

Honey baking quality organic

Designation: baker's honey

Description: 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.

Ingridients: honey*

* from controlled organic cultivation

Raw food: No
Fairtrade: No
Gluten-free: No
Vegan: No
Superfood: No
Naturally gluten-free: No
Plastic-free: No
Organic: Yes
Value Pack: No

ECO Control Point: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Calorific value kj	1386 kj
Calorific value kcal	331 kcal
Carbohydrates	82.4 g
Of which sugar	82.1 g
Fibers	0.2 g
Protein	0.3 g
Salt	0.01 g

Allergene

Gluten-containing cereal	Nein
Chicken egg	Nein
Peanuts	Nein
Milk	Nein
Celery	Nein
Sesame seeds	Nein
Lupines	Nein

Crustaceans	Nein
Fish	Nein
Soy	Nein
Nuts	Nein
Mustard	Nein
Sulfur dioxide and sulphite	Nein
Molluscs	Nein
Cashews	Nein
Spelt	Nein
Barley	Nein
Oat	Nein
Hybrid Strains	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Almonds	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein