

Honig bio Backqualität

Bezeichnung: Backhonig

Beschreibung: Dunkelbernsteinfarbener, flüssiger Bio-Blütenhonig. Honig ist ein Produkt der Natur. Es ist normal, dass Honig nach einer gewissen Zeit kristallisiert, dies ist kein Qualitätsmangel. Wir weisen darauf hin, dass wir für die Ware eine Flüssigkeitsgarantie von 2 Monaten ab Produktionsdatum geben, sofern Sie über 14°C gelagert wird. Sollte der Honig fest werden, kann dieser in einer Wärmekammer, bei ca. 60°C oder im Wasserbad wieder verflüssigt werden.

Verzehr: nur zum Kochen und Backen

Zutaten: Honig*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Nein
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 12.5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1332 kj
Brennwert kj	1468 kj
Brennwert kcal	318 kcal
Brennwert kcal	351 kcal
Kohlenhydrate	79.2 g
Kohlenhydrate	87.5 g
davon Zucker	75.1 g
davon Zucker	79.6 g
Eiweiß	0.4 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.006 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
-------------------------	------

Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein

Walnüsse	Nein
----------	------

Weizen	Nein
--------	------