

Κρητικό Μέλι

Το μέλι «ASTEROUSIA» παράγεται από μέλισσες που τρέφονται από τα Αστερούσια Όρη της Κρήτης, η νοτιότερη Οροσειρά της Ευρώπης.

Η ποικιλομορφία εδαφών και βλάστησης, η πλούσια ηλιοφάνεια, ξηροθερμικό μεσογειακό κλίμα, τα διάφορα είδη θάμνων, θυμαριών, αγριολούλουδων, βοτάνων και δένδρων είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν ώστε το Κρητικό μέλι να κατατάσσεται στη πρώτη θέση των κορυφαίων του Κόσμου.

Το μέλι «ASTEROUSIA» συλλέγεται με παραδοσιακές μεθόδους και τυποποιείται με άριστες υγειονομικές συνθήκες.

Το μέλι «ASTEROUSIA» ξεχωρίζει από την μοναδική του γεύση και το θεσπέσιο του άρωμα.



Kalyvia - Asterousia Gebirge

Elia Knossos
— Feinkost — Kretische Ernährung —
Groß- und Einzelhandel

Ioannis Epitropakis
Fasanenplatz 1, 70499 Stuttgart - Hausen
Tel: 0711 630804, Mobil: 01 70 3454330
e-mail: elia-knossos@t-online.de
www.elia-eurokreta.eu



Elia Eurokreta
— Epitropakis —
Cretan Traditional Products

Elia Eurokreta ist eine kretische Firma der Familie Epitropakis.

I. Zacharaki 3, 71307 Iraklion - Kreta
Tel: 0030 2810 280290, Fax: 0030 2810 342525
e-mail: elia-eurokreta@in.gr
www.elia-eurokreta.eu



ASTEROUSIA
Honig aus Kreta



Elia Eurokreta
— Epitropakis —
Cretan Traditional Products

Κρυστάλλωση Μελιού.

Το οαινόμενο της κρυστάλλωσης είναι φυσική ιδιότητα του μελιού, που δεν έχει υποστεί επεξεργασία.

Έχετε τη δυνατότητα να το επαναφέρετε στην αρχική του κατάσταση, τοποθετώντας το βάζο ανοικτό σε ζεστό νερό (Bain Marie) 35ο C έως 40ο C και αναδεύοντας κατά διαστήματα.



ASTEROUSIA
Honig aus Kreta

Honig aus Kreta

Der Honig «Asterousia» aus Kreta wird aus dem Nektar von Bienen hergestellt, die im Asterousia Gebirge, der südlichsten Gebirgskette von Europa, den Nektar gesammelt haben.

Die morphologische Beschaffenheit des Gebietes, die Flora, die langzeitige Sonneneinstrahlung, die verschiedenen Blüten: der Thymian, die Wildblumen, die Kräuter und Bäume sind die Gründe, die den kretischen Honig an die erste Stelle der hervorragenden Honige der Welt stellen.

Der Honig «Asterousia» aus Kreta wird mit traditionellen Methoden gesammelt und unter professionellen Bedingungen verarbeitet und verpackt. Er unterscheidet sich durch seinen einzigartigen Geschmack und seine vorzüglichen Aromen



Information zur Kristallisation des Honigs:

Die Kristallisation eines Honigs ist ein natürliches Phänomen, das bei einem unbehandelten Honig zu erkennen ist.

Man kann den Honig in seinen flüssigen Ursprungszustand zurückbringen, indem man das Honigglas in ein Warmwasserbad (Bain Marie) stellt (ca. 35- 40 Grad Celsius) und den Honig dabei gelegentlich umrührt.



Elia Knossos
— Feinkost — Kretische Ernährung —
Groß- und Einzelhandel

Ioannis Epitropakis
Fasanenplatz 1,
70499 Stuttgart - Hausen
Tel: 0711 63 08 04
Mobil: 0170 345 43 30
elia-knossos@t-online.de
www.elia-eurokreta.eu

