

Le Miel

Chaque miel des Hautes-Pyrénées révèle la beauté du terroir, tantôt boisée, tantôt épicée, tantôt sucrée, une véritable symphonie des sens.

A chaque saison, une saveur nouvelle. Découvrez ces trésors, aussi succulents que différents.

- **Miel de printemps** : Celui des premières fleurs d'avril du piémont Pyrénéen, doux et frais.
- **Miel mille fleurs** : Récolté en juin, il est très onctueux et vous donnera les bienfaits de toutes les fleurs qui le composent.
- **Miel d'acacia** : Récolté dans le piémont Pyrénéen de couleur jaune clair, c'est un bouquet en bouche, réservé aux fins connaisseurs dès le mois de juin.
- **Miel de châtaignier** : le miel des sportifs, corsé, roux, il se récolte début juillet dans les châtaigneraies Pyrénéennes.
- **Miel de tilleul** : c'est la clef des songes, le gardien des nuits douces des plus gourmands. Récolte en juillet dans les Hautes-pyrénées de couleur jaune clair aux légers reflets doré, saveur et parfum agréables.
- **Miel des Pyrénées** : un goût hors du commun, pour les gourmets. Il puise toutes ses vertus dans les fleurs sauvages.
- **Miel de tournesol** : il vient des coteaux de Gascogne, et en ramène toute la douceur.
- **Miel de bruyère** : la bruyère des montagnes Pyrénéenne lui donne une saveur corsée très riche. Foncé, épais, saveur prononcée caractéristique amère.