

norevo®

Honig & Bienenprodukte & pflanzliche Süßungsmittel

:always natural

norevo

Global. Nachhaltig. Innovativ.



Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Broschüre Einblicke in die Welt des Honigs bei Norevo geben zu können. Natürliche Rohstoffe und die daraus gewonnenen Spezialzutaten sind das, was uns seit mehr als 120 Jahren antreibt.

Norevo auf einen Blick

- » In Privatbesitz und unabhängig
- » Weltweit 210 Mitarbeiter aus 18 Nationen
- » 5 Produktionsstätten auf 5 Kontinenten
- » Eigenes Labor für F&E und Produktanalyse
- » Kunden in 79 Ländern

Natürliche Rohstoffe – innovativ weiterentwickelt

Natürliche, reine und nachhaltig erzeugte Rohstoffe sind die Basis, auf der wir Ingredienzen für unsere Industriepartner herstellen.

Ob Honig, Lakritzextrakt, Gummi Arabicum oder andere feine Rohstoffe: Unsere Produkte erfüllen die hohen Standards der Lebensmittel-, Süßwaren- und Getränkeindustrie. Auch internationale Kunden aus der Pharmabranche sowie dem Kosmetiksektor schätzen die langjährige Partnerschaft mit Norevo.



Wir handeln partnerschaftlich und fair

Seit jeher ist es unser oberstes Gebot, fair und partnerschaftlich mit unseren Rohstoffherzeugern zusammenzuarbeiten – in vielen Fällen bereits über Generationen hinweg. Durch unsere weltweiten Standorte sind wir regional verankert und vernetzt.

Denn nur so können wir sicherstellen, dass die Rohstoffe bereits im Ursprung höchste Qualität aufweisen und ökologisch nachhaltig hergestellt werden. Diese starken Partnerschaften sichern uns – und Ihnen – weltweit eine stabile Lieferkette. Zertifizierungen, nachhaltige Beschaffungswege, transparente Lieferketten und eine weltweit lückenlose Compliance sind für uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen eine zentrale Aufgabe – dafür gehen wir gerne freiwillig über bestehende Standards hinaus.

» Natürlichkeit ist für uns mehr als nur ein Trend. Sie liegt in unserer DNA. «

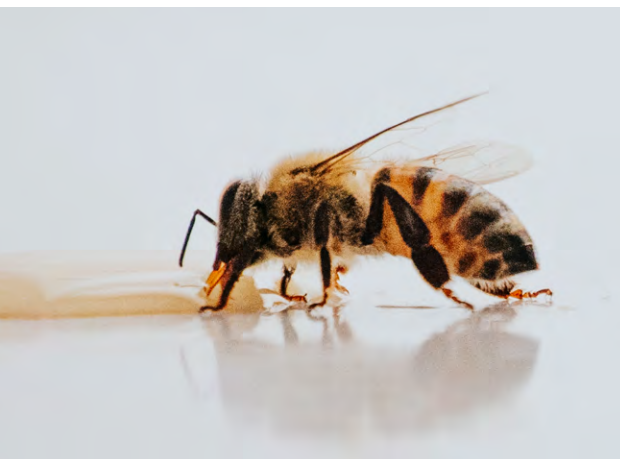
Johannes Wolff, Geschäftsführung





Honig ist unsere Leidenschaft

» Eine Biene produziert in ihrem Leben etwa 2,5 - 3g Honig.



Als weltweit aufgestellter Spezialist für Honig bieten wir unseren Kunden mehr als 70 Jahre Erfahrung. Wir wissen, woher unser Honig stammt, überwachen streng die Produktion und pflegen enge persönliche Kontakte – von den Handelspartnern bis zum Imker.

Honig von Norevo stammt aus nahezu allen Regionen der Welt. Unsere Produktionsstätten befinden sich in Argentinien, Mexiko, Deutschland, Ungarn und China. Dadurch können wir eine lückenlose Beschaffung sicherstellen und Risiken wie Ernteauffälle frühzeitig erkennen.

Unsere Honig-Expert:innen stehen unseren Kunden mit ihrem langjährigen Wissen zur Verfügung. Ganz gleich, ob es um die richtige Honigmischung oder den Einsatz von Honig geht: Sie finden für jede Anforderung die optimale Lösung.

Qualitätssicherung und Zertifizierung nach höchsten Standards

Norevo bietet auch zertifizierte **Bio- und Fairtrade-Honige** an. Durch unsere engen weltweiten Partnerschaften ist es für uns selbstverständlich, unsere Produkte bis in den Ursprung zurückzuverfolgen. Ob in Ungarn, Mexiko, Argentinien, China oder Deutschland – in unseren Produktionsbetrieben wird der Rohhonig analysiert, homogenisiert, gereinigt und standardisiert. Unsere aufwändige Qualitätssicherung sorgt dafür, dass unser Honig stets in höchster Qualität das Unternehmen verlässt.

Norevo ist als SEDEX Member für seine nachhaltigen Lieferketten nach SMETA zertifiziert. Unsere Produktionsbetriebe entsprechen den strengen Kriterien der Zertifizierungsnorm für die Lebensmittelsicherheit FSSC 22000. Alle unsere Honigprodukte sind zudem **Halal und Koscher**.

Sedex Member



Honig & Agavendicksaft



Unsere wichtigsten Ernteländer für Honig sind Argentinien, Mexiko, China, Ungarn, Brasilien, Kuba, Ukraine, Chile, Bulgarien, Guatemala, Spanien, Frankreich, Vietnam und Neuseeland.

Nachhaltigkeit ist Basis unseres Erfolgs

Unser Kerngeschäft ist die Produktion und der Handel mit natürlichen Rohstoffen. So haben wir nicht nur ein ethisches, sondern auch ein wirtschaftliches Interesse an einer Zukunft, in der Umwelt, Ökonomie und Soziales im Einklang stehen. Bei unseren Geschäftstätigkeiten liegt uns der respektvolle und ressourcenschonende Umgang mit Mensch und Natur am Herzen. Wir wissen, dass nur so die Versorgung nachfolgender Generationen mit natürlichen Rohstoffen für das tägliche Leben garantiert ist.



Umwelt- und Klimaschutz

Schon heute setzen wir in Deutschland zu 100 % auf erneuerbare Energien. Zu unserem Engagement für Klima- und Umweltschutz gehört auch, dass Norevo bis zum Jahr 2025 seine CO₂ Emissionen weltweit um 75 % reduzieren wird.

Soziale Verantwortung

Wir verstehen Nachhaltigkeit seit jeher als gesellschaftliche und soziale Aufgabe – auch und gerade in unseren Erzeugerländern. Weltweit verfolgen wir eine Vielzahl von Projekten zur Verbesserung von Gesundheit, Ausbildung und Sicherheit.

Unternehmensführung und Lieferketten

Zertifizierungen, nachhaltige Beschaffungswege, transparente Lieferketten und eine weltweit lückenlose Compliance sehen wir als zentrale Aufgabe der Unternehmensführung – dafür gehen wir gerne über bestehende Standards hinaus.

Eines unserer Naturschutzprojekte: Die Bienen-Oase

Im Nordosten Brasiliens arbeitet Norevo mit der lokalen Kooperative Casa Apis zusammen. Gemeinsam forsten wir in der Caatinga Region eine Fläche von 13,6 Hektar mit trockenheitstoleranten Baumarten zu einer Bienen-Oase auf. So werden allein 2024 zu Beginn der Regenzeit 68.000 Setzlinge gepflanzt.

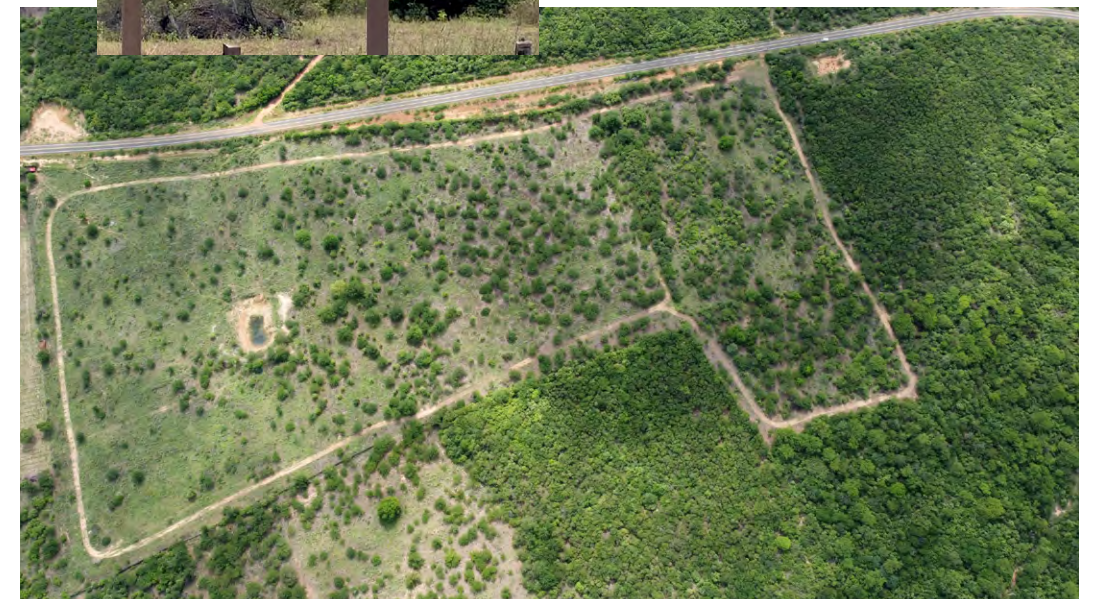
Ziele des Projekts sind:

- » Das Überleben von Bienenvölkern zu sichern
- » Schaffung von Nahrungsquellen für Bienen
- » Erhöhung der Imker Einkommen
- » Erholung der Vegetation

68.000
NEU GEPFLANZTE SETZLINGE




13,6 ha
AUFFORSTUNG



Unser Honigsortiment

Natürlich gewonnen, schonend verarbeitet: Unser Angebot reicht von Rohhonig über Honigmischungen bis hin zu Honigpulver. Einzigartig ist unser Verfahren für keimreduzierten Honig.



Monoflora-Honig

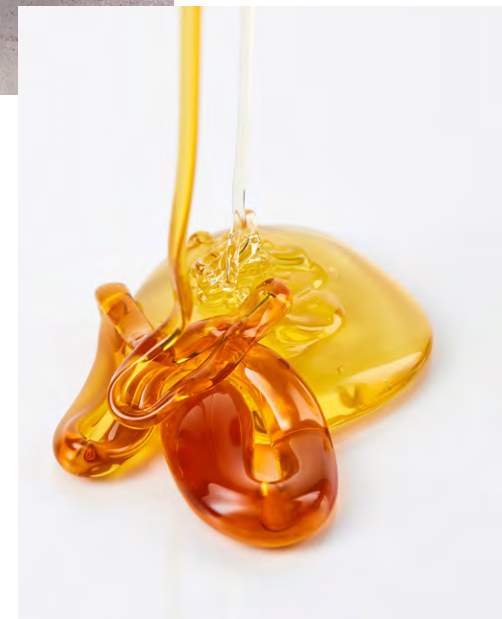
Beim sogenannten Monoflora-Honig (Trachtenhonig) handelt es sich um Honig aus dem Nektar hauptsächlich einer Pflanzenart oder Tracht. Wer leichten, neutralen Honig sucht, ist mit Akazienhonig, Rosmarinhonig oder Rapshonig gut beraten. Waldhonig, Kastanienhonig oder Buchweizenhonig hingegen sind dunkel und aromatisch. Auf Anfrage können wir nahezu jede Honig-Spezialität beschaffen.

Polyflora-Honig

Polyflora-Honige entstammen dem Nektar verschiedener Pflanzen. Der Geschmack, die Farbe und die Konsistenz variieren dabei entsprechend den botanischen Ursprüngen.

Unsere Spezialität: Individuelle Honigmischungen

Norevos Honig-Expertise liegt vor allem in der Erstellung von kundenspezifischen Mischungen verschiedener Honigsorten. Je nach Kundenanforderung stellen wir Geschmack, Farbe und Konsistenz individuell zusammen. Insbesondere Kunden aus der Lebensmittelbranche beziehen bei uns seit vielen Jahren ihre eigenen Mischungen in stets gleichbleibender standardisierter Qualität. Unser weltweit aufgestelltes Team von Honig-Expert:innen berät auch Sie gerne.



Weiterverarbeitete Honigspezialprodukte



Honigpulver

Unser Honig in Pulverform ist mild im Geschmack und geruchsneutral. Es eignet sich besonders für trockene Rezepturen. Hergestellt wird es in einem Sprühtrockner. Das Pulver ist in verschiedenen Partikelgrößen erhältlich und kann auch aus einer individuellen Honigmischung nach Kundenwunsch angefertigt werden.



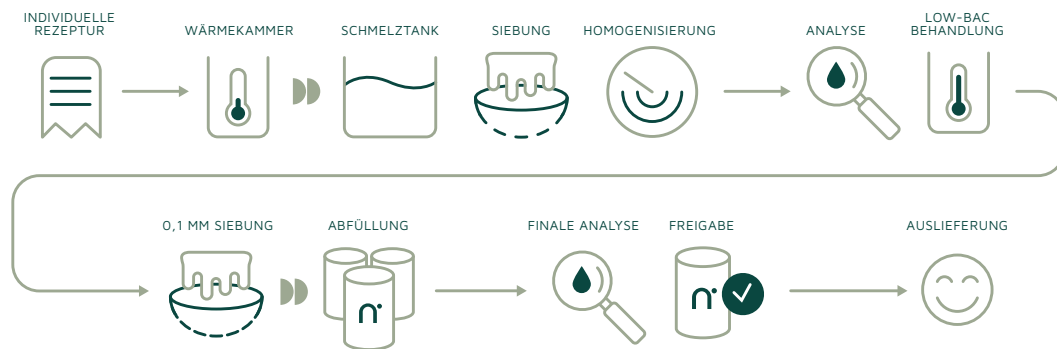
NOREVO
EXKLUSIV

Low-Bac Honig: Keimreduziert durch spezielles Verfahren

Für den Einsatz in mikrobiologisch anspruchsvollen, sensiblen Produkten wie Babynahrung oder Pharmaprodukten und Kosmetik bieten wir keimreduzierten Honig an. Dazu haben wir ein thermisches Verfahren entwickelt: Durch einen präzise abgestimmten Erhitzungsprozess erfolgt eine effektive Reduktion der Sporen des Bakteriums Clostridium botulinum.

Im Rahmen der Qualitätssicherung werden von unserem Labor die mikrobiologischen Werte jeder einzelnen Charge überprüft. Low-Bac Honig wird beispielsweise in Hustensäften, in Babynahrung und in Cremes eingesetzt.

Unser weltweit einzigartiges Produktionsverfahren



Bienenprodukte

Neben Honig produzieren Bienen noch weitere wertvolle Produkte wie Gelée Royale oder Blütenpollen. Ihre Wirkung war bereits in der Antike bekannt. Heute kommen sie vor allem in Kosmetik und als Nahrungsergänzung zum Einsatz.



Gelée Royale

Gelée Royale – auf deutsch: königliches Gelee – hat ganz besondere Eigenschaften. Es handelt sich dabei um den Futtersaft, der die Königinnen des Bienenvolkes stark macht. Die Königin wird ihr Leben lang mit Gelée Royale gefüttert, dadurch kann sie bis zu 2.500 Eier am Tag legen. Und so können auch wir Menschen uns die positiven Eigenschaften von Bienenprodukten zunutze machen. Gelée Royale enthält zahlreiche Fettsäuren, Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe und Aminosäuren. Es soll das Immunsystem, Energielevel und das Wohlbefinden positiv beeinflussen. Als Bestandteil in Salben und Cremes gilt es als Anti-Aging-Zutat für eine strahlende Haut, zudem soll es antiseptisch wirken. Gelée Royale bieten wir frisch (tiefgefroren) oder als Pulver an.



Blütenpollen

Blütenpollen entstehen aus dem Blütenstaub, den die Bienen aus den Staubgefäßen von Pflanzen sammeln. Indem sie mit Nektar und Enzymen angereichert werden, verklebt der Blütenstaub zu größeren Körnchen. Die Blütenpollen dienen dem Bienennachwuchs als Nahrungsvorrat. Daher wird immer nur ein Teil der Pollen entnommen.

Reichhaltige Nährstoffquelle

Blütenpollen gelten als wahres Superfood: Sie sind proteinreich, enthalten eine hohe Menge an essentiellen Aminosäuren und eine große Bandbreite an Vitaminen. Ihnen wird eine stärkende Wirkung auf das Immunsystem und einen generell positiven Effekt auf das Wohlbefinden zugeschrieben.



Anwendungen Honig & Bienenprodukte

Ob Brotaufstrich, natürliches Süßungsmittel oder Zutat in Naturkosmetik: Aus vielen Produkten sind Honig und Bienenprodukte als natürlicher Inhaltsstoff nicht mehr wegzudenken. Wir beliefern und beraten eine Vielzahl an Industrien – von Lebensmittelkonzernen bis zu Pharmaherstellern.



Lebensmittel

Honig im Glas

Für Abfüllung in Endverbraucherpackungen

Getränke

Süßungsmittel, Lebensmittelaroma

Cerealien

Süßungsmittel, Lebensmittelaroma

Feinkost & Milchprodukte

Süßungsmittel für Aufstriche, Desserts, Saucen oder herzhaftere Speisen

Backwaren

Süßungs- und Bindemittel

Süßwaren

Honiggefüllte Bonbons, Gummi-/Gelee-Artikel, Kaubonbons, Toffees, Schokoladen-Füllung etc.

Fleisch- und Wurstwaren

Aromatische Geschmackskomponente



Babynahrung

Low-Bac Honig als aromatisches Süßungsmittel für Breimischungen, Milchprodukte und Getränke



Pharma

Süßungsmittel und Aroma in Hustensirup, Pastillen und Arzneimitteln, Bestandteil von Wundauflagen

Kosmetik

Zutat in Cremes, Masken, Lotionen, Seifen oder Duschgel sowie in Haarpflegeprodukten



Tierfutter

Zusatzstoff und Kleber, bspw. in Sesamstangen für Nager

Tabakprodukte

Geschmacksgeber für Tabak

Unser Agavendicksaft

Agavendicksaft von Norevo ist biozertifiziert und vegan. Mit seiner hohen Süßkraft und geringerem Kaloriengehalt liegt er besonders bei gesundheitsbewussten Menschen als beliebte Alternative zu Raffineriezucker im Trend.



Herkunft: Unter der Sonne Mexikos

Der energiereiche Agavensaft wird aus den in Mexiko wild und natürlich wachsenden Agavensorten Salmiana und Tequilana gewonnen und nach der Ernte zu einem Konzentrat, dem Agavendicksaft, verarbeitet.

Eigenschaften

Agavendicksaft

- » ist rein pflanzlich
- » besteht hauptsächlich aus Fructose und Glucose
- » besitzt eine höhere Süßkraft als Honig
- » ist flüssiger als Honig
- » ist in kaltem Wasser löslich

Nachhaltig. Pflanzlich. Natürlich. Zertifiziert.

Agavendicksaft ist ein 100% pflanzliches, natürliches Produkt. Die Agavendicksäfte Salmiana und Tequilana erhielten das EU-BIO Zertifikat der Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH und erfüllen außerdem die Bestimmungen der Europäischen Öko-Verordnung Nr. 2018/848.



Drei Qualitäten für alle Anforderungen

Bio-Agavendicksaft in dunkler Qualität:
hat einen malzigen, karamelligen Geschmack

Bio-Agavendicksaft in heller Qualität:
schmeckt neutral süß-mild bis leicht karamellig

Bio-Agavendicksaft in Pulverform:
ist ein feines, weißes Pulver mit neutral-süßem Geschmack

Vielfältige Anwendungen

Süßungsmittel

Ob in Getränken oder Feinkost, in Aufstrichen, Desserts oder herzhaften Speisen: Agavendicksaft verfeinert und süßt natürlich vegan.

Nahrungsergänzungsmittel

Agavendicksaft wird auch oft in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet, zum Beispiel als vegane Alternative zu Honig.

Cerealien

Auch in Müsliriegeln und Frühstücks-Cerealien wird Agavendicksaft gern als natürlich aromatisches Süßungs- und Bindemittel eingesetzt.



Leitung Honig/Bienenprodukte

JOHANNES WOLFF
contact.honey@norevo.de

Sie haben Fragen zu unseren Produkten, Herstellungsverfahren oder Lieferbedingungen?
Kontaktieren Sie uns gerne unter [norevo.de/kontakt](https://www.norevo.de/kontakt).



Norevo GmbH

Völckersstraße 14-20
22765 Hamburg • Germany

📞 +49 (0)40 53 79 79 0

✉ contact@norevo.de

Besuchen Sie uns auf [norevo.de](https://www.norevo.de)