



# Miele di timo

**Artikelnummer:** 41204  
**Hersteller:** Mieli Thun  
**Mengenangabe:** 250 g | Ki 6



**AUSVERKAUFT \_ DIESEN ARTIKEL GIBT ES ERST WIEDER AB SOMMER 2025**

**Thymian-Honig** | Thymian ist ein mehrjähriges, holziges Staudengewächs, welches ca. 40 cm hoch wird und im Mai und Juni rosafarben blüht. Er wächst auf kargen, steinigen Böden in trockenen Gebieten. Seine Blätter sind klein und reich an aromatischen Essenzen. Mieli Thun erntet den Thymian-Honig in Apulien und Sizilien. Er hat intensive Aromen von Magnolienblüten und vor allem von alten Rosen, süßen Sultaninen, aromatischen Kräutern und gebackenem gelben Kürbispüree. Am Gaumen ist ersalzig, manchmal sauer, hat Dattel- und Pfeffernoten und einen ausgeprägten holzig-mineralischen Geschmack. Er passt gut zu allen Heißgetränken wie Tees und Kräutertees. Seine Säure passt perfekt zu Feta und griechischen oder zypriotischen Käsesorten im Allgemeinen, vor allem aber zu griechischem Joghurt. Seine besondere Art macht ihn zu einer tollen Zutat in Fleisch- oder Fischeintöpfen. Wunderbar ist er auch zum Süßen von Eis und Obstsalat.

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	337,00 kcal / 1410,95 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	84,00 g
-davon Zucker	72,00 g
Eiweiss	0,30 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	0,00 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8016667007674  
Ursprungsland 005  
Zolltarifnummer0409000005

## Zutaten:

Thymian. italienischer monofloral Honig