



Honing van Champagnehuis Palmer

Omschrijving

Honing van Palmer oftewel 'Miel de nos fleurs de Palmer'. De bijenkorven van Palmer zijn gelegen nabij de Grands Terroirs van de Montage de Reims en profiteren er van een gevarieerde flora tussen de velden, wijnstokken en bossen. Volgens Champagne Palmer is het hun plicht, een evenwicht te bewaren tussen land, planten en mensen. De honing is perfect te combineren met geitenkaas op een toastje alsook bij marinades van vlees. Uiteraard heeft ook deze honing van Palmer een uitstekende werking op het immuunsysteem alsook de bloedvaten. 250 gram verpakt in een doosje, ideaal als geschenk.



Meer informatie

Producent	Palmer & Co
Biologisch	Ja
Type/Categorie	Delicatessen / Frankrijk / Champagne Palmer /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Reims
Druiven	Honing
Volume	250gram
Rijping	
Foodpairing	Heerlijk bij geitenkaas, grillades, marinades of gewoon op een toastje,...

Domein-info

Palmer & Co. is het wereldberoemde merk van de Société Coopérative de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne en werd opgericht in Avize in 1947.

Een samenwerking van zeven eigenaars-wijnbouwers van premiers en grands crus in de Côte de Blancs en la Montagne de Reims.

Het bedrijf verhuisde in 1959 naar het centrum van Reims. Dankzij een zeer uitgebreid netwerk van samenwerkende wijnbouwers beschikt Palmer & Co. over een ruim aanbod aan kwaliteitsdruiven van een vijftigtal cruwijnngaarden. Het gros van de druiven komt uit Montagne de Reims, Sézanne (chardonnay), Verzenay en Mailly (pinot noir). In totaal maar liefst 415 hectares aan wijngaarden, waarvan meer dan de helft geklasseerd als Premiers en Grands Cru's.

Globaal gebruikt Palmer & Co. gemiddeld 40% chardonnay, 50% pinot noir en slechts 10% pinot meunier als basis voor alle wijnen.

De Champagnes van Palmer & Co staan wereldwijd op de kaart van de gastronomische top-restaurants!