# Miel biologique et édulcorants naturels

## Une passion pour le miel depuis1977: ça se goûte!

TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 1 09-04-22 09:38

# Contenu


| | |
|---|---|
| 3 | Notre histoire |
| 4 | Qualité |
| 5 | Traitement |
| 6-7 | Fait divers pratiques en miel |
| 8 | Miel Biologique Fairtrade et Demeter |
| 9-14 | Miel biologique |
| 15 | Miel à ingrédients |
| 16-17 | Miel courant |
| 18-19 | Miel régional de Wouter |
| 20-21 | Mélasses et sirops |
| 22 | Sirops contre la toux et vin d'épices |
| 23 | Nos projets |

TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 2 09-04-22 09:38

# Notre histoire

**Le parfum des fleurs d'une soirée d'été, Le ronron des abeilles qui quittent la ruche le matin, les toutes premières récoltes: l'apiculture est un beau métier.**

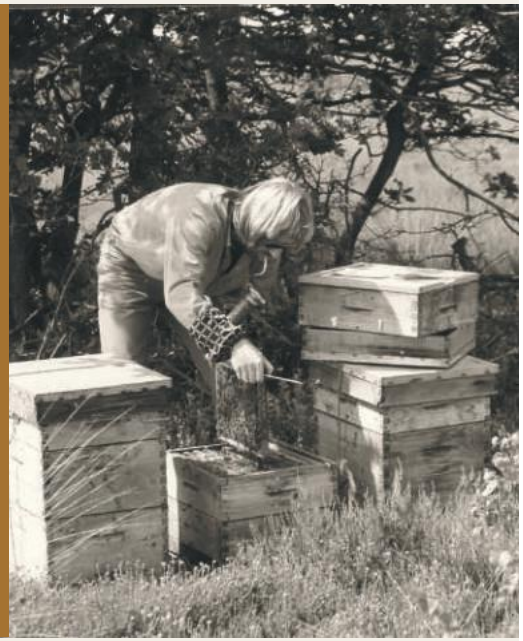
De Traay a contribué à la mise en place de directives pour l'obtention de l'écolabel EKO pour le miel. Cela implique que De Traay n'utilise pas d'antibiotiques, ni d'agents de récolte de miel ou autres agents chimiques. De Traay opte pour la coopération avec les apiculteurs qui tiennent compte de l'environnement naturel des hommes, des abeilles et des plantes. Vous savourez le travail soigneux de l'apiculteur!

## 100% durable

À côté de l'entreprise se trouve un superbe jardin d'abeilles. Il y a plus de 150 panneaux solaires sur le toit. Pour le traitement de ses produits, De Traay utilise 100% d'énergie durable. La durabilité est importante pour De Traay: nous sommes une organisation respectueuse de l'homme, de l'animal et de la planète. Forts de cette conviction, nous cultivons des relations de longue durée avec nos fournisseurs et nos collaborateurs.

Fondateur de De Traay Wouter Vuijk a débuté son travail d'apiculteur en 1977, sur Traayweg à Leersum (NL). Avec une passion pour les abeilles, la nature et l'ambition de faire plaisir à un maximum de personnes avec un très grand assortiment de miel de qualité.

Aujourd'hui nous proposons du miel biologique, des spécialités en miel, des édulcorants naturels et végétaux et des produits cosmétiques inspirés par l'abeille.





TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 3 09-04-22 09:38

# Qualité

**Pour nous, les produits doivent subir le moins de traitement possible. Ainsi, nous voulons stimuler un régime alimentaire sain. Nous restons proches de la nature avec notre offre de miel pur: sans traitements inutiles pour un produit que la nature rend si fin et si sain!**

## Exigences de qualité élevée

Le service contrôle de qualité de De Traay impose des exigences de qualité élevée aux processus de traitement et aux produits finaux. Nous tavaillons selon les directives officielles HACCP (système garantissant la sécurité alimentaire, entre autres). En outre, nous détenons les certificats: BRC- 8, IFS, Fairtrade, Demeter et bien sûr l'écolabel EKO, l'écolabel biologique.

## Les origines de notre miel

Les méthodes de travail des apiculteurs et des coopérations avec qui nous travaillons sont régulièrement contrôlés, ainsi que les lieux de production et du stockage du miel. Par ailleurs, nous nous efforçons de livrer autant que possible du miel de qualité biologique. Pour éviter la pollution environnementale, De Traay achète de préférence auprès des apiculteurs européens. Néanmoins, nous sommes parfois obligés d'acheter notre miel plus loin, étant donné la présence ailleurs d'immenses terrains naturels vierges.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 4 09-04-22 09:38

# Traitement

## L'écolabel EKO vous garantit que:

- Les abeilles volent en terrain naturel ou dans les domaines d'agriculteurs biologiques.
- Les abeilles volent en terrain exempt d'industrie, de circulation/autoroutes dans un rayon de 3 km où l'utilisation de pesticides chimiques est interdite.
- Les abeilles hibernent avec leur propre miel.
- D'éventuelles maladies d'abeilles sont guéries de façon naturelle seulement.
- Les nids d'abeilles et les (parties de) ruches ne sont pas désinfectés avec des produits chimiques.
- Le miel est contrôlé sur la présence d'éventuels résidus de pesticides, antibiotiques et métaux lourds.
- Le miel fait l'objet d'une garantie qu'il ne provient pas de plantes génétiquement manipulées.

**Nos miels sont soigneusement testés pour leur saveur dans le Polder Flevo. Aujourd'hui nous disposons d'un magnifique assortiment de miels de qualité et ce depuis 40 ans.**

Avant que notre miel n'arrive en magasin, il subit des processus exhaustifs. Avant l'achat du miel, nous testons les échantillons pour leur couleur, parfum et saveur. Nous achetons le miel lorsqu'il répond à tous nos critères. Après son arrivée, nous le testons de nouveau pour sa couleur, parfum, saveur, provenance et composition de pollen. Cela nous permet de nous prononcer définitivement sur sa qualité naturelle. Lors du traitement du miel, nous testons régulièrement afin de surveiller sa qualité.
Un laboratoire externe et indépendant vérifie tous les produits : une garantie que nous fournissons un miel répondant à toutes les exigences.

Le miel de De Traay est un miel pur. À l'aide d'un tamis nous éliminons les restes de cire, de pollen et d'autres impuretés du miel. Le traitement du miel a lieu à basse température (de ruche).Les enzymes et minéraux naturellement présents dans le miel sont ainsi conservés.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 5 09-04-22 09:38

# Faits divers pratiques en miel

## Qu'est-ce que le miel?

Le miel est une substance sucrée naturelle provenant de la récolte de nectar des fleurs par les abeilles, qui est ensuite transformée. La transformation du nectar (de la fleur) en miel se fait par l'ajout d'enzymes ainsi que par l'épaississement après évaporation du nectar.
La couleur et la saveur du miel sont largement déterminées par l'origine du nectar, à savoir la plante, la fleur, la floraison. Mais le degré de cristallisation influence également sa saveur. Ainsi, le miel du tournesol est bien différent du miel de tilleul.
Le miel est un produit naturel: certaines variantes peuvent changer de couleur selon l'année/la saison.

## La différence entre le miel liquide et le miel crème

Il y a des types de miel avec une texture très fluide, comme le miel d'acacia et de forêt. D'autres sortes comme le miel de tournesol et le colza ont une tendance à cristalliser fortement. Pour rendre fins et doux ces cristaux, ce miel est mélangé avec un type du même genre et remué pendant longtemps, un processus appelé le 'greffage'. On obtient ainsi un miel crémeux qui est délicieux et facile à tartiner.

## La différence entre le miel biologique et le miel courant?

principales différences résident en la méthode et le contrôle de travail des apiculteurs.
En apiculture bio, les abeilles cherchent les fleurs biologiques et les plantes sauvages. De Traay ne coopère qu'avec les apiculteurs biologiques qui font hiberner leurs abeilles sur leur propre miel.
En miel courant, l'apiculteur peut compléter la nourriture des abeilles en hiver avec de l'eau sucrée (appelé sucre d'abeilles) ou avec du miel courant. Seul le produit final subit des contrôles. Mais le miel bio et le miel courant doivent tous deux répondre strictement aux critères de la loi sur les marchandises. Le miel (bio ou courant) est pur nature, sans aucun ajout!

## Qu'est-ce que le miel 'jeté à froid' ?

On ne peut pas jeter le miel à chaud, puisque la cire fondrait. Le miel se trouve dans les alvéoles des nids d'abeilles que les abeilles bâtissent en cire. L'apiculteur place le nid dans un extracteur de miel, une sorte de centrifuge qui fait sortir le miel des alvéoles par son mouvement tournant. Depuis 2014 la 'Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit' (NVWA) (Autorité sur la Loi des Marchandises), ne permet plus l'appellation 'jeté à froid' sur l'étiquette.

## Qu'est-ce que le miel cru (raw honey)?

Le miel cru n'est pas une notion fixée par la loi, il est interdit de le mentionner sur l'étiquette. Cru/Raw signifie non-traité et non-cuit, afin de conserver un maximum d'éléments nutritifs d'origine et des antioxydants. Le miel de De Traay est 100% pur et non-traité.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 6 09-04-22 09:38

## Durée de conservation du miel?

Le miel ne contenant pas d'agents conservateurs, il se conserve en principe à durée illimitée. Mais il subit la cristallisation et tôt ou tard, le miel finira par se transformer en sucre, un processus naturel.

## Conseils pour conserver le miel?

Le miel est produit nature haut de gamme. Pour bien conserver les arômes et les ingrédients, le miel se garde dans un endroit sec, obscur et bien fermé. Une température constante optimale de conservation est de 18-22°C pour le miel liquide et de 15-18°C pour le miel crème.

## Le miel est-il sain?

Le miel est un aliment sain sans aucun ajout qui contient des enzymes et des minéraux, avec une valeur énergique élevée qui convient particulièrement aux enfants, aux sportifs et au troisième âge. Il peut également constituer un soutien lors d'un rhume, d'une angine ou une toux. En outre, le miel présente un fort effet bactériostatique dans le traitement de plaies (Manuka spécifiquement).

## Pourquoi le miel est-il déconseillé aux bébés jusqu'à 1 an d'âge?

Le miel est un produit non pasteurisé étant donné que ce processus toucherait à la composition naturelle du miel. Comme dans les fromages au lait cru, de très rares incidences de botulisme peuvent avoir lieu.

À partir de l'âge d'un an, le corps d'un enfant neutralise effectivement ces traces de botulisme, mais les très jeunes bébés ne présentent pas encore assez de résistance dans la flore intestinale; il est donc déconseillé de leur donner du miel. Nous testons les miels de De Traay pour botulisme par échantillonnage aléatoire.

## La mince couche liquide sur le miel crème en pot, qu'est-ce?

La température de conservation ayant été quelque peu trop élevée, il se peut que la couche de crème sur le dessus du miel se 'sépare', pour se mettre à flotter sur la surface. Touillez bien pour mélanger le miel, et la substance s'égalise de nouveau.

## La couche blanche sur le miel liquide ou crème en pot, qu'est-ce?

Il s'agit de mini-bulles d'air qui se créent au moment de 'jeter' le miel. Ces bulles apparaissent en surface au bout d'un certain temps. Mélangez en touillant, et les bulles disparaissent.

## Le miel est-il réchauffé?

Le miel n'est pas réchauffé. Il est traité à la température de la ruche afin de pouvoir tamiser.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 7 09-04-22 09:38

# Miel biologique Fairtrade

Ce miel est réalisé dans le respect des principes du commerce équitable selon l'écolabel Fairtrade. Il répond donc aux critères stricts de l'écolabel biologique, basés sur les principes du commerce équitable. Pendant les visites de travail, nous partageons nos expériences avec les apiculteurs et nous stimulons l'apiculture naturelle, pourque le travail artisanal ne se perde pas. Avec notre miel biologique Fairtrade du Nicaragua, nous assurons un meilleur avenir pour les apiculteurs et leurs familles.

**Saveur** : douce et légère
**Texture** : liquide
**Provenance** : Nicaragua
**Disponible en** : 350g pot et flacon doseur 365g
**Ingrédients** : 100% miel

# Miel Demeter biologique-dynamique

Notre miel Demeter provient d'une apiculture biologique-dynamique d'Allemagne, où les abeilles récoltent leur nectar sur les fleurs sauvages dans la nature allemande.
Le miel est produit selon les directives Demeter, qui tient compte le plus possible de l'habitat naturel des abeilles et de la cohésion entre faune, nature et univers.

**Saveur** : douce et subtile
**Texture** : liquide et crème
**Provenance** : Allemagne
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

Honing uit DUITSLAND

TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 8 09-04-22 09:38

# Miel biologique

## Miel aux fleurs biologique

Le nectar de notre miel aux fleurs est récolté à partir de diverses fleurs sauvages dans la nature vierge.

**Saveur** : douce et légère
**Texture** : liquide, crème
**Provenance** : Europe, Amérique centrale et latine
**Pour accompagner** : salade, substitut de sucre raffiné en pâtisserie ou crêpe
**Disponible en** : 250g, 375g, 500g flacon doseur) et 450g, 900g (pot)
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel d'acacia biologique

Pour faire leur miel, les abeilles récoltent au printemps le nectar des fleurs d'acacia. Le miel d'acacia est réputé pour sa belle couleur claire et sa liquidité.

**Saveur** : légère, sucrée
**Texture** : liquide, crème
**Provenance** : Europe, Asie
**Pour accompagner** : fraises, yaourt, muesli, thé/café ou smoothie
**Disponible en** : 250g, 375g (flacon doseur) en 350g, 900g (pot)
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel biologique néerlandais

Grâce à une coopération durable avec ses apiculteurs, De Traay a pu récolter un miel biologique d'une magnifique qualité. Les abeilles ont volé sur les fleurs de tilleuls et de fruits au sud des Pays-Bas, et ça se goûte!
Avec ce miel néerlandais, De Traay ajoute une variété particulière à la gamme.
Ce miel est un produit des saisons.

**Saveur** : douce, fraiche, léger parfum de pomme
**Texture** : liquide
**Provenance** : Pays-Bas
**Pour accompagner** : toast, smoothie ou vinaigrette
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 9 09-04-22 09:38

# Miel biologique

## Miel de montagne biologique

Miel provenant de fleurs sauvages des montagnes de l'Amérique centrale et latine.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : douce |
| **Texture** | : crème |
| **Provenance** | : Amérique centrale et latine |
| **Pour accompagner** | : fromage, fruit, pâtisserie et pain |
| **Disponible en** | : 450g, 900g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

## Miel d'orange italien biologique

En provenance du nectar des fleurs d'oranger des régions ensoleillées d'Italie. Dans ce miel on savoure le soleil.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : fraiche et fruitée |
| **Texture** | : crème |
| **Provenance** | : Italie |
| **Pour accompagner** | : poulet au miel à l'orange fraiche, smoothie, yaourt ou fruit |
| **Disponible en** | : 350g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

Honing uit ITALIË

## Miel des bois africains biologique

Les abeilles récoltent le nectar pour ce miel foncé dans les troncs d'arbres creux dans la nature vierge de la Tanzanie. Les apiculteurs pénètrent loin dans les forêts pour aller récolter ce miel.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : intense, aromatique, boisée |
| **Texture** | : liquide |
| **Provenance** | : Zambie |
| **Pour accompagner** | : salade, tartine ou tasse de café |
| **Disponible en** | : 450g, 900g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

De Traay dispose d'un large assortiment de miels délicieux, aux saveurs différentes. Tout comme le vin, ils accompagnent différents mets.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 10 09-04-22 09:38

## Miel au thym biologique

Dans les paysages vierges de la Nouvelle Zélande pousse le thym sauvage, avec pour résultat un miel au caractère très spécial. Adoucissant en cas de mal à la gorge ou toux.

**Saveur** : herbacée, même épicée
**Texture** : liquide
**Provenance** : Nouvelle Zélande
**Pour accompagner** : fromage (de chèvre) ou marinade de viande
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel de tournesol biologique

Dès la floraison des tournesols, les abeilles partent à la recherche de nectar dans les superbes champs de tournesol en Europe : voici un miel à la texture aérée.

Honing uit EUROPA

**Saveur** : douce, caramel
**Texture** : crème
**Provenance** : Bulgarie
**Pour accompagner** : fromage blanc, pain ou crêpe, salade d'automne aux noix
**Disponible en** : 450g, 900g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel des forêts biologique

Le miel des forêts est réalisé à partir du miellat des feuilles et des troncs d'arbres dans les forêts piémontaises. Un miel plein et foncé.

Honing uit ITALIË

**Saveur** : aromatique et puissante
**Texture** : liquide
**Provenance** : Italie
**Pour accompagner** : mets salés, côtelettes au four, tarte aux noix, thé
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel de tournesol et de trèfle biologique

Ce miel délicat et savoureux combine délicieusement le nectar de tournesols et diverses sortes de trèfle.

**Saveur** : estivale, caractère doux et frais
**Texture** : crème
**Provenance** : Europe et Argentine
**Pour accompagner** : crêpe, thé aux herbes, une tartine
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 11 09-04-22 09:38

# Miel biologique

## Miel d'eucalyptus biologique

Au Brésil, les abeilles récoltent le nectar des eucalyptus.

**Saveur** : intense, légèrement sucrée, caramel
**Texture** : crème
**Provenance** : Brésil
**Pour accompagner** : le fromage, le thé aux herbes, une vinaigrette
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel des châtaignes biologique

Les fleurs blanches de châtaigne attirent les abeilles. Un miel classique à la saveur puissante.

**Saveur** : puissante avec une touche d'amertume
**Texture** : liquide
**Provenance** : Italie
**Pour accompagner** : assortiment de fromages Semifreddo, gratin aux pommes ou tartine
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

Honing uit ITALIË

## Miel des bruyères norvégiennes biologique

Pour ce miel, les abeilles récoltent le nectar des bruyères de Calluna au sud-est de la Norvège. Ce miel est aussi connu comme la reine des miels, grâce à sa belle texture gélatineuse.

**Saveur** : légèrement piquante, épicée, puissante
**Texture** : élatineuse
**Provenance** : Norvège
**Pour accompagner** : un morceau de fromage, un yaourt, une tartine ou sur le pouce
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

Honing uit NOORWEGEN

gemiddelde voedingswaarde

| | per 100 g | * % of per portie |
|---|---|---|
| Energie | 922 kJ / 218 kcal | |
| Vetten | 4,4 g | |
| wv verz. vetzuren | 0 g | |
| Koolhydraten | 27,8 g | |
| waarvan suikers | 25,6 g | |
| Eiwitten | 16,8 g | |
| Vitamin C | 30 mg | 38% |
| Vitamin B1 | 1,02 mg | 92% |
| Vitamin B2 | 1,53 mg | 109% |
| Zout | 0 g | |

* RI = Referentie Inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 12 09-04-22 09:38

## Miel de trèfle biologique

Les abeilles visitent différentes sortes de trèfles pour produire la texture crémeuse de ce miel très prisé.

**Saveur** : douce, sucrée, nuance caramel
**Texture** : crème
**Provenance** : Argentine
**Pour accompagner** : toast chaud ou tartine
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel de tilleul biologique

L'été voit la floraison des tilleuls en Europe. Le nectar du tilleul est un favori des abeilles : elles s'y précipitent en masse pour récolter le nectar des maintes fleurs.

**Saveur** : douce, légère, soupçon de menthe
**Texture** : liquide ou crème *(varie selon les saisons)*
**Provenance** : Europe
**Pour accompagner** : fruit, salades, vinaigrette, smoothie, thé ou lait chaud
**Disponible en** : 450g
**Ingrédients** : 100% miel

Honing uit EUROPA

## Miel de lavande biologique

Pour ce miel très spécial les abeilles récoltent le nectar de lavande dans ces magnifiques champs de fleurs violettes. Ce miel est très prisé pour son parfum spécifique de lavande fraîche.

**Saveur** : très subtile et crémeuse
**Texture** : crème
**Provenance** : Bulgarie
**Pour accompagner** : glace faite maison, une marinade d'agneau, toast ou thé aux herbes
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

Honing uit EUROPA

Le miel contient moins de calories que le sucre, en moyenne 1369 kcal par 100 gr. Le sucre contient 1700 kcal par 100 gr. De plus, le miel ajoute une saveur supplémentaire et présente un pouvoir édulcorant supérieur.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 13 09-04-22 09:38

# Miel biologique

## Miel manuka-kanuka biologique

Le nectar pour ce miel provient des fleurs du Tea Tree sauvage, dans les vastes collines de la Nouvelle-Zélande.

**Saveur** : piquante
**Texture** : cristaux liquides légers
**Provenance** : Nouvelle Zélande
**Pour accompagner** : fromage blanc, thé ou sur le pouce
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% miel

## Grains de pollen biologique

Les abeilles récoltent le pollen ou les grains et les transportent sur leurs pattes comme petites boules colorées. Les grains de pollen constituent une bonne source de protéines, graisses, minéraux et vitamines.

**Saveur** : douce, un peu farineuse
**Texture** : grains/boules
**Provenance** : Europe
**Pour accompagner** : pain au tahini ou pâtes de noix, muesli, salades, thé
**Disponible en** : 230g, 450g
**Ingrédients** : 100% grains de pollen

## Miel de tournesol en rayons

Le miel en rayon est un miel en sa forme plus pure: le miel est encore dans ses alvéoles, en partie scellé par la cire d'abeilles. Il est produit par les abeilles et est donc 100% pur nature. La combinaison de cire d'abeilles et de miel est délicieuse, et l'on peut tout manger (la cire aussi)!

**Saveur** : miel pur
**Texture** : miel en rayons
**Provenance** : Europe
**Pour accompagner** : un plateau de fromages, décoration de yaourt aux fruits
**Disponible en** : 250g
**Ingrédients** : 100% miel en rayons



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 14 09-04-22 09:38

# Miel à ingrédients

## Miel au gingembre biologique

Miel à la saveur chaleureuse, auquel le gingembre ajoute une nuance unique, avec le plaisir d'un ingrédient qui s'utilise souvent.

**Saveur** : douce et caractéristique
**Texture** : crème
**Provenance** : mélange de miel EU et non-EU
**Pour accompagner** : fromage, gâteau (aux pommes), lait chaud, plat (au wok)
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 99% miel, 1% gingembre

## Miel à la Gelée Royale biologique

La Gelée Royale : l'aliment concentré pour renforcer la Reine, riche en vitamines, minéraux, enzymes, amino-acides et autres micro-nutriments.

**Saveur** : raffinée, aromatique
**Texture** : crème
**Provenance** : Nouvelle Zélande, Amérique centrale et latine
**Pour accompagner** : fromage craquotte
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 95% miel, 5% Gelée Royale

## Miel à l'argousier biologique

La combinaison d'argousier avec le miel crée un produit frais, agréable et léger! L'argousier est connu pour ses propriétés propices à la santé.

**Saveur** : fraiche-acidulée
**Texture** : crème
**Provenance** : Europe, Amérique centrale et latine
**Pour accompagner** : pain, viande, ou yaourt
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 93% miel, 7% argousier

## Miel aux fleurs et au citron biologique

Ce miel aux fleurs a été enrichi d'huile d'essence de citron pour une combinaison très savoureuse.

**Saveur** : surprenante, spéciale et savoureuse
**Texture** : liquide
**Provenance** : Europe, Amérique centrale et latine
**Pour accompagner** : salade, thé, tarte au fromage vert ou marinade
**Disponible en** : 375g
**Ingrédients** : 100% miel, 0,05% huile d'essence de citron



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 15 09-04-22 09:38

# Miel courant

En plus de notre assortiment biologique nous proposons des types de miel plus courants. Certains types n'ont pas de version biologique.

## Miel de sarrasin

Les fleurs de sarrasin roses et blanches contiennent beaucoup de nectar. Elles poussent en Asie du Sud-Est, et sont visitées par les abeilles en pleine floraison. Ce miel est léger.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : pleine et puissante |
| **Texture** | : crème |
| **Provenance** | : Asie |
| **Pour accompagner** | : crêpe (au sarrasin) ou pour faire du pain d'épice |
| **Disponible en** | : 450g, 900g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

## Miel au colza

Au début du printemps, les abeilles fréquentent les champs jaunes de colza en Europa. Il s'agit d'un miel bien aimé, savoureux et doux.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : légère et fruitée |
| **Texture** | : crème |
| **Provenance** | : Europe |
| **Pour accompagner** | : muesli, thé ou crêpe |
| **Disponible en** | : 450g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

Honing uit EUROPA



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 16 09-04-22 09:38

## Miel aux fleurs

Pour notre miel aux fleurs liquide, les abeilles récoltent le nectar de beaucoup de fleurs différentes dans la nature pure en Europe et en Amérique centrale et latine.

**Saveur** : douce et légère
**Texture** : liquide, crème
**Provenance** : Europe et Amérique centrale et latine
**Pour accompagner** : vinaigrette, remplace le sucre raffiné dans la pâtisserie ou sur une crêpe
**Disponible en** : 250g, 375g, 450g, 900g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel au thym

En été les abeilles récoltent le nectar du thym qui poussent dans les régions sauvages d'Espagne. Un miel très caractéristique.

Honing uit SPANJE

**Saveur** : herbacée, touche d'épices
**Texture** : liquide
**Provenance** : Espagne
**Pour accompagner** : fromage (de chèvres) ou marinade pour viande
**Disponible en** : 450g
**Ingrédients** : 100% miel

## Miel d'acacia

Pour ce miel, les abeilles récoltent le nectar des fleurs d'acacia au printemps.

**Saveur** : douce et sucrée
**Texture** : liquide
**Provenance** : Asie / Europe
**Pour accompagner** : yaourt, muesli ou smoothie!
**Disponible en** : 350g, 900g
**Ingrédients** : 100% miel

## Poutre les versions mentionnées, nous vous offrons:

Miel d'Acacia
Miel de montagne
Miel de bruyère
Miel de trèfle
trèfle
Miel de tilleul
Miel d'orange
Grains de pollen
Miel de tournesol +
Miel de lavande



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 17 09-04-22 09:39

# Miel régional de Wouter

Fondateur de De Traay, apiculteur Wouter Vuijk sélectionne le meilleur miel des apiculteurs néerlandais. Le résultat : le miel régional de Wouter!

## Biesbosch

Ce miel délicieux provient de la très belle région naturelle Biesbosch. Les abeilles récoltent le nectar de fleurs différentes ici, comme la balsamine. Tout comme le miel de bruyère, ce miel est l'un des derniers de la saison.

| | |
|---|---|
| Saveur | : agréable nuance de balsamine |
| Texture | : crème |
| Provenance | : Pays-Bas - Biesbosch |
| Pour accompagner | : pain, sauces, différents mets |
| Disponible en | : 350g |
| Ingrédients | : 100% miel |

## Flevoland

Miel néerlandais des polders où les abeilles ont récolté le nectar des arbres fruitiers et des fleurs des prés, colza et champs.

| | |
|---|---|
| Saveur | : douce, fruitée |
| Texture | : liquide |
| Provenance | : Pays-Bas - Flevoland |
| Pour accompagner | : thé, fromage blanc, |
| Disponible en | : 350g |
| Ingrédients | : 100% miel |

## oet Grunn

Ce miel d'été 'oet Grunn' est un mélange savoureux de nectars de différentes fleurs comme le tilleul, le colza et la luzerne (famille des papilionacées).
Ce mélange unique de différentes sortes de miel présente beaucoup d'arômes.

| | |
|---|---|
| Saveur | : nuance fraîche de fruit et de menthe |
| Texture | : crème |
| Provenance | : Pays-Bas - Groningue |
| Pour accompagner | : thé aux herbes, lait chaud, vinaigrette, smoothie ou pain |
| Disponible en | : 350g |
| Ingrédients | : 100% miel |



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 18 09-04-22 09:39

## Betuwe

Ce miel provient du Betuwe, la région productrice de fruits aux Pays-Bas. Les abeilles assurent la pollinisation des arbres fruitiers, sans oublier la production de leur miel délicieux.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : fine et florale |
| **Texture** | : liquide |
| **Provenance** | : Pays-Bas - Betuwe |
| **Pour accompagner** | : thé aux herbes, yaourt, vinaigrette, pain |
| **Disponible en** | : 350g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

## Limburg

Ce délicieux miel d'été du Limbourg est un mélange savoureux de nectar de fleurs différentes comme le tilleul, le colza, et les myrtilles.

| | |
|---|---|
| **Saveur** | : douce et savoureuse |
| **Texture** | : liquide |
| **Provenance** | : Pays-Bas - Limburg |
| **Pour accompagner** | : thé aux herbes, lait chaud, vinaigrette, smoothie ou pain |
| **Disponible en** | : 350g |
| **Ingrédients** | : 100% miel |

TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 19 09-04-22 09:39

# Mélasses et sirops

## Sirop biologique d'agave

Réalisé à partir du jus de la plante cultivée biologiquement Agave Tequilana du Mexique. Non-raffiné avec indice glycémique basse. Convient aux végans et végétariens.

### Foncé & Riche

Vegan

**Saveur** : agréable nuance de balsamine
**Texture** : liquide
**Provenance** : Mexique
**Pour accompagner** : desserts, crêpes, marinade de viande ou gaufres
**Disponible en** : 350g et 490g
**Ingrédients** : 100% sirop d'agave

### Léger & Doux

Vegan

**Saveur** : neutre, douce et agréablement sucrée
**Texture** : liquide
**Provenance** : Mexique
**Pour accompagner** : yaourt au muesli, thé, vinaigrette ou édulcorant pour pâtisserie
**Disponible en** : 350g et 490g
**Ingrédients** : 100% sirop d'agave

## Mélasse de dattes biologique

Les dattes fraîches biologiques sont dénoyautées, cuites et filtrées pour obtenir une belle mélasse savoureuse. Une mélasse qui sert de belle alternative pour le sucre raffiné, 100% végétal.

Vegan

**Saveur** : fruitée et douce
**Texture** : liquide
**Provenance** : Tunisie / Algérie
**Pour accompagner** : fruits, glace et yaourt, édulcorant pour tartes et gâteaux au four, ou vinaigrette
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% mélasse de dattes



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 20 09-04-22 09:39

## Mélasse de fleurs de coco biologique

Le jus est extrait des fleurs du cocotier. Ce jus est épaissi et le résultat est une mélasse très délicate à la saveur pleine et spécifique.

**Saveur** : légère nuance de caramel
**Texture** : liquide
**Provenance** : Philippines
**Pour accompagner** : une crêpe, dans le yaourt, le muesli, comme édulcorant pour pâtisseries
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% mélasse de cocotier

Vegan

## Mélasse liquide biologique

Nec plus ultra pour les crêpes! Combinaison délicieuse de miel et d'agave.

**Saveur** : douce et sucrée
**Texture** : liquide
**Provenance** : Europe / Asie
**Pour accompagner** : crêpes, gaufres, glace ou café
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 65% d'agave, 30% miel, extrait de caramel et de vanille

## Mélasse de riz biologique

Nous traitons la mélasse de riz avec notre processus de production original de moulage, hydrolyse et filtrage, tout en conservant un maximum de nutriments et de propriétés spécifiques.
Cette délicieuse mélasse de riz est sans gluten.

**Saveur** : fruitée et douce
**Texture** : liquide
**Provenance** : Europe et non-Europe (riz)
**Pour accompagner** : fruit, glace, yaourt, comme édulcorant pour tarte et gâteaux au four, ou en vinaigrette.
**Disponible en** : 350g
**Ingrédients** : 100% mélasse aux riz

Vegan



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 21 09-04-22 09:39

# Sirops contre la toux et vins épicés

## Sirop d'échinacée biologique

Vitalisant et adoucissant pour la gorge et les voies respiratoires. L'échinacée est un remède populaire à base de plantes! L'échinacée possède toutes les propriétés pour adoucir vos maux de gorge, avec ses autres ingrédients comme le thym, la propolis, le coquelicot, la molène, l'anis et le miel.
Sans ajout de sucre, arômes synthétiques ou agents conservateurs.

**Ingrédients:** *Miel, *Sirop d'agave, *Glycérine, *Échinacée-, *Coquelicot-, *Extraits de feuilles de molène,*Propolis, huiles essentielles de thym* et *anis étoilé. * = d'origine biologique.

## Sirop de thym biologique

Procure de l'air à la gorge et la poitrine. Le miel et le thym adoucissent les maux de gorge.
Sans ajout de sucre, arômes synthétiques ou agents conservateurs.

**Ingrédients:** *Miel, *Sirop d'agave, *Extrait de plantes de thym, *huile essentielle de thym * = d'origine biologique.

## Vins épicés

Les vins italiens enrichis du miel des apiculteurs locaux. Se boit à température ambiante ; par temps froid le vin se savoure chaud, tandis qu'il est bon de le boire frais par temps chaud.

### Vin blanc épicé au miel

Vin blanc italien aux extraits d'herbes ajoutés, comme la coriandre, la réglisse, vanille, clou de girofle, cannelle, anis, cacao, hysope, thym, et orange. Saveur douce et épicée. Se sert comme apéritif, vin de dessert ou comme dernier verre.

### Vin rouge épicé au miel

Vin italien corsé et doux aux extraits d'herbes ajoutés comme la sauge, la racine d'angélique, la verge d'or, fenugrec, potentille, mélisse, aubépine et fleur de passion. La saveur de ce vin est douce et épicée. Se boit comme apéritif, vin de dessert, comme dernier verre, grog ou entre les repas.

**Disponible en:** 75cl.
12% Vol.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 22 09-04-22 09:39

# Nos projets

De Traay soutient plusieurs initiatives contribuant à la protection de l'abeille et à la biodiversité.

## Le mois de mai = le mois des abeilles

L'apiculture De Odin lance une étude de valeurs naturelles à deux fermes biodynamiques qui travaillent avec les abeilles Odin. L'objectif est d'obtenir une idée des circonstances vitales des insectes dans les fermes pour pouvoir éventuellement les améliorer. La coopération avec De Traay permet de faire des pas concrets pour faire avancer la biodiversité.

## Nouveau et pollinisant: le jeu de quator des abeilles!

En coopération avec De Traay,le Bijenstichting (Fondation des Abeilles) a développé un jeu de quator.
Cette coopération vise à attirer l'attention au rôle essentiel des abeilles. Et la meilleure façon était bien évidemment ce jeu très néerlandais de quator aux abeilles! Ce jeu de quator se commande à **www.bijenlint-shop.nl.**

## Le Jardin aux Abeilles

Notre entreprise se situe à côté d'un magnifique jardin aux abeilles, plein de fleurs sauvages et d'arbres qui font la joie des abeilles dans les environs. Il y a des ruches aussi.
Le jardin a été nominé pour les Chambres d'hôtes Abeilles. C' est ainsi que la Fondation des Abeilles attire l'attention à l'offre alimentaire et la possibilité de procréation des abeilles. L'utilisation de semences et de plantes durables dans votre jardin, tout le monde améliore les options alimentaires pour les abeilles. Et l'objectif est d'améliorer l'environnement.

## Projets

- Ensemble, nous faisons fleurir les Pays-Bas! Par la distribution des semences de fleurs gratuites via la Fondation des Abeilles, plus de 10 000 m2 de fleurs ont été semés. Un énorme succès, et quel bénéfice pour les abeilles et la biodiversité!
- Je vais devenir Agriculteur Bio avec Ignis l'Apiculteur.
- Campagne spéciale destinée aux enfants
- Coopérations avec Oasis des Abeilles (Bijenoase), HoneyHighway, The Pollinators.



TRAAY_FOL_mrt2022_FRA_03.indd 23 09-04-22 09:39

deTRAAY

Platinastraat 50 • 8211 AR • Lelystad (NL)
Tel. +31 (0)320-282928 • Fax +31 (0)320-282028
info@detraay.com • www.detraay.com