Imkerei mit Motiv

Stefan Auer
Hangweg 52/4
8740 Zeltweg

Tel.: 0660 / 60 82 350
office@zirbitzhonig.at
www.zirbitzhonig.at

Wie lagere ich eigentlich Honig …?

Der Volksmund sagt "Honig hält ewig, der wird nicht schlecht..."

Das stimmt aber nicht ganz - die Art und Weise wie Honig kurzfristig aber auch über einen längeren Zeitraum gelagert wird, ist entscheidend für seine Haltbarkeit und für seine einwandfreie Qualität und somit auch seinen Geschmack

Trocken lagern ⟹ Lagerung an einem trockenen Ort, bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit bis 70 %

Vor Wärme schützen ⟹ Lagerung an Wärmequellen wie zB. Öfen oder Radiatoren vermeiden

Lagerung bei ca. 15°C bis ca. 25°C ⟹ Bei zB. 15°C wird der Honig früher zähflüssig und kristallisiert schneller

⟹ Bei zB. 25°C bleibt der Honig länger dünnflüssig und kristallisiert merklich langsamer

Weitere Infos unter: www.steirischerhonig.at

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Auer