

# Sève de bouleau pasteurisée

Champsaur



No photo



## Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Type : Jus de fruit

# Description

Nous récoltons la sève de bouleau dans la vallée du Champsaur (Hautes-Alpes) à plus de 1000m d'altitude, aux portes du Massif des Écrins.

La sève de bouleau favorise le drainage naturel de l'organisme. Elle a une action revitalisante et reminéralisante. On la consomme sous forme de cure au printemps et à l'automne à raison de 6 à 8 cl par jour pendant 3 semaines.

La sève de bouleau 100% pasteurisée est conditionnée en bib de 2 litres. Disponible toute l'année en fonction des stocks.

Point(s) de vente :

-La boutique de Pont du Fossé du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

-Les magasins bio distributeurs comme les biocoops (liste des points de vente possible sur simple demande).

-Le site internet

-Les foires et salons bio en France (liste complète sur le site internet).

Produits :

-Jus de pommes du Champsaur

-Sève de bouleau pasteurisée

-Sève de bouleau fraîche des Hautes-Alpes

Sèves de bouleau fraîche avec citron

-Préparation de Sève de bouleau

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

Maison Reynier, Pont du Fossé  
05260 St-Jean-St-Nicolas  
04.92.55.93.56  
<https://www.facebook.com/ETS.GAYRAL>  
[sarl.gayral@orange.fr](mailto:sarl.gayral@orange.fr)  
<https://www.gayralreynier.fr>

## Source



Parc national des Ecrins

<https://www.ecrins-parcnational.fr>