

# Das sollte man wissen über Honigmayr und seinen Honig



**100% natürlich: Honigmayr steckt viel Liebe in jedes Honigglas – und das schmeckt man auch!**

Bienenhonig zählt zu den hochwertigsten Nahrungsmitteln, die es gibt. Deshalb verarbeitet Honigmayr den Honig mit dem größtmöglichen Respekt & selektiert die besten Imker. Durch die jahrzehntelange Erfahrung veredeln sie den Rohstoff zum herausragenden Produkt.

Reges Treiben wie im Bienenstock: Rund 30 MitarbeiterInnen sorgen dafür, dass nur die beste Honigqualität in die Gläser und Spender kommt. Alles beginnt im Rohwarenlager, das jährlich 3.000 – 4.000 Tonnen Honig in Fässern beherbergt. Das sind bis zu 100 Tonnen pro Woche, die bei Honigmayr zu feinstem Qualitätshonig verarbeitet werden.

**Beliebt seit 1920: Herausragende Honig-Qualität aus Österreich ist seit 1920 das Markenzeichen der Honigmanufaktur.**

Honigmayr produziert bereits seit fast 100 Jahren Honig in bester Qualität. 1920 legte Sepp Mayr mit seiner Bienenzucht und eigenen Abfüllung den Grundstein für die Erfolgsgeschichte. Seit 1996 ist die Honig-Manufaktur in Tenneck, Salzburg angesiedelt.

Erhältlich sind die Honige von Honigmayr in 3 Selectionen:

- Heimat Selection (Bester Honig aus Österreich)
- Bio Selection (Feinster Honig aus kontrolliert biologischer Bienenhaltung)
- Fine Selection (ausgewählte Honige mit besonders feinen Noten)

**Bester Honig: Honigmayr steht für ausgewählte Imker, Bio-Qualität und echte Leidenschaft für Honig!**

Da in Österreich jährlich mehr Honig verzehrt wird, als die heimischen Bienen sammeln und die Imker verarbeiten können, wird bei Honigmayr auch Honig aus aller Welt abgefüllt.

Bei den Herkunftsländern wird dabei auf eine unberührte, intakte Natur und abwechslungsreiche Flora geachtet. So zählen Moldawien, Rumänien, Chile, Mexiko, Kuba und Argentinien zur den Honigmayr Lieferanten.

Weitere Infos finden Sie unter: [www.honigmayr.at](http://www.honigmayr.at)