Blütenhonig in anderen Verpackungseinheiten





Es handelt sich dabei um Nektarabsonderungen aller Blüten, ob Blume, Blütenstrauch oder Baum. Die Farbe schwankt dabei von fast wasserhell bis dunkelgelb. Der Geschmack und das Aroma sind blumig mild bis intensiv Aromatisch, je nach dem Anteil der von den Honigbienen beflogenen Blütenflora.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis

Eine Frage zu diesem Produkt stellen

Beschreibung

Lagerung von Honig:

Honig bitte immer lichtgeschützt, kühl und trocken aufbewahren, bereits angebrochene Gläser bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Warum wird Honig „hart"-
die Kristallisation oder Kandierung des Honigs.

Echter, naturbelassener, nie überhitzter Honig muss kristallisieren (hart werden). Blütenhonig, wird bedingt durch den hohen Traubenzuckergehalt schon nach ca. 10 bis 20 Tagen zur Kristallisation neigen, Waldhonig oder Robinienhonig kann bis zu 1,5 Jahren flüssig bleiben.

Honig der kristallisiert ist daher nicht „gepanscht" sondern im Gegenteil, dies ist ein Zeichen seiner Naturbelassenheit.

Kristallisierter Honig kann in einem Wasserbad auf ca. 42 Grad Celsius erwärmt werden und wird dadurch wieder flüssig, er bekommt seine ursprüngliche Farbe und Konsistenz zurück. Jedoch sollte jede unnötige Erwärmung, vor allem zu lange und zu hohe Wärmeeinwirkung vermieden werden. Auch der Gebrauch der Mikrowelle geht auf die innere Qualität (Verminderung bis Vernichtung der Fermente sowie anderer wertvoller Inhaltsstoffe).