Bio-Honig und natürliche Süßstoffe

Seit 1977 Leidenschaft für Honig, und das schmeckt man!

Honig aus EUROPA · FAIRTRADE · EKO · demeter

Inhalt

3	Unsere Geschichte
4	Qualität
5	Verarbeitung
6-7	Praktische Fakten über Honig
8	Bio-Fairtrade und Demeter Honig
9-14	Bio-Honig
15	Honig mit Zutat
16-17	Gängiger Honig
18-19	Wouter's regionaler Honig
20-21	Sirupe und Säfte
22	Hustensaft und Kräuterwein
23	Unsere Projekte

Unsere Geschichte

Der Duft von Blumen an einem schönen Sommerabend, das Summen der ausfliegenden Bienen an einem warmen Morgen, das Einbringen der ersten Ernte: Imkern ist ein wunderbarer Beruf.

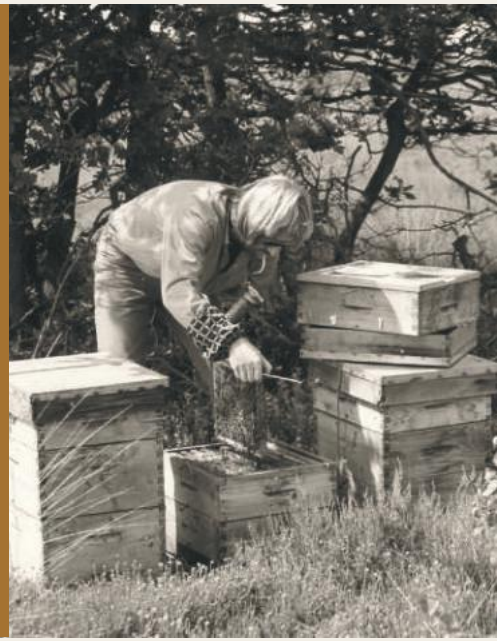
De Traay war einer der Gründer der Richtlinien für das EKO Gütezeichen für Honig. Das bedeutet, dass De Traay bei der Honigernte keine Antibiotika, keine Chemikalien oder andere chemische Mittel verwendet. De Traay bevorzugt eine Zusammenarbeit mit Imkern die die Lebenswelt von Menschen, Bienen und Pflanzen berücksichtigen. Man schmeckt die Fürsorge des Imkers!

100% nachhaltig

Neben dem Gebäude befindet sich ein wunderschöner Bienengarten und am Dach wurden mehr als 150 Solarzellenpaletten installiert. Für die Verarbeitung der Produkte verwendet De Traay 100% nachhaltige Energie. Nachhaltigkeit ist für De Traay ein wichtiges Thema; es bedeutet, dass wir eine Organisation sind, die Menschen, Tiere und Planet respektiert. Daher bevorzugen wir langfristige Beziehungen mit Lieferanten und Mitarbeitern.

Gründer Wouter Vuijk begann 1977 mit der Imkerei, am Traayweg in Leersum. Mit Leidenschaft für Bienen, die Natur und dem Ehrgeiz, dafür zu sorgen, dass möglichst viele Menschen eine grosse Auswahl an Qualitätshonig geniessen können.

Jetzt bieten wir Bio-Honig, Honigspezialitäten, natürliche und pflanzliche Süßstoffe und Naturkosmetik inspiriert von der Biene.



Qualität

Wir glauben an Produkte, die möglichst wenig verarbeitet sind und möchten auf diese Weise eine gesunde Ernährung anregen. Wir möchten reinen Honig anbieten; ohne unnötige Verarbeitungen für etwas, dass die Natur bereits schmackhaft und gesund bietet!

Hohe Qualitätsanforderungen

Die Qualitätsabteilung von De Traay stellt hohe Qualitätsanforderungen an die Verabeitungsprozesse und Endprodukte. Wir arbeiten nach den offiziellen HACCP-Richtlinien (ein Garantiesystem, das u.a. Lebensmittelsicherheit garantiert). Darüber hinaus verfügen wir über folgende Zertifikaten: BRC-8, IFS, Fairtrade, NOP/USDA Organic, Demeter und natürlich das EKO- und Bio-Gütezeichen.

Die Herkunft unseres Honigs

Die Imker und Genossenschaften, mit denen wir zusammenarbeiten, werden regelmäßig hinsichtlich ihrer Arbeitsweise, der Gewinnung des Honigs und der Art der Lagerung bewertet. Darüber hinaus, bemühen wir uns, möglichst viel Honig biologischer Qualität zu liefern.
Um die Umweltbelastung zu minimalisieren, kauft De Traay vorzugsweise bei europäischen Imkern ein. Trotzdem, müssen wir manchmal Honig von weit her holen, denn dort gibt es noch grosse unberührte Naturschutzgebiete.

Verarbeitung

Das EKO-Gütezeichen garantiert, dass:

- Die Bienen in Naturschutzgebieten oder auf Flächen von Biobauern fliegen.
- Die Bienen in Gebieten fliegen, in denen es keine Industrie, keine Verkehr/Autobahnen im Umkreis von 3km gibt und wo keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden.
- Die Bienen auf ihrem eigenen Honig überwintern.
- Eventuelle Bienenkrankheiten nur natürlich behandelt werden.
- Die Waben und Kastenteile nicht chemisch desinfiziert werden.
- Der Honig auf Rückstände von Antibiotika, Pestiziden und Schwermetallen untersucht wird.
- Der Honig aus gentechnikfreien Pflanzen stammt.

Unser Honig wird im Flevopolder sorgfältig verkostet, getestet und abgefüllt. Seit mehr als 40 Jahren haben wir ein wunderschönes Sortiment an Qualitätshonig.

Bevor unser Honig in den Geschäften erhältlich ist, wird er ausgiebig getestet.
Bevor wir den Honig kaufen, lassen wir eine Honigprobe auf Farbe, Geruch und Geschmack testen. Erst wenn der Honig alle Anforderungen erfüllt, kaufen wir ihn.
Nach Erhalt prüfen wir den Honig noch einmal auf Farbe, Geruch, Geschmack, Herkunft und Zusammenstellung der Pollen. Während der Verarbeitung des Honigs nehmen wir mehrere Proben um die Qualität zu überwachen.
Der Honig wird von einem externen und unabhängigen Labor überprüft.
Eine Garantie, dass wir Honig liefern, der allen Anforderungen entspricht.

Honig von De Traay ist reiner Honig. Durch Sieben entfernen wir Wachsteile, Blütenpollen und andere Verunreinigungen aus dem Honig.
Die Honigverarbeitung findet bei niedrigen (Bienenkasten-) Temperaturen statt. Unsere Verarbeitungsmethode bewahrt die natürlich vorkommenden Enzyme und Mineralstoffe im Honig.

Praktische Fakten über Honig

Was ist Honig?

Honig ist eine natürliche süße Substanz, die entsteht wenn Honigbienen Nektar von Blüten sammeln und ihn dann umwandeln. Der Nektar (aus der Blüte) wird durch Zugabe von Enzymen und Eindickung durch Verdunstung in Honig umgewandelt. Die Farbe und der Geschmack von Honig wird maßgeblich durch die Herkunft des Nektars bestimmt, also von welcher Pflanze, Blume, Blüte, aber auch der Kristallisationsgrad beeinflusst das Geschmackserlebnis. Beispielsweise schmeckt Sonnenblumenhonig anders als Lindenblütenhonig. Honig ist ein Naturprodukt: Die Farbe einiger Varianten kann pro Jahr/Saison leicht abweichen.

Was ist der Unterschied zwischen flüssigem und cremigen Honig?

In Bezug auf die Textur gibt es Honigsorten, die sehr flüssig sein und bleiben, wie Akazien- und Waldhonig. Honigsorten wie Sonnenblume und Raps neigen zu starker Kristallisation. Um die Kristalle fein und weich zu machen, wird dieser Honig (mit der gleichen Sorte) gemischt und lange gerührt (das nennt man ‚Pfropfen') wodurch ein köstlicher weicher Cremehonig entsteht, der sich leicht verteilen lässt.

Was ist der Unterschied zwischen Bio-Honig und gewöhnlichem Honig?

Der Hauptunterschied ist besteht in der Art und Weise, wie die Imker arbeiten und wie sie kontrolliert werden.

In der Bio-Imkerei fliegen die Bienen auf Bio-Flora und Wildpflanzen. De Traay arbeitet nur mit Bio-Imkern zusammen die Bienen auf ihrem eigenen Honig überwintern lassen. Bei gängigem Honig darf der Imker seine Bienen im Winter mit Zuckerwasser (auch Bienenzucker genannt) oder mit gängigem Honig ergänzen. Nur das Endprodukt wird überprüft. Sowohl Bio-Honig als gängiger Honig müssen alle strengen gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Alle Honige (Bio- und gängliche) sind rein natürlich, ohne Zusatzstoffe!

Was ist kaltgeschleuderter Honig?

Honig lässt sich nicht warm schleudern, da dann auch das Wachs schmilz. Der Honig ist in Waben enthalten, die die Bienen aus Wachs herstellen. Der Imker legt die Waben in eine Honigschleuder. Das ist eine Art Zentrifuge und der Honig wird durch Rotieren aus den Waben geschleudert. Seit 2014 darf, laut der niederländischen Lebensmittel- und Warenbehörde, der Begriff, kaltgeschleudert' nicht mehr auf dem Etikett erscheinen.

Was ist Rohhonig (oder raw honey)?

Rohhonig ist nicht gesetzlich festgelegt und darf nicht auf dem Etikett erscheinen. Raw/roh steht für unverarbeitete und ungekochte Lebensmittel, bei denen die ursprünglichen Nährstoffe und Antioxidantien weitestgehend erhalten bleiben. Der Honig von De Traay ist 100% rein und unverarbeitet.

Wie lange ist Honig haltbar?

Obschon Honig keine Konservierungsstoffe enthält, ist Honig grundsätzlich unbegrenzt haltbar. Kristallisation findet statt. Früher oder später verzuckert jeder flüssige Honig, dies ist ein natürlicher Prozess.

Wie soll man Honig lagern?

Honig ist ein hochwertiges Naturprodukt. Damit die Aromen und Inhaltsstoffe lange erhalten bleiben, sollte Honig trocken, dunkel und fest verschlossen gelagert werden. Optimal ist eine konstante Lagertemperatur von 18-22°C für flüssigen Honig und 15-18°C für cremigen Honig.

Wie gesund ist Honig?

Honig ist ein natürliches Lebensmittel ohne Zusatzstoffe. Honig enthält Enzyme und Mineralstoffe. Honig hat einen hohen Energiewert und ist daher sehr gut für Kinder, Senioren und Sportler geeignet. Auch bei Erkältungen, Halsschmerzen und Husten kann Honig unterstützend wirken. Darüber hinaus hat Honig eine starke antibakterielle Wirkung bei der Behandlung von Wunden (insbesondere Manuka).

Warum sollten Babys bis zum ersten Lebensjahr keinen Honig essen?

Honig ist ein Produkt, das nicht pasteurisiert wird, da hierdurch die natürliche Zusammensetzung des Honigs beeinflusst wird. Wie beispielsweise bei Rohmilchkäse können in sehr seltenen Fällen Botulismus-Spuren auftreten. Im Körper von Kindern ab 1 Jahr werden diese Spuren effektiv neutralisiert. Säuglinge haben jedoch noch keine ausreichende Widerstandskraft aufgebaut. Die Darmflora ist noch nicht vollständig ausgewachsen; Wir raten Babys unter einem Jahr keinen Honig zu geben. Der Honig von De Traay wird stichprobenartig auf Botulismus getestet.

Was ist die flüssige dünne Schicht oben auf dem Glas mit Honig?

Durch eine evtl. etwas zu warme Lagertemperatur hat sich der cremige Honig oben abzulösen begonnen (Trennung). Der flüssige Teil ‘schwimmt’ nach oben. Rühren Sie den Honig gut um, um ihn gleichmäßig zu machen.

Was ist die weisse Schicht oben auf dem Glas mit flüssigem oder cremigem Honig?

Das sind sehr kleine Luftbläschen, die beim Honigschleudern entstehen. Sie können mit der Zeit im Topf nach oben ‘schwimmen‘. Rühren Sie ein wenig und die Luftblasen werden verschwinden.

Wird Honig erhitzt?

Der Honig wird nicht erhitzt. Wir erhitzen Honig auf Bienenkastentemperatur um ihn u.a. sieben zu können.

Bio-Fairtrade-Honig

Dieser Honig basiert auf den Grundsätzen des fairen Handels, laut dem Fairtrade Gütezeichen. Der Honig entspricht also allen strengen Anforderungen des Bio-Gütezeichens. Bei Arbeitsbesuchen teilen wir unsere Erfahrung mit den Imkern und fördern die naturnahe Imkerei, damit das Handwerk nicht verloren geht. Mit unserem Bio-Fairtrade Honig aus Nicaragua sorgen wir außerdem dafür, dass Imker und ihre Familie eine bessere Zukunft aufbauen können.

Geschmack : weich und mild
Textur : flüssig
Herkunft : Nicaragua
Erhältlich in : 350g Glas und Spritzflasche 365g
Zutaten : 100% Honig

Bio-dynamischer Demeter Honig

Unser Demeter Honig stammt von einem Bio-dynamischen Imker aus Deutschland, wo die Bienen Nektar an Wildblumen in deutscher Natur sammeln. Der Honig wird nach Demeter Richtlinien produziert. Die natürliche Lebensweise der Bienen und die Verbindung zwischen Tierwelt, Natur und Kosmos werden so weit wie möglich berücksichtigt.

Geschmack : weich und raffiniert
Textur : flüssig und cremig
Herkunft : Deutschland
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus DEUTSCHLAND

Bio-Honig

Bio-Blumenhonig

Der Nektar unseres Blumenhonigs wird auf verschiedenen Wildblumen in der unberührten Natur gesammelt.

Textur : flüssig, cremig
Herkunft : Europa, Mittel- und Südamerika
Schön mit : Salat, als Ersatz für raffinierten Zucker in Gebäck oder auf einem Pfannkuchen
Erhältlich in : 250g, 365g, 500g (Spritzflasche) und 450g, 900g (Glas)
Zutaten : 100% Honig

Holländischer Bio-Honig

De Traay konnte dank der langjährigen Zusammenarbeit mit ihren Imkern eine fantastische, erstklassige Bio-Honig sammeln. Die Bienen sind auf den Linden- und Obstblüten in den Niederlanden geflogen und das schmeckt man! Mit diesem holländischen Honig erweitert De Traay sein Sortiment um eine besondere Sorte. Dieser Honig ist saisonal.

Geschmack : weich, frisch, leichte Apfelnote
Textur : flüssig
Herkunft : Die Niederlande
Schön mit : warmer Toast, in einem Smoothie oder in einem Dressing.
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Bio-Akazienhonig

Für diesen Honig sammeln die Bienen im Frühling den Nektar von der Blüte der Akazienbäume. Akazienhonig ist bekannt für seine wunderschöne helle Farbe und seine Flüssigkeit.

Geschmack : mild und süß
Textur : flüssig, cremig
Herkunft : Europa, Asien
Schön mit : frische Erdbeeren, Joghurt, Müesli, durch Tee/Kaffee oder in einem Smoothie
Erhältlich in : 250g, 365g (Spritzflasche) und 350g, 900g (Glas)
Zutaten : 100% Honig

Bio-Honig

Bio-Bienenbrot Honig

Bienenbrot (Phacelia), auch Bienenfutter oder Bienenfreund genannt, ist eine echte Bienenpflanze. Bienen lieben es, weil die Blume viel Nektar als auch Pollen produziert.

Geschmack	: Süß und mehlig
Textur	: flüssig
Herkunft	: Ungarn
Schön mit	: Joghurt, Tee oder auf einem Cracker
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Afrikanischer Bienenhonig

Die Bienen sammeln den Nektar dieses dunklen Honigs in hohlen Baumstämmen in der unberührten Natur Sambias. Um den Honig zu ernten, gehen die Imker tief in die Wälder.

Geschmack	: intensiv, aromatisch, holzig
Textur	: flüssig
Herkunft	: Sambia
Schön mit	: Salat, auf einem Sandwich oder in einer Tasse Kaffee
Erhältlich in	: 450g, 900g
Zutaten	: 100% Honig

Bio-Waldhonig

Honig aus Wildblumen in den Bergen Mittel- und Südamerikas.

Geschmack	: mild
Textur	: cremig
Herkunft	: Mittel- und Südamerika
Schön mit	: Käse, Obst, durch Gebäck und auf Brot
Erhältlich in	: 450g, 900g
Zutaten	: 100% Honig

Bio-Korianderhonig

Für diesen Honig sammeln die Bienen den Nektar der Korianderblüten. Koriander ist vor allem als Küchenkraut mit einem markanten Aroma bekannt.

Geschmack	: sehr aromatisch
Textur	: flüssig
Herkunft	: Bulgarien
Schön mit	: Käser, Marinade oder Dressing
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Bio-Thymianhonig

Wilder Thymian wachst in der zerklüfteten Landschaft Neuseelands, was zu einem Honig mit eigenem Charakter führt. Hat eine wohltuende Wirkung bei beginnenden Halsschmerzen oder Husten.

Geschmack : würzig und etwas scharf
Textur : flüssig
Herkunft : Neuseeland
Schön mit : ein Stückchen (Ziegen-)Käse oder in einer Fleischmarinade
Erhältlich in : 350g

Bio-Sonnenblumenhonig

Sobald die Sonnenblumen blühen, gehen die Bienen auf der Suche nach Nektar auf den schönen Sonnenblumenfeldern Europas. Dadurch entsteht ein Honig mit einer luftigen Struktur .

Geschmack : karamellartig und weich
Textur : cremig
Herkunft : Bulgarien
Schön mit : Quark, auf Brot oder Pfannkuchen und in einem Herbstsalat mit Wallnüssen
Erhältlich in : 450g, 900g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus EUROPA

Bio-Waldhonig

Waldhonig wird aus Honigtau aus dem Stamm und Blättern von Bäumen in den Wäldern von Piëmont hergestellt. Voller, dunkler Honig.

Geschmack : aromatisch und kräftig
Textur : flüssig
Herkunft : Italien
Schön mit : herzhafte Gerichte, Spareribs aus dem Ofen, durch einen Nusskuchen oder im Tee
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus ITALIEN

Bio-Honig

Bio-Eukalyptushonig

In Brasilien sammeln die Bienen Nektar von Eukalyptusbäumen.

Geschmack : intensiv, leicht süß, karamellartig
Textur : cremige
Herkunft : Brasilien
Schön mit : bei Käse, in Kräutertee oder in einem Dressing
Zutaten : 100% Honig

Norwegischer Heidehonig

Für diesen Honig sammeln die Bienen Nektar von Heideflächen im Südosten Norwegens. Heidehonig wird dank seiner schönen geleeartigen Textur auch die Königin der Honige genannt.

Geschmack : Kribbeln auf der Zunge, würzig und kräftig
Textur : geleeartig
Herkunft : Norwegen
Schön mit : Käse, Joghurt, auf Brot oder zum Naschen
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus NORWEGEN

Bio-Edelkastanienhonig

Die weißen Blüten der Edelkastanien ziehen viele Bienen. Ein klassiker Honig mit kräftigem Geschmack.

Geschmack : kräftig, ein wenig bitter
Textur : flüssig
Herkunft : Italien
Schön mit : eine Käseplatte, Semifreddo, Apfelgratin oder auf Brot
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus ITALIEN

De Traay bietet ein grosse Auswahl an köstlichen Honigarten, alle mit eigenem Geschmack. Sie passen, genau wie Wein, gut zu verschiedenen Gerichten.

Bio-Kleehonig

Bienen fliegen auf verschiedenen Kleearten, was diesem beliebten Honig eine cremige Textur verleiht.

Geschmack : mild, süß und fast karamellartig
Textur : cremig
Schön mit : warmer Toast oder Brot
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Bio-Lindenhonig

Im Sommer stehen die Linden in Europa in voller Blüte. Der Nektar dieser Linde ist sehr beliebt bei Bienen und sie versammeln sich in großer Zahl um den Nektar von den vielen Blumenbüscheln zu sammeln.

Geschmack : frisch, mild mit einem Hauch von Minze
Textur : flüssig oder cremig (kann je nach Saison variieren)
Schön mit : Obst, Salat, Dressing, Smoothie, Tee oder warme Milch
Erhältlich in : 450g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus EUROPA

Bio-Lavendelhonig

Bienen sammeln den Nektar für diesen besonderen Honig von Lavendel auf den wunderschönen lila Blumenfeldern. Der Honig ist wegen seines besonderen frischen Duftes sehr beliebt.

Geschmack : sehr subtil und cremig weich
Textur : cremig
Herkunft : Bulgarien
Schön mit : hausgemachtes Eis, eine Lammfleischmarinade, warmer Toast oder in Kräutertee
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Honig

Honig aus EUROPA

Honig enthält weniger Kalorien als Zucker, durchschnittlich 1369 kcal pro 100 Gramm. Zucker enthält 1700 kcal pro 100 Gramm. Darüber hinaus verleiht Honig zusätzlichen Geschmack und hat eine höhere Sükraft.

Bio-Honig

Bio-Manuka Honig

Der Nektar für diesen Honig stammt aus der Blüte des wilden Teebaums, der in den weiten Hügeln Neuseelands wächst. Man behauptet, dass die Maoris diesen Honig seit Generationen verwenden um ihr natürliches Abwehrsystem zu stärken.

Geschmack	: würzig
Textur	: flüssig mit hellen Kristallen
Herkunft	: Neuseeland
Schön mit	: Quark, Tee oder auf einem Löffel
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Bio-Pollenkörner

Bienen sammeln Bienenpollen oder Pollenkörner und tragen sie wie bunte Kügelchen um ihre Beine. Pollenkörner enthalten Proteine, Fette, Mineralstoffe und Vitamine.

Geschmack	: süß und ein wenig mehlig
Textur	: Körner / Kügelchen
Herkunft	: Europa
Schön mit	: Brot mit Tahin oder Nusspaste, Müesli, Salat, im Tee
Erhältlich in	: 215g, 430g
Zutaten	: 100% Pollenkörner

Italienischer Bio-Orangenhonig

Der Nektar für diesen Honig stammt aus der Orangenblüte aus den sonnigen Regionen Italiens. Das schmeckt man!

Honig aus ITALIEN

Geschmack	: frisch und fruchtig
Textur	: cremig
Herkunft	: Italien
Schön mit	: Honighuhn mit frischer Orange, Smoothie, Joghurt oder Obst
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Bio-Sonnenblumenwabenhonig

Wabenhonig ist Honig in seiner reinsten Form: der Honig befindet sich noch in der Wabe und ist teilweise noch vom Bienenwachs versiegelt. Es wird vollständig von den Bienen hergestellt und ist daher zu 100% naturrein. Die Kombination aus Bienenwachs und Honig schmeckt herrlich und man kann alles essen (auch das Bienenwachs)!

Geschmack	: weich und raffiniert
Textur	: cremig
Herkunft	: Europa
Schön mit	: Käseplatte, Topping bei Joghurt, Eis und Desserts
Erhältlich in	: 250g
Zutaten	: 100% Wabenhonig

Honig mit Zutat

Bio-Honig mit Ingwer

Honig mit wärmendem Geschmack. Der Honig mit Ingwer ergibt eine einzigartige Geschmackskombination und bietet gleichzeitig den Komfort einer weit verbreiteten Zutat.

Geschmack : weich und charakteristisch
Textur : cremig
Herkunft : gemischter EU und nicht-EU Honig
Schön mit : Käse, (Apfel)Kuchen, warme Milch in einem (Wok-)Gericht
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 99% Honig, 1% Ingwer

Bio-Honig mit Gelee Royale

Gelee royale ist das Powerfutter für die Bienenkönigin und enthält viele Vitamine, Mineralstoffe, Enzyme, Aminosäure und Mikronährstoffe.

Geschmack : raffiniert und aromatisch
Textur : cremig
Herkunft : Neuseeland, Mittel- und Südamerika
Schön mit : Käse oder Cracker
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 95% Honig, 5% Gelee Royale

Bio-Honig mit Sanddorn

Die Kombination von Sanddorn mit Honig ergibt einen schmackhaften, milden und frischen Honig! Sanddorn ist bekannt für seine gesunden Eigenschaften.

Geschmack : frisch-sauer
Textur : cremig
Herkunft : Europa, Mittel- und Südamerika
Schön mit : Brot, Fleisch oder durch Joghurt
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 93% Honig, 7% Sanddorn

Bio-Blütenhonig mit Zitrone

Dieser Blütenhonig ist mit ätherischem Zitronenöl angereichert und ergibt eine besonders schmackhafte Kombination.

Geschmack : überraschend, besonders und sehr flüssig
Textur : flüssig
Herkunft : Europa, Mittel- und Südamerika
Schön mit : Salat, Tee, in einem Quarkkuchen oder in einer Marinade
Erhältlich in : 365g
Zutaten : 100% Honig, 0,05% ätherisches Zitronenöl

Gängiger Honig

Neben unserem Bio-Sortiment bieten wir auch gängige Honigsorten an. Von manchen Arten gibt es keine Bio-Variante.

Buchweizenhonig

Die rosa und weißen Buchweizenblüten enthalten viel Nektar. Sie wachsen in Südostasien und werden von Bienen besucht, wenn sie in voller Blüte stehen. Dieser Honig ist luftig.

Geschmack	: voll und kräftig
Textur	: cremig
Herkunft	: Asien
Schön mit	: (Buchweizen)Pfannkuchen oder um Lebkuchen zu machen
Erhältlich in	: 450g, 900g
Zutaten	: 100% Honig

Rapshonig

Im zeitigen Frühjahr besuchen die Bienen die blühenden gelben Rapsfelder in Europa. Rapshonig ist ein beliebter, weicher und sämiger Honig.

Geschmack	: leicht und fruchtig
Textur	: cremig
Herkunft	: Europa
Schön mit	: Müesli, Tee oder auf einem Pfannkuchen
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Honig aus EUROPA

Blütenhonig

Für unseren flüssigen Blütenhonig sammeln Bienen den Nektar verschiedener Blüten in der unberührter Natur Europas sowie Mittel- und Südamerikas.

Geschmack	: weich und mild
Textur	: flüssig, cremig
Herkunft	: Europa und Mittel- und Südamerika
Schön mit	: Salatdressing, als Ersatz für raffinierten Zucker in Gebäck oder auf einem Pfannkuchen
Erhältlich in	: 250g, 375g, 450g, 900ge
Zutaten	: 100% Honig

Akazienhonig

Für diesen Honig sammeln Bienen im Frühjahr den Nektar der Blüten von Akazienhonig.

Geschmack	: mild und süß
Textur	: flüssig
Herkunft	: Asien
Schön mit	: Joghurt, Müesli oder in einem Smoothie
Erhältlich in	: 350g, 900g
Zutaten	: 100% Honig

Thymian- mit Blütenhonig

Im Sommer sammeln die Bienen Nektar von Thymian und Blumen die in den zerklüfteten Regionen Spaniens wachsen. Ein Honig mit einem ganz eigenen Charakter.

Honig aus SPANIEN

Geschmack	: würzig und etwas scharf
Textur	: flüssig
Herkunft	: Spanien
Schön mit	: Stückchen (Ziegen-)Käse oder in einer Fleischmarinade
Erhältlich in	: 450g
Zutaten	: 100% Honig

Neben den erwähnten Varianten haben wir auch:

Akazienhonig	Lindehonig
Heidehonig	Orangenhonig
Kleehonig	Pollenkörner
Lavendelhonig	Sonnenblume

Wouter's regionaler Honig

Der Gründer von De Traay und Imker Wouter Vuijk wählt den besten Honig von verschiedenen niederländischen Imkern aus. Das Ergebnis: Wouter's regionaler Honig!

Biesbosch

Dieser köstliche Honig stammt aus dem besonders schönen Naturschutzgebiet Biesbosch, wo die Bienen auf verschiedenen Blumen wie dem Springkraut fliegen. Genau wie der Heidehonig ist dieser Honig einer der letzten Honigernten der Saison.

Geschmack	: schöner Unterton von Springkraut
Textur	: cremig
Herkunft	: Niederlande - Biesbosch
Schön mit	: Brot, Saucen und in Gerichten
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Flevoland

Holländischer Polderhonig, wo die Bienen Nektar auf Obstbäumen und Wiesen-, Raps- und Feldblumen gesammelt haben.

Geschmack	: mild und fruchtig
Textur	: flüssig
Herkunft	: Niederlande - Flevoland
Schön mit	: Tee, Quark oder Pfannkuchen
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

oet Grunn

Der Sommerhonig 'oet Grunn' ist eine geschmackvolle Mischung von Nektar verschiedener Blumen, wie Linde, Raps und Luzerne (Familie der Schmetterlingsblütler.

Geschmack	: frischer Hauch von Minze und Obst
Textur	: cremig
Herkunft	: Niederlande - Groningen
Schön mit	: Kräutertee, warme Milchk, Dressing, Smoothie oder Brot
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Betuwe

Dieser Honig stammt aus der Betuwe, die Fruchtregion der Niederlande. Hier bestäuben die Bienen die Obstbäume und machen einen köstlichen Honig.

Geschmack	: fein und mehlig
Textur	: flüssig
Herkunft	: Niederlande - Betuwe
Schön mit	: Kräutertee, Joghurt, Dressing oder auf Brot
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Limburg

Dieser köstliche Sommerhonig aus Limburg ist eine geschmackvolle Mischung aus Nektar verschiedener Blumen, wie Linde, Raps und Blaubeere.

Geschmack	: weich und sämig
Textur	: flüssig
Herkunft	: Niederlande - Limburg
Schön mit	: Kräutertee, warmer Milch, Dressing, Smoothie oder auf Brot
Erhältlich in	: 350g
Zutaten	: 100% Honig

Sirupe und Säfte

Flora Süß

Die vegane Alternative zu Honig ist Flora Süß!
Die Mischung aus verschiedenen Sirupen, Verbena und Zitronenöl ergibt einen köstlichen Geschmack und ist eine schmackhafte, vegane Alternative zu Honig:

- 100% pflanzlich; alternative zu Honig.
- Entspricht dem Vegan Trend.
- Das Honiggefühl kommt von Zitronenöl und Verbena.

Flora Süß ist vielseitig einsetzbar, z.B. in Heigetränken wie Tee, Kaffee, pflanzlichen Schokoladen- und Anismilch und Kaltgetränken wie Eistee.
In Salaten, Dressings und Saucen. Flora Süß ist eine echte Bereicherung für pflanzlichen Joghurt und als Topping für Eis und Desserts.

Geschmack : mild und sü
Textur : flüssig
Herkunft : Europa
Schön mit : Salate, Dressings, Saucen, Heiß- und Kaltgetränke
Erhältlich in : 250g
Zutaten : 100% Agave, Dattelsirup, Verbena und Zitronenöl

Vegan

Bio-Agavesirup

Hergestellt aus dem Saft der biologisch angebauten Agave Tequilana-Pflanze aus Mexiko. Unraffiniert und mit einem niedrigen glykämischen Index. Geeignet für Vegetarier und Veganer.

Dunkel & Reich

Vegan

Geschmack : Voll und reich
Textur : flüssig
Herkunft : Mexiko
Schön mit : Desserts, Pfannkuchen, in einer Fleischmarinade oder auf Waffeln
Erhältlich in : 350g und 490g
Zutaten : 100% Agavensirup

Leicht & Mild

Vegan

Geschmack : neutral, mild und herrlich süß
Textur : flüssig
Herkunft : Mexiko
Schön mit : Joghurt mit Müesli, Tee in einem Dressing oder als Süstoff beim Kuchenbacken
Erhältlich in : 350g und 490g
Zutaten : 100% Agavensirup

Bio-Dattelsirup

Frische Bio-Datteln werden entkernt, gekocht und dann filtriert, was zu einem schönen, sehr geschmackvollem Sirup führt. Dattelsirup ist eine gute Alternative zu raffiniertem Zucker und zu 100% pflanzlich.

Geschmack : fruchtig und süß
Textur : flüssig
Herkunft : Tunesien / Algerien
Schön mit : Obst, Eis und Joghurt, als Süstoff für Kuchen und Keksen, beim Keksbacken oder in einem Salatdressing
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Dattelsirup

Bio-Reissirup

Wir verarbeiten den Reissirup mit unserem eigenen, originellen Produktionsprozess aus Mahlen, Hydrolyse und Filtern, bei dem möglichst viele Nährstoff und spezifische Eigenschaften erhalten bleiben. Dieser köstliche Reissirup ist glutenfrei.

Geschmack : fruchtig und süß
Textur : flüssig
Herkunft : Europa und nicht-Europa (Reis)
Schön mit : Obst, Eis und Joghurt, als Süstoff für Kuchen und Keksen, beim Keksbacken oder in einem Salatdressing
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Dattelsirup

Bio-Kokosblütensirup

Der Saft wird aus den Blüten einer Kokospalme gewonnen. Der Kokosblütensaft wird eingedickt, was zu einem echten Delikatessensirup mit einem vollen, besonderen Geschmack führt.

Geschmack : leicht karamellartig
Textur : flüssig
Herkunft : Philippinen
Schön mit : ein Pfannkuchen, durch Joghurt, auf Müesli oder als Süstoff beim Keksbacken
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 100% Kokosblütensirup

Bio-Schenksirup

Köstlich auf einem Pfannkuchen! Herrliche Kombination aus Honig und Agave.

Geschmack : weich und süß
Textur : flüssig
Herkunft : Europa oder Asien
Schön mit : Pfannkuchen, Waffeln, Eis oder im Kaffee
Erhältlich in : 350g
Zutaten : 65% Agave, 30% Honig, Karamell und Vanilleextrakt

Hustensäfte und Kräuterweine

Bio-Echinacea-Sirup

Echinacea ist ein beliebtes pflanzliches Heilmittel!
Der Echinacea oder Purpur-Sonnenhut zusammen mit den lindernden Eigenschaften von Thymian, Propolis, Klatschmohn, Königskerze, Anis und Honig machen diesen Sirup zu einem idealen Mittel zur Beruhigung des Halses.
Ohne Zusatz von Zucker, synthetischen Aromen oder Konservierungsmitteln.

Zutaten: *Honig, *Agavensirup, *Glycerin, *Echinacea-, *Klatschmohn-, *Königskerzenextrakten,*Propolis ätherisches Thymian- und Sternanisöle * = biologischen Ursprungs.

Bio-Thymiansirup

Bietet Luft in Hals und Brust. Honig und Thymian haben eine wohltuende Wirkung auf den Hals.
Ohne Zusatz von Zucker, synthetischen Aromen oder Konservierungsmitteln.

Zutaten: *Honig, *Agavensirup, *Thymian-Pflanzenextrakt, *ästhetisches Thymianöl. * = biologischen Ursprungs.

Bio weißer Honigwein

Bio-Honigwein auf Basis der Rivaner Traube aus Österreich mit schöner Balance zwischen frischen Säuren und den natürlichen Zuckern aus Honig.
Mit Aromen von Äpfeln, Bio-Honig von De Traay und einer dezenten Würze. Ideal in Kombination mit Pastete, Käseplatte, Fleisch, Wurst und Desserts wie karamellisierten Birnen. Aufgrund des geringen Alkoholgehalts eine gute Basis für weisse Sangria.

Erhältlich in: 500ml 10% Voll.

Bio roter Honigwein

Bio-Honigwein auf Basis der Dornfelder Traube aus Deutschland. Es ist ein milder Rotwein mit einer feinen Tanninstruktur und einer angenehmen Balance zwischen Säuren und den natürlichen Zuckern des Honigs. Aromen von roten Früchten, ein schönes Kräuterbouquet und Bio-Honig von De Traay. Im Winter herrlich als Glühwein und im Sommer leicht gekühlt oder als Basis für Sangria oder Cocktails.

Erhältlich in: 500ml 11,5% Voll.

Unsere Projekte

De Traay unterstützt verschiedene Initiativen, die zum Erhalt der Bienen und der Biodiversität beitragen.

Maimonat=Bienenmonat

Die Odin-Imkerei wird die Naturwerte auf zwei bio-dynamischen Bauernhöfe untersuchen, auf denen sich Odin-Bienenvölker befinden. Ziel ist es, sich ein Bild vom Lebensraum der Insekte auf den Bauernhöfen zu machen und festzustellen, ob Verbesserungen möglich sind. Die Zusammenarbeit mit De Traay ermöglicht es, konkrete Schritte zur Förderung der Biodiversität zu unternehmen.

Neu und bestäubend: das Bienenquartett!

De Traay hat in Zusammenarbeit mit der Bijenstichting (=Stiftung für die Bienen) ein Bienenquartett entwickelt.
Ziel ist es, Menschen auf die wichtige Rolle der Bienen aufmerksam zu machen. Und wie können zwei holländischen Parteien das besser machen als mit einem traditionellen holländischen Bienenquartett?!
Das Bienenquartett kann über **www.bijenlint-shop.nl**. bestellt werden.

Der Bienengarten

Neben unserem Gebäude befindet sich ein schöner Bienengarten voller Wildblumen und Bäume, die für die wilden Bienen in der Umgebung geeignet sind. Auch Nistkasten wurden aufgestellt. Der Garten wurde für das Bijen Bed & Breakfast registriert. Damit macht die Bijenstichting Menschen auf das Nahrungsangebot und die Nistmöglichkeiten der Bienen aufmerksam.
Durch die Verwendung von nachhaltigem Saat- und Pflanzgut im eigenen Garten kann jeder dazu beitragen eine bessere Nahrungsversorgung der Bienen zu organisieren. Ziel ist es, das Lebensumfeld der Bienen zu verbessern.

Projekte

- Gemeinsam bringen wir die Niederlande zum Blühen! Durch die kostenlose Abgabe von Blumensamen über die Bijenstichting wurden mehr als 11.000 Meter Blumen gesät. Ein fantastischer Erfolg und ein riesiger Gewinn für die Bienen und die Biodiversität!
- Zusammenarbeit mit 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