

# Kings Sylter Honig

Seine Philosophie der Nachhaltigkeit und Saisonalität kann Johannes King auch bei seinem Sylter Honig ganz und gar verwirklichen. Dieser wird ausschließlich von fleißigen Sylter Bienen gesammelt und direkt auf der Insel verarbeitet. Er ist eine echte Rarität, da gerade mal vier Bienenvölker als Honiglieferanten für den Sternekoch arbeiten. Johannes King zaubert aus seiner Kreation übrigens [geeisten Honig mit Knickfrüchten](#).

## Kein Sonntagmorgen mehr ohne den Sylter Honig!

Beim Frühstücksbuffet im Söl'ring Hof können die Gäste jeden Morgen den süßen Aufstrich genießen und auch im Online-Shop haben Sie nun die Möglichkeit, den Sylter Honig für Ihr Frühstück zu erwerben. Kings Sylter Honig ist etwas ganz Besonderes für das süße Frühstück. Wer liebt nicht ein frisches Brötchen oder eine Scheibe Brot mit köstlichen Honig drauf? So genießt man ihn am besten. Natürlich können Sie ihn auch gut über den Quark geben und so das Müsli verfeinern oder Abends in eine heiße Milch rühren.

Der Honig ändert sich mit den Jahreszeiten – der Sommerhonig ist eher flüssig und golden, der Spätsommerhonig fest und weißlich. Eines haben aber beide Sorten gemein: Sie schmecken fantastisch.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1004.2 kj
Brennwert kcal	329.8 kcal
Fett	0.21 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	81.55 g
davon Zucker	77.8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.4 g
Salz	0.03 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

## Zusätzliche Informationen

Honig