KAROB-PRODUKTE

Johannisbrothonig (Carob-Blütenhonig)



Johannisbrothonig ist ein Blütenhonig, der entsteht, wenn Honigbienen (Apis mellifera) den Nektar der im Herbst blühenden Johannisbrotbäume (Ceratonia siliqua L.) sammeln und im Bienenstock reifen lassen. Carob Türkiye liefert Johannisbrothonig nicht im Einzelhandel, sondern als Erzeuger im B2B-Modell – lose und im Großhandel für Lebensmittelhersteller, Honigabfüller, Distributoren, HoReCa-Lieferanten und Importeure. Der Honig wird während der Blütezeit von September bis November in den Johannisbrotgebieten der Mittelmeerküste erzeugt. Der geerntete Honig wird gesiebt, geklärt und chargenweise qualitätsgeprüft. Die botanische Herkunft lässt sich durch Pollenanalyse (Melissopalynologie) belegen, die Qualität anhand von Kriterien des türkischen Lebensmittelkodex (Honig-Verordnung) wie Wassergehalt, HMF und Diastaseaktivität. Verpackung, Losgröße und Private-Label-Optionen werden nach Ihren Anforderungen geplant.

Lagerstatus: Auf Lager

Technische Daten

Herkunft	Alanya / Antalya, Türkei
Verpackung	Lose Ware: lebensmitteltaugliche Fässer und IBC; Eimer; Abfüllung in Glas- oder PET-Gläser; Private Label
Haltbarkeit	24 Monate ab Abfülldatum
Lagerbedingungen	Bei Raumtemperatur (18–24 °C) kühl und trocken, vor direktem Sonnenlicht geschützt und gut verschlossen lagern.
HS-Code (Zolltarifnummer)	0409.00 (natürlicher Honig)

Herstellungsprozess von Johannisbrothonig

Johannisbrothonig entsteht, wenn Bienenvölker während der herbstlichen Blüte den Nektar der Johannisbrotblüten sammeln und im Stock reifen lassen. Der Johannisbrotbaum gehört zu den wenigen Mittelmeerbäumen, deren Hauptblüte von September bis November stattfindet – nach der Sommertrockenheit ist er daher eine wertvolle Nektar- und Pollenquelle für Bienen. Jeder Produktionsschritt zielt darauf ab, die botanische Herkunft, die natürliche Struktur und die Lebensmittelsicherheit des Honigs zu bewahren.

- Beobachtung der Blütezeit
- Aufstellen der Völker in Johannisbrotgebieten
- Nektartracht und Reifung in der Wabe
- Ernte der verdeckelten Waben
- Entdeckeln und Schleudern

- Sieben und Klären
- Chargenbezogene Analyse
- Verpackung und Versandvorbereitung

Die Honigbiene (Apis mellifera) gehört zu den häufigsten Bestäubern der Johannisbrotblüten. Männliche Bäume bieten den Bienen Pollen und Nektar, weibliche Bäume Nektar. Zu Beginn der Blüte werden die Völker in der Nähe der Johannisbrotgebiete an der Mittelmeerküste aufgestellt; so erhalten die Bienen besseren Zugang zum Johannisbrotnektar, und der typische Charakter des Honigs tritt deutlicher hervor. Die Bestäubung durch Bienen unterstützt zudem den Fruchtertrag. Mehr dazu in unserem Beitrag Johannisbrot und Imkerei.





Ernte, Sieben und Klären

Geerntet werden die Rähmchen, in denen die Bienen den Nektar gereift und die Zellen verdeckelt haben. Die entdeckelten Waben werden geschleudert; der Honig wird durch ein feines Sieb von Wachs- und Wabenresten getrennt und anschließend in Edelstahl-Klärtanks ruhen gelassen, damit Luftblasen aufsteigen. Um die natürlichen Enzyme, das Aroma und die Farbe zu erhalten, werden dabei hohe Temperaturen vermieden.

Je nach Erntezeit und weiteren Trachtpflanzen der Region reicht die Farbe des Johannisbrothonigs von hellgelb bis bernsteinfarben. Als naturbelassener Honig kann er mit der Zeit kristallisieren; das ist kein Qualitätsmangel, sondern ein natürlicher Vorgang, der vom Glukosegehalt und den Lagerbedingungen abhängt.





Qualitätskriterien und Analysen

In der B2B-Lieferung wird jede Charge anhand der Honig-Verordnung des türkischen Lebensmittelkodex und der Spezifikationen des Käufers bewertet. Die Johannisbrot-Herkunft wird durch Pollenanalyse (Melissopalynologie),

Qualität und Frische durch physikalisch-chemische Analysen nachgewiesen. Gewünschte Parameter können in akkreditierten Laboren geprüft und die Ergebnisse der Chargendokumentation beigefügt werden.

- Pollenanalyse (Botanische Herkunft)
- Wassergehalt
- HMF (Hydroxymethylfurfural)
- Diastaseaktivität
- Fructose + Glucose und Saccharose
- Prolin
- Elektrische Leitfähigkeit und Farbe
- Rückstandsanalysen

Mehr zu Musterziehung und Laboranalysen lesen Sie in unserem Beitrag Muster und Laboranalysen im Johannisbrothandel.





B2B-Lieferung: Verpackung, Private Label und Export

Carob Türkiye verkauft Johannisbrothonig nicht an Endverbraucher, sondern beliefert als Erzeuger Lebensmittelhersteller, Honigabfüller, Distributoren, HoReCa-Lieferanten und Importeure. Losgröße, Verpackungsart und Lieferbedingungen werden gemeinsam nach Ihrem Bedarf und der Erntelage geplant.

- Lose Ware in lebensmittelechten Fässern und IBCs
- Lebensmittelechte Eimer
- Abfüllung in Glas- oder PET-Gläser
- Private-Label-Produktion
- Vorabmuster und Chargenanalysebericht
- Rückverfolgbarkeit je Charge
- Exportdokumentation
- Lieferung FOB, CIF und EXW

Zu den Lieferbedingungen siehe Johannisbrot-Export mit Incoterms, zur Lieferantenbewertung Fragen bei der Auswahl eines Johannisbrot-Lieferanten.

Unterschied zwischen Johannisbrothonig und Johannisbrotsirup

Trotz ähnlicher Namen sind Johannisbrothonig und Johannisbrotsirup (Pekmez) verschiedene Produkte.

Johannisbrothonig ist ein Bienenprodukt aus dem Nektar der Johannisbrotblüten; die Frucht spielt dabei keine Rolle. Johannisbrotsirup ist dagegen ein verarbeitetes Lebensmittel, das durch Extraktion der Frucht mit Wasser und anschließendes Eindicken gewonnen wird. Ausführliche Informationen zu Herkunft, Farbe und Geschmack des Johannisbrothonigs finden Sie in unserem Beitrag Was ist Johannisbrothonig?

Kontakt

CAROB TÜRKİYE

Adresse: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Telefon: 0242 517 40 45

E-Mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Die Angaben dienen nur zur Information. Für aktuelle technische Datenblätter, Muster und Angebote kontaktieren Sie uns.

Scannen für die Produktseite