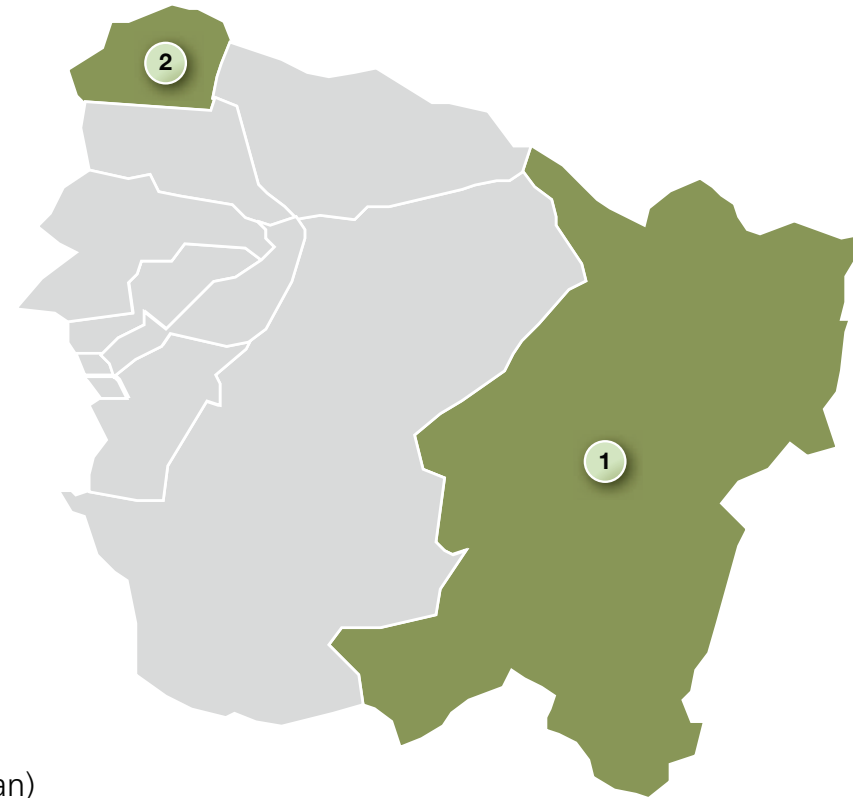






Val d'Aran

La seva orografia amb muntanyes de més de 3.000 metres d'alçada que obren els braços a la plana gascona de França, li confereix un caràcter atlàntic força especial. Un privilegi que testimonien el seu paisatge, la seva gent, les seves tradicions, la seva gastronomia i els seus productes.



- 1 Garòs (Naut Aran)
- 2 Pontaut (Bausen)



Eth Brinhon



José Antonio Puente

Carretera, 1
25539 Garòs (Naut Aran)

Tel. 973 640 969

Mob. 630 960 934

puentegaros@hotmail.com



Vall d'Aran
Garòs (Naut Aran)



Explotació

Les nostres abelles sempre viuen a la Vall d'Aran, en un clima atlàntic. La mel que produeixen és dolça i suau, una barreja de totes les flors de la vall. Tenim 100 arnes, la mel de les quals es treu un cop a l'any, a la tardor, quan està totalment operculada, fet que dóna garanties de qualitat i de conservació al nostre producte. Formem part d'Apicultors Lleidatans Associats.

Productes

Mel.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 10.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h.

Mel Quate Lòcs d'Aran



Vall d'Aran
Pontaut (Bausen)



Josep Cau

Restaurant Era Balança.
Ctra. de França, s/n
25549
Pontaut (Bausen)

Tel. 973 647 029
Mob. 699 225 727
miel@mielvalledearan.com



Explotació

Les nostres abelles produeixen mel a les muntanyes de la Val d'Aran, a una alçada de 1.300 a 1.400 metres d'altitud, on no hi ha contaminació, fet que garanteix un producte de gran qualitat. Les abelles fan la mel a partir de diferents plantes de muntanya, com són el til·ler, el castanyer, el neret, el bruc i altres flors, moltes d'elles amb propietats medicinals. Formem part d'Apicultors Lleidatans Associats.

Productes

Mel de muntanya, mel amb nous, mel amb avellanes, gelea reial i fruits secs caramel·litzats amb mel (nous, avellanes i cacauets).

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira de Bossòst, Fira de Les, Fira de Salardú i Fira de Vielha.

