Goldwerk

PRODUKTÜBERSICHT HONIG

Stand Okt. 2022

Lindenhonig

Produktbeschreibung
Dieser cremige Honig hat einen typisch aromatisch fruchtigen Geschmack mit einer leicht minzigen Note. Schon beim Öffnen des Glases riecht es fein sommerlich. Durch das vollmundige Aroma eignet sich Lindenhonig besonders gut zum Verfeinern von heißen Getränken wie Tee und Milch oder pur als Brotaufstrich.
Die Farbe variiert je nach Jahr von hell bis dunkel.

Tipp vom Imker
„Lindenhonig ist mein Begleiter in der Herbst- und Winterzeit. Bei Erkältung und Grippe gibt's viel Lindenhonig und dann wird alles wieder gut."

Füllmenge:
250g

Rapshonig

Produktbeschreibung
Der helle, fast weißliche Rapshonig ist besonders cremig und hat eine streichzarte Konsistenz. Durch seinen milden Geschmack zählt er zu den Klassikern unter den Honigen.
Er eignet sich überall dort, wo Sie sich mehr Süße wünschen, aber auf Zucker verzichten wollen. Beispielsweise in Kuchenteig, Nachtisch, Saucen und Dressing.

Tipp vom Imker
„Rapshonig ist der Klassiker für Kinder und auch bei Eltern beliebt: Er tropft nicht vom Brot und schmeckt mild, süßlich fein."

Füllmenge:
500g / 250g

Waldhonig

Produktbeschreibung
Der kräftige Waldhonig ist dunkel bis bernsteinfarben, von flüssiger Konsistenz und dezenter Süße. Sein malziges, kräftiges Aroma passt besonders gut zum Verfeinern von frischen Produkten wie z.B. Obstsalat oder herzhaften Speisen wie würzigem Käse. Er gehört zu den ganz besonders edlen Honigen und wird in unseren Nadelwäldern von den Bienen gesammelt.

Tipp vom Imker
„Bei mir gibt's keine Tomatensauce ohne die würzige Note vom Waldhonig."

Füllmenge:
500g / 250g

Goldwerk Florian Hamel
Bahnhofstraße 71
71665 Vaihingen an der Enz
E-Mail: mail@goldwerk.online
Tel.: 015255724377
www.goldwerk.online

Bank
GLS Bank
DE73 4306 0967 0072 1967 01
BIC: GENODEM1GLS

Steuernummer: 81706563427

Bioland
DE-ÖKO-006
Betriebs-Nr.: 705419
EG-Kontroll Nr.: DE-BW-006-26573-AB

EDELKASTANIENHONIG

Produktbeschreibung
Der Honig ohne Kompromisse. Ein herb, würzig und süßlich bitteres Aroma zeichnen diese Köstlichkeit aus. Der dunkelbraun zähflüssige Honig eignet sich besonders gut als Dip für Camembert, Brie oder anderen Weichkäse.

Tipp vom Imker
„Besonders lecker ist Edelkastanienhonig in der Salatsauce eines herzhaften Salates mit Walnüssen.“

Füllmenge:
250g

SOMMERHONIG

Produktbeschreibung
Das liebliche Aroma des feincremigen Sommerhonigs und der leichte Blütenduft erinnern an einen schönen Tag im Sommer.

Der Honig variiert je nach Sommer in Geschmack und Farbe.

Tipp vom Imker
„Griechischen Joghurt mit etwas Honig vermengen und anschließend mit ein paar Nüssen nach Wahl verfeinern – ein schnelles Dessert und unwiderstehlich lecker. “

Füllmenge:
250g

BLÜTENHONIG

Produktbeschreibung
Dieser Honig ist ein Cuvée aus dem Frühjahr und überzeugt mit seinem „blumigen“ Aroma. Der sanfte, lieblich, feincremige Honig stammt von Obstblüten der Streuobstwiesen und frühblühenden Wild- und Wiesenblumen aus der Region.

Tipp vom Imker
„Blütenhonig ist der Allrounder unter den Honigen. somit das perfekte Geschenk aus deiner Region.“

Füllmenge:
500g / 250g

Goldwerk Florian Hamel
Bahnhofstraße 71
71665 Vaihingen an der Enz
E-Mail: mail@goldwerk.online
Tel.: 015255724377
www.goldwerk.online

Bank
GLS Bank
DE73 4306 0967 0072 1967 01
BIC: GENODEM1GLS

Steuernummer: 81706563427

Bioland
DE-ÖKO-006
Betriebs-Nr.: 705419
EG-Kontroll Nr.: DE-BW-006-26573-AB