

Unser
Honig...

Akazienhonig

Apfel Löwenzahnblütenhonig



Kastanienblütenhonig

Lindeblütenhonig

Tannenhonig



Dunkelblütenhonig

Löwenzahnblütenhonig

Erdbeerblütenhonig



Orangenblütenhonig

Eukalyptusblütenhonig

Mandelblütenhonig



Apicoltura Girardelli

Loc. Palù n. 6

38065 Mori (TN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0464.913309

E-mail: desiree.gir@tiscali.it



STRADA DEL VINO
E DEI SAPORI DELLA
VALLAGARINA

Die Bienenzucht Girardelli ist im Projekt "Die Wein und Geschmackstrasse von Vallagarina" eingefügt, um unsere Bräuche und Eigentümlichkeiten aufzuwerten.

Wie Sie uns erreichen:



Bienenzucht Girardelli

Von "Val di Gresta"
Süsse Traditionsgeschmack!



Das Unternehmen: Dank eines Familienbrauchs, der auf die ersten Jahren '900 zurückgeht, bietet es den Besuchern die naturreinen Produkte seiner Bienenstöcke. Sehr interessant ist der Besuch an die Bienenhäuser, wo, in der Produktionszeit möglich ist, die Honiggewinnung sich anzusehen, und so die bezaubernde und gut organisierte Bienenwelt zu entdecken.

Flüßig oder Kristallisiert?

Das typische Honigbild ist jenes dichten, glänzenden und bernsteinfarbenen Flüssigkeit. Das auf für lange Zeit das Honigmarkt beeinflusst, so, so dass jenes, das nicht diesem Stereotyp entspr., regelmäßig abgelehnt wurde. Heutzutage wissen alle, dass das Honig im Augenblick der Gewinnung flüßig ist, aber dann, am meisten in einem Zeitraum, das von wenigen Tagen bis zu einigen Monaten schwanken darf, sich kristallisiert. Dieser ist ein natürlicher Prozess, der keine Abänderungen mit sich bringt, außer die vom Außen. Die Auswahl zwischen flüßigem oder Kristallisiertem Honig ist eine persönliche Vorzugsfrage: die einzige Hönige, die fest flüßig beliben sind das Akazienhonig, das Kastanienhonig und der Apfelwurf. In den anderen wird man entdecken, dass durch diese physische Form nicht so bequem ist, das Honig abzuholen und aufzulösen, aber man kann es einfacher handzuhaben, da es nicht läuft. Dadurch ist es auch angenehmer einzunehmen, da es nicht so süß, sont kuehler vom Gaumne gespürt wird.

Blütenhonig:

Man bezeichnet als Blütenhonig, jene Produkte, die nicht von einem einzigen Blumen bestimmt sein Können. Es gibt nicht nur eine einzige Kategorie vom Blütenhonig, sondern so viele wie die möglichen Pflanzenkombinationen. Diöse Eingenschaften wiederholen sich von Jahr zu Jahr, mit mehr oder wenig wichtigen Abänderungen, die aber nicht den Basisgeschmack verstecken.



Die anderen Naturprodukte...

Trockenobst mit Honig



Italeischer Blütenstaub

Tee



Bonbons



Kompott mit Honig



Gelee royale und Propolis



Wabenhonig



Duftende Kerzen



Seife

Minidosen von Honig

