Honungens smakrika värld

Eva Klevås

Vem är jag?

KHONUNG
SVENSK HONUNG

Viktiga bin

Bisamhället

Varför biodling?

Stor skillnad

Förädling av honung

KHONUNG
SVENSK HONUNG

LÖRDAG
ARKO
KHONUNG
SVENSK HONUNG

PROVNINGSPROTOKOLL

HONUNGSPROVNING - DATUM:

HONUNG A:

HONUNG B:

HONUNG C:

HONUNG D:

UTSEENDE

- Ljus, nästan vit
- Ljust gul
- Gul / halm
- Toffé / kola
- Mörkt gulbrun

POÄNG 1 - 4

DOFT

- Svag
- Hö / halm
- Söt, typ gräddkola
- Söt och frisk
- Blommig
- Grön, nyklippt gräs
- Skog / svamp

POÄNG 1 - 4

TEXTUR

- Slät och len
- Kornig
- Fast
- Viskös, lite flytande

POÄNG 1 - 4

SMAK

- Hög sötma
- Mjukt balanserad
- Fyllig / balanserad
- Gräddig / mejeri
- Umami / svamp
- Nötig
- Syrlig / frisk
- Eukalyptus / pepparmint
- Mögel / unken

POÄNG 1 - 4

SUMMMA POÄNG PER HONUNG

Protokoll från www.khonung.se/sidor/honungsprovning

Tack!

Eva Klevås

0739 - 80 23 00

eva.klevas@khonung.se

www.khonung.se

KHONUNG
SVENSK HONUNG