



Honningen

Honningen er høstet fra hagen vår på Rødtangen og fra våre andre bigårder sør på Hurumhalvøya. Våre flittige bier henter nektar fra selje, blåbær, løvetann, bringebær, lind, hvitkløver, marimjelle, lyng og et hav av ulike blomster i hager, eng og skog. Honningens konsistens varierer etter hva biene har beitet på. Best smørbar romtemperert.

Kvalitet

Vi er sertifiserte birøktere. Honningen er slynget og tappet i tråd med gode håndverks-tradisjoner, og den er ikke oppvarmet. Ser du rimfrost på glassene er dette bra! Fenomenet oppstår ved lavt vanninnhold, - honningen trekker seg sammen og slipper glasset. Kvalitet i alle ledd vektlegges i honningproduksjonen; vi utøver god dyrevelferd, gir biene økologisk vinterfôr og bruker miljøvennlige produkter.

Smaksguide

-  **Forbaska god SommerHonning**
-  **Egenrådlig SommerHonning**
-  **Himmelsk flytende SommerHonning**
-  **Makalaus SenSommerHonning**
-  **Drøyt god LyngHonning**
-  **Egenrådlig LyngHonning**

Forbaska god sommerhonning er vår mildeste honning. Har du følsom gane vil du smake forskjell på de 3 ulike sommerhonningene. Sensommerhonningen har innslag av lyng, og smelter på tunga som karameller.

Den egenrådige lynghonningen smaker en anelse mer enn den vanlige, men drøyt så gode lynghonningen! Vel bekomme 

