

# Honig-Essig

---

## Produktgruppe: Essig

Durch langsame Vergärung von Honig zu Honigwein (Met) und späterer Zugabe von Essig Bakterien entsteht unser köstlich schmeckender Honig - Essig. Er hat fünf Prozent Säure und eignet sich durch seinen feinen milden Geschmack hervorragend für Blattsalate, Desserts und Saucen. NEU: Honig-Himbeer-Essig Honig-Schlehdorn-Essig Honig-Walnuss-Essig

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

## Kontakt

---

### **Imkerei Reithmayr**

Martin und Hannes Reithmayr  
Birkenfeld 15  
4271 St. Oswald bei Freistadt

Telefon: +43 7945 8045

Mail: [martin.reithmayr@gmx.at](mailto:martin.reithmayr@gmx.at)

Web: <http://www.imkerei-reithmayr.at>

Shop: <http://www.imkerei-reithmayr.at>

## Verfügbarkeit

---

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September

- Oktober
- November
- Dezember