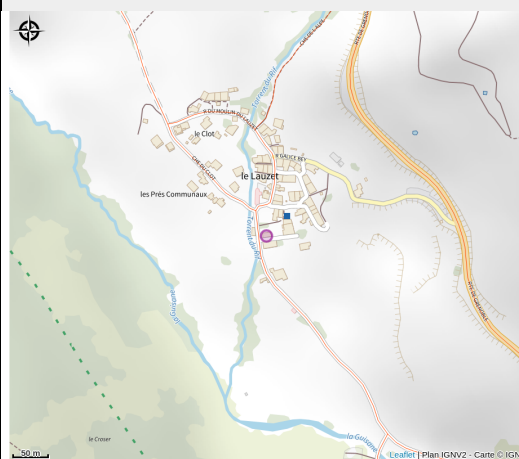


Sirop de framboise - Les cueillettes du Lauzet

Briançonnais



No photo



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir

Type : Jus de fruit

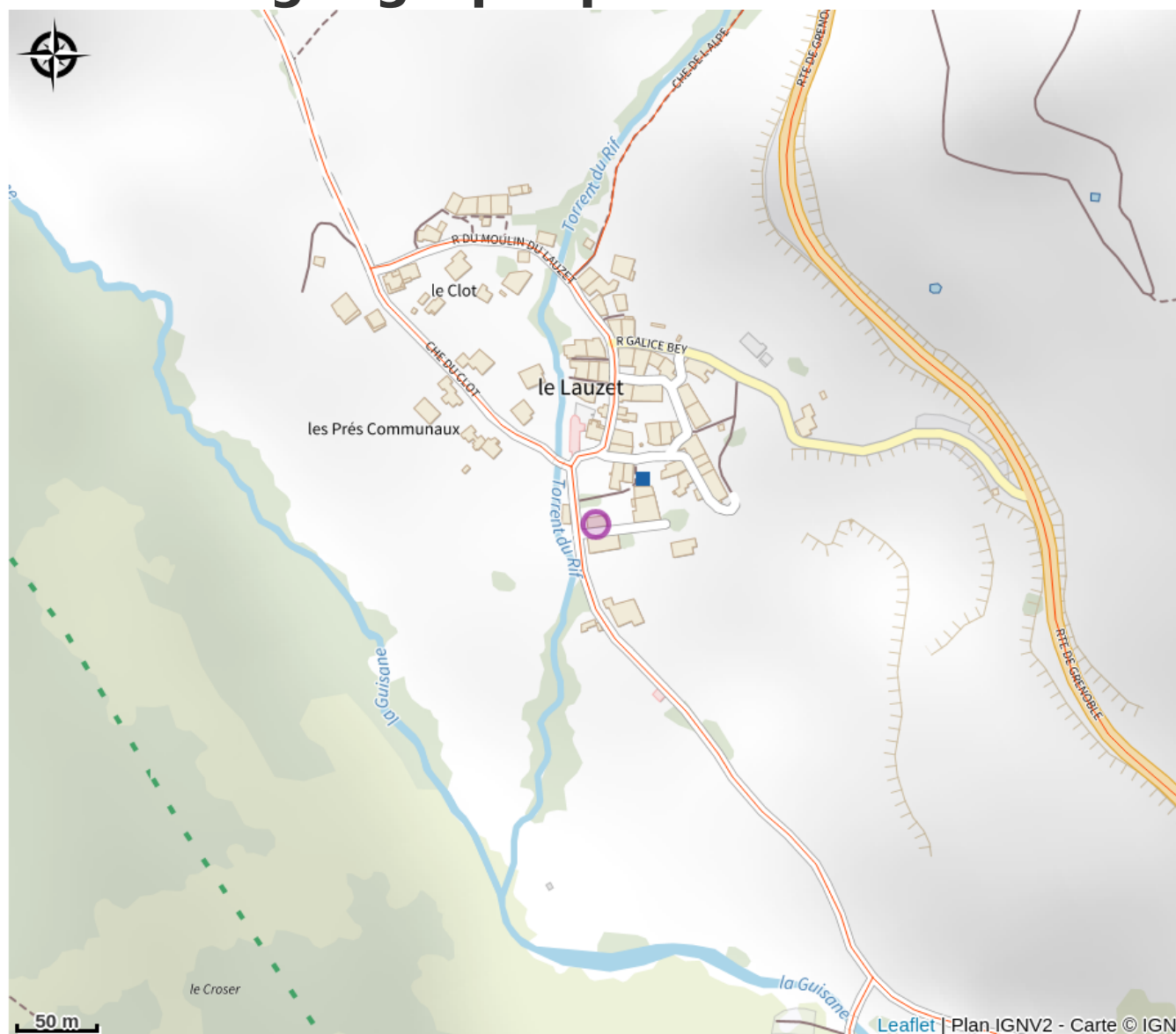
Description

Je suis installée sur la commune de Monêtier-les-Bains, au hameau du Lauzet, dans la haute vallée de la Guisane. Je cultive petits fruits et plantes aromatiques, que je complète par une cueillette sauvage réalisée avec respect et soin. La transformation se fait dans notre petit atelier au Lauzet. Je vous propose des confitures et gelées de petits fruits, des mélanges de plantes séchées à utiliser en infusion ou en cuisine, ainsi que des brins de génépi blanc cultivé. Tout se fait soit en vente directe à la miellerie ou dans des magasins sélectionnés de la vallée.

Produits proposés :

- Confiture de marmotte (prune de Briançon), confiture d'épine-vinette (berbérís), confiture de framboise, confiture de cassis
- Tisanes : « Le Marchand de sable », « Promenade digestive », « Tonus matinal », Ortie
- Sirop de Menthe, sirop de framboise et sirop d'agastache
- Tarte des Alpes

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

457 rue Gallice Bey, le Lauzet, La
Miellerie du Lauzet
05220 Le Monétier-les-Bains
07 50 96 18 73
stefgude@gmail.com

Source



Parc national des Ecrins

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