

Nos Productions 2025



Stéphanie Vuadens est une apicultrice passionnée, œuvrant depuis plus de 10 ans dans le canton de Genève et depuis 5 ans dans le canton de Vaud, avec un engagement profond envers la nature et une recherche permanente de qualité.

En utilisant des méthodes d'apiculture respectueuses, durables et surtout très douces, elle produit aujourd'hui, avec sa fidèle équipe, une gamme de miels uniques, authentiques, variés et délicats.

« Ce catalogue met en avant nos récoltes, pour les gourmands et les gourmets : des pollens de grande qualité et notre propolis, fruits de notre savoir-faire, pour les exigeants et les puristes, mais aussi toutes nos créations novatrices, comme la noisette ou le Royal Propomiel, quintessence des produits de la ruche, pour les amateurs avertis. »

« Si consommer nos miels est avant tout une belle expérience gustative, soutenir notre apiculture engagée à travers la Fondation Arche des Abeilles, créée en 2019, c'est choisir de s'investir, comme moi, comme nous, dans la sauvegarde des abeilles et de la biodiversité. »

Stéphanie Vuadens



Les miels crus et frais

100% authentiques, artisanaux et éthiques

Qualité et fraîcheur sont mes promesses !

Si j'ai donné, il y a plus de 10 ans, l'impulsion de l'excellence, c'est aujourd'hui un très beau travail d'équipe. Nos miels sont uniques, purs, d'une transparence et d'une qualité totales.

Nos abeilles butinent librement les fleurs des champs et les résineux de nos campagnes pour confectionner le miel, leur propre nourriture. De ce dur et important labeur, nous ne prélevons que l'excédent, de manière très artisanale et éthique.

Face aux défis du réchauffement climatique, ne pas nourrir les abeilles avec du sirop pour faire du miel, peut être considéré comme impossible par beaucoup. Cependant, même dans ces conditions extrêmes, nous y parvenons : c'est notre mantra.

Voilà, entre autres, pourquoi vous êtes nombreux à me dire que nos miels ne ressemblent à aucun autre, qu'ils sont simplement délicieux et qu'ils ravivent des souvenirs d'enfance.

Choisissez votre canton, votre village, mais aussi votre récolte. Chaque miel est unique. Aucun miel n'aura la même couleur, la même odeur, la même texture ni le même goût qu'un autre, car les abeilles ne butinent pas dans les mêmes lieux, au même moment, les mêmes fleurs !

Le pouvoir du miel; le miel naturel est bien plus qu'une gourmandise. Je pourrais vous en énumérer tous les bienfaits ; la liste serait longue, très longue. Une certitude : pour bénéficier pleinement de ce superaliment, il faut impérativement consommer vos miels crus et frais.

Il faut savoir que le miel est une matière vivante dont les qualités nutritives ainsi que le goût diminuent avec le temps et l'exposition à la chaleur.



La récolte 2025

Une année vraiment exceptionnelle

J'ai le plaisir de vous présenter nos trois grandes récoltes... et bien plus encore.

Le Bonbon – Récolté en mai

Le traditionnel « Bonbon » est un incontournable.

Idéal au petit-déjeuner, sur une tresse au beurre ou un toast légèrement grillé, ce miel est plébiscité par les enfants... et les grands gourmands.

D'une onctuosité et d'une douceur exquises, sa texture fondante et son goût sucré sont une véritable caresse pour les papilles.



Le Miel d'Exception – Récolté en mai

Le fameux « miel d'exception », blanc comme neige, dense en bouche et pourtant étonnamment fondant.

Nos grands chefs disent de lui qu'il est « beurré »...

Il est surtout difficile à décrire tant l'expérience est surprenante et délicieuse.



La Princesse – Récoltée en juin

L'élégante « Princesse », si tendre, soyeuse, douce et féminine...

C'est du velours à chaque bouchée.

Majoritairement composée de nectars très délicats comme l'acacia, elle séduit les amateurs de finesse et de romantisme.

Un choix raffiné pour ceux qui apprécient la subtilité des saveurs.

Après trois années d'attente patiente, la nature nous a enfin offert cette récolte tant espérée.

Elle est aussi précieuse que discrète : une production très limitée, réservée en exclusivité à nos chères marraines et chers parrains, en pots de 125 g uniquement.





La récolte 2025

Une année vraiment exceptionnelle

J'ai le plaisir de vous présenter nos trois grandes récoltes... et bien plus encore.



L'Inattendu – Récolté fin juin / début juillet

Entre force et élégance, notre cœur balance.

Élégant, envoûtant, délicat et évanescents, ce nectar possède une longueur exquise... et inattendue.

Une mini-récolte, fruit d'une fusion naturelle entre notre Princesse et nos Supermans.

C'est vraiment une année déstabilisante, aussi bien dans le rythme de travail imposé par nos abeilles que dans les pots, tant nous avons été surpris par le talent infini de nos belles fées à miel.



Notre Superman – Récolté en juillet

Le don inné des abeilles en matière d'assemblage atteint ici son apogée.

Butinant librement parmi la multitude de fleurs présentes dans nos campagnes, elles parviennent chaque année à créer des miels plus délicieux les uns que les autres.

Tout est mis à l'honneur : la nature, les parfums, les textures.

Un mariage de goûts impressionnant, avec des notes de fond très aromatiques, chaudes et puissantes, mais aussi fraîches et légèrement mentholées.

Cette récolte est, selon moi et selon mes goûts, la plus intéressante de l'année.



Et pour finir – mais de loin pas le moindre...

Une toute première fois en 12 ans d'apiculture.

Nous avons décidé de l'appeler : La Pépite – Récoltée en août 2025

Première récolte de Miel de Sapin Blanc

C'est une première pour moi, et une rare chance sur notre terroir. Quand les conditions météorologiques et l'énergie des abeilles s'alignent... les surprises sont au rendez-vous.

Cette fois, c'est un miellat de sapin blanc, un véritable grand cru à l'équilibre parfait. Sa robe sombre, ses premières notes vanillées, sa texture suave et fluide, et sa légère acidité en fin de bouche en font un miel puissant, noble, aussi rare que précieux.





Le miel Noisette

La nouveauté pour les aventuriers et les épicuriens.

Irrésistible et addictif

Vous l'avez découvert et adoré en 2024, il sera au rendez-vous de 2025.

Seulement deux ingrédients pour un miel au goût novateur et inimitable, qui séduira toute la famille.

Il remplace subtilement les pâtes à tartiner, pour la plupart trop grasses ou artificiellement trop sucrées.

Nous avons sélectionné pour vous la meilleure de nos récoltes de miel parmi toutes celles du canton, et choisi les meilleures noisettes : les noisettes bio du Piémont.

Deux ingrédients de grande qualité nutritive. Notre miel est cru, frais et sans sucres ajoutés.

Les noisettes proviennent d'un petit producteur bio piémontais, qui aime ses noisettes comme nous aimons nos abeilles et nos miels.

Brassé à froid, le Miel Noisette conserve tous ses atouts : un goût intense, rond, chaud, généreux, gourmand, une texture onctueuse et facilement tartinable, qui fond dans la bouche, laissant un parfum inoubliable.

Délicieux sur une tresse tiède, un toast grillé, une crêpe, un pancake, au petit déjeuner ou au goûter, ou simplement à la petite cuillère pour combler une envie de douceur.





Le Royal Propomiel

Au cœur de notre création, la Gelée Royale

Parce que notre corps mérite l'exceptionnel, et nos papilles l'impossible, nous avons créé le Royal Propomiel.

Si la gelée royale, pure, fraîche et biologique, est au cœur de notre création, le pollen, la propolis et le miel lui sont également essentiels.

Le Royal Propomiel, c'est la quintessence des 4 merveilles de la ruche, assemblées avec toute notre expérience et notre savoir-faire pour en faire votre trésor quotidien. La gelée royale possède des vertus inestimables, mais son goût demeure particulier, surtout pour les plus jeunes. Notre défi : rendre sa consommation douce et agréable.

Et selon nos premiers dégustateurs, défi largement réussi !

La Gelée Royale, elixir complexe, est l'élément principal du Royal Propomiel. Elle est composée, entre autres substances, du fameux 10-HDA, acide 10-hydroxy-2-décenoïque. Le 10-HDA est un acide gras spécifique à la gelée royale, qui ne se trouve nulle part ailleurs. Il est notamment connu pour ses vertus anti-âge et son influence positive sur le système immunitaire de la reine.

Le Pollen, seule protéine végétale consommée par les abeilles, est essentiel pour le bon développement de leurs muscles et la fabrication de la gelée royale. Pouvoir le consommer frais et non congelé est rare.

La Propolis, antiseptique naturel pour les abeilles, est indispensable à leur protection en assurant une hygiène parfaite de la ruche. Notre propolis est extraite à froid, afin de ne pas altérer ses propriétés.

Le Miel provient d'une récolte spécifiquement sélectionnée. Cru et frais, il intervient pour la satisfaction de vos papilles, mais pas seulement...

Comment consommer le Royal Propomiel ?

À raison d'1 cuillère à café tous les jours pour les enfants, dès l'arrivée de l'automne jusqu'au début du printemps, de 2 cuillères pour les adultes ou avant un effort physique.





Le Pollen

Un concentré de nutriments essentiels

Une source de protéines végétales essentielle pour les abeilles

Le pollen est une fine poudre produite par les anthères des fleurs, ayant un doux parfum floral.

Il existe deux types de pollen : les anémophiles, transportés par le vent, et les entomophiles, transportés par les insectes pollinisateurs, tels que les abeilles. Ce processus de transport, appelé pollinisation, est crucial pour la fécondation des fleurs.

Les abeilles transportent non seulement le pollen, mais le consomment aussi, et celui-ci est essentiel à leur alimentation. Sa composition nutritionnelle varie selon les fleurs, offrant une gamme de vitamines, de minéraux et surtout de protéines.

Cela a un impact sur la santé de la colonie, favorisant la croissance des abeilles et leur durée de vie.

En consommant du pollen, les abeilles améliorent la qualité de leur microbiote intestinal, ce qui leur permet une absorption optimale des nutriments.

Le pollen, tout comme le miel, doit être récolté de manière éthique et avec parcimonie. C'est un trésor de la ruche, vital pour les abeilles et renommé pour ses vertus. Moins connu que le miel, le pollen est rapidement apprécié une fois découvert pour ses qualités exceptionnelles.

Mes conseils gourmands :

Délicieux sur une salade verte ou des crudités, le pollen apporte une touche de couleur et de dynamisme à vos entrées. Il se marie également très bien avec les produits laitiers, sur un vieux gruyère ou un traditionnel yaourt au miel.





Le Pollen Frais

Mon secret bien-être !

Pourquoi les abeilles consomment-elles du pollen ?

Le pollen frais, source de protéines, de fibres, de lactoferments, de vitamines et de micronutriments, possède des qualités nutritives exceptionnelles pour la colonie. Il est par exemple indispensable aux jeunes abeilles qui produisent la gelée royale, mais pas seulement...

En consommant du pollen frais, les abeilles préservent la qualité de leur microbiote, ce qui permet une absorption optimale des nutriments. L'amélioration de leur système digestif contribue à renforcer leurs défenses naturelles.

J'ai sélectionné et récolté, avec Tino, ce pollen frais de cistes et de fleurs sauvages pour ses qualités nutritionnelles, mais aussi pour son goût unique.

Il est extrêmement rare de consommer du pollen frais ; au mieux, il sera congelé. Profitez-en, c'est un régal et vous le trouverez seulement chez nous!

Mes suggestions de consommation :

Pour ma part, je consomme 1 à 2 cuillères à soupe de pollen frais tous les jours. Mon péché mignon, à 17h, avec une poignée d'amandes.

Mais aussi, selon mes envies :

- * au petit déjeuner, sur un bircher ou dans un yaourt avec du miel
- * dans mes salades, le pollen remplace souvent les protéines
- * sur mon plateau de fromages, il y a toujours une place pour un pot de pollen et un pot de miel

Pour d'autres idées gourmandes, flashez le QR-code.





La Propolis

La nature qui prend soin de vous !

La défense naturelle et secret des abeilles

La propolis est d'abord une résine végétale récoltée par les abeilles. Elle est présente sur les conifères et sur certains bourgeons, comme ceux des cerisiers, des peupliers ou des bouleaux.

Mais la propolis est également un matériau complexe fabriqué par les abeilles, dans la production duquel la cire et la mastication interviennent.

Considérée comme un bouclier naturel, la propolis est utilisée par les abeilles pour assainir et protéger la ruche des microbes, des bactéries et des moisissures.

Elle est ainsi utilisée par la colonie pour aseptiser les abeilles ou d'autres petits animaux morts afin d'empêcher la diffusion des microbes et des maladies.

La propolis est, en résumé, une matière végétale fabriquée par les abeilles, qui protège la ruche des microbes en agissant comme un désinfectant naturel.

Parmi ses principes actifs, nous retrouvons, selon les résines récoltées par les abeilles, des acides organiques, des flavonoïdes, des oligo-éléments et du parabène, aux propriétés antibactériennes et antifongiques, qui aident les abeilles à lutter contre les éléments pathogènes dans la ruche.

Notre propolis, certifiée Bio Suisse Bourgeon, est récoltée dans le respect des abeilles et confectionnée par nos soins, sans alcool et à froid.

La propolis est l'un des trésors de la ruche, moins connue que le miel, mais très vite adoptée lorsque ses atouts et ses vertus sont découverts.

Proposition d'utilisation : 20 gouttes par jour dans 1 cm d'eau, pendant 4 semaines, un rituel quotidien pendant la saison hivernale, ou plus ponctuellement, selon vos besoins et vos envies.





La Gelée Royale

Le secret naturel de la longévité de la Reine !

Mythe ou réalité ?

Au IVème siècle avant J.-C., Aristote, philosophe grec, racontait que la gelée royale entrait dans la composition de l'ambroisie, un breuvage supposé conférer l'immortalité aux dieux de l'Antiquité. Quant aux souverains de la Chine antique, ils attribuaient à la gelée royale le pouvoir d'assurer la longévité et la vigueur sexuelle.

La gelée royale :

Véritable trésor des abeilles, est un super aliment aux vertus inestimables. La preuve ? La reine, seule à s'en nourrir, vit jusqu'à 50 fois plus longtemps que ses congénères. Ce n'est pas une coïncidence : c'est grâce à cet elixir précieux qu'elle bénéficie d'une telle longévité et vitalité.

Les nutriments, vitamines, minéraux et antioxydants, présent dans la gelée royale renforcent chez la reine le fonctionnement du système nerveux, du système immunitaire et contribue à protéger son organisme contre les infections et les maladies.

De quoi est composée la gelée royale :

Très étudiée par le monde scientifique, la gelée royale est un aliment naturel parmi les plus riches et complexes. Parmi ses nombreuses substances, elle contient entre autres :

Le fameux 10-HDA (acide 10-hydroxy-2-décenoïque) :

Un acide gras spécifique à la gelée royale, que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Il a la propriété de freiner le vieillissement des cellules.

La vitamine B5 (acide pantothénique) :

La gelée royale est riche en vitamines du groupe B, en revanche c'est l'aliment naturel qui contient le plus de vitamine B5 indispensable à toute vie cellulaire.

On retrouve aussi dans sa composition des **oligoéléments et minéraux** tels que : fer, or, calcium, silicium, cuivre, potassium, magnésium, phosphore, zinc...





La Gelée Royale

Élixir de jouvence pour la reine

Pourquoi en consommer :

N'étant ni médecin ni professionnel de santé, mon rôle ici est de vous accompagner dans le choix d'une bonne gelée royale.

Vous lirez énormément de bienfaits liés à sa prise, mais attention : tout dépendra de la qualité de votre gelée.

Une bonne gelée doit être **fraîche, pure et biologique**

- **FRAÎCHE** : Cela signifie non congelée, récoltée à la source et mise en pot sans délai.
- **PURE** : Aucune manipulation, additif ou conservateur ne doit être ajouté à la gelée royale pour la stabiliser. Il suffit simplement de ne pas rompre la chaîne du froid.
- **BIOLOGIQUE** : Pour éviter une production de masse, les abeilles ne doivent pas être nourries avec du sirop pour produire de la gelée royale. Sachez qu'une ruche peut raisonnablement produire entre 300 et 500 grammes par an. En Chine, et selon certaines techniques, les rendements peuvent atteindre jusqu'à 7 kilos. Peut-on alors encore parler de gelée royale ?

Comment la consommer :

À jeun, en cure de 20 jours, laisser fondre sous la langue la valeur d'un grain de riz bombé.

Commencez à l'arrivée de l'automne et renouvelez selon vos envies ou besoins au printemps.





La Fine Bouche

Même petit, le plaisir est grand !

Des miels d'exception pour sublimer l'expérience de vos hôtes

Offrez à vos hôtes une expérience gustative exceptionnelle avec nos miels d'une qualité sans concession, spécialement conditionnés pour les hôtels et maisons d'hôtes.

Fruits d'une apiculture responsable et passionnée, ces miels délicieux et variés ont été sélectionnés pour apporter une touche d'authenticité et de raffinement à votre offre de restauration.

Conditionnés manuellement dans des pots élégants et pratiques, nos miels révèlent une palette de saveurs incomparables qui raviront les papilles de vos hôtes.

Ici aussi, nos miels sont frais et crus, ce qui demande un conditionnement à la main, artisanal, en prenant notre temps, pour garantir un miel d'excellence.

Du miel de fleurs sauvages au miel de fleurs mélifères semées, chaque variété est le reflet d'un terroir unique et riche.

En début de journée, pour que chaque petit déjeuner soit un moment de plaisir et de sens, à l'heure du thé, ou simplement en guise de gourmandise, ils seront la petite note sucrée qui fera la différence et prouvera votre attachement au « bien consommer ».

En choisissant nos miels pour votre établissement, vous faites plus qu'offrir une délicatesse à vos clients : vous soutenez également une apiculture durable et l'économie locale.

Vous envoyez un message fort à vos hôtes sur votre engagement à proposer des produits de qualité, respectueux de la nature et des hommes qui la travaillent.

Pour toute demande de prix, merci de nous contacter.





Les Coffrets Dégustations

Une expérience gustative unique

Laissez-vous simplement guider par notre savoir-faire pour découvrir le talent de nos petites fées à miel !

Pour cette saison 2025, nous vous proposons un coffret de dégustation composé de 4 pots de pure « découverte », 1 pot de pollen accompagné de 3 pots de miel à ouvrir EN MÊME TEMPS. Et oui, car pour apprécier les grandes différences gustatives entre chaque miel, il faut les comparer !

L'idée ici est de déguster, de différencier et de s'imprégner du magnifique travail de nos belles abeilles qui œuvrent sans relâche. C'est important pour le voyage gustatif et capital pour l'expérience, afin de comprendre que tout s'en tient aux fleurs butinées et non à une race d'abeilles ou à une technique de fabrication.

Deux miels provenant du même village, récoltés à quelques jours d'écart, n'auront pas le même goût ni la même texture, tout comme deux miels récoltés le même jour mais provenant de deux villages différents.

Ce coffret est pensé pour découvrir et appréhender vos miels comme vous le feriez avec des grands vins, en prenant le temps de chercher les arômes, les parfums, les notes florales ou boisées...

Et finir sur une rencontre improbable : le pollen. Avez-vous déjà mangé de la poudre de fleurs ? C'est surprenant, vous verrez !





Le Coffret Découverte

Une odyssée au cœur de la ruche

Bien plus qu'un simple coffret, c'est un écrin, confectionné à la main, pour honorer le précieux travail de nos abeilles, il est composé de :

Notre fameux Bonbon : un miel blanc, doux, nacré, idéal au petit-déjeuner. C'est une tendresse à chaque tartine, avec ou sans beurre, il saura vous séduire.

Notre célèbre Miel d'Exception : blanc comme neige, sa texture et son goût ne vous laisseront pas indifférents. Les puristes disent de lui que c'est un morceau de beurre parfumé au miel qui fond dans la bouche.

Un goût inimitable, une texture d'une finesse incroyable.

Deux crus bien distincts parmi nos « Supermans ».

Pour découvrir notre travail, ouvrez-les, sentez-les, dégustez-les en même temps, afin de percevoir toute la richesse aromatique de ces précieux nectars. Vous comprendrez ainsi l'importance de ne pas mélanger deux miels issus de lieux ou de moments de vie différents.

Notre Noisette, une gourmandise irrésistible, composée uniquement de miel cru et de noisettes biologiques du Piémont.

Une explosion pour les papilles, qui chercheront le goût du chocolat... mais il n'y en a pas. Sans graisse, sans sucre ajouté, pas une micro-trace.

Un pollen frais pour une expérience douce et inoubliable.

Cette poudre de fleurs soyeuse et légèrement sucrée renferme de multiples vertus et nutriments.

Sans pollen, les abeilles ne pourraient pas, entre autres, fabriquer la gelée royale, ce qui en fait un super-aliment naturel.

Notre propolis, extraite à froid, véritable bouclier des abeilles contre les maladies et infections, qui les aide à rester en bonne santé.





Le Coffret d'exception

La série confidentielle

Ce coffret est né d'une année hors norme.

Une année de miels rares, d'émotions brutes, de récoltes aussi précieuses qu'imprévisibles.

Nous y avons réuni trois cuvées d'exception, atypiques, qui racontent chacune une histoire unique, celle de la nature, du climat, des abeilles... et d'un peu de chance.

1. Le Miel d'Exception, récolté en mai 2025

Ce miel blanc comme neige, cristallisé naturellement avec une finesse incroyable, fond en bouche comme un morceau de beurre. Inimitable. Inclassable. C'est notre emblème.

2. L'Inattendu, récolté fin juin, début juillet 2025

Une cuvée comme il en existe peu. Entre force et élégance, notre cœur balance. Une mini-récolte, fruit d'une fusion naturelle entre notre Princesse et nos Supermans. Une bouchée d'élégance, de raffinement, de délicatesse. Soyeux en bouche, ce nectar possède une longueur exquise... et inattendu. Des notes florales subtiles, une texture d'une grâce absolue.

En un mot : un bijou.

3. La Pépite – Récoltée en août 2025

Première récolte de Miel de Sapin Blanc. Récolté à plus de 500 m d'altitude, c'est une première pour moi, et une rare chance sur notre terroir. Quand les conditions météorologiques et l'énergie des abeilles s'alignent... les surprises sont au rendez-vous. Cette fois, c'est un miellat de sapin blanc, un véritable grand cru à l'équilibre parfait.

Sa robe sombre, ses premières notes vanillées, sa texture suave et fluide, et sa légère acidité en fin de bouche en font un miel puissant, noble, aussi rare que précieux.

Ce coffret, c'est la mémoire d'une année extraordinaire, ancrée dans l'émotion. Une invitation à découvrir des goûts rares, des textures inédites, des récoltes qui ne se reproduiront peut-être jamais.

Série strictement limitée à 178 exemplaires numérotés, à l'image des plus grands crus de Bourgogne. Un hommage à nos précieuses abeilles, et à la nature que nous chérissons de tout notre cœur.





Les Coffrets Cadeaux

Élégante et Écologique

Boîte sur mesure pour miels et trésors de la ruche

Une boîte qui fait la différence, vide, elle est réalisée sur mesure, pour un pot ou deux pots, à assembler selon vos envies ou suivant nos conseils.

L'idée ici est de se faire plaisir ou de faire plaisir en gâtant vos proches.

Appelez-nous et commandez votre coffret « sur mesure » que vous pouvez librement composer, ou que nous pouvons composer ensemble avec les propositions suivantes :

- * Miel, choisissez votre récolte, mai juin ou juillet mais aussi votre canton
- * Le Miel noisette
- * Le Miel d'exception
- * Un Pollen frais et ou sec

Nous sommes là pour vous conseiller !



Liste de prix préférentiels Parrains



Les miels

125gr : CHF 7.-
250gr : CHF 12.-
500gr : CHF 22.-



Le miel noisette

250gr : CHF 10.-



Le Royal Propomiel

250gr : CHF 95.-



Pollen de fleurs

60gr : CHF 4.-
130gr : CHF 7.-



Pollen frais de fleurs sauvages

147gr : CHF 18.-



Propolis

30ml : CHF 17.-



La Gelée Royale

Sur demande



La fine bouche

Pots de 30ml
Prix : nous contacter.



Coffret dégustation

3 Miels de 125gr et 1 Pollen de 60gr : CHF 27.-



Coffret découverte

1 bonbon, 1 exception, 2 supermans, 1 propolis , 1 pollen frais : CHF 120.-



Coffret d'exception

1 exception, 1 inattendu , 1 pépite : CHF 99.-



Coffrets cadeaux en boite carrée

1 pot de 250gr : CHF 5.- (boite uniquement)
2 pots de 250gr : CHF 6.- (boite uniquement)

Sac cadeau : CHF 2.-

Coffrets cadeaux en tube

1 pot de 250gr ou 2 pots de 125gr : CHF 5.- (boite uniquement)
3 pots de 125gr ou 1 pot de 250gr et un pot de 125gr :
CHF 6.- (boite uniquement)