



Nominera din butik till Sveriges bästa honungsbutik!

SMAKTIPS

Grillad tomat och fetaost med honung

250 g cocktailtomater
2 rödlökar
100 g oliver utan kärna
2 x 150 g fetaost
2 folieark
2 msk olivolja
2 msk honung
Nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR: Dela cocktailtomaterna på hälften. Skala och skiva rödlökarna tunt. Skiva oliverna. Lägg fetaosten i en mindre ugnform. Fördela ut tomater, rödlök och oliver ovanpå och runt om fetaosten. Ringa över olivolja och honung. Krydda med svartpeppar. Ställ på grillen eller sätt in i ugnen (200°C) 10–15 minuter eller tills osten är varm och börjat smälta en aning. Servera till grillat.



Honungskollens Z-fals broschyr fäster du enkelt på honungsburken eller på hyllan. Ett bra sätt att berätta för kunden om vad honung är!



HONUNGS VECKAN

**BOKA IN
vecka 34
i augusti!**

Börja planera din synlighet redan nu.

Ta kontakt med din butik. Beställ material från Honungskollen. Gör samarbete med andra biodlare. Synliggör din honung i de kanaler du marknadsför dig i och berätta om honungsveckan.

1	2	3	4 RÅVAROR MED SYRA Syra och sötma hänger naturligt ihop och balanserar varandra.	5	6	7
8	9 ! Enkla tips på recept med honung hjälper kunden att lära sig att använda honung i maten.	10	11 RÅKOSTENS DAG	12	13 SORTHONUNG Berätta för dina kunder om vad sorthonung är, det lyfter dig som biodlare och branschen i stort.	14
15 Beställ nya hyll-etiketten som syns bra i butik.	16	17	18	19	20 På vår hemsida hittar du en mängd information om sorthonung.	21
22	23 VARMKORVENS DAG	24	25 Glöm inte beställa våra inspirerande smakkort! Enkla att dela ut till kunder och/eller sätta upp i butik!	26	27	28
29 LASAGNENS DAG	30					

RÅVAROR MED SYRA som passar till honung
Citron, vindruvor, hallon, vinbär, krusbär, grönt äpple, yoghurt, gräddfil, kiwi, tomater, picklade grönsaker, vinäger, vitt vin, tomatpuré.

Nu finns det nytt material att beställa på hemsidan!

Bland annat hittar du följande enheter att beställa, helt gratis!

- Folder **Flytande & Fast**
- Folder **Vad är honung**
- Z-fals **Honungens mångfald** (sätt på burken eller i butik)

Dessutom fyller vi på med mer enheter efterhand samt enheter du kan skriva ut själv eller använda digitalt. Allt hittar du på honungskollen.se/biodlare

AUGUSTI

DEMO I BUTIK Vi har tagit fram ett material som du kan använda när du kör demonstration i butik. Välkommen att ladda hem och skriva ut!



SKYLTA UPP!

Häng upp en stor skylt som berättar att det nu är Honungsvecka!

SMAKTIPS

Krämig majs med chili och honung

3 st majscolvar eller ca 400 g majsborn
2 msk smör
2 msk honung
1 röd chilifrukt
2 dl vispgrädd
1 dl riven, smakrik ost
1 lime, saften
Salt
Nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Rosta majsen tills gyllene och mjuk. Använd färsk majscolv, majs på burk eller fryst majs. Använder du färsk majscolv grillar du de enkelt hela med blästen kvar. Sen skär du enkelt av majsbornen med en kniv.

Smält smör och honung i en kastrull. Rör i de rostade majsbornen, finhackad chili, grädd och ost. Sjud ca 5 minuter till en krämig röra. Smaka av med saft från lime, salt och peppar.



HONUNGS VECKAN

**BOKA DEMO
I BUTIK
vecka 34!**

Hur syns du under Honungsveckan?

Tagga oss i dina sociala medier eller skicka ett mail och berätta så vi kan dela det vidare!

Tipsa din butik! Engagera dina kunder var du än väljer att lyfta din honung under honungsveckan!



HONUNG + OST = SMAKBOMB

Gör ett samarbete med en ostbutik och sätt ihop ett paket med tre sorters ostar och honung. Använd smak-kompisar och provningskitet för att förstärka.

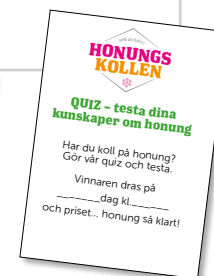
1 Sätt upp hylletiketter och smaktips i butiken. Häng z-fals broschyrer på honungsburken eller på ett spjut i hyllan.	2 	3	4	5	6	7
8	9 	10 	11	12	13	14
15	16	17 RÅVAROR MED HETTA balanserar söta och sötna.	18 TIPSA DIN BUTIK! Sätt upp smaktips på strategiska platser i butiken. Det skapar merförsäljning för både dig och butiken.	19	20 HONUNGENS DAG	21 Enkla tips på recept med honung hjälper kunden att lära sig att använda honung i maten.
22 	23	24	25	26	27	28
29 	30 Planera demo i butik! Se tips hur du kan planera och skylta upp i butiken. Inspirera kunder att göra honungsprovning hemma!					

RÅVAROR MED HETTA som passar till honung
Chili, ingefära, pepparrot, svartpeppar, rucicola, rädisa, vattenkrasse, wasabi, senap, sambal oelek, harissa och vitlök.



Glöm inte beställa
våra smakkort!

Enkla att dela ut till kunder och/eller sätta upp i butik!



QUIZ! Skriv ut vårt Quiz och låt dina kunder lära sig allt om honung. Skapa en tävling i butik eller direkt till dina kunder.

KOM IHÅG!

Glöm inte beställa våra inspirerande smaktips! Enkla att dela ut till kunder och/ellersätta upp i butik!

SMAKTIPS

Äppelbruschetta med timjan och honung

- 2 äpplen
- 1 msk rapsolja
- 3 kvistar timjan
- 1 msk honung + lite till servering
- 4 skivor surdegsbröd
- 4 msk färskost

Skölj äpplena, ta bort kärnhusen och skär i tunna klyftor.

Hetta upp oljan i en stekpanna. Tillsätt äppelklyftor, timjan från två kvistar och honung och stek tills äppelklyftorna är mjuka och har fått lite färg.

Rosta brödsnivorna och bred på färskost. Fördela äppelklyftorna på bröden. Ringla över lite honung och toppa med resterande färsk timjan.

Äpplets dag 25 sept



LYFT ÄPPLET – En råvara som passar så bra tillsammans med honung. Ge dina kunder tips på recept, sätt ihop paket där du gjort ett samarbete med en äppelodlare och sälj tillsammans med ett recept.



Honungskollens Z-fals broschyr fäster du enkelt på honungsburken eller på hyllan. Ett bra sätt att berätta för kunden om vad honung är!



1	2	3 SVAMPENS DAG Se vårt tips med svampisotto!	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13 ÅRETS SKÖRD Bjud in till provning! Berätta för dina kunder om vad honung är. Det lyfter dig som biodlare och branschen i stort.	14
15 BRUNCHENS DAG	16	17 Beställ nya hyll-etiketten som syns bra i butik.	18	19	20	21
22	23	24	25 ÄPPLETS DAG	26	27	28
29	30					



TIPSA DIN BUTIK! Enkla tips på recept med honung hjälper kunden att lära sig att använda honung i maten. Sätt upp smakkort på strategiska platser i butiken. Det skapar merförsäljning för både dig och butiken.

FIRA BRUNCHENS DAG

Gör ett samarbete med din lokala butik/handlare/gårdsbutik och skapa ett brunchpaket där honungen är den bärande delen.

Använd smakkortet och broschyren om honungens smakkompisar. Beställ och ladda ned material!

