

Akazienhonig

Produktgruppe: Honig

Eigenschaften: flüssig, hellgelb, sehr zartes, mildes Arom.

Akazienhonig wird von der Robinie (*Robinia pseudoacacia*) geerntet. Trotz dieser Herkunft hat sich der Name "Akazienhonig" eingebürgert (die Robinie wird auch als falsche Akazie bezeichnet). Er ist ein mild-blumig, dünnflüssig und bei Kindern sehr beliebt und in der Küche der ideale Zuckerersatz. Er kristallisiert sehr langsam und eignet sich daher als natürliches Süßungsmittel auch für kalte Speisen und Getränke.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

Imkerei Hangler

Siegfried Hangler
Wagrein 27
4070 Eferding

Telefon: +43 7272 2818
Fax: + 43 7272 2818

Mail: imkerei-hangler@gmx.at

Web: <http://members.aon.at/imkerei-hangler>

Shop: <http://members.aon.at/imkerei-hangler/bestellungen.htm>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April

- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember