



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

GRAF HARDEGG CREMIGER BIO BLÜTENHONIG

Dieser hochwertige Honig widerspiegelt die lebendige Flora unserer Region im nördlichen Weinviertel mit blütenreichen Waldrändern, Feldfluren, Streuobstwiesen und Brachflächen. Eine bunte Mischung, zu der auch Löwenzahn, Raps und Sonnenblumen beitragen. Diese Vielfalt unterschiedlichster Blüten verleiht unserem Honig seinen komplexen Geschmack mit feinen floralen Noten.

HANDARBEIT

Nach der Ernte wird der Honig schonend geschleudert und nie über 40 Grad Celsius erwärmt. So bleiben alle Vitamine, Fermente und Mineralstoffe erhalten. Anschließend wird er über mehrere Wochen hinweg täglich etwa 20 Minuten behutsam gerührt und erhält so seine cremige, helle Konsistenz, die Kenner und Kinder so lieben. Er wird streichfähig und tropft nicht mehr. Auch die Abfüllung geschieht von Hand. Dies ist aufwendig, jedoch die einzige Möglichkeit, den Honig nicht mehr erwärmen zu müssen. Jedes Glas unterscheidet sich vom anderen fast unmerklich und wird so zum Original eines echten Naturprodukts.

NATÜRLICHE ENERGIE MIT GESCHMACK

Unser Bio Blütenhonig ist ein vorzüglicher Brotaufstrich und auch bei Sportlern wegen seines hohen Traubenzuckergehalts sehr beliebt.

GUT HARDEGG

Mit dem Anlegen von Biotopen, Wassergräben, Hecken und Windschutzstreifen in einem Umfeld von über 2000 Hektar tragen wir als Gutsbetrieb nachhaltig zur Landschaftspflege und Biodiversität in der Region bei. Entsprechend haben auch die Bienen bei uns einen idealen Lebensraum und abwechslungsreiche Nahrung. Die Prinzipien der „Bunten Landwirtschaft“ und die Pflege der Artenvielfalt sind Leitmotiv und Grundlage für unser Tun.

Gebindegröße: 500g

