

CRÈMEHONING 70 GRAM

Alle pure honing zal op den duur kristalliseren of versuikeren. Dit kan geen kwaad en is een natuurlijk proces wat bij honing hoort. Hoe snel pure honing kristalliseert, hangt af van de verhouding glucose en fructose in de honing. Acaciahoning kristalliseert bijvoorbeeld niet zo snel, maar koolzaadhoning wel. Daarom maken we daar meestal onze crèmhoning van. Crèmhoning begint als 'gewone' vloeibare honing, maar doordat we deze langdurig roeren bij een lage temperatuur is de honing volledig gekristalliseerd en ingedikt. Doordat we de honing gecontroleerd laten kristalliseren, is de textuur fijner en smeuïger dan wanneer dit natuurlijk gebeurt. Crèmhoning is ondoorzichtig en is makkelijker smeerbaar dan vloeibare honing.

- Honing uit de Nederlandse natuur.
- Unieke Track & Trace code op het deksel zodat je de herkomst van de honing kunt achterhalen.
- Per verkochte pot honing verwerft Bijenbaas één vierkante meter natuurgebied.
- In tegenstelling tot 'supermarkthoning', is elke pot Bijenbaas-honing anders: de kleur en smaak varieert afhankelijk van het seizoen en de herkomst van de honing. De bloemen die op dat moment op die locatie bloeien, bepalen de inhoud.
- De honing is niet verhit en niet gefilterd.
- De bijenkasten staan in natuurgebieden waar geen chemische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt.



BIJENBAAS

EEN BIJ-ZONDER POTJE HONING

Bijdragen aan het behoud van de natuur met een smaakvol en bijzonder product als honing. Dát is waar Bijenbaas voor staat. Onze honing is duurzaam en verantwoord, zonder poespas. Precies zoals honing bedoeld is, lekker voor jou en beter voor de bijen.

SPECIFICATIES

- Bijenbaas Crème 70 gram
- Hoogte pot: 51 mm
- Diameter pot: 44,5 mm
- Verpakking: 48 stuks per doos
- Inkoopprijs ex. 9% btw € 1,65
- Adviesverkoopprijs € 2,50 - € 2,99
- EAN 8719326437460
- Levertijd: binnen 3 werkdagen
- Verzendkosten: franco levering binnen Nederland

Ingrediënten: Honing uit Nederland (100%)

Voedingswaarden	per 100 g
Energie	1344 kj 320 kcal
Vetten	0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0g
Koolhydraten	80 g
waarvan suikers	80 g
Vezels	0 g
Eiwit	0,5 g
Natrium	0 g

Houdbaar: 24 maanden*
Bewaaradvies: droog, donker en goed afgesloten bewaren op kamertemperatuur.

*Alle vloeibare, pure honing kristalliseert na een bepaalde tijd, crèmhoning niet.