

# PAIN D'ABEILLE Bio - pollen- 50g Propolia - INFINIE SANTE

**Produit** PAIN D'ABEILLE Bio - pollen- 50g Propolia

**Prix** 5.12 EUR

**Image produit**



**Résumé**

Riche en protéines, ce produit de la ruche Bio est l'un des principaux nutriments de l'abeille. Profitez vous aussi de ses atouts naturels au petit déjeuner Méconnu en France et rarement récolté par les apiculteurs, le pain d'abeilles (également connu sous le nom de bee bread) est l'un des aliments primordiaux de la colonie, avec le miel. Ingrédients : 100% pollen fermenté\*. Contenance : pot de 50g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

**Description**

Informations : La force naturelle des abeilles Spécialiste Français des produits de la ruche, Propolia® vous livre l'exceptionnelle qualité du pain d'abeilles : un pollen mêlé de miel et façonné par les butineuses, naturellement fermenté au sein de la ruche. Riche en protéines, ce produit de la ruche Bio est l'un des principaux nutriments de l'abeille : profitez vous aussi de ses atouts naturels au petit déjeuner ! Riche en fibres et en protéines NATURELLEMENT SANS GLUTEN - 100% NATUREL Qu'est-ce que c'est ? Méconnu en France et rarement récolté par les apiculteurs, le pain d'abeilles (également connu sous le nom de bee bread) est l'un des aliments primordiaux de la colonie, avec le miel. Prélevé sur les pistils des fleurs, le pollen est transporté par l'ouvrière jusqu'à la ruche. Elle le stocke dans les alvéoles, en le mélangeant avec ses propres sécrétions, et réalisant des couches successives de pollen tassé et de miel. Une fois l'alvéole comblée, le mélange fermente naturellement au sein de la ruche, transformant le pollen en un super-aliment très recherché pour ses propriétés énergétiques et nutritionnelles. Posologie : Chaque jour pendant une à deux semaines, prendre une demi cuillère à café (2g). A consommer seul ou mêlé à un peu de miel ou dans une compote. A renouveler si nécessaire. Composition : Ingrédients : 100% pollen fermenté\*.