



HONNING
værkstedet

HONNINGVÆRKSTEDET

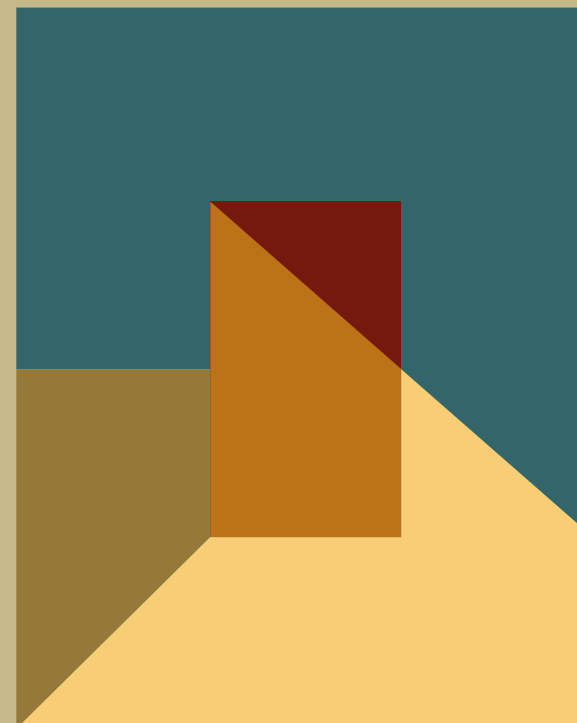
Er et arbejdende besøgsværksted for børn og voksne, hvor du kan opleve bier, bistader og honning helt tæt på.

På honningværkstedet kan du gå på opdagelse i udstillingen om "biens verden", møde biavlerne, og måske er du heldig at opleve biavlerne slynge deres honning.

Du kan nyde cafeéns lækre frokost og kaffe, der ofte er tilberedt med et strejf af honning.

Forelsker du dig i en honning, kan du købe den med hjem!

Vel mødt!



Kære Honningspiser

Modtag hermed denne måneds særligt udvalgte honning fra en af danmark's dygtige biavlere.

Produktet er 100% ren honning, intet andet.

Vi har skrevet den særlige historie om denne honning ned,
– du finder en lille folder i pakken.

Vi håber du nyder denne måneds honning.

Velbekomme!





HONNINGVÆRKSTEDET

Bifaldet 14

3050 Humlebæk

+45 3050 5030

honningværkstedet.dk

honning@værkstedet.dk

“ bien er det mest
facinerende
dyr jeg kender “

- biavler John Rasmussen



Biavler John Rasmussen
Drosselvej 42, 3120, Dronningmølle
+45 2990 7195 – jtkr@godmail.dk



HONNING
værkstedet

KÆRE HONNINGSPISER

Denne måneds honning er fra biavler John Rasmussen ved Dronningmølle.

John har dyrket biavlerfaget i 15 år og er stadig lige så passioneret omkring sine bier.

Johns honning har toner af forårets første æbletræer og rapsmarker og farven er intens.

God spiselyst
– John og honningværkstedet



HONNINGVÆRKSTEDET

Bifaldet 14

3050 Humlebæk

+45 3050 5030

honningvaerkstedet.dk
honning@vaerkstedet.dk

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1420 kJ/340 kcal
Fedt: mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat:	83 g
Sukkerarter	83 g
Protein:	0 g
Salt:	0 g

Opbevares tørt og mørkt.
Må ikke give til børn <1 år
Efter åbning, holdbar 4 uger.
Mindst holdbar til 18/3/21



HONNING
værkstedet

Ren dansk honning
fra biavler

JOHN RASMUSSEN

Dronningmølle

450 g

Honning fra biavler John Rasmussen
Drosselvej 42, 3120 – Dronningmølle
+45 2990 7195 – jtkr@godmail.dk

