

## Miel de Niaouli



<b>Prix</b>	€
<b>URL externe</b>	<a href="https://ilanga-nature.com/fr/miel/172-9338-niaouli.html#/2018-poids_net-250gr">https://ilanga-nature.com/fr/miel/172-9338-niaouli.html#/2018-poids_net-250gr</a>
<b>Mots clés</b>	miel de madagascar, miel bio, miel exotique, miel rare, miel de niaouli
<b>Les coups</b>	1555
<b>URL</b>	<a href="https://www.madaclic.com/products/detail/miel-de-niaouli-19">https://www.madaclic.com/products/detail/miel-de-niaouli-19</a>

### MIEL DE NIAOULI

**Envie de découvrir une nouvelle saveur plus atypique de Miel ?** Et si vous goûtiez au Miel de Niaouli ? Les fleurs de cette plante particulière, pollinisées par les abeilles, donnent un excellent miel. Pour fabriquer ce nectar, Ilanga Nature puise ses ingrédients dans les forêts primaires sur le côté Sud-Est de Madagascar, plus précisément à Manakara, là où la végétation est vierge et luxuriante.

#### **Le Miel de Niaouli, un miel naturel aux mille vertus**

Ce miel pur et naturel s'invite dans toutes les cuisines. Le niaouli de ce miel est riche de la végétation luxuriante des forêts primaires du Sud-Est de Madagascar, à Manakara. Ses parfums exotiques mêlant café, citronnelle, mangue, vanille en font un miel exceptionnel. La fraîcheur de ses notes exotiques puissamment parfumées surprend par son goût de caramel au beurre salé. Les amateurs de miel au caractère affirmé apprécieront son goût puissant. Idéal pour accompagner une tranche de pain complet ou à associer à une infusion l'hiver.

## FOURNISSEUR

### ILANGA NATURE

<b>Adresse</b>	Route de Philippeville 55
<b>Contact</b>	Renseignements

---

**Numéro de portable** +3271775145

**Email** infos@ilanga-nature.com

Pour plus de détails, veuillez visiter <https://www.madaclit.com/detail/ilanga-nature>

---