

Cremehonig in anderen Verpackungseinheiten



Für alle denen flüssiger Honig zu rasch vom Brot fließt, können wir eine wirkliche Alternative bieten, nämlich „Cremehonig“, dabei wird die Kristallisation des Honigs vom Imker genützt. Es werden durch intensives Rühren die Traubenzuckerkristalle gleichmäßig im Honig verteilt. Dadurch behält der Honig auf Dauer eine cremige, streichfähige Konsistenz. Man kann also sagen, dass dieser Cremehonig, innerhalb seiner Lebenszeit, immer geschmeidig bleibt und nicht mehr hart wird.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

[Eine Frage zu diesem Produkt stellen](#)

Beschreibung

Lagerung von Honig:

Honig bitte immer lichtgeschützt, kühl und trocken aufbewahren, bereits angebrochene Gläser bitte stets gut

verschlossen aufbewahren.