

Ein sehr großer Teil des Deutschen Honigs ist Blütenhonig – eine ganz besondere Delikatesse mit der feinen Aromamischung aus Trachten der heimischen Wiesen und Gärten.

Blütenhonig ist vor allem eins: Vielfalt pur! Er schmeckt je nach Region immer etwas anders, aber immer besonders köstlich. Blütenhonig wird weiß bis goldgelb und flüssig gewonnen. Optimale Lagerbedingungen – kühl, dunkel und trocken – verhindern nicht das der Honig nach einiger Zeit kristallisiert. Das ist ein natürlicher Vorgang und ein Zeichen von Qualität. Echter Deutscher Honig kann im Wasserbad bis maximal 40°C wieder fließbar gemacht werden.

Unsere Bienen sorgen für köstlichen Blütenhonig und tragen gleichzeitig entscheidend zur Artenvielfalt bei.

Rund 85 % der landwirtschaftlichen Erträge hängen von ihrer Bestäubungsleistung ab. Das entspricht einem Umsatzvolumen von etwa 2 Mrd. Euro allein in Deutschland.

So schützen Sie mit jedem Kauf eines Glases Echten Deutschen Honigs auch aktiv die Umwelt!

Die Inhaltsstoffe des Echten Deutschen Honigs

Enzyme (Fermente) Glucoseoxidase Phosphatase Invertase Diastase Katalase	Vitamine Vitamin C Vitamin B1 Vitamin B2- Komplex Vitamin B6 Biotin (Vitamin H)	Mineralien Kalium Natrium Calcium Phosphor Schwefel Chlor Eisen Magnesium weitere Spurenelemente	Säuren Gluconsäure und andere organische Säuren z.B. Apfel-, Zitronen- und Milchsäure	Traubenzucker (Glukose) Fructzucker (Fruktose) Wasser Mehrfachzucker Disaccharide z.B. Maltose Trisaccharide z.B. Erlose	Aminosäuren Prolin Leucin/Isoleucin Asparaginsäure Glutaminsäure Phenylalanin Threonin, Alanin Arginin, Histidin Glycin, Lysin Serin, Valin Cystein	Hormone Acetylcholin	Inhibine Flavonoide Glucoseoxidase/ Wasserstoffperoxid und weitere Bakterizide	Aromastoffe Carbonsäuren Und Ester z.B. Phenyl- Essigsäure-ester
---	---	---	---	--	--	--------------------------------	--	---

Quelle: Deutscher Imkerbund e.V.