Honig bio Backqualität 5kg

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
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1386 kj
Brennwert kcal	331 kcal
Kohlenhydrate	82.4 g
davon Zucker	82.1 g
Ballaststoffe	0.2 g
Eiweiß	0.3 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 Sulfit	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