

HONNING ER IKKE BARE HONNING



ByBi HONNING, SESONGEN 2020

GARTNERIET BIGÅRD, Bygdø Kongsgård

Sommer: Mild aroma. Karamellsmak med delikat sødme. Krydret med hint av sitrus.

Høst: Mild duft som i smak blir sterk og kompleks med utpreget kamferpreg, lang elegant ettersmak.

DRONNINGPARKEN BIGÅRD, Slottsparken

Sommer: Treaktig aroma med mild sødme. Smak av hvit sjokolade, balansert syrlighet. Hint av mentol, med en rund avslutning.

Høst: Aroma av høstlig varm jord. Frisk sitrus i smak som går over i mørk sjokolade og milde bitterstoffer.

KONGSGÅRDEN BIGÅRD, Bygdøy

Sommer: Dyp sterk aroma. Fylldig smak av kanel og sedertre. Syrlig og frisk avslutning.

Høst: Mørk og krydret høstlig aroma. Frisk og syrlig i smak med preg av bær og karamell i avslutningen.

OSCARSHALL BIGÅRD, Bygdøy

Sommer: Dufter av lyse blomster med hint av rose. Fylldig smak og nydelig konsistens.

Høst: Mild duft med hint av sedertre. Preg av dype, mørke brente toner i smak, kandispreg uten å bli søt.

Veslemøy Hvidsten
ByBiS honningekspert.
Sommelier og innehaver
av vinbaren Nektar

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 bybiene 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.

