Biologische honing en natuurlijke zoetmiddelen

Al sinds 1977 passie voor honing, en dat proef je!

Inhoud

3	Ons verhaal
4	Kwaliteit
5	Verwerking
6-7	Handige honingweetjes
8	Biologische Fairtrade en Demeter honing
9-14	Biologische honing
15	Honing met ingrediënt
16-17	Gangbare honing
18-19	Wouter's streekhoning
20-21	Stropen en siropen
22	Hoestsiropen en kruidenwijn
23	Onze projecten

Ons verhaal

De geur van bloemen op een mooie zomeravond, het gezoem van de bijen als zij op een warme ochtend uitvliegen, het binnenhalen van de eerste oogsten: imkeren is een prachtig vak.

De Traay heeft aan de wieg gestaan van de totstandkoming van de richtlijnen voor het EKO keurmerk voor honing. Dat betekent dat bij de Traay geen antibiotica, geen middelen bij het oogsten van de honing of enig ander chemisch middel worden gebruikt. De Traay kiest voor samenwerking met imkers die rekening houden met het leefmilieu van mensen, bijen en planten. Je proeft de zorg van de imker!

100% duurzaam

Naast het pand is een prachtige bijentuin ingericht en op het dak zijn meer dan 150 zonnepanelen geïnstalleerd. Voor het verwerken van de producten werkt de Traay met 100% duurzame energie. Duurzaamheid is erg belangrijk voor de Traay; het betekent dat wij een organisatie zijn die respect heeft voor mens, dier en planeet. Vanuit deze overtuiging werken we aan langdurige relaties met leveranciers en medewerkers.

Oprichter van de Traay Wouter Vuijk begon met imkeren in 1977, aan de Traayweg in Leersum. Met passie voor bijen, de natuur en de ambitie om zoveel mogelijk mensen te laten genieten van een breed assortiment kwaliteitshoning.

Nu bieden wij biologische honing, honingspecialiteiten, natuurlijke en plantaardige zoetmiddelen en natuurlijke cosmetica geïnspireerd door de bij.

Kwaliteit

Wij geloven in producten die zo min mogelijk bewerkt zijn en willen op deze manier een gezond voedingspatroon stimuleren. We blijven graag dicht bij de natuur en willen pure honing bieden: zonder onnodige bewerkingen voor iets wat de natuur al lekker en gezond biedt!

Hoge kwaliteitseisen

De kwaliteitsafdeling van de Traay stelt hoge kwaliteitseisen aan de verwerkingsprocessen en eindproducten. Wij werken volgens de officiële HACCP-richtlijnen (een garantiesysteem waarmee o.a. de voedselveiligheid gegarandeerd wordt). Daarnaast zijn wij in het bezit van certificaten: BRC- 8, IFS, Fairtrade, NOP/USDA Organic, Demeter en natuurlijk het EKO en biologisch keurmerk.

De herkomst van onze honing

De imkers en coöperaties waar wij mee samenwerken worden regelmatig beoordeeld ten aanzien van hun werkmethoden, waar de honing wordt gewonnen en de wijze van opslag van de honing. Daarnaast streven we ernaar om zo veel mogelijk honing van biologische kwaliteit te leveren. Om belasting van het milieu te minimaliseren koopt de Traay bij voorkeur van Europese imkerijen. Toch ontkomen wij er niet aan om sommige honing van ver te halen omdat daar nog grote ongerepte natuurgebieden zijn.

Verwerking

Het EKO-keurmerk geeft je de garantie dat:

- de bijen vliegen in natuurgebieden of op land van biologisch werkende boeren.
- de bijen vliegen in gebieden waar binnen een straal van 3 km geen industrie, verkeer/snelwegen voorkomen en waar geen chemische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt.
- de bijen overwinteren op hun eigen honing.
- de eventuele bijenziekten alleen op natuurlijke wijze worden behandeld.
- de raten en kastdelen niet chemisch worden ontsmet.
- de honing wordt onderzocht op residuen van antibiotica, pesticiden en zware metalen.
- de honing gegarandeerd van niet genetisch gemanipuleerde planten afkomstig is.

Onze honing wordt met zorg geproefd, gekeurd en afgevuld in de Flevopolder. Inmiddels hebben wij al meer dan 40 jaar een prachtig assortiment kwaliteitshoning.

Voordat onze honing in de winkels staat, is er al een uitgebreid proces aan vooraf gegaan.
Voor aankoop van de honing laten wij een monster van de honing testen op kleur, geur en smaak. Pas als de honing voldoet aan alle eisen, kopen wij de honing. Na binnenkomst keuren wij nogmaals de honing nauwkeurig op kleur, geur, smaak, herkomst en samenstelling van de pollen. Zo kan het definitieve oordeel over de natuurlijke kwaliteit worden geveld. Gedurende de verwerking van de honing nemen wij verschillende steekproeven om de kwaliteit te bewaken. Een extern en onafhankelijk laboratorium controleert alle honing. Een garantie dat wij honing leveren die voldoet aan alle eisen.

Honing van de Traay is pure honing. Door het zeven verwijderen wij wasdeeltjes, stuifmeelklompjes en andere onzuiverheden uit de honing.
De honingverwerking gebeurt bij lage (bijenkast) temperaturen. Bij onze manier van verwerking blijven de van nature aanwezige enzymen en mineralen in de honing behouden.

Handige honingweetjes

Wat is honing?

Honing is een natuurlijke zoete substantie die ontstaat als honingbijen nectar uit bloemen verzamelen en deze vervolgens omzetten. De nectar (uit de bloem) wordt zowel door toevoegen van enzymen als door indikking door verdamping omgezet naar honing.
De kleur en smaak van honing wordt grotendeels bepaald door de oorsprong van de nectar d.w.z. van welke plant, bloem, bloesem, maar ook de mate van kristallisatie is van invloed op de smaaksensatie. Zo smaakt bijvoorbeeld honing van zonnebloem anders dan die van lindebloesem.
Honing is een natuurproduct: de kleur van sommige varianten kan per jaar / seizoen wat afwijken.

Wat is het verschil tussen vloeibare honing en crème honing?

Qua textuur heb je honingsoorten die heel vloeibaar zijn en blijven, zoals acacia- en woudhoning. Soorten als zonnebloem en koolzaad hebben de neiging sterk te gaan kristalliseren. Om de kristallen fijn en zacht te krijgen wordt deze honing gemengd (met dezelfde soort) en lang geroerd dit heet het enten van honing.Zo ontstaat een heerlijke zachte crème honing, die goed smeerbaar is.

Wat is het verschil tussen biologische honing en gangbare honing?

Het belangrijkste verschil zit in de manier waarop de imkers werken en de controle daarop.
Bij biologisch imkeren vliegen de bijen op biologische flora en wilde planten. De Traay werkt alleen samen met biologische imkers die bijen laten overwinteren op eigen honing.
Bij gangbare honing mag de imker zijn bijen in de winter bijvoeden met suikerwater (ook wel bijensuiker genoemd) of met gangbare honing. Alleen het eindproduct wordt gecontroleerd. Zowel biologische en gangbare honing moet voldoen aan alle strenge waren wettelijke eisen. Alle honing (bio en gangbaar) is puur natuur, zonder enige toevoeging!

Wat is koud geslingerde honing?

Honing kun je niet warm slingeren, want dan smelt ook de was. Honing zit in raten die de bijen van was maken. De raten stopt de imker in een honingslinger. Dit is een soort centrifuge en door het draaien wordt de honing uit de raten geslagen. Sinds 2014 mag, volgens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), de term koud geslingerd niet op het etiket staan.

Wat is rauwe honing (of raw honey)?

Rauwe honing is niet waren wettelijk vastgelegd, het is niet toegestaan om te vermelden op het etiket. Raw / rauw staat voor onbewerkt en ongekookt voedsel, waarbij de oorspronkelijke voedingsstoffen en antioxidanten zoveel mogelijk behouden blijven. Alle honing van de Traay is 100% puur en onbewerkt.

Hoe lang is honing houdbaar?

Hoewel honing geen conserveringsmiddelen bevat, is honing in principe onbeperkt houdbaar. Wel vindt er kristallisatie plaats. Vroeg of laat versuikert alle vloeibare honing, dit is een natuurlijk proces.

Wat is het bewaaradvies voor honing?

Honing is een hoogwaardig natuurproduct. Om te zorgen dat de aroma's en bestanddelen lang behouden blijven, dient honing droog, donker en goed afgesloten bewaard te worden. Optimaal is een constante bewaartemperatuur van 18-22°C voor vloeibare honing en 15-18°C voor crème honing.

Hoe gezond is honing?

Honing is een natuurlijk voedingsmiddel zonder enige toevoeging en bevat enzymen en mineralen. Honing heeft een hoge energiewaarde en is daardoor zeer goed voor kinderen, ouderen en sporters. Ook kan honing een ondersteuning zijn bij verkoudheid, keelpijn en hoest. Daarnaast heeft honing een sterk bacterieremmende werking bij de behandeling van wonden (specifiek Manuka).

Waarom mogen baby's tot hun eerste levensjaar geen honing eten?

Honing is een product dat niet wordt gepasteuriseerd omdat hierdoor de natuurlijke samenstelling van honing wordt aangetast. Net als in bijvoorbeeld rauwmelkse kaas kunnen in heel zeldzame gevallen sporen van botulisme voorkomen. In het lichaam van kinderen vanaf één jaar worden deze sporen effectief geneutraliseerd. Zuigelingen hebben echter nog onvoldoende weerstand opgebouwd. De darmflora is nog niet volgroeid; het advies is om geen honing aan baby's jonger dan één jaar te geven. De honing van de Traay wordt steekproefsgewijs onderzocht op botulisme.

Wat is het vloeibare dunne toplaagje bovenin de pot van een crème honing?

Als gevolg van een mogelijk iets te warme bewaartemperatuur is de crème honing bovenin gaan scheiden (separatie). Het vloeibare gedeelte komt bovendrijven. Roer de honing even goed door elkaar om te egaliseren.

Wat is het witte laagje bovenin de pot met vloeibare of crème honing?

Dit zijn hele kleine luchtbelletjes die bij het slingeren van de honing ontstaan. In de pot kunnen deze na verloop van tijd boven komen drijven. Even roeren en de belletjes verdwijnen.

Wordt honing verhit?

De honing wordt niet verhit. Wij verwarmen honing op bijenkasttemperatuur om het o.a. te kunnen zeven.

Biologische Fairtrade honing

Deze honing is gebaseerd op de principes van eerlijke handel volgens het Fairtrade keurmerk. Het voldoet dus aan de strenge eisen van het biologische keurmerk en is gebaseerd op de principes van eerlijke handel. Tijdens werkbezoeken delen wij onze ervaring met de imkers en stimuleren het natuurlijk imkeren, zodat het vakmanschap niet verloren gaat. Met onze biologische Fairtrade honing uit Nicaragua zorgen we er tevens voor dat imkers en hun familie een betere toekomst kunnen opbouwen.

Smaak : zacht en mild
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nicaragua
Verkrijgbaar in : 350g pot en knijpfles 365g
Ingrediënten : 100% honing

Biologisch-dynamische Demeter honing

Onze Demeter honing komt van een biologisch-dynamische imker uit Duitsland, waarbij de bijen nectar verzamelen op wilde bloemen in de Duitse natuur.
De honing komt volgens de Demeter richtlijnen tot stand. Hierbij wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met de natuurlijke leefwijze van de bijen en de samenhang tussen dierenrijk, natuur en kosmos.

Smaak : zacht en verfijnd
Textuur : vloeibaar en crème
Herkomst : Duitsland
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische honing

Biologische bloemenhoning

De nectar van onze bloemenhoning wordt verzameld op verschillende wilde bloemen in de ongerepte natuur.

Smaak : zacht en mild
Textuur : vloeibaar, crème
Herkomst : Europa, Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : salade, als vervanger van geraffineerde suiker in gebak of op een pannenkoek
Verkrijgbaar in : 250g, 365g, 500g (knijpfles) en 450g, 900g (pot)
Ingrediënten : 100% honing

Biologische acaciahoning

Voor deze honing verzamelen bijen in het voorjaar de nectar van de bloesem van acaciabomen. Acaciahoning staat bekend om de prachtige lichte kleur en zijn vloeibaarheid.

Smaak : mild en zoet
Textuur : vloeibaar, crème
Herkomst : Europa, Azië
Lekker bij : verse aardbeien, yoghurt, muesli, door de thee/koffie of in een smoothie
Verkrijgbaar in : 250g, 365g (knijpfles) en 350g, 900g (pot)
Ingrediënten : 100% honing

Biologische Nederlandse honing

De Traay heeft dankzij de langdurige samenwerking met haar imkers een fantastische kwaliteit biologische honing kunnen verzamelen. De bijen hebben gevlogen op de linde- en fruitbloesem in Nederland en dat proef je! Met deze Nederlandse honing voegt de Traay een bijzondere soort toe aan haar assortiment. Deze honing is seizoensgebonden.

Smaak : zacht, fris, lichte appeltoon
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nederland
Lekker bij : warme toast, in een smoothie of in een dressing.
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische honing

Biologische bijenbroodhoning

Bijenbrood (Phacelia) ook wel bijenvoer of bijenvriend genoemd is een echte bijenplant. Bijen zijn er gek op omdat de bloem én veel nectar én veel stuifmeel geeft.

Smaak : zoet en bloemig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Hongarije
Lekker bij : yoghurt, thee of op een cracker
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische Afrikaanse honing

De bijen verzamelen de nectar van deze donkere honing in holle boomstammen in de ongerepte natuur van Zambia. Om de honing te oogsten, trekken imkers diep de wouden in.

Smaak : intens, aromatisch, houtachtig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Zambia
Lekker bij : een salade, op een boterham of in een kopje koffie
Verkrijgbaar in : 450g, 900g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische berghoning

Honing afkomstig van wilde bloemen uit het gebergte van Midden- en Zuid-Amerika.

Smaak : mild
Textuur : crème
Herkomst : Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : kaas, fruit, door gebak en op brood
Verkrijgbaar in : 450g, 900g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische korianderhoning

Voor deze honing verzamelen de bijen de nectar van de korianderbloemen. Koriander is vooral bekend als keukenkruid met een opvallend aroma.

Smaak : zeer aromatisch
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Bulgarije
Lekker bij : kazen, marinade of sladressing
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische tijmhoning

In het ruige landschap van Nieuw-Zeeland groeit wilde tijm, wat resulteert een honing met een geheel eigen karakter. Werkt verzachtend voor beginnende keelpijn of hoest.

Smaak : kruidig en tikje scherp
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nieuw-Zeeland
Lekker bij : een stukje (geiten)kaas of in een vleesmarinade
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische zonnebloemhoning

Zodra de zonnebloemen beginnen te bloeien, gaan de bijen op zoek naar nectar op de prachtige zonnebloemvelden in Europa. Dit resulteert in een honing met een luchtige textuur.

Smaak : karamelachtig en zacht
Textuur : crème
Herkomst : Bulgarije
Lekker bij : kwark, op brood of pannenkoek en in herfstsalade met walnoten
Verkrijgbaar in : 450g, 900g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit EUROPA

Biologische woudhoning

Woudhoning is gemaakt van honingdauw van de stam en bladeren van bomen in de bossen van Piëmont. Volle, donkere honing.

Smaak : aromatisch en krachtig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Italië
Lekker bij : hartige gerechten, spareribs uit de oven, door een notentaart of in de thee
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit ITALIË

Biologische honing

Biologische eucalyptushoning

In Brazilië verzamelen de bijen nectar van de eucalyptusbomen.

Smaak : intens, lichtzoet, karamelachtig
Textuur : crème
Herkomst : Brazilië
Lekker bij : bij kaas, in kruidenthee of in een dressing
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische Noorse heidehoning

Voor deze honing verzamelen de bijen nectar van Calluna heidevelden in het zuidoosten van Noorwegen. Heidehoning wordt wel de koningin onder de honingsoorten genoemd dankzij haar mooie geleiachtige textuur.

Smaak : tinteling op de tong, kruidig en krachtig
Textuur : geleiachtig
Herkomst : Noorwegen
Lekker bij : een blokje kaas, in yoghurt, op brood of om zo van te snoepen
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit NOORWEGEN

Biologische tamme kastanjehoning

De witte bloemen van de tamme kastanjebomen trekken veel bijen aan. Een klassieke honing met een krachtige smaak.

Smaak : krachtig, tikje bitter
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Italië
Lekker bij : een kaasplankje, Semifreddo, appelgratin of op brood
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit ITALIË

De Traay voert een breed assortiment met heerlijke honingsoorten. Ze smaken allemaal weer anders en, net als bij wijn, combineren ze goed met verschillende gerechten.

Biologische klaverhoning

Bijen vliegen op verschillende klaversoorten en dat geeft deze erg geliefde honing een romige textuur.

Smaak : mild, zoet en bijna karamelachtig
Textuur : crème
Herkomst : Argentinië
Lekker bij : warme toast of brood
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische lindehoning

In de zomer staan de lindebomen in Europa volop in bloei. De nectar van linde is favoriet bij bijen en zij komen in groten getale hierop af om nectar te verzamelen van de vele bloesemtrosjes.

Smaak : fris, mild met een zweem van munt
Textuur : vloeibaar of crème (kan per seizoen verschillen)
Herkomst : Europa
Lekker bij : fruit, salades, dressing, smoothie, thee of warme melk
Verkrijgbaar in : 450g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit EUROPA

Biologische lavendelhoning

Bijen verzamelen voor deze bijzondere honing de nectar van lavendel op de prachtige paarse bloemenvelden. De honing is geliefd vanwege haar speciale frisse geur.

Smaak : zeer subtiel en romig zacht
Textuur : crème
Herkomst : Bulgarije
Lekker bij : zelfgemaakt ijs, een lamsvleesmarinade, warme toast of in kruidenthee
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit EUROPA

Honing bevat minder calorieën dan suiker, per 100 gram gemiddeld 1369 kcal. Suiker bevat per 100 gram 1700 kcal. Bovendien geeft honing extra smaak én heeft het een hogere zoetkracht.

Biologische honing

Biologische manuka honing

De nectar voor deze honing komt van de bloesem van de wilde Tea Tree, die groeit in de uitgestrekte heuvels van Nieuw-Zeeland. Het verhaal gaat dat de Maori's deze honing al generaties lang gebruiken om hun natuurlijke afweersysteem te bevorderen.

Smaak : pittig
Textuur : vloeibaar met lichte kristallen
Herkomst : Nieuw-Zeeland
Lekker bij : kwark, thee of gewoon op een lepel
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische stuifmeelkorrels

Bijen verzamelen bijenpollen of stuifmeelkorrels en dragen het mee als kleurige bolletjes aan hun poten. Stuifmeelkorrels zijn een goede bron van eiwitten, vetten, mineralen en vitaminen.

Smaak : zoet en iets melig
Textuur : korrels / bolletjes
Herkomst : Europa
Lekker bij : brood met tahin of notenpasta, muesli, in salades, in de thee
Verkrijgbaar in : 215g, 430g
Ingrediënten : 100% stuifmeelkorrels

Biologische Italiaanse sinaasappelhoning

Afkomstig van de nectar van sinaasappelbloesem uit de zonnige streken van Italië. Je proeft de zon terug in deze honing.

Honing uit ITALIË

Smaak : fris en fruitig
Textuur : crème
Herkomst : Italië
Lekker bij : honingkip met verse sinaasappel, smoothie, yoghurt of fruit
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Biologische Zonnebloemraathoning

Raathoning is honing in zijn meest pure vorm: de honing zit nog in de raat en is nog deels verzegeld door de bijenwas. Het wordt volledig door de bijen vervaardigd en is dus 100% natuurzuiver. De combinatie van bijenwas en honing smaakt heerlijk en je kunt alles op eten (dus ook de bijenwas)!

Smaak : zacht en verfijnd
Textuur : crème raathoning
Herkomst : Europa
Lekker bij : kaasplank, topping bij yoghurt, ijs en desserts
Verkrijgbaar in : 250g
Ingrediënten : 100% raathoning

Honing met ingrediënt

Biologische honing met gember

Honing met verwarmende smaak. De honing met gember geeft een unieke smaakcombinatie en biedt tegelijkertijd het gemak van een ingrediënt wat veel gebruikt wordt.

Smaak : zacht en karakteristiek
Textuur : crème
Herkomst : gemengde EU en niet-EU-honing
Lekker bij : kaas, (appel)gebak, warme melk, in een (wok) gerecht.
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 99% honing, 1% gember

Biologische honing met gelee royale

Gelee royale is het krachtvoedsel voor de bijenkoningin en is van nature rijk aan vitamines, mineralen, enzymen, aminozuren en andere micro-voedingsstoffen.

Smaak : verfijnd en aromatisch
Textuur : crème
Herkomst : Nieuw-Zeeland, Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : kaas of cracker
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 95% honing, 5% gelee royale

Biologische honing met duindoorn

De combinatie van duindoorn met honing geeft een lekkere, milde en frisse honing! Duindoorn staat bekend om haar gezonde eigenschappen.

Smaak : fris-zuur
Textuur : crème
Herkomst : Europa, Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : brood, vlees of door de yoghurt
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 93% honing, 7% duindoorn

Biologische bloemenhoning met citroen

Deze bloemenhoning is verrijkt met essentiële citroenolie en levert een bijzonder lekkere combinatie op.

Smaak : verrassend, bijzonder en lekker
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Europa, Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : salade, thee, in een kwarktaart of in een marinade
Verkrijgbaar in : 365g
Ingrediënten : 100% honing, 0,05% essentiële citroenolie

Gangbare honing

Naast ons biologisch assortiment bieden wij ook gangbare honingsoorten aan. Van sommige soorten is geen biologische variant aanwezig.

Boekweithoning

De roze en witte boekweitbloemen bevatten veel nectar. Ze groeien in Zuidoost-Azië en worden door bijen bezocht wanneer ze volop bloeien. Deze honing is luchtig.

Smaak : vol en krachtig
Textuur : crème
Herkomst : Azië
Lekker bij : (boekweit)pannenkoek of om ontbijtkoek mee te maken
Verkrijgbaar in : 450g, 900g
Ingrediënten : 100% honing

Koolzaadhoning

In het vroege voorjaar bezoeken de bijen de bloeiende gele koolzaadvelden in Europa. Koolzaadhoning is een geliefde, zachte en smeuïge honing.

Smaak : licht en fruitig
Textuur : crème
Herkomst : Europa
Lekker bij : muesli, thee of op een pannenkoek
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Honing uit EUROPA

Bloemenhoning

Bijen verzamelen voor onze vloeibare bloemenhoning de nectar van heel veel verschillende bloemen in de ongerepte natuur Europa en Midden- en Zuid-Amerika.

Smaak : zacht en mild
Textuur : vloeibaar, creme
Herkomst : Europa en Midden- en Zuid-Amerika
Lekker bij : sladressing, als vervanger van geraffineerde suiker in gebak of op een pannenkoek
Verkrijgbaar in : 250g, 375g, 450g, 900ge
Ingredienten : 100% honing

Acaciahoning

Voor deze honing verzamelen bijen in het voorjaar de nectar van de bloesem van acaciabomen.

Smaak : mild en zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Azië
Lekker bij : yoghurt, muesli of in een smoothie!
Verkrijgbaar in : 350g, 900g
Ingredienten : 100% honing

Tijm- met bloemenhoning

In de zomer verzamelen de bijen nectar van de tijm en bloemen die groeien in de ruige streken van Spanje. Een honing met een geheel eigen karakter.

Honing uit SPANJE

Smaak : kruidig en een beetje pittig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Spanje
Lekker bij : stukje (geiten)kaas of in een vleesmarinade
Verkrijgbaar in : 450g
Ingrediënten : 100% honing

Naast de genoemde varianten hebben wij ook:

Acaciahoning
Heidehoning
Klaverhoning
Lavendelhoning
Lindehoning
Sinaasappelhoning
Stuifmeelkorrels
Zonnebloem

Wouter's streekhoning

Oprichter van de Traay en imker Wouter Vuijk selecteert de beste honing van diverse Nederlandse imkers. Met als resultaat Wouter's streekhoning!

Biesbosch

Deze heerlijke honing komt uit het bijzonder mooie natuurgebied de Biesbosch, hier vliegen de bijen op verschillende bloemen zoals de springbalsemien. Net als de heidehoning is deze honing één van de laatste honingdrachten van het seizoen.

Smaak : mooie ondertoon van springbalsemien
Textuur : crème
Herkomst : Nederland - Biesbosch
Lekker bij : brood, sauzen en in gerechten
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Flevoland

Nederlandse polderhoning waar de bijen nectar hebben verzameld op fruitbomen en weide-, koolzaad- en veldbloemen.

Smaak : mild en fruitig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nederland - Flevoland
Lekker bij : thee, kwark of pannenkoek
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

oet Grunn

De zomerhoning 'oet Grunn' is een smaakvolle melange van nectar van verschillende bloemen, zoals linde, koolzaad en luzerne (familie van vlinderbloemige). Deze mix van unieke honingsoorten zorgt voor een aromatische smaak.

Smaak : frisse zweem van munt en fruit
Textuur : crème
Herkomst : Nederland - Groningen
Lekker bij : kruidenthee, warme melk, een dressing, smoothie of brood
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Betuwe

Deze honing komt uit de Betuwe, de fruitstreek van Nederland. Hier zorgen de bijen voor de bestuiving van de fruitbomen en maken ze ook nog eens heerlijke honing.

Smaak : fijn en bloemig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nederland - Betuwe
Lekker bij : kruidenthee, yoghurt, dressing of brood
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Limburg

Deze heerlijke zomerhhoning uit Limburg is een smaakvolle melange van nectar van verschillende bloemen, zoals linde, koolzaad en blauwe bessen.

Smaak : zacht en smeuïg
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Nederland - Limburg
Lekker bij : kruidenthee, warme melk, een dressing, smoothie of brood
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% honing

Stropen en siropen

Flora Zoet

Het veganistisch alternatief voor honing is Flora Zoet! De melangering van verschillende stropen, verbena en citroenolie geeft een heerlijke smaak en is een lekker veganistisch alternatief voor honing:

- 100% plantaardig; alternatief voor honing.
- Speelt in op de Vegan trend.
- Het honing gevoel komt van de citroenolie en verbena.

Flora Zoet is veelzijdig in gebruik. Het is toepasbaar in warme dranken als thee, koffie, plantaardige chocolade- en anijsmelk en koude dranken als ijsthee. In salades, dressings en sauzen. Flora Zoet is een ware aanvulling in de plantaardige yoghurt en als topping voor ijs en desserts.

Smaak : mild en zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Europa
Lekker bij : salades, dressings, sauzen, warme en koude dranken
Verkrijgbaar in : 250g
Ingrediënten : 100% agave, dadelstroop, verbena en citroenolie

Biologische agavesiroop

Gemaakt van het sap van de biologisch geteelde Agave Tequilana plant uit Mexico. Ongeraffineerd en met een lage glycemische index. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

Donker & Rijk

Smaak : vol en rijk
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Mexico
Lekker bij : desserts, pannenkoeken, in een vleesmarinade of over wafels
Verkrijgbaar in : 350g en 490g
Ingrediënten : 100% agavesiroop

Licht & Mild

Smaak : neutraal, mild en lekker zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Mexico
Lekker bij : yoghurt met muesli, thee, in een dressing of als zoetmiddel bij het bakken van een cake
Verkrijgbaar in : 350g en 490g
Ingrediënten : 100% agavesiroop

Biologische dadelstroop

Verse biologische dadels worden ontpit, gekookt en daarna gefilterd met als resultaat een mooie, zeer smaakvolle stroop. Dadelstroop is een goed alternatief voor geraffineerde suiker en is 100% plantaardig.

Smaak : fruitig en zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Tunesië / Algarije
Lekker bij : fruit, ijs en yoghurt, als zoetmiddel bij taarten en koekjes het bakken van koekjes of in een sladressing
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% dadelstroop

Biologische rijststroop

De rijststroop verwerken wij met een eigen, origineel productie-proces van malen, hydrolyse en filteren waarbij zoveel mogelijk voedingsstoffen en de specifieke eigenschappen bewaard blijven. Deze heerlijke rijsstroop is glutenvrij.

Smaak : fruitig en zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Europa en niet-Europa (rijst)
Lekker bij : fruit, ijs en yoghurt, als zoetmiddel bij taarten en koekjes het bakken van koekjes of in een sladressing
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% dadelstroop

Biologische kokosbloesemstroop

Het sap wordt gewonnen uit de bloemen van een kokospalm. De kokosbloesemsap wordt ingedikt met als resultaat een echte delicatesse stroop met een volle, bijzondere smaak.

Smaak : licht karamelachtig
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Filipijnen
Lekker bij : een pannenkoek, door de yoghurt, over de muesli of als zoetmiddel bij het bakken van koekjes
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 100% kokosbloesemstroop

Biologische schenkstroop

De topper voor op de pannenkoek! Heerlijke combinatie van honing en agave.

Smaak : zacht en zoet
Textuur : vloeibaar
Herkomst : Europa of Azië
Lekker bij : pannenkoeken, wafels, ijs of in de koffie
Verkrijgbaar in : 350g
Ingrediënten : 65% agave, 30% honing, karamel en vanille extract

Hoestsiropen en kruidenwijnen

Biologische Echinaceasiroop

Vitaliserend en verzachtend voor de keel en luchtwegen. Echinacea is een populair kruidenmiddel! De Echinacea of rode zonnehoed maakt samen met de verzachtende eigenschappen van tijm, propolis, klaproos, koningskaars, anijs en honing deze siroop tot een ideaal middel om de keel tot rust te brengen.
Zonder toevoeging van suiker, synthetische smaakstoffen of conserveringsmiddelen.

Ingrediënten: *Honing, *Agavesiroop, *Glycerine, *Echinacea-, *Grote Klaproos-, *Koningskaarsplantenextracten,*Propolis, essentiële *Tijm- en *Steranijsolie. * = van biologische oorsprong.

Biologische Tijmsiroop

Geeft lucht in keel en borst. De honing en tijm werken verzachtend voor de keel.
Zonder toevoeging van suiker, synthetische smaakstoffen of conserveringsmiddelen.

Ingrediënten: *Honing, *Agavesiroop, *Tijmplantenextract, *Tijm etherische olie. * = van biologische oorsprong.

Biologische witte honingwijn:

Biologische honingwijn op basis van de Rivaner druif uit Oostenrijk en heeft balans tussen frisse zuren en de natuurlijke suikers uit honing. Met aroma's van appelen, biologische honing van de Traay en een subtiele kruidigheid. Ideaal in combinatie met paté, kaasplankje, vlees, worst en desserts als gekarameliseerde peren. Goede basis voor witte sangria door het lage alcoholpercentage.

Verkrijgbaar in: 500ml
10% Vol.

Biologische rode honingwijn:

Biologische honingwijn op basis van de Dornfelder druif uit Duitsland. Het is een milde rode wijn met een fijne tannine structuur en een aangename balans tussen zuren en de natuurlijke suikers van de honing. Aroma's van rood fruit, een mooi kruidenboeket en biologische honing van de Traay. Lekker bij stoofschotel, wild, kazen, BBQ. In de winter heerlijk als glühwein en 's zomers licht gekoeld of als basis voor sangria of cocktails.

Verkrijgbaar in: 500ml
11,5% Vol.

Onze projecten

De Traay ondersteunt diverse initiatieven die een bijdrage leveren aan het behoud van de bij en de biodiversiteit.

Meimaand=Bijmaand

De Odin imkerij gaat de natuurwaarden onderzoeken op twee biodynamische boerderijen waar Odin bijenvolken staan. Doel is een beeld te krijgen van het leefmilieu van insecten op de boerderijen en na te gaan of er daarin verbeteringen mogelijk zijn. Door de samenwerking met de Traay is het mogelijk concrete stappen te zetten om de biodiversiteit te bevorderen.

Nieuw en bestuivend: het bijenkwartet!

De Traay heeft in samenwerking met de Bijenstichting een bijenkwartet ontwikkeld. Door samen te werken, willen beide partijen de aandacht vestigen voor de essentiële rol die bijen spelen. En hoe kunnen twee Hollandse partijen dat nu beter doen dan met een oer-Hollands bijenkwartetspel?! Het bijenkwartet is te bestellen via **www.bijenlint-shop.nl**.

De bijentuin

Naast ons bedrijfspand hebben we een prachtige bijentuin. Vol met wilde bloemen en bomen geschikt voor de wilde bijen in de omgeving. Ook zijn er nestkasten geplaatst. De tuin is aangemeld voor de Bijen Bed & Breakfast. Hiermee vestigt de Bijenstichting aandacht voor het voedselaanbod en de nestelgelegenheid van bijen. Door duurzaam zaai- en plantgoed te gebruiken in de eigen tuin kan iedereen meehelpen een beter voedselaanbod voor de bijen te regelen. Met als doel het leefmilieu van bijen te verbeteren.

Projecten

- Samen zetten we Nederland in bloei! Door het weggeven van gratis bloemzaadjes via de Bijenstichting is er meer dan 11.000 meter bloemen gezaaid. Een geweldig succes en wat een enorme winst voor de bijen en biodiversiteit!
- Samenwerkingen met Bijenoase, HoneyHighway, The Pollinators.

deTRAAY

Platinastraat 50 • 8211 AR • Lelystad (NL)
Tel. +31 (0)320-282928 • Fax +31 (0)320-282028
info@detraay.com • www.detraay.com