

## **Österreichischer Qualitätshonig**

aus der Blütenvielfalt rund ums Jahr  
in Niederösterreich geerntet.

*Echter, naturbelassener Honig muss früher  
oder später kristallisieren, kann jedoch ohne  
Schaden bei 40°C (z.B. im Backofen) wieder  
verflüssigt werden. Dadurch erhält er seine  
ursprüngliche Konsistenz und Farbe wieder.*

## **Imkerei Bieno**

3003 Gablitz, Schamanngasse 20  
0664/120 22 30, [servus@bieno.at](mailto:servus@bieno.at)

**[www.bieno.at](http://www.bieno.at)**

**250g** Honig

**Gut verschlossen, vor Licht  
und Wärme geschützt lagern.**

Mindestens haltbar bis:  
01.06. 2022