

# L'exceptio'miel

NOUVEAUX  
EXPOSANTS  
2024

## CONTACT L'EXCEPTIO'MIEL

**RESPONSABLE**  
Patrick Nourry

**RAISON SOCIALE**  
L'exceptio'miel

**ADRESSE**  
408, chemin Quatre Vingt  
Rivière du Mât les Bas  
97440 Saint-André  
La Réunion

**MAIL**  
sandy.papaya@orange.fr

**0692 69 19 42**



## QUI SOMMES-NOUS ?

Le miel que nous présentons est sans conteste, le fruit d'un travail méticuleux auprès des abeilles. De la mise en place de la colonie, à l'extraction du nectar et de sa mise en pot, une attention de chaque instant est de mise afin de récolter ce miel d'exception.

Nous ne misons pas sur la quantité (puisque cela ne dépend pas de nous), mais veillons à ce que les abeilles soient au meilleur de leur forme afin qu'elles produisent un miel de qualité.

## NOS PRODUITS

L'EXCEPTIO'MIEL a pour objectif cette année, de mettre en avant sa production de miel et ainsi, faire rayonner La Réunion, non seulement sur l'hexagone, mais aussi à l'étranger.

## « BON À SAVOIR »

Notre miel se déguste sur des tartines, dans des préparations tels que des rhums arrangés «made in Réunion», avec du foie gras, dans des préparations de pains d'épices, dans une sauce au miel, sur des pancakes, dans une salade de fruits, dans des tisanes etc..., ou par gourmandise, simplement à la petite cuillère...

Le goût de nos miels tropicaux apportent une saveur plus intense dans les différents mets. Ils parviennent à les corser ou encore à les adoucir en fonction du miel choisi.

« Celui qui veut du miel doit avoir le courage d'affronter les abeilles. »