View in browser

les Ruchers du Born

PRODUCTEURS DE MIELS DES LANDES

BOUTIQUE VISITE DE LA FERME CONTACT

MERCI d'avoir été nombreux à venir nous rendre visite cet été !

Visite de la ferme, chasse au trésor, temps d'échange et dégustation apiarium... Nous avons été ravis de vous accueillir et un grand merci à nos visiteurs pour tous ces beaux échanges !

Nos animations ont eu beaucoup de succès cet été encore. Chaque semaine, enfants et adultes ont pu enfiler la combinaison et partir à la découverte du fonctionnement d'une colonie d'abeilles.

Et pour ceux qui auraient raté l'atelier découverte des fleurs et des abeilles, il nous reste encore quelques places pour l'atelier de la 2eme semaine des vacances de la Toussaint !
Date : vendredi 4 novembre
Horaires : de 10h30 à midi
Public : Enfants de 3 à 6 ans

Veuillez noter que nous sommes déjà complets sur l'atelier du 28 octobre.

Infos et Réservations

Pendant les vacances scolaires de la Toussaint (du 24/10 au 04/11), nous vous accueillons
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H A 17h

ATTENTION NOUS SERONS FERMES LUNDI 31 OCTOBRE ET MARDI 1ER NOVEMBRE

NOUVEAUTE EN BOUTIQUE !
du miel en rayons !

Venez découvrir notre miel de Callune des Pyrénées ou notre miel de Fleurs des Landes...à croquer directement dans le rayon ! 😊

Disponible également sur notre boutique en ligne !

Découvrir notre boutique

Retour en images de notre concert à la ferme dans le cadre des Granges Musicales

Petit plaisir... Voici notre recette de Cannelés au miel !

Ces cannelés ont été servis avec le café gourmand lors du Repas Concert des #grangesmusicales 2022
Photo E. Gentils The Food Eye - Photographie Culinaire by Emilie Gentils

REMPLACER LE SUCRE PAR LE MIEL

Quand on veut utiliser du miel à la place du sucre, dans les ingrédients d'une recette, ce n'est pas toujours simple, car ce ne sont pas des produits équivalents, et pas que gustativement (c'est d'ailleurs pour ça qu'on vous encourage à utiliser du miel, qui est le produit NATUREL

sucrant par excellence).

La sucrosité du miel est supérieure à celle du sucre. C'est à dire l'importance de sensation de sucre pendant la dégustation est supérieure dans le miel par rapport à celle du sucre de canne ou du sucre blanc.
Le miel contient aussi de l'eau, ce dont il faut tenir parfois compte dans les recettes lorsqu'on remplace le sucre par du miel.

Quand on utilise du miel à la place du sucre dans une recette, il faut donc :

- réduire la quantité de miel / sucre
- réduire la quantité de liquide / miel
-

Voici les tableaux de correspondance que nous vous proposons, en vous souhaitant du plaisir dans l'élaboration de vos recettes au miel !

photo E. Gentils

Visitez notre boutique en ligne!

VENTE DES MIELS ET PRODUITS DES RUCHERS DU BORN

Miels des Landes: Bourdaine, Bruyère, Callune, Arbousier, Fleurs des Landes et Fleurs du Littoral landais

Commandez en ligne ›

Les Ruchers du Born
810 avenue de Mimizan
40200 Pontenx-Les-Forges
05 58 074 074
contact@ruchersduborn.fr

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du GAEC Les Ruchers du Born.

Selon les recommendations de l'ADEME, stockez uniquement ce qu'il faut et seulement le temps nécessaire et nettoyez votre boite mail. Plus d'infos sur www.ademe.fr

Se désinscrire

Envoyé par

sendinblue