

La GELÉE ROYALE

Le plein de vitalité dans vos produits !

Le plus rare et le plus précieux des produits de la ruche.
Une véritable source d'énergie pour notre organisme.

Les « plus produit »

- Naturellement riche en vitamines (notamment du groupe B), en acides aminés et en sels minéraux
- Revitalisante et dynamisante
- Stimulante et tonifiante
- Soluble à chaud comme à froid

Gamme

- Gelée royale conventionnelle
- Gelée royale biologique

Données Techniques

Définition : la Gelée Royale est un produit 100 % pur et naturel. Elle est le produit de la sécrétion des glandes pharyngiennes et mandibulaires des abeilles ouvrières. Nourriture exclusive de la reine des abeilles.

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Protéines	Glucides (*)	Lipides (**)	Fibres alimentaires	Sodium
372 kcal	42 g	35 g	7,1 g	Traces	0,66 g

(*) : dont sucres 32 g - (**) : dont acides gras saturés 3,2 g

Paramètres physico-chimiques :

- Taux d'humidité : 60 à 70 %
- 10-HDA (en % des AGT) \geq 1.4 %
- Profil organoleptique : de saveur chaude, acide et légèrement sucrée, sa consistance est gélatineuse. Couleur blanchâtre aux reflets nacrés

DLUO et stockage : 12 mois au froid positif (0°C à 4°C), à l'abri de la lumière.

Certifications

IFS, BRC, Agriculture Biologique.

Packaging

Pot de 1 kg — Carton de 20 kg (2 sachets de 10 kg)

Autres conditionnements : nous consulter.

Applications

- Produits alimentaires (confiserie, produits laitiers, produits diététiques...)
- Produits pharmaceutiques (pastilles, sirops...)
- Produits cosmétiques (crèmes, savons, shampoings...)
- Produits de la Nutraceutique (produits énergétiques, compléments alimentaires...)



Famille Michaud
Natural Ingredients

Domaine St-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - France
Tél : +33 (0)5 59 21 91 06 - Fax : +33 (0)5 59 21 90 77
www.famillemichaud.com

ROYAL JELLY

Full vitality in your products!

The rarest and most precious product from the hive.
A real source of energy for our body.

Product advantages

- Naturally rich in vitamins (especially B group), amino acids and mineral salts
- Revitalising and energising
- Stimulating and toning
- Hot and cold soluble

Range

- Conventional royal jelly
- Organic royal jelly

Technical data

Definition: Royal Jelly is a 100% pure and natural product. It is secreted from the hypopharynx and mandible glands of worker bees. It is the exclusive food for queen bees.

Nutritional values:

Energy value	Proteins	Carbohydrates (*)	Lipids (**)	Dietary fibre	Sodium
372 kcal	42 g	35 g	7.1 g	trace	0.66 g

(*): of which sugars: 32 g - (**): of which saturated fatty acids: 3.2 g

Physico-chemical parameters:

- Moisture level: 60 to 70%
- 10-HDA (as % of TFA) \geq 1.4%
- Organoleptic profile: warm, acidic and slightly sweet taste, gelatinous consistency. Off-white colour with pearl highlights

Use by date and storage: 12 months at positive cold (0°C to 4°C), out of any direct light.

Certifications

IFS, BRC, Organic Farming.

Packaging

1 kg jar — 20 kg case (2 packets of 10 kg)
Other packaging: consult us

Applications

- Food products (confectionery, dairy products, diet products, etc.)
- Pharmaceutical products (pastilles, syrups, etc.)
- Cosmetic products (creams, soaps, shampoos, etc.)
- Nutraceutical products (energy products, food supplements, etc.)



*Famille Michaud
Natural Ingredients*

Domaine St-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - France
Tel: +33 (0)5 59 21 91 06 - Fax: +33 (0)5 59 21 90 77
www.famillemichaud.com