

L'ABEILLE CARRILLONNE



Yann récolte un miel de printemps en juin et un miel d'été. Il récupère les cadres de la hausse (partie haute de la ruche) qui contient l'excédent de miel produit par les abeilles. Les cadres sont ensuite positionnés dans un extracteur tournant où le miel va sortir des alvéoles par le biais de la force centrifuge. Le miel est ensuite filtré, mûri et conditionné dans de petits pots en verre.

Au goût, on sent les plantes sauvages qui bordent les bords de seine, le tilleul, l'aubépine, le chardon. C'est une petite production qu'il vend au bouche à oreilles et que l'on déguste avec joie à la cuillère avec délectation.

Coordonnées

8 Rue Michelet
78420
Carrières-sur-Seine
Horaires d'ouverture
Currently closed
[PDF](#)