

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Österreichischer Qualitätshonig

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022

Imkerei Bieno

3003 Gablitz, Schamanngasse 20
0664/120 22 30, servus@bieno.at

www.bieno.at

250g Honig

**Gut verschlossen, vor Licht
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:
01.06.2022