

Bio Waldhonig

warm & kräftig

Bis in den späten Sommer hinein sammeln die Bienen von den Blättern, Nadeln und anderer Pflanzenteile kleinste Honigtautröpfchen sowie den Nektar von blühenden Waldblumen. Daraus bereiten sie einen Sie einen dunklen, kräftigen Waldhonig mit leicht harziger Note. Diese charakterstarke Honigspezialität entsteht in den weitläufigen, tiefgrünen Hochwäldern und ausgedehnten Forstgebieten in Süddeutschland.

Trachtregion ... Süddeutschland (in Waldgebieten wie dem Odenwald, dem Fichtelgebirge, dem Schwarzwald und dem Bayerischen Wald)

Erntekalender ... Mitte Juli bis Mitte September

Traditionelle Heilwirkung ... Lindernd bei Reizung der Atemwege

Tipps ... herrlich auf frischen Feigen oder für Salatdressings

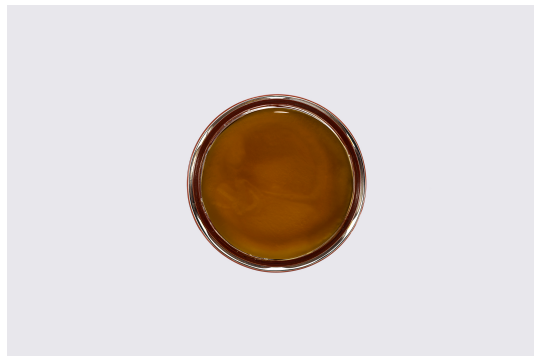
Zutaten ... Waldhonig * 100%.

* aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1.331 kJ/318kcal
Fett	<0,1g
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Kohlenhydrate	77,9g
-davon Zucker	77,9g
Eiweiß ¹⁾	0,4g
Salz ²⁾	<0,1g

1) Gluten < 20mg/kg

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium



Sensorik & Qualitätsparameter

Konsistenz: Cremig

Farbe: Bernsteinfarben bis dunkelbraun

Geschmack: Fräftiges, kühlendes Waldaroma mit leicht harziger, warmer Note

Geruch: Leicht harzig, 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