



HONNING MED TILSÆTNING

G1. Roskilde Amts Biavlerforening

12. november 2024

Kirsten Boeck

HVORFOR SÆTTE SMAGSSTOFFER TIL HONNING ?



For at sælge mere honning

For at få fat i en anden kundegruppe

For at have et større sortiment

Fordi det er sjovt!

Er det ikke synd for honningen?

AFTENENS EMNER



Inspiration til ingredienser

Redskaber

Fremgangsmåde

Mærkning

Lovgivning

Opskrifter

Smagsprøver

HVAD KAN DU KOMME I HONNINGEN?



Kun fantasien sætter grænser:

Pulverform

Tørrede citrusfrugter:

appelsin, lime, citron, pomerans

Frysetørrede bær:

blåbær, solbær, hindbær, kirsebær

Tørrede krydderier

ingefær, kanel, peber,
kardemomme, lakrids, stødt
nellike, muskat

Tørrede krydderurter

rosmarin, timian

Kakaopulver

Chilipulver

Fast form

Hasselnødder

Valnødder

Mandler

Pinjekerner

Tørrede svampe

Trøfler

Soltørrede tomater

Pollen

Andet

Vaniljestang eller –korn

Smør

Peanutbutter

MINE TILSÆTNINGER



FLØNG HONNING

HVAD SKAL DER BRUGES?



Forårs- eller sommerhonning

gerne podet – tæt på at være ved at sætte sig

Krydderier

kraftigt smagende eller syrlige til en neutral honning

milde smagsstoffer f.eks vanilje til mere delikat honning

Sigte

gerne med et tæt net. Bruges efter behov

Håndmixer eller røremaskine



FREM GANGSMÅDE



Efter tilsætning af krydderierne sættes honningen så koldt som muligt, for at hindre at krydderierne flyder ovenpå

Flydelaget skummes af

Evt. kan man vente 1 til 2 dage, inden honningen sættes på glas

EKSEMPEL



HONNING MED LAKRIDS (40 g. pr kg honning)

Lakridspulver

Sigtes

Tilsættes

Skummes

Evt ekstra
sining



FLØNG HONNING



EKSEMPEL



HONNING MED CITRON (30 g citronpulver/kg honning)

Citronpulver

Sigtes

Tilsættes

Skummes



FLØNG HONNING



EKSEMPEL



HONNING MED HINDBÆR 30 g hindbærpulver/kg

Hindbærpulver

Sigtes

Tilsættes

Skummes



FLØNG HONNING



EKSEMPEL



HONNING MED CACAO 20 gr. cacao/kg honning

Cacao

Sigtes

Tilsættes

Skummes



FLØNG HONNING



EKSEMPEL



JULEHONNING

Julekrydderier

Sigtes

Tilsættes

Skummes

Pr. kg honning :

12 g kanel

3 g stødt nellike

2 g kardemomme

1 g ingefær



FLØNG HONNING

KRYDDERHONNING

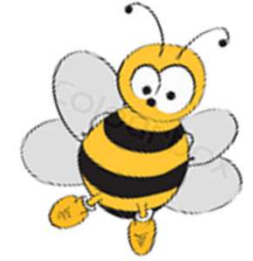
Susanne fra Bornholm



HONNING MED POLLEN

Kaia fra Grindsted





OPSKRIFTER

Lakrids 4% 40 g/kg honning

Citron 3% 30 g/kg honning

Hindbær 3% 30 g/kg honning

Cacao 2% 20 g/kg honning

Julehonning/pr kg 12 g kanel
 3 g stødt kanel
 2 g kardemomme
 1 g ingefær

MÆRKNING AF HONNING MED TILSÆTNING



Med tilsætning:

- Etiket
- Næringsdeklaration på glasset (dog er der en bagatelgrænse ved 3 % tilsætning)
 - Mulige allergener skal påføres (nødder, æg mv)
 - Udløbstid: Den ingrediens, der har den korteste holdbarhed, afgør udløbstiden på det færdige produkt
- Gem dokumentation for dette
- Overhold branchekoden

uden tilsætning:

- frivilligt om man vil sætte en næringsdeklaration på glasset

EKSEMPEL



MÆRKNING AF LAKRIDSHONNING



Etiket



Næringsdeklaration

LOVGIVNING VED SALG



- Man skal være registreret i Centralt Bigårdsregister
- Hvad må du sælge ? – Honning og andre biavlsprodukter
- Hvem må du sælge til?- Butikker, restauranter mm samt ved vejbod, på markeder etc.
- Hvor meget må du sælge ? – Der er ingen mængdebegrænsning
- Øverste myndighed er Fødevarestyrelsen

DET VAR ORDENE OM :



Inspiration til ingredienser

Redskaber

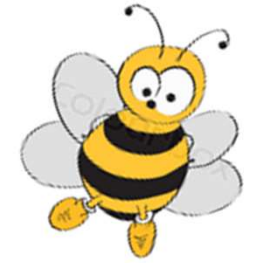
Fremgangsmåde

Opskrifter

Mærkning

Lovgivning

TAK FOR I DAG



Kirsten Boeck
kirsten@boeck.dk
Tlf. 40593647

