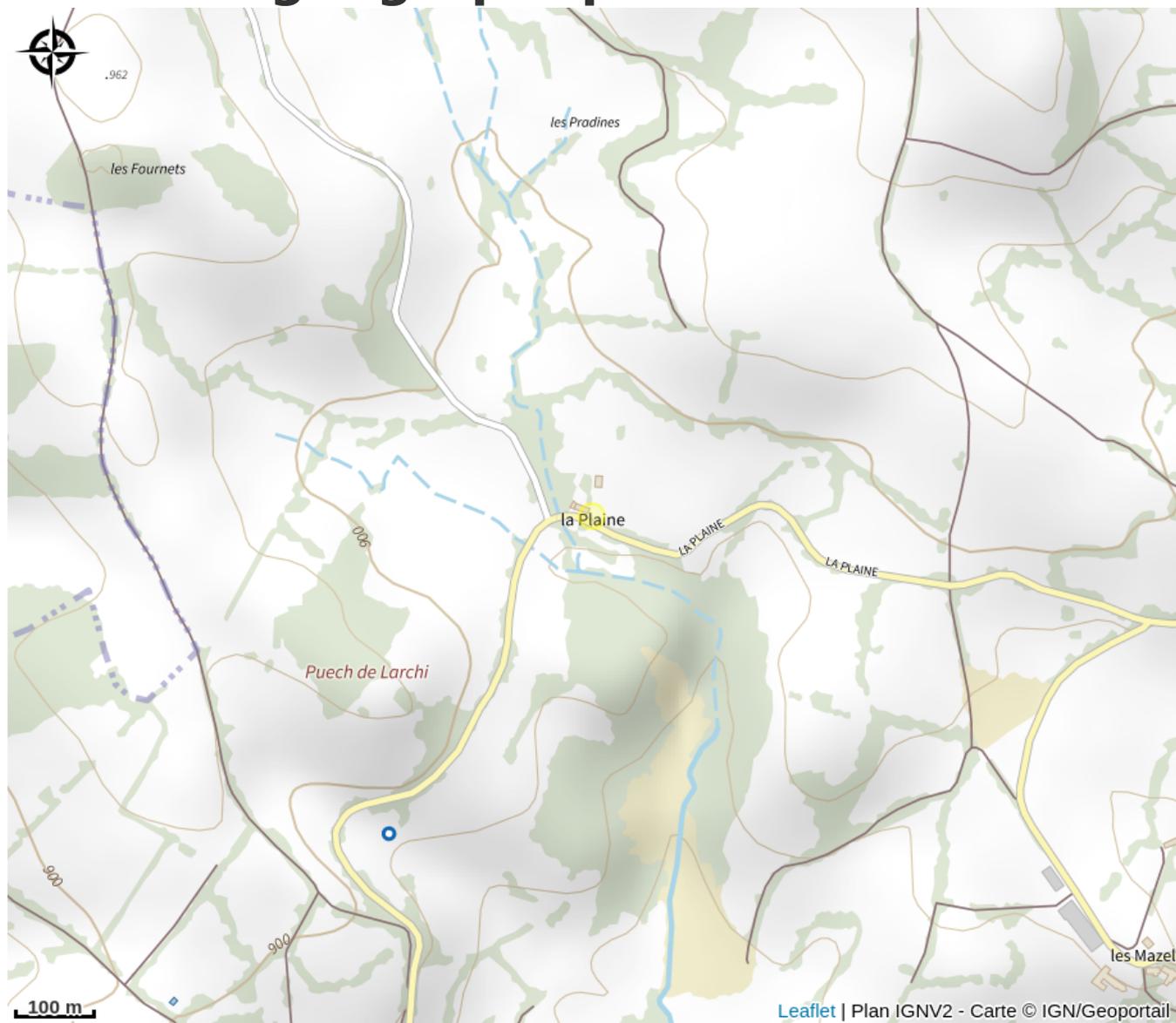
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Le Rucher du Lévézou - BIO La récolte du Miel certifié A.B. est réalisée à maturité, en respectant les rythmes cosmiques bio-dynamiques fondamentaux de la nature certifié Apiculture biologique. En miellerie, le plus grand soin lui est apporté : désoperculation manuelle au couteau, non pasteurisé, non chauffé, mis en pot à la main sur place à la miellerie. Le travail de désoperculation au couteau et d'extraction se font à froid, notre miel ne subit aucune transformation afin d'en conserver au mieux les propriétés gustatives, nutritionnelles et thérapeutiques (notamment cicatrisantes). Gustativement, il présente des saveurs subtiles et intenses, avec des notes fruitées. Production de petits-fruits et fruits BIO, myrtilles et framboises, rhubarbe, ... s elon la saison vous pourrez les déguster frais ou transformés, confitures, sirops, pâtisseries, tout comme le miel. Stage de formation en Apiculture écologique et naturelle afin de transmettre et partager, de l'initiation au perfectionnement : - installer une ruche écologique dans mon jardin - la santé de l'abeille - la gestion des essaims et la duplication des colonies... Animation pédagogique-goûter "Autour de la ruche, fêtons l'abeille", découvrir et approcher l'abeille en toute sécurité... Goûter gourmand des produits de l'exploitation les Samedi 8 et 22 juillet 2023, 5 et 19 août 15h30 à 17h30, sur réservation uniquement au plus tard la veille au 06 73 04 08 02 dans le cadre de l'action Manger Bio et Local-APABA (nombre de places limité) . Tarif : Adulte 7€ - Enfant 4€ Vente directe sur l'exploitation : Boutique à la ferme pendant l'été ouvert le mardi de 14h à 16h00 et le samedi de 10h00 à 12h Retrait des commandes sur rendez-vous toute l'année. Toute l'année retrouvez nos produits au point de vente "La ferme du Lévézou" : chez Franck & Véro Josceran, Les Vialettes, 12780 Vezins de Lévézou Sur les marchés l'été : Le mardi soir l'été au marché de Salles-Curan, rue du Château... nos crêpes au miel et confitures du Lévézou à déguster sur place. Foires et évènements : Au printemps Trial de la Cité de Pierre : Foire Foie gras et Salaisons Villefranche de Rouergue en novembre Foire à la Truffe à Comprégnac en décembre.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME DE PARELOUP LEVEZOU le 26/02/2024

Contact

La Plaine

12780 VEZINS-DE-LEVEZOU

Tél. 0673040802

mieldulevezou@gouts-d-absolu.fr

<https://gouts-d-absolu.fr>