



**Goldwerk**

# PRODUKTÜBERSICHT HONIG

---

Stand Aug. 2024

## 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

## 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

## 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.“

### Füllmenge:

250g

## SOMMERHONIG

**Goldwerk** Florian Hamel  
Bahnhofstraße 71  
71665 Vaihingen an der Enz  
E-Mail: [mail@goldwerk.online](mailto:mail@goldwerk.online)  
Tel.: 015255724377  
[www.goldwerk.online](http://www.goldwerk.online)



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



### Produktbeschreibung

Das liebeliche 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

## 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

## 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

## TANNENHONIG



### Produktbeschreibung

Unsere Creme de la Creme in Form von flüssigem Honig, schmeckt intensiv würzig mit einer herzhaften Note und schimmert wie Bernstein tief-rotbraun. Tannenhonig gehört zu den regional begrenzten Honigsorten, welchen wir im Schwarzwald ernten.

### Tipp vom Imker

„Tannenhonig bleibt sehr lange flüssig und eignet sich gut zum Abrunden würziger Delikatessen.“

### Füllmenge:

500g / 250g

## ZIMT IM HONIG



### Produktbeschreibung

Zimt im Honig ist nicht nur in der Weihnachtszeit eine tolle Kombination. Beide Zutaten sind fein aufeinander abgestimmt, sodass der natürliche Geschmack des Honigs erhalten bleibt.

### Tipp vom Imker

„Diese Mischung schmeckt zu allen feinen Süßspeisen.“

### Füllmenge:

250g

## JUBILÄUMSHONIG (1000 JAHRE KLEINGLATTBACH)



### Produktbeschreibung

Zum Anlass des 1000 Jährigen Jubiläums entstand dieser Honig. Seit dem Jahr 2023 wird er gerne für besondere Anlässe verschenkt wie z.B. runde Geburtstage.

### Tipp vom Imker

„Ein regionales Produkt aus Kleinglattbach für Kleinglattbach.“

### Füllmenge:

500g