

## Bio Heidehonig

feinherb, intensiv

Im Spätsommer ereignet sich in der norddeutschen Heidelandschaft ein wunderbares Naturschauspiel. Weite, zart lilafarbene Blütenmeere entstehen und bilden einen malerischen Kontrast zu den dunkelgrünen Douglasien, Roteichen und Sandkiefen. Die Bienen bereiten aus dem Nektar der kleinen Heideblütenglöckchen der Besenheide (*Calluna vulgaris*) eine charaktervolle und edelherbe Honigspezialität.

**Trachtregion** ... Colbitzer Heide (Norddeutschland)

**Erntekalender** ... Mitte Juli bis Mitte September

**Traditionelle Heilwirkung** ... Harnfördernd

**Tipps** ... Köstlich auf Schwarzbrot oder Pumpernickel

**Zutaten** ... Heidehonig \* 100%.

\* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.284 kJ/302 kcal
Fett	<0,1g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Kohlenhydrate	75,1g
-davon Zucker	75,1g
Eiweiß <sup>1)</sup>	0,4g
Salz <sup>2)</sup>	<0,1g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium



### Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Zähflüssig bis geleeartig

Farbe: Rötlich bis braun

Geschmack: Kräftiges, eigenständiges, intensives Honigaroma mit leicht herbem Nachgeschmack

Geruch: Herb-süß

**Allergene** ... keine, enthält: Fructose

**MHD** ... 12 Monate

Weitere Qualitätsparameter stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage in unseren umfangreichen Produktspezifikationen zur Verfügung.

Enthaltene Rohstoffe

- Honig

Empfohlene Gebindegrößen