

SVENSK HONUNG

Från Lundgrens Bigårdar vid Kinnekulle



Våra fantastiska bin hjälper fälten att blomma och ser till att vi kan skörda ännu mer svenska råvaror vid Kinnekulles fot.

Honung är en ren naturprodukt som bör förvaras svalt och mörkt men ätas rumstempererad.

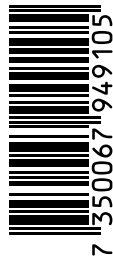
Nyttiga spårämnen börjar förstöras redan vid 40 grader, så värm inte honungen i onödan.

Rimfrostliknande mönster på burkens insida är inget fel utan ett bevis på låg vattenhalt.

Honungen produceras och säljs genom ett samarbete mellan Lundgrens Bigårdar och Skeby Gårdar.

Bäst före: se botten. Ursprungsland: Sverige

Skeby Gårdar AB, Källby. info@skebygardar.se
Lundgrens Bigårdar. Tel 073-849 72 14



500 g