

HONNING ER IKKE BARE HONNING



ByBi HONNING, SESONGEN 2019

GARTNERIET BIGÅRD, Bygdø Kongsgård

Sommer: Duft av søte hvite blomster. Frisk spearmint i smak, grønne urter og honningmelon. Stor kompleksitet.

Grønn ettersmak.

Høst: Dyp og krydret duft med smak av anis og nøtter og jul. Mynte, kirsebær, mandelpreg. Flott tykk konsistens med lang ettersmak.

DRONNIGPARKEN BIGÅRD, Slottsparken

Sommer: Grønne aromaer av sylrlige bær. Bred smak av gress og minttoner. Frisk avslutning.

Høst: Mørk og krydret duft. Kompleks og sterk sylrlig i smak, tykk konsistens og lang ettersmak.

KONGSGÅRDEN BIGÅRD

Sommer: Lakrisrot i duft, smak med krydrete toner og avslutter raskt.

Høst: Frisk og fruktig duft, mye mynte i smak med lang fin sylrlighet.

Fra våre medlemmer

MARIDALEN

Sommer: Floral duft. Lett, søt og frisk smak av skogsbær og friske frukter, med en lang og sterk avslutning.

OSLO

Sommer/høst: Dufter og smaker floral, med toner av krydder.

BÆRUM

Sommer/høst: Lett floral duft, balansert smak med sylrlige friske toner av skogsbær og en lang avslutning.

DRØBAK

Sommer: Floral duft, smak av bringebær – pen og frisk og lett og like

Høst: Lett krydret duft, frisk smak og fin i avslutningen.

ASKER

Høst: Rik frisk sitrus i duft, smak av Kumquat med fin lengde og tørr ettersmak.

Veslemøy Hvidsten
ByBi honningsommelier

En honningbie produserer ca én teskje honning i løpet av livet.

Honning smaker av vekster biene samler pollen og nektar fra. For å være sunne og friske trenger de variert kost, dvs mange ulike planter som blomstrer gjennom hele sesongen. Om våren finner by-biene selje og plenblomster, så krokus og løvetann, bærbusker og parktrær, og senhøstes asters, villvin og solhatt. Bor de ved skogen vil lyngen blande seg inn i smaken.

