



Warum kristallisiert Honig...?



– Die Hauptkomponenten im Honig sind Frucht- und Traubenzucker.

Traubenzucker bildet sogenannte Zuckerkristalle im Honig – je mehr Traubenzucker der Honig enthält, desto fester ist er.

So sind beispielsweise die meisten Blütenhonige fester als Waldhonige.
Das hängt mit den Inhaltsstoffen des Honigs zusammen.

Bei längerer Lagerung oder kühlen Lagerbedingungen kristallisiert auch der geringe Traubenzuckeranteil in flüssigen Honigen zunehmend aus.

Dies ist ein natürlicher Prozess und mindert nicht die Qualität des Honigs.

Jeder gute, naturbelassene und nicht wärmegeschädigte Honig wird früher oder später fest.

Kristallisierten Honig kann man in einem warmen Wasserbad wieder verflüssigen.

Weitere Infos unter: www.steirischerhonig.at

Mit freundlichen Grüßen

Imkerei mit Motiv