(Biologische) honing en natuurlijke zoetmiddelen

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

Inhoud

p.3 **Wie zijn wij?**

p.4-5 **Kwaliteit en verwerking**

p.6-7 **Bijen en honing**

Onze producten:

p.8 • Biologische honing
p.13 • Biologische honing met een smaakje
p.15 • Biologische fairtrade honing en Demeter honing
p.16 • Gangbare honing
p.18 • Biologische plantaardige zoetmiddelen
p.21 • Honing Kruidenwijn

p.22 **Handige honingweetjes**

Wie zijn wij?

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.

Onze imker Wouter Vuijk is begonnen 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. We bieden (biologische) honing, honingspecialiteiten, natuurlijke en plantaardige zoetmiddelen en ook natuurlijke cosmetica geïnspireerd door de bij.

Ondertussen hebben we ruim 40 jaar ervaring in honing. We werken nu met ca. 50 medewerkers vanuit de Flevopolder waar alle honing wordt verzameld en verwerkt. Bij ons pand hebben we een prachtige bijentuin en op het pand staan zonnepanelen.
We zetten ons in voor duurzaamheid en we werken met 100% duurzame energie.

Oprichter van de Traay, Wouter Vuijk, imkert zelf al meer dan 40 jaar op biologisch wijze. Hij heeft aan de wieg gestaan van de totstandkoming van de richtlijnen voor het EKO keurmerk voor honing. Bij imkerij de Traay worden geen antibiotica, geen middelen bij het oogsten van de honing, noch enig ander chemisch middel gebruikt. Ook in de toekomst kiest de Traay voor het samenwerken met imkers die rekening houden met het leefmilieu van mensen, bijen en planten. Je proeft de zorg van de imker!

Onze imker Wouter Vuijk is begonnen met imkeren in 1977, aan de Traayweg in Leersum.

Kwaliteit

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

De herkomst van onze honing

De imkers en coöperaties waar wij mee samenwerken en ook de eigen Traay imkerij, 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.

We voldoen aan hoge kwaliteitseisen

In samenwerking met SKAL hebben wij destijds de EKO richtlijnen voor honing opgesteld. Wij stellen hoge kwaliteitseisen aan onze verwerkingsprocessen en eindproducten.
We werken volgens de officiële HACCP-richtlijnen (een garantie-systeem waarmee o.a. de voedselveiligheid gegarandeerd wordt) en de Traay is BRC gecertificeerd.

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 eigen imkerij. Wij combineren onze ambachtelijke imkerij met moderne honingverwerking, wat resulteert in een prachtig assortiment kwaliteitshoning.

Voordat de honing wordt gekocht, wordt er altijd eerst een monster van de honing getest op kleur, geur en smaak. Pas als de honing voldoet aan alle eisen wordt de honing gekocht.
Na binnenkomst wordt de honing nogmaals nauwkeurig gekeurd op kleur, geur, smaak, herkomst en samenstelling van de pollen. Zo kan een eerste oordeel over de natuurlijke kwaliteit worden geveld.
Gedurende de verwerking van de honing worden er verschillende steekproeven genomen om de kwaliteit te bewaken. Het eindproduct wordt nogmaals gekeurd. Alle honing wordt gecontroleerd door een extern en onafhankelijk laboratorium. Wij leveren dus alleen honing die voldoet aan alle eisen.

Honig van de Traay is rauwe honing. We gebruiken alleen pure honing zonder toevoegingen. De honing wordt gezeefd om verontreinigingen zoals wasdeeltjes, stuifmeelklompjes en andere onzuiverheden te verwijderen. De honingverwerking gebeurt bij lage (bijenkast) temperaturen. Bij onze manier van verwerking blijven de van nature aanwezige enzymen en mineralen in de honing behouden.

Bijen

Onze honingbijen leven in een goed georganiseerde sociale gemeenschap van werkbijen, darren en een koningin. Het is een bijzondere organisatie, waarbij alle bijen van een volk intensief samenwerken en iedereen een eigen taak heeft.

Niet voor niets bestaat de uitspraak “zo vlijtig als bijen”: per dag maakt een bij ongeveer 40 vluchten en bezoekt ongeveer 4.000 bloemen. Telkens neemt de bij met zijn zuigspriet de nectar van de bloemen op en verdunt het onmiddellijk met speeksel. Dit speeksel bevat enzymen, die zorgen voor de omzetting van nectar in honing.

Honing is het belangrijkste voedingsmiddel voor bijen en hun broed en wordt als wintervoorraad in raatcellen verzameld.

Einstein heeft ooit gezegd: “Als de bijen sterven, gaan vier jaar later de mensen dood.” Als belangrijkste bestuivers van groenten, fruit en gewassen zijn bijen namelijk onmisbaar. Oftewel, de bij is van levensbelang!

De Traay ondersteunt diverse initiatieven voor de bijen en het behoud van de biodiversiteit.

Honing

Honing is een smaakvol en goed alternatief voor de geraffineerde huishoudsuiker. Honing wordt snel en makkelijk door het lichaam opgenomen en omgezet in energie. In honing komen van nature kleine hoeveelheden vitaminen en mineralen voor. Honing bevat geen enkele (kunstmatige) toevoeging, geen toegevoegde suiker, geen kleurstoffen, geen smaakstoffen en ook geen conserveermiddelen.
Let op: honing is niet geschikt voor kinderen jonger dan 1 jaar. Dit heeft te maken met de (zeer geringe kans) op sporen van de botulisme-bacterie in honing. Deze waarschuwing geldt alleen voor kinderen onder 1 jaar om dat na 1 jaar de darmflora pas volgroeid en op volledige sterkte is.

Honing bevat minder calorieën dan suiker: per 100 gram gemiddeld zo'n 1369/325 kJ/kcal en suiker 1700/400 kJ/kcal. Bovendien geeft honing extra smaak en het heeft een hogere zoetkracht, wat het een ideale vervanger maakt voor geraffineerde suiker: je hebt er minder van nodig en de smaak van de overige ingrediënten blijft beter bewaard.

De gemiddelde voedingswaarde geldt voor al onze honing, excl. de soorten waar bijvoorbeeld hazelnoten zijn toegevoegd.

Onze producten

Wij voeren een breed assortiment met heerlijke honingsoorten. Ze smaken allemaal weer verschillend en, net zoals bij wijn, combineren ze goed met verschillende gerechten. Probeer dus ook eens een ander type honing dan je gewend bent.

Biologische honing

- Bloemenhoning crème en vloeibaar
- Acaciahoning
- Alpenbloesemhoning
- Berghoning
- Boshoning
- Eucalyptushoning
- Heidehoning
- Tamme Kastanjehoning
- Klaverhoning
- Koolzaadhoning
- Lavendelhoning
- Lindehoning
- Manukahoning
- Sinaasappelhoning
- Tijmhoning
- Woudhoning
- Zonnebloemhoning
- Zonnebloem & Klaver
- Honing met citroen
- Honing met munt
- Honing met cranberry
- Honing met duindoorn
- Honing met Gelee Royale
- Honing met hazelnoten

Biologische bloemenhoning

De nectar van onze bloemhoning wordt verzameld op verschillende wilde bloemen in de ongerepte natuur van Europa en Midden- en Zuid-Amerika. Deze geliefde honing is zacht, mild van smaak. Te verkrijgen als vloeibare of crèmehoning.

Verkrijgbaar in: 250gє, 375gє, 500gє (knijpfles) en 450gє, 900gє (pot)
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische acaciahoning

Voor deze honing verzamelen bijen in het voorjaar de nectar van de bloesem van acaciabomen.
De acaciahoning betrekken wij bij voorkeur uit Europa. Enkel bij een tekort kan de honing van buiten Europa komen. Door de milde en zoete smaak is hij bijzonder lekker door je thee, koffie, yoghurt, muesli of in een smoothie!

Verkrijgbaar in: 250gє, 375gє (knijpfles) en 350gє, 900gє (pot)
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische alpenbloesemhoning

Voor deze honing verzamelen de bijen nectar van alpenbloemen en bomen in de regio Piëmont in de Italiaanse Alpen. De honing heeft een licht kruidige smaak. Lekker in kruidenthee, door de kwark en bij geitenkaas.

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Europese honing ITALIË

Biologische Afrikaanse boshoning

De nectar van deze honing wordt verzameld in holle boomstammen in de ongerepte natuur van o.a. Zambia. Om de honing te oogsten, trekken imkers diep de wouden in. Onze boshoning is smeuïg en heeft een intense aromatische, wat houtachtige smaak. Probeer eens een schepje van deze honing in een kopje koffie, een dressing of op een boterham.

Verkrijgbaar in: 450g€, 900g€
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische berghoning

Berghoning is een wilde beleving van bloemen, afkomstig uit Nieuw-Zeeland of Midden/Zuid-Amerika. De smaak heeft het milde van crème honing en het pittige van zijn herkomst. Lekker bij kaas, fruit, door gebak en op brood.

Verkrijgbaar in: 450g€, 900g€
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische eucalyptushoning

In Zuid-Amerika verzamelen vele nijvere bijen de nectar van de eucalyptusbomen. De smaak is intens, lichtzoet en heeft ook iets weg van menthol. Luchtig van structuur en erg lekker als toevoeging bij kaas, in kruidenthee of in een dressing!

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische heidehoning

De nectar voor deze honing wordt verzameld van de prachtige paarse heidevelden in de Spaanse Pyreneeën. Heidehoning wordt wel de koningin onder de honingsoorten genoemd dankzij haar mooie gelei-achtige textuur en kruidige, krachtige smaak. Heerlijk bij een blokje kaas, in yoghurt of op brood!

Verkrijgbaar in: 350g€
Let op: beperkt beschikbaar
Ingrediënten: 100% honing.

Honing uit EUROPA

Biologische klaverhoning

De nectar van verschillende klaversoorten uit Nieuw-Zeeland en Argentinië komen bijeen in deze honing. Een erg geliefde honing, mild zoet, bijna karamelachtig van smaak en romig van textuur. Heerlijk vanaf een lepel of op brood of warme toast!

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische tamme kastanjehoning

De nectar van deze honing wordt verzameld op de witte bloemen van tamme kastanjebomen uit Spanje of Italië. Een klassieke honing met een krachtige smaak. Heerlijk op brood of bij een kaasplankje!

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Honing uit EUROPA

Biologische koolzaadhoning

In het vroege voorjaar bezoeken de bijen de bloeiende gele koolzaadvelden in Europa. Koolzaadhoning is een geliefde, zachte en smeuïge honing met een licht fruitige smaak. Erg lekker in je muesli, thee of op een pannenkoek!

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 in de Provence in Frankrijk. De honing is geliefd vanwege haar speciale, iets kruidige smaak en geur. Heerlijk op warme toast, in kruidenthee, door zelfgemaaakt ijs of een lamsvleesmarinade.

Verkrijgbaar in: 350g℮
Ingrediënten: 100% honing.

Europese honing FRANKRIJK

Biologische lindehoning

In de zomer bezoeken de bijen de bloeiende bloemen-trosjes van de lindebomen in Europa. Lindehoning is luchtig van textuur en heeft een heerlijk frisse smaak met een zweem van munt. Heerlijk in een dressing of smoothie en ook door thee of warme melk.

Verkrijgbaar in: 450g℮
Ingrediënten: 100% honing.

Honing uit EUROPA

Biologische manukahoning

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. Deze donkere vloeibare honing heeft een heerlijke specifieke smaak en textuur. Heerlijk in thee, kwark of gewoon op een lepel!
Let op: verkrijgbaar als Manuka-Kanuka honing

Verkrijgbaar in: 350g℮
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische Italiaanse sinaasappelhoning

Onze sinaasappelhoning is afkomstig van de nectar van sinaasappelbloesem uit de zonnige streken van Italië. Je proeft de zon terug in deze honing. De frisse, fruitige smaak past perfect in een smoothie, door yoghurt of over fruit. Ook voor honingkip met verse sinaasappel.

Verkrijgbaar in: 350g℮
Ingrediënten: 100% honing.

Europese honing ITALIË

Biologische tijmhoning

In de zomer verzamelen de bijen nectar van de tijm en bloemen die groeien in het ruige landschap van Nieuw-Zeeland. Kruidig en een beetje scherp, een honing met een geheel eigen karakter. Heerlijk 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 velden in Europa. Dit resulteert in een honing met een luchtige textuur en een zomerse zachte en toegankelijke smaak. Erg lekker in je kwark, op brood en toast of op een pannenkoek!

Verkrijgbaar in: 450g€, 900g€
Ingrediënten: 100% honing.

Honing uit EUROPA

Biologische woudhoning

Woudhoning is anders omdat hij niet wordt gemaakt uit bloemennectar. Bijen verzamelen hiervoor een zoetstof op de stam en bladeren van bomen in de bossen van Piëmont, Noord-Italië. Het resultaat is een honingdauw met een krachtige, aromatische smaak. Lekker in de thee, bij hartige gerechten of door een notentaart.

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Europese honing ITALIË

Biologische zonnebloem & klaverhoning

Deze honing is een heerlijke combinatie, gemaakt van nectar van zonnebloemen en diverse klaversoorten die groeien in Europa en Argentinië.
De smeuïge crème honing heeft een zomers, zacht en fris karakter. Erg lekker in kruidenthee, op brood, of op een pannenkoek!

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Biologische honing met een smaakje

Biologische honing met cranberry

Een verrassende combinatie van onze crème honing met de heerlijk fruitige smaak van biologische Terschellinger cranberries. Cranberries zijn van nature rijk aan vitamines en antioxidanten. Lekker door de yoghurt, bij een stukje kaas of op een rijstwafel.

Verkrijgbaar in: 250g€
Ingrediënten: 93% honing, 7% cranberrysap.

Biologische honing met duindoorn

De fris-zure smaak van duindoorn in combinatie met de zoete smaak van honing geeft een lekkere milde en frisse honing! Duindoorn staat bekend om haar gezonde eigenschappen. Erg smaakvol in combinatie met hartig broodbeleg of door de yoghurt.

Verkrijgbaar in: 250g€
Ingrediënten: 93% honing, 7% duindoorn.

Biologische honing met hazelnoten

Dit is een bijzondere combinatie van onze berghoning met biologische gemalen geroosterde hazelnoten. Het resultaat is een stevige pasta met een rijke en vol zoete smaak. Heerlijk op je boterham of cracker, over ijs of voor het bakken van koekjes.

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 80% honing, ***20% Hazelnoten.***

Biologische honing met Gelee Royale

Een mooie combinatie van biologische berghoning met 5% Gelee Royale.
Gelee Royale is het exclusieve krachtvoedsel voor de bijenkoningin. De honing heeft een aromatische en verfijnde smaak. Erg lekker op brood of op je cracker!

Verkrijgbaar in: 250g€, 450g€
Ingrediënten: 95% honing, 5% gelee royale.

Biologische bloemenhoning met citroen

Voor dit product hebben we onze bloemenhoning verrijkt met essentiële citroenolie. Dit is een bijzonder lekkere combinatie en deze kan in vele gerechten en dranken gebruikt worden. Lekker door de thee, smoothie, dressing of in een marinade.

Verkrijgbaar in: 375ge
Ingrediënten: 100% honing, 0,05% essentiëlle citroenolie.

Biologische bloemenhoning met munt

Aan onze heerlijke bloemenhoning is een vleugje essentiële munt- en eucalyptusolie toegevoegd. Voor een heerlijke frisse en aromatische honing. Lekker door smoothies, kruidenthee of over ijs.

Verkrijgbaar in: 375ge
Ingrediënten: 100% honing, 0,027% essentiële muntolie, 0,004% essentiëlle eucalyptusolie.

Biologische stuifmeelkorrels

Bijen verzamelen stuifmeelkorrels. Ze dragen ze mee als kleurige bolletjes aan hun poten. Stuifmeelkorrels zijn een goede bron van eiwitten, vetten, mineralen en vitaminen. Zo te gebruiken door je muesli of opgelost in thee of lauw water.

Verkrijgbaar in: 230ge, 450ge
Ingrediënten: 100% stuifmeelkorrels.

Biologische Fairtrade honing

Deze honing is gebaseerd op de principes van eerlijke handel volgens het fairtrade keurmerk. Wij werken hierbij samen met imkers uit Nicaragua, waarbij we zorgdragen voor het biologische imkervak en dat de imkers een beter bestaan kunnen opbouwen. Zo willen we positieve bijdrage leveren aan het milieu en de bestrijding van armoede. De honing is zacht en mild van smaak.

Verkrijgbaar in: 350g€
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. Verkrijgbaar in een crème en vloeibare variant.

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Europese honing DUITSLAND

Gangbare honing

Naast ons biologische assortiment bieden we ook gangbare (niet bio) honingsoorten aan. Van sommige honingsoorten is geen biologische variant verkrijgbaar. Hieronder het assortimentsoverzicht, waarvan we een aantal hebben uitgelicht.

- Acaciahoning
- Acaciahoning met raat
- Berghoning
- Bloemenhoning
- Boekweithoning
- Heidehoning
- Klaverhoning
- Koolzaadhoning
- Lavendelhoning
- Lindehoning
- Polderhoning
- Sinaasappelhoning
- Tijmhoning
- Zonnebloem-klaver honing

- Raathoning
- Stuifmeelkorrels

Acaciahoning met raat

Voor deze honing verzamelen bijen in het voorjaar de nectar van de bloesem van acaciabomen.
In de pot zit een stuk raat met nog verzegelde cellen met honing. Zo proef je de milde smaak van deze honing nog beter. De raat is ook eetbaar. Lekker om puur te eten of voor een mooie presentatie op een kaasplankje.

Verkrijgbaar in: 450g℮
Ingrediënten: 100% honing met raat.

Berghoning

De bijen verzamelen de nectar van diverse bloesems van bloeiende kruiden, fruitsoorten en bomen die groeien in de Spaanse Pyreneeën. De kruidige en volle smaak past perfect in de thee, om mee te bakken of bij een kaasplankje.

Verkrijgbaar in: 450g℮
Ingrediënten: 100% honing.

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 van textuur en heeft een krachtige, volle smaak. Heerlijk om ontbijtkoek mee te maken of op een (boekweit)pannenkoek!

Verkrijgbaar in: 450g€, 900g€
Ingrediënten: 100% honing.

Nederlandse polderhoning

In de zomer staan diverse bloemen zoals koolzaad, distel en linde in de Flevopolder in bloei. De nectar ervan vind je terug in onze Nederlandse polderhoning, die wordt geoogst door de oprichter van de Traay. De subtiele en frisse smaak past goed bij yoghurt, brood of op een pannenkoek!

Verkrijgbaar in: 450g€
Ingrediënten: 100% honing.

Nederlandse heidehoning

In augustus verzamelen de bijen nectar op de prachtige Nederlandse paarse heidevelden. Door haar mooie gelei-achtige textuur, bijzonder kruidige en krachtige smaak wordt heidehoning de koningin onder de honingsoorten genoemd. Heerlijk bij een kaasplankje, door yoghurt of als zoetmiddel in gebak!

Verkrijgbaar in: 350g€
Ingrediënten: 100% honing.

Raathoning

Wist je dat raathoning de oorspronkelijke vorm van honing is? Het komt rechtstreeks uit de bijenkast en de honing zit nog in de verzegelde cellen van de raat. De combinatie van bijenwas en honing smaakt heerlijk en je kunt alles op eten! (dus ook de bijenwas).
Afkomstig uit Argentinië.

Verkrijgbaar in: 275g€
Ingrediënten: 100% honing + raat.

Biologische, plantaardige zoetmiddelen

Naast onze heerlijke honingproducten bieden we nu ook een assortiment natuurlijke zoetmiddelen aan, een natuurlijk en lekker alternatief voor suiker! In 5 soorten, dus voor iedere smaak of toepassing.

Biologische agavesiroop

Onze agavesiroop wordt gemaakt van het sap van de biologisch geteelde Agave Tequilana plant uit Mexico en is geschikt voor vegetariërs en veganisten. Ongeraffineerd en met een lage glycemische index.

Verkrijgbaar in:
350g℮ en 500g℮
Ingrediënten:
100% agavesiroop.

- **Donker & Rijk**
  Heeft een volle, rijke smaak. Lekker over wafels, pannenkoeken, desserts of in een vleesmarinade! Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

- **Licht & Mild**
  Mild en lekker zoet van smaak. Erg lekker door de thee, yoghurt met muesli, in een dressing of als zoetmiddel bij het bakken van een cake! Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

Biologische schenkstroop

Onze schenkstroop wordt gemaakt van natuurlijke ingrediënten: biologische bloemenhoning, donkere agavesiroop, karamel en vanille. Deze combinatie geeft het product een zacht zoete smaak. Super lekker op pannenkoeken, wafels, maar ook door je yoghurt, over ijs en als zoetmiddel in gebak.

Verkrijgbaar in:
350g℮
Ingrediënten:
65 % agave, 30% honing, caramel, vanille extract.

Biologische kokosbloesemstroop

Een goed alternatief voor geraffineerde suiker, gemaakt van vers biologisch kokosbloesemsap. Licht karamelachtig, zoet van smaak. Heerlijk op de pannenkoek, door de yoghurt, over de muesli of als zoetmiddel bij het bakken van koekjes.

Verkrijgbaar in:
350g℮
Ingrediënten:
kokosbloesemstroop.

Biologische vijgenstroop

Een goed en smaakvol alternatief voor geraffineerde suiker, gemaakt van biologische vijgenstroop en is geschikt voor vegetariërs en veganisten. Heerlijk bij geroosterde kip, door je salade met geitenkaas en als zoetmiddel bij het bakken van muffins, scones en koekjes.

Verkrijgbaar in:
350g℮
Ingrediënten:
100% vijgenstroop.

Biologische dadelstroop

Onze dadelstroop wordt gemaakt van biologische dadels en is geschikt voor vegetariërs en veganisten. Ongeraffineerd en zeer fruitig, zoet van smaak. Super lekker door yoghurt, in een sladressing, in fruit en ijs of als zoetmiddel bij het bakken van koekjes.

Verkrijgbaar in:
350g℮
Ingrediënten:
100% dadelstroop.

Biologische rijst- en speltstroop

Bij de productie van onze rijst- en speltstroop blijven de natuurlijke eigenschappen zoveel mogelijk bewaard en de originaliteit van het product gegarandeerd.De stropen worden verwerkt door een eigen, origineel productieproces. Na het malen van de granen (rijst en spelt) volgt de hydrolyse. Tijdens de hydrolyse wordt het meel gemengd met water, verwarmd en worden er natuurlijke enzymen toegevoegd waardoor de zetmeelmoleculen in het meel worden afgebroken. Vervolgens wordt het gefilterd om het sap te scheiden van de onoplosbare stoffen. De filtering is zonder tussenkomst van technische en chemische stoffen, hierdoor blijft een maximum aan voedingsstoffen en de specifieke eigenschappen van de stropen bewaard. Door middel van verwarming wordt het overtollige water uit het sap gehaald om er deze heerlijke stropen van te maken!

- **Speltstroop**

Het oergraan spelt heeft een karakteristieke en zoete smaak. Deze ongeraffineerde stroop is een goed zoetmiddel bij het bereiden van warme of koude gerechten of bijvoorbeeld over pannenkoeken. Geschikt voor vegetariërs en veganisten. Bevat gluten.

- **Rijststroop**

Mild en zoet van smaak. De stroop is een goed zoetmiddel, bijvoorbeeld bij het bakken van taarten, gebak en desserts of in warme dranken. Ongeraffineerd. Geschikt voor vegetariërs, veganisten. Glutenvrij.

Verkrijgbaar in:
350gℓ en 500gℓ
Ingrediënten:
100% speltstroop.

Verkrijgbaar in:
350gℓ en 500gℓ
Ingrediënten:
100% rijststroop.

Honing kruidenwijn

Gemaakt van volle zoete Italiaanse Muskaatwijn die is verrijkt met honing, propolis en kruidenextracten. Kan op kamertemperatuur gedronken worden, bij koud weer is het lekker om de wijn warm te drinken. Bij warm weer is het juist lekker om deze wijn gekoeld te drinken. Als aperitief, dessertwijn of slaapmutsje!

Honing kruidenwijn wit

De smaak is zoet en lekker kruidig. Bovendien zijn kruidenextracten toegevoegd van: koriander, zoethout, vanille, kruidnagel, kaneel, anijs, cacao, hyssop, tijm, en sinaasappel.

Honing kruidenwijn rood

De smaak van deze wijn is ook zoet en lekker kruidig. De volgende kruidenextracten zijn toegevoegd: rozemarijn, meidoorn, salie, passiebloem, zilverschoon, melisse, engelwortel, fenegriek en guldenroede.

Verkrijgbaar in: 75cl.
12% Vol.

Handige honingweetjes

Verschillende soorten honing

Van welke bloemen de bijen nectar verzamelen is bepalend voor de smaak en de structuur van de honing. Bijen zijn bloemvast, ze blijven op dezelfde bloem vliegen zolang er nog nectar is. Zo is het dus mogelijk een specifieke honingsoort te krijgen. De honing moet een bepaald percentage pollen hebben om deze naar een soort bloem te mogen noemen. De smaken van de verschillende honingsoorten liggen best ver uiteen. Zonnebloem – en klaver zijn de meest zachte en zoete honing soorten, Linde heeft een frisse smaak met een zweem van munt en Bos – en Berg honing zijn juist wat kruidiger van smaak.

Vloeibare honing en crème honing

Qua structuur 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.
Zo ontstaat een heerlijke zachte crèmehoning, die goed smeerbaar is.

Houdbaarheid van onze honing

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

Bewaaradvies van onze honing

Honing is een hoogwaardig natuurproduct. Om te zorgen dat de aroma's en bestanddelen lang behouden blijven, dient honing koel, 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.

Honing is een natuurlijk product dat niet gepasteuriseerd is.
De volgende factoren kunnen zich voordoen, zonder dat dit van invloed is op de kwaliteit en de smaak.

- **Kristallisatie**

Kristallisatie is een natuurlijke eigenschap van honing. Hoe snel dit proces verloopt is afhankelijk van de verhoudingen van de verschillende natuurlijke suikers. Honing bestaat voor ongeveer 80% uit de suikers glucose en fructose, waarbij glucose snel kristalliseert en fructose langzaam. Vloeibare honing bevat veel fructose (bijvoorbeeld acacia honing). Crème honing bevat veel glucose (bijvoorbeeld koolzaad honing).

Tip: door gekristalliseerde honing geleidelijk in water (au bain-marie) te verwarmen, bij maximaal 40°C, wordt deze weer vloeibaar.
Niet in de magnetron opwarmen of boven de 40°C, want dan gaan belangrijke bestanddelen zoals enzymen, vitaminen en aminozuren verloren.

• Luchtbelletjes
Wij filteren onze honing om deze te zuiveren. Tijdens het filteren en het roeren van de honing kunnen er luchtbelletjes in de honing ontstaan. Dit is zichtbaar door een onschuldig wit schuimrandje op de honing. Even goed roeren en de honing ziet er weer goed uit.

• Separatie
Separatie is scheiding van de suikers fructose en glucose. Onze crème honing wordt direct na het afvullen gekoeld opgeslagen. Separatie van crème honing is te voorkomen door de honing te bewaren bij 15-18 °C. Indien dit toch optreedt, is separatie door even goed te roeren te verhelpen.

• Krimp
Wanneer crème honing te koud bewaard wordt, (lager dan 10°C) kan krimp ontstaan, dit is het loslaten van de honing in het glas. Dit is niet schadelijk en de honing is gewoon geschikt voor consumptie.

Koudgeslingerd

Alle honing is koudgeslingerd. Honing kun je namelijk 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, daarom heet het honing slingeren. De imker haalt dan wel eerst de was weg die de bijen over de honing hebben gedaan om het af te sluiten. Slingeren gebeurt dus altijd koud.

Ook verkrijgbaar bij de Traay:

deTRAAY

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