

# WABENHONIG

## BIO WABENHONIG AUS ÖSTERREICH

Wabenhonig ist die reinste und natürlichste Form Honig zu genießen. So wie die Bienen den Nektar zu Honig bereiten, in den Waben speichern und verdeckeln, wird ihnen ein reines Stück Natur geschenkt. In der reinen Natur der österreichischen Wiesen und Wälder entsteht diese herrliche Honigspezialität.

Wabenhonig wird keinerlei thermischer oder mechanischer Behandlung ausgesetzt und ist somit „Naturbelassen“. Wabenhonig enthält bis zu 30 verschiedene Zuckerarten, wie Fruchtzucker und Traubenzucker und fast 200 nachgewiesene Begleitstoffe. Zu diesen zählen: organische Säuren, Fermente, Vitamine, Aroma- und Mineralstoffe, wie Phosphor, Eisen, Kalzium, Kupfer, Mangan, Magnesium, Natrium, viele antibakterielle Wirkstoffe ( Inhibine- die antibiotische Wirkung haben ).

Die Honigwabe ist ein Geschenk Gottes sagt Paracelsus - wirkt vorbeugend in vielen Fällen gegen Erkältung und hat antiallergene Wirkung. Man hat festgestellt, dass ein überdurchschnittlich hoher Prozentsatz von über 100 Jahren alten Personen Wabenhonig mit den darin enthaltenen Pollen essen.



**AUS BIOLOGISCHER  
LANDWIRTSCHAFT**

# WABENHONIG

## HONIGBRUNNEN

### DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET

... bietet Ihnen einen optisch außergewöhnlichen Blickfang auf Ihrem exklusiven Frühstücksbuffet.

Diese einzigartige Lösung zur Präsentation dieser Spezialität gewährleistet Ihnen eine einfache und saubere Handhabung .



## BESTELLEN SIE JETZT

Der Wabenhonig wird im originalen Holzrahmen, direkt aus dem Bienenstock zu Ihnen geliefert. Eine Honigwabe hat ein Gewicht von ca. 2 kg bis 3kg Sie wird im Originalzustand am Frühstücksbuffet angeboten.

Eisendle Frisch- und Tiefkühlwaren KG

Schlöglstrasse 28, A - 6060 Hall in Tirol

[bestellung@eisendle.at](mailto:bestellung@eisendle.at)

[www.eisendle.at](http://www.eisendle.at)

Tel.: +43 (0) 5223/43303

Fax.: +43 (0) 5223/4330374

