



www.geleeroyale-info.fr

GELEE ROYALE

GARANTIE

Membre du Groupement des Producteurs de Gelée Royale, je suis engagé à produire selon une **Charte de Qualité** dont le respect est validé par un organisme indépendant. La gelée royale certifiée est identifiée par notre logo.

Récoltée dans des conditions d'hygiène rigoureuses, elle est présentée dans son **état originel**, non transformée, non congelée, non déshydratée, conservée naturellement au froid.

La présence éventuelle de cristaux dans votre gelée royale est encore la garantie d'un produit pur, naturel, vivant, **n'ayant subi aucune transformation.**

La date limite de consommation vous précise la date jusqu'à laquelle nous garantissons la gelée royale. Au-delà de cette date, elle est encore consommable, bien sûr, si elle a été conservée au **réfrigérateur à 4°C.**

PARTICULARITÉS

Notre gelée royale est produite dans notre rucher.

Elle n'est pas importée de Chine pour être revendue.

Elle n'est pas congelée et décongelée avant d'être commercialisée.

Elle n'est ni lyophilisée, ni présentée en ampoules, procédés qui altèrent certains composants importants de la gelée royale.

Dans un marché opaque, inondé à plus de 90% par des produits sans aucune traçabilité, notre gelée royale sort du lot.

PRINCIPES DE PRODUCTION

Sécrétée par les jeunes abeilles ouvrières, la gelée royale est la nourriture exclusive de toutes les larves de reines et de la reine pendant toute sa vie.

Je pratique l'élevage de reines sur certaines ruches, afin de les inciter à produire de la gelée royale que je récolte tous les trois jours et demi.

Les ruches élèveuses spécialement conçues et préparées à cet effet nécessitent des visites et des soins attentifs et réguliers pendant toute la période de production, (de mai en juillet), à raison d'une heure par ruche et par semaine.

UN DON DE LA NATURE

- Aliment **rare et de très haute qualité.**
- Source d'acide folique (vitamine B9) et de zinc.
- Riche en vitamines (B1, B2, B3, B5, B6 et B8), en sels minéraux (cuivre, zinc et phosphore) et acides gras (10-HDA).

EQUILIBRE ET VITALITE

- Les vitamines B1, B2, B3, B5, B6, B8, le cuivre et le phosphore contribuent à un métabolisme énergétique normal.
- Les vitamines B1, B2, B3, B6, B8 et le cuivre participent au fonctionnement normal du système nerveux.
- Les vitamines B2, B3, B5, B6, B9 contribuent à réduire la fatigue.
- Les vitamines B1, B3, B6, B8 et B9 contribuent à des fonctions psychologiques normales.
- Le cuivre, le zinc, l'acide folique et la vitamine B6 interviennent dans le fonctionnement normal du système immunitaire.
- Les vitamines B2, B3 et B8 et le zinc contribuent au maintien d'une peau normale.
- La vitamine B2 et le cuivre jouent respectivement un rôle dans le métabolisme et le transport du fer.

PROFIL NUTRITIONNEL (*VNR : Valeur Nutritionnelle de Référence)

	Composition moyenne pour 100 g de gelée royale	Valeur nutritionnelle et énergétique pour 100g de gelée royale
Valeur énergétique		633,5 kJ/ 150,3 kcal
Graisses	4,2 g	154,5 kJ/37,6 kcal
Sucres	13,2 g	221,4 kJ/52,8 kcal
Protéine	13,9 g	233,1 kJ/55,6 kcal
Sels	0,01313 g	0,3 kJ/ 0,1 kcal
Vitamine B1	0,51 mg	46% VNR*
Vitamine B2	0,96 mg	69% VNR
Vitamine B3	5,4 mg	34% VNR
Acide pantothénique (B5)	10,5 mg	175% VNR
Vitamine B6	0,47 mg	34% VNR
Biotine (B8)	0,107 mg	214% VNR
Acide folique (B9)	0,044 mg	22%VNR
Cuivre	0,51mg	51%VNR
Phosphore	215 mg	31% VNR
Zinc	2,22 mg	22% VNR

CONSEILS D'UTILISATION

- Conditionnée en pots de 10g et 25g, la gelée royale est directement assimilable par l'organisme. Il est conseillé de la consommer sous la langue, le matin à jeun, à raison de 0,5 à 1 g par jour (la petite cuillère bien remplie).
- Les périodes de consommation les plus fréquentes sont l'automne et le printemps.
- Il est conseillé de conserver pendant l'hiver un pot de gelée royale dans son réfrigérateur pour réagir immédiatement aux atteintes de l'hiver (grippe en particulier).
- Il est indispensable de conserver la gelée royale dans un réfrigérateur.