

Pain de cire - Miellerie de Serre-Chevalier

Briançonnais



Crédit photo : © Bertrand BODIN - Parc national des Écrins



Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Type : Miel et produits de la ruche

Description

La cire produite sur le territoire du Parc des Ecrins, conditionnée en pain de 200 g, permet de fabriquer l'encaustique de nos grands-mères, de faire des bougies et également, une fois liquéfiée et jetée dans l'eau froide.....de prédire l'avenir !!!

Vous pouvez venir visiter nos ruches tout en discutant du monde merveilleux des abeilles en juin et juillet sur RDV.

Nos Produits :

- Miel de montagne toutes fleurs
- Pain de cire
- Produits de la ruche

Vente : en boutique à la Miellerie de Serre Chevalier les mardis et jeudis de 15h à 18h et pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi de 15h à 18h. Le magasin se situe au Hameau des Guibertes à Monétier.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Hameau des Guibertes, Chemin du Pont
de l'Union

05220 Le Monétier-les-Bains

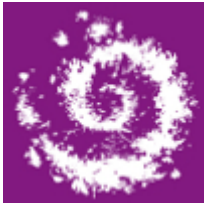
06 09 23 28 58

[https://fr-fr.facebook.com/public/
miellerie-de-serre-chevalier](https://fr-fr.facebook.com/public/miellerie-de-serre-chevalier)

[https://twitter.com/Miel Serre](https://twitter.com/Miel_Serre)

laurentmielserreche@gmail.com

Source



Parc national des Ecrins

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