




claro
FAIR TRADE


Honigsortiment claro

Achual Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: wilde Achualblüten
(der Sonnenblume ähnlich)
Farbe: gold-gelb
Konsistenz: feincremig
Geschmack: blumiger Geschmack
Intensität: 
Herkunft: Mexiko
Produzenten: Educe, Miel Mexicana de
Volcán Popocatépetl
Artikelnummer: 2004141



Pueblo Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: Eukalyptusblüten
Farbe: gold-braun
Konsistenz: cremig
Geschmack: kräftig und intensiv
Intensität: 
Herkunft: Uruguay
Produzent: Pueblo Apícola
Artikelnummer: 2004143



Azahar Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: Orangenblüten
Farbe: gold
Konsistenz: flüssig
Geschmack: blumig-mild mit lieblichem Duft,
feine Zitrusnote
Intensität: 
Herkunft: Mexiko
Produzenten: Educe, Miel Mexicana del
Volcán Popocatépetl
Artikelnummer: 2004142



Honigset Blütenhonig BIO 3x125g

Honigquelle: Achual-, Orangenblüten und
Eukalyptusblüten
Konsistenz: cremig und flüssig
Herkunft: Mexiko, Uruguay
Besonderheit: ideales Probier- oder Geschenkset (3x 125g)
Artikelnummer: 2002582



Honig – ein Geschenk der Natur

Honig ist so vielfältig wie die Flora, von der die Bienen den Nektar sammeln. Als reines Naturprodukt verfügt jeder Honig über einen ganz eigenen Charakter, der sich durch den typischen Geschmack, den Duft, die Farbe, die Konsistenz sowie durch die unterschiedlichen Pollenanteile auszeichnet. Alle unsere Honige werden kalt geschleudert, damit die Geschmacksstoffe optimal erhalten bleiben. Zu den wirklichen Spezialitäten zählen die sortenreinen Honige (auch Trachtenhonige genannt), deren Nektar von einer Blütensorte stammt.

Wann ist Honig bio?


Damit der Honig bio-zertifiziert wird, dürfen im Flugradius der Bienen keine landwirtschaftlichen Intensivkulturen liegen. Im Bedarfsfall erhalten die Bienen zur Überwinterung Bio-Honig anstelle von Zuckerwasser zur Nahrung und werden bei Krankheit mit natürlichen Produkten behandelt.

Jede Honigsorte ist einzigartig

Von blumig-mild bis kräftig-aromatisch werden die Honig-Intensitäten eingestuft. Beeinflusst wird diese einerseits durch die Blütenquelle, andererseits durch das Verhältnis zwischen Fruchtzucker (Fructose) und Traubenzucker (Glucose). Der cremige (kristallisierte) Zustand entsteht, je höher der Glucose-Gehalt, desto schneller. So hat jede Honigsorte ihre besondere, unverwechselbare Identität.


Honigsortiment claro

Los Lagos Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: blumenreiche Pazifikküste
Farbe: gold-gelb
Konsistenz: cremig
Geschmack: ausgewogen, mild-würzig
Intensität: 
Herkunft: Chile
Produzent: Apicoop
Artikelnummer: 2002461




Quetzal Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: tropisches Hochland
Farbe: gold-beige
Konsistenz: cremig
Geschmack: mild aromatisch, blumig
Intensität: 
Herkunft: Guatemala
Produzenten: Asociación Chajulense,
Copiasuro, Guaya'b
Artikelnummer: 2002393




Maya Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: weitläufiges Hochland
Farbe: gold-beige
Konsistenz: cremig
Geschmack: mild-blumig
Intensität: 
Herkunft: Mexiko
Produzenten: Capim, Tzeltal Tzotzil
Artikelnummer: 2004140



Cosatin Blütenhonig BIO 500g

Honigquelle: Landesinnere Nicaraguas
Farbe: gold-braun
Konsistenz: flüssig
Geschmack: kräftig, aromatisch
Intensität: 
Herkunft: Nicaragua
Produzent: Cosatin
Artikelnummer: 2002443



Unsere Handelspartner

Honig zählt zu den ersten Produkten, die nach den Richtlinien des Fairen Handels im Weltsüden hergestellt und in den Norden exportiert wurden. Dank fairer Handelsbedingungen haben sich die Lebensbedingungen von genossenschaftlich organisierten Imkern und Kleinbauern erheblich verbessert. claro zahlt eine Fair Trade Prämie, die in soziale Einrichtungen investiert wird.

Apicoop, Chile:

Seit über 20 Jahren gehören Imker vom Mapuche Volk dieser Organisation an.

Asociación Chajulense, Guatemala:

Zusätzlich zum Kaffeeanbau hat die Kooperative mit der Imkerei ein erfolgreiches Projekt zur Diversifizierung umgesetzt.

Capim, Mexiko:

15 Kooperativen schliessen sich dieser Organisation an, zwei davon werden ausschliesslich von Frauen geführt.

Copiasuro, Guatemala:

Mit der Vermarktung des Honigs hat Copi-asuro das Einkommen von 160 Imkern und ihren Familien erheblich verbessert.

Cosatin, Nicaragua:

Durch den Bioanbau von Kaffee und Imkerei stellt diese Organisation eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft dar.

Educe, Mexiko:

Berät mehrere Organisationen von Kleinimkern und hilft ihnen im Rahmen des Fairen Handels im Export.

Guaya'b, Guatemala:

Diese Kooperative hat sich erfolgreich von der Abhängigkeit von regionalen Zwischenhändlern befreit.

Miel Mexicana del Volcán Popocatépetl, Mexiko:

Am Fusse des Vulkans Popocatépetl schafft die Kooperative bessere Verdienstmöglichkeiten für die einheimische Bevölkerung.

Pueblo Apícola, Uruguay:

Dank fairer Bezahlung können Imker hochwertigen Honig produzieren und exportieren.

Tzeltal Tzotzil, Mexiko:

Nebst Honig- auch eine Kaffeekooperative bestehend aus mehr als 200 indigenen Produzenten.

claro steht seit über 35 Jahren für Fairen Handel mit natürlichen und einzigartigen Spezialitäten aus dem Weltsüden. Hohe Qualität, langfristige Beziehungen und Vertrauen sind Werte, die unser Handeln bestimmen. claro Produkte gibt es in claro Läden – den Fachgeschäften für Fairen Handel, im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben und im Online-Shop auf www.claro.ch.

claro fair trade AG
Befangstrasse 19, CH-2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00 | Fax +41 32 356 07 01
mail@claro.ch | www.claro.ch