



claro
FAIR TRADE

Honig

Ein Geschenk der Natur

Sortenreiner Honig

Von einer Blütensorte stammender Honig

im Glas à 350 g

Fleurs d'acahual – Blütenhonig BIO

Honigquelle: wilde Acahualblüten (der Sonnenblume ähnlich)
Farbe: gold-gelb
Konsistenz: feincremig
Geschmack: blumiger Geschmack
Intensität: ★★☆☆☆
Herkunft: Mexiko
Produzenten: Educe, Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl



Fleurs de café – Blütenhonig

Honigquelle: Kaffeeblüten
Farbe: hellbeige
Konsistenz: cremig
Geschmack: sanft herb, intensiv aromatisch, anregende Frische
Intensität: ★★☆☆☆
Herkunft: Guatemala
Produzent: Guaya'b



Fleurs d'eucalyptus – Blütenhonig BIO

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



Fleurs d'oranger – Blütenhonig BIO

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



Fleurs d'ulmo – Blütenhonig

Honigquelle: Ulmoblüten (Rarität, weil der Ulmobaum nicht jedes Jahr blüht)
Farbe: gold-hellbraun
Konsistenz: cremig
Geschmack: blumig, würzige Note
Intensität: ★★★★★
Herkunft: Chile
Produzent: Apicoop



Honigset – Blütenhonig BIO

Honigquelle: Acahual-, Orangen- und Eukalyptusblüten
Konsistenz: cremig und flüssig
Herkunft: Mexiko, Uruguay
Besonderheit: ideales Probier- oder Geschenkset (3x 125g)



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.

Länderhonig

Von einem Land oder Landesteil stammender Honig

im Glas à 500 g

Argentina – Blütenhonig

Honigquelle: tropische Wälder
Farbe: gold-braun
Konsistenz: cremig
Geschmack: fruchtig-leicht
Intensität: ★★☆☆☆
Herkunft: Argentinien
Produzent: Comercio Solidario



Chile – Blütenhonig

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



Guatemala – Blütenhonig

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



Mexico – Blütenhonig

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



Nicaragua – Blütenhonig BIO

Honigquelle: Landesinneren Nicaraguas
Farbe: gold-braun
Konsistenz: flüssig
Geschmack: kräftig, aromatisch
Intensität: ★★★★★
Herkunft: Nicaragua
Produzent: Cosatin



Unsere Handelspartner



EZA Fair Trade



GEPA The Fair-Trade Company

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.

Comercio Solidario, Argentinien: Die Mitglieder stammen überwiegend aus der ethnischen Minderheit der Wichí.

Copiasuro, Guatemala: Mit der Vermarktung des Honigs hat Copiasuro 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 Popocatepetl, Mexiko: Am Fusse des Vulkans Popocatepetl schafft die Kooperative bessere Verdienstmöglichkeiten für die einheimische Bevölkerung.

Pueblo Apícola, Uruguay: Dank fairer Bezahlung können Imkern hochwertiger 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 – dem Fachgeschäft für Fairen Handel, im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben und im Online-Shop auf www.claro.ch.

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

Art-Nr. 903.229



Le miel
Un cadeau de la nature

Les miels monofloraux

Proviennent d'une variété de fleurs en verre de 350 g

Fleurs d'acahual – miel de fleurs BIO

Source: fleurs d'acahual sauvages (sorte de tournesol)
Couleur: jaune-doré
Consistance: crémeux
Goût: saveur fleurie
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Mexique
Producteurs: Educe, Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl



Fleurs de café – miel de fleurs

Source: fleurs de caféier
Couleur: beige clair
Consistance: crémeux
Goût: saveur intense et corsée, légèrement âpre, fraîcheur stimulante
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Guatemala
Producteur: Guaya'b



Fleurs d'eucalyptus – miel de fleurs BIO

Source: fleurs d'eucalyptus
Couleur: brun-doré
Consistance: crémeux
Goût: puissant et intense
Intensité: ★★★★★
Origine: Uruguay
Producteur: Pueblo Apícola



Fleurs d'oranger – miel de fleurs BIO

Source: fleurs d'oranger
Couleur: doré
Consistance: liquide
Goût: saveur florale au parfum suave, subtile note d'agrumes
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Mexique
Producteurs: Educe, Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl



Fleurs d'ulmo – miel de fleurs

Source: fleurs d'ulmo (rareté, car l'arbre ulmo ne fleurit pas chaque année)
Couleur: brun clair-doré
Consistance: crémeux
Goût: floral, note corsée
Intensité: ★★★★★
Origine: Chili
Producteur: Apicoop



Set de miels – miel de fleurs BIO

Source: fleurs d'acahual, d'oranger et d'eucalyptus
Consistance: crémeux et liquide
Origine: Mexique, Uruguay
Particularité: idéal pour offrir ou comme set de découverte (3x 125g)



Le miel – un cadeau de la nature

Aussi varié que les fleurs dont les abeilles butinent le nectar, le miel est un produit entièrement naturel et chaque miel possède son propre caractère, déterminé par le goût typique, le parfum, la couleur, la consistance ainsi que les extraits de pollen. Tous nos miels sont centrifugés à froid afin de maintenir les arômes de manière optimale. Les miels monofloraux sont de vraies spécialités. Leur nectar provient d'une seule variété de fleur.

À partir de quand un miel est-il biologique?

Aucune agriculture intensive ne doit être pratiquée dans le rayon de vol des abeilles pour qu'un miel puisse être certifié bio. Les abeilles sont en outre nourries au besoin avec du miel biologique au lieu d'eau sucrée, et les maladies sont combattues au moyen de produits écologiques.

Chaque variété de miel est unique

Les miels sont classés selon leur intensité – de doux-floral à corsé-intense. L'intensité est influencée par la source de fleurs d'une part, mais aussi par la proportion de sucre de fruit (fructose) et de sucre de raisin (glucose). Plus le taux de glucose est élevé, plus la consistance crémeuse (cristallisée) est obtenue rapidement. De ce fait, chaque sorte de miel a une identité propre et unique.

Les miels de terroir

Proviennent d'un pays ou d'une région en particulier en verre de 500 g

Argentina – miel de fleurs

Source: forêts tropicales
Couleur: brun-doré
Consistance: crémeux
Goût: légèrement fruité
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Gran Chaco, au nord de l'Argentine
Producteur: Comercio Solidario



Chile – miel de fleurs

Source: côtes fleuries du Pacifique
Couleur: jaune-doré
Consistance: crémeux
Goût: équilibré, doux-aromatique
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Chili
Producteur: Apicoop



Guatemala – miel de fleurs

Source: plaines tropicales
Couleur: doré-beige
Consistance: crémeux
Goût: doux-aromatique, floral
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Guatemala
Producteurs: Asociación Chajulense, Copiasuro, Guaya'b



Mexico – miel de fleurs

Source: hauts-plateaux
Couleur: beige-doré
Consistance: crémeux
Goût: doux-floral
Intensité: ★★☆☆☆
Origine: Mexique
Producteurs: Capim, Tzeltal Tzotzil



Nicaragua – miel de fleurs BIO

Source: centre du Nicaragua
Couleur: brun-doré
Consistance: liquide
Goût: intense, aromatique
Intensité: ★★★★★
Origine: Nicaragua
Producteur: Cosatin



Nos partenaires commerciaux



Le miel fut un des premiers articles produit dans le Sud selon les directives du commerce équitable et exporté dans le Nord. Apiculteurs et petits cultivateurs organisés au sein de coopératives ont vu leurs conditions de vie s'améliorer considérablement grâce au commerce équitable. claro verse une prime Fairtrade qui est investie dans des projets sociaux.

Apicoop, Chili: cela fait plus de 20 ans que les apiculteurs du peuple Mapuche font partie de cette organisation.

Asociación Chajulense, Guatemala: en plus de la culture de café, cette coopérative a su – avec l'apiculture – se diversifier avec succès.

Capim, Mexique: l'organisation compte 15 coopératives, dont deux sont menées exclusivement par des femmes.

Comercio Solidario, Argentine: les membres proviennent principalement de la minorité ethnique Wichí.

Copiasuro, Guatemala: avec la commercialisation du miel, Copiasuro peut considérablement améliorer le revenu de 160 apiculteurs et leur famille.

Cosatin, Nicaragua: avec la culture biologique du café, ces apiculteurs représentent une alternative à la culture agricole industrielle.

Educe, Mexique: conseille plusieurs organisations de petits apiculteurs et les aide dans le cadre du commerce équitable dans l'export.

Guaya'b, Guatemala: cette coopérative s'est libérée avec succès de la dépendance des distributeurs régionaux.

Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl, Mexique: au pied du volcan Popocatepetl la coopérative crée des opportunités de revenu meilleures pour la population locale.

Pueblo Apícola, Uruguay: grâce à un prix correct, les apiculteurs peuvent produire et exporter du miel d'excellente qualité.

Tzeltal Tzotzil, Mexique: est à la fois une coopérative d'apiculteurs et de producteurs de café et compte plus de 200 producteurs indigènes.

claro fair trade est synonyme depuis plus de 35 ans de spécialités du Sud naturelles, uniques et commercialisées de manière équitable. La haute qualité des produits, les relations à long terme avec les producteurs et la crédibilité sur le marché sont des valeurs-clés pour l'entreprise. Les produits claro sont à votre disposition dans les magasins claro et les Magasins du Monde, dans les commerces spécialisés, dans la gastronomie et dans la boutique en ligne sur www.claro.ch.

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

Art. no. 903.2.29