

NEU: VEGABLUM - DER HONIGERSATZ

Die vegane Alternative zu Honig in bio-Qualität mit fairen Zutaten

NEUHEIT AKTION

50611 **Brennessel - Wonig**
EG 6x225g

NEUHEIT AKTION

50612 **Löwenzahn - Wonig**
EG 6x225g

NEUHEIT AKTION

50613 **Gänseblümchen - Wonig**
EG 6x225g

NEUHEIT AKTION

50614 **Ringelblumen - Wonig**
EG 6x225g



Wonig ist eine Alternative zu Honig, bei der die Bienen Bienen sein können und ihren Honig behalten dürfen. Durch den Einsatz verschiedener Pflanzen- und Blüten-Extrakte bekommt das Produkt ein herrliches Honigaroma. Wer es nicht weiß wird den Unterschied nicht bemerken, so ist Wonig nicht nur für VeganerInnen ein Genuss.

So wie beim echten Honig schmeckt man auch hier die Unterschiede in den einzelnen Sorten. Brennessel kommt durch seine herbe Note dem Waldhonig gleich, Gänseblümchen und Ringelblumen schmecken sehr blumig wie ein Blütenhonig.

Löwenzahn ist der Klassiker und wird schon seit Jahrzenten am heimischen Kochtopf selbst gemacht. Wonig lässt sich genauso einsetzen wie echter Honig, der Geschmack und die Konsistenz lassen keine Wünsche offen. Ob zum Kochen, Backen, Süßen oder einfach als Brotaufstrich ist er sehr vielseitig einsetzbar.

Jetzt ganz neu kommen die Gläser mit Etiketten aus Graspapier. Dieses wird zu mind. 50% aus Gras hergestellt und das ist ein schnell nachwachsender Rohstoff und benötigt bei der Verarbeitung weniger Wasser und Energie als die Herstellung

von Frischfaser oder Altpapier. Natürlich enthalten die Vegablum Etiketten nur veganen Kleber.

