



Hunajaiset pikkutuubit on tarkoitettu makeuttamaan kahvia, teetä, laitettavaksi jäätelöannokseen tai vaikka antamaan nopeaa energiaa, kun väsyttää. Tuubissa on kätevä peukalolla painettava tulppa, joka sopii korkiksi tuubin suulle, jos ei kaikkia käytä heti. Koululaiset ja opiskelijat käyttävät näitä tenteissä ja diabeetikot turvana vaikka taskussa tai käsilaukussa. Makuja on 2, hunaja ja metsämansikanmakuinen hunaja.



Käsintehty vanhanaajan nekut muistuttavat menneistä ajoista ja maistuvat ihanilta. Erilaisia makuja on kymmenkunta ja nekut on käärityt kauniisiin värikkäisiin papereihin myös silmäniloa antamaan, saatavissa joko yksitellen tai 50 kappaaleen myyntipakkauksissa tai pusseissa. Nekut valmistetaan ikivanhalla menetelmällä täysin käsityönä.



*Hunajaista elämää  
-suonnollisesti*



Iittala Delikates-lasinen tuotesarja sisältää pienpakkauksia tavallisimmista tuotteista: hunaja, perinteiset hyttelöt ja sinapit. Tuotteet pakataan käytännölliseen lasipurkkiin, joka on helppo saada kokonaan tyhjäksi ja jota voidaan uusiokäyttää moniin tarkoituksiin.

Iittala Delikates-pussisarja sisältää nykyaikaiselle ihmiselle sopivankokoisia tuotesarjoja jokapäiväisistä asioista: suolattomat mausteet, kuivahedelmät, marmeladit, suklaat jne. Näiden pussitus tapahtuu kokonaan käsityönä, jolloin voidaan varmistaa koko ajan tuotteen laatu.



Hunaja-Aitan tuotteista kokoat upeita herkkukoreja liikelahjaksi ja tuliaiseksi.





Moni- ja yksikukkahunajat tuotetaan omilla mehiläistarhoilla Hämeen Metsissä ja Vainioilla. Hämeessä on monilajinen kukkamaailma, joka luo pohjan mehiläisten hyvinvoinnille. Hunajan pakkaamme lähes kokonaan kierrätettäviin lasipurkeihin. Pakkauskokoja on useita 60 grammasta aina kiloon asti.



Marjahunajahyytelöt antavat aterialle makua ja näköä. Ne valmistetaan suomalaisista luonnonantimista hunajaa hyväksikäyttäen, jolloin aitojen marjojen maku korostuu ja säilyvyys lisääntyy. Karpalo sopii liharuokien kanssa, tyrni ja lakka leipä- ja muihinkin juustoille, mustaherukka linturuokien ja katajaa ja kuusenkerkkää sisältävä metsämiehen hyytelö riistaruokien kanssa.



Makuhunajat ovat nykyaikaisen kuluttajan ja kulinaristin erikoishunajia eri käyttötarkoituksiin esim. rommihunajaa vaniljajäätelölle kahvin kanssa, mustikkahunajaa aamulla neljän viljan myslin päälle, sitruunahunajaa teen ja piparminttuhunajaa yrttiteen kanssa. Makuhunajat sisältävät luontaisia aromeja. Kaikkiaan makuja on parisenkymmentä eri käyttötarkoituksiin.



Ateriaherkut on tarkoitettu juhlistamaan arkistakin ruokapöytää. Hunajasinappeja ja salaatin kastikkeita käytetään terveellisinä vaihtoehtoina jokapäiväisessä aterioinnissa. Valkosipulihunajalla tai aromikkaalla grillaushunajalla sivellään pihvit ennen paistamista.



Saunahunajia on kahdenlaisia: hoitavia Frantsilan luomuyrttilan tuotteita sisältäviä tai ranskalaisia parfyymejä sisältäviä. Rentouttavasta saunahunajasta löytyy myös kertakäyttöinen Saunahunajainen vierasvaraksi esim. mökkisaunoille. Koukullisia perhekokoisia saunahunajatuubeja on vaikuttavuudeltaan 15 erilaista käytettäväksi suihkussa, saunassa, aamulla ja illalla. Mainioita lahjoja hyvää oloa antamaan. Valmistus tapahtuu käsityönä Suomen luonnon parhaista antimista, hunajista ja yrteistä.

