

Bio Lindenhonig

leichte Minznote

Die Linde, der Baum der Dichter und Denker, verströmt einen zauberhaften Duft und lockt die Bienen bis in die späten Abendstunden an. Aus dem Nektar und dem Honigtau bereiten die Bienen eine erfrischende und unverwechselbare Honigspezialität, die wir in den Lindenwäldern der Staatsforste in und um Berlin und in der Mark Brandenburg ernten. Lindenblüten werden aufgrund ihrer positiven Eigenschaften in zahlreichen Kräutertees und Hausmitteln verwendet. Die Bienen besuchen die Lindenblüten immer auf ihrem Blütenhöhepunkt, nämlich dann, wenn sie am vollkommensten sind. Der Honig erhält von ihr seinen typischen Geschmack, der von einer erfrischenden, leicht minzartigen Note abgerundet wird.

Trachtregion ... Brandenburg (Havelland)

Erntekalender ... Juni bis Mitte Juli

Traditionelle Heilwirkung ... Geeignetes Hausmittel zur Unterstützung bei Erkältung und Appetitlosigkeit

Tipp ... Wohltuend in Kräutertees und warmer Milch

Zutaten ... Lindenhonig * 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 ¹⁾	0,4g
Salz ²⁾	<0,1g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Feincremig

Farbe: Hellgelb bis leicht grünlichgelb

Geschmack: mild blumiges Aroma oft mit dezentem Nachgeschmack, der an Heilkräuter erinnert

Geruch: Blumig-süß

Allergene ... keine, enthält: Fructose

MHD ... 24 Monate

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

Enthaltene Rohstoffe

- Honig

Empfohlene Gebindegrößen