

Préparation de sève de bouleau 80%

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 à raison de 6 à 8 cl par jour pendant 3 semaines.

La préparation de sève de bouleau est conditionnée en flacon de 500ml et en bib de 2 litres. Elle contient 80% de sève de bouleau mais aussi du jus d'argousier et du jus de pommes. Vous pouvez la trouver toute l'année.

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 dans toute la France (liste des points de vente possible sur simple demande).

-Le site internet

-Les foires et salons bio distributeurs comme les biocoops (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
<https://www.gayralreynier.fr>

Source



Parc national des Ecrins

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