



manuka
NEW ZEALAND

Monoflorale MGO 100+ Manuka Honing

Manuka New Zealand is het toonaangevende merk op het gebied van monoflorale Manuka honing. Manuka New Zealand past het wetenschappelijk bewezen MGO gradatiesysteem toe voor monoflorale Manuka honing en focust zich constant op nieuw onderzoek om beter inzicht in deze complexe en bijzondere honing te krijgen. Passie voor de natuur en het ontdekken en delen van de natuurlijke wonderen van monoflorale Manuka honing (afkomstig van de *Leptospermum Scoparium*) is waar het bij Manuka New Zealand om draait.

WAT MAAKT MONOFLORALE MANUKA HONING ZO SPECIAAL?

Manuka honing is de eerste honing die zo uitgebreid onderzocht is en erkend wordt om zijn bijzondere natuurlijke eigenschappen. Deze zeldzame honing wordt slechts een paar weken per jaar geproduceerd wanneer de Manuka-boom in bloei staat. Manuka-nectar levert de speciale natuurlijke verbindingen die Manuka honing tot de meest gewaardeerde honigsoort maken – een combinatie van de eeuwenoude eigenschappen van honing en de krachtige eigenschappen van de Nieuw-Zeelandse Manuka-boom.

MGO 100+

MGO (Methylglyoxal) als wetenschappelijke maatstaf - Manuka New Zealand meet door middel van wetenschappelijke tests de aanwezigheid van Methylglyoxal dat ontwikkeld is door de Technische Universiteit van Dresden. MGO 100 + Manuka Honing is getest en gecertificeerd om ten minste 100mg/kg Methylglyoxal te bevatten.

DE KRACHTIGE MANUKA-BOOM

De sterke en veerkrachtige Manuka-boom heeft een lange geschiedenis als bijzondere struik en boom. Hij wordt van oudsher door de inheemse Maori-bevolking van Nieuw-Zeeland gebruikt.

100% NIEUW-ZEELANDSE OORSPRONG

Manuka honing dankt zijn complexiteit aan het unieke Nieuw-Zeelandse milieu. Door de natuurlijke ecosystemen, schone wateren, zuivere lucht en uitdagende weersomstandigheden ontstaan robuuste planten (zoals de inheemse Manuka-boom) die goed gedijen door zich aan te passen – en de kracht en magie van de natuur perfect weten te vatten.

MONOFLORALE MGO MANUKA KWALITEIT

Na jaren van wetenschappelijk onderzoek naar het 'magische ingrediënt van Manuka' hebben onderzoekers ontdekt dat het van nature voorkomende MGO (Methylglyoxal) een essentiële verbinding in Manuka honing is. MGO vormt zich in de honing die wordt gemaakt van de nectar van de Manuka-bloesem. Het MGO-gehalte kan sterk wisselen en het is dan ook van belang dat elke batch wordt getest om de gradatie te kunnen bepalen.

MANUKA NEW ZEALAND

Na de baanbrekende ontdekking van MGO door Professor Thomas Henle van de Technische Universiteit van Dresden is het testen en graderen op basis van natuurlijk MGO-gehalte onze standaard geworden. Het testen op MGO is inmiddels erkend als een nauwkeurige, betrouwbare en wetenschappelijk geverifieerde methode voor de gradatie van Manuka honing. Elke pot MGO Manuka honing van Manuka New Zealand wordt getest en gecertificeerd voor natuurlijk MGO-gehalte. Het MGO-getal geeft aan hoeveel MGO er in uw pot Manuka honing zit – simpel!

MANUKA NEW ZEALAND - GARANTIE

Manuka New Zealand staat garant voor de unieke kwaliteit van haar monoflorale MGO Manuka Honingen en is herkenbaar door het Manuka New Zealand logo en de gouden MGO garantie aanduiding.

KWALITEIT EN OORSPRONG GEGARANDEERD

100% Nieuw-Zeelandse monoflorale Manuka Honing*
Traceerbaar tot de oorspronkelijke imker*
Streng gecontroleerd op kwaliteit en zuiverheid*
Gecertificeerd voor natuurlijk MGO-gehalte*
Geproduceerd, verwerkt en verpakt in Nieuw Zeeland*

*Lees de volledige kwaliteitsborging op www.manukanewzealand.eu of bekijk ons Kwaliteitsborging-document





manuka
NEW ZEALAND

Monoflorale MGO 100+ Manuka Honing

MGO 100+



Onze monoflorale manuka honing wordt duurzaam geogst in de ongerepte natuur van Nieuw-Zeeland waar de wilde Manuka-boom groeit.

Onze bijen zijn alles voor ons. In het kader van ons bijengezondheidsprogramma zien wij erop toe dat de houten kasten met zorg worden geplaatst en profiteren de bijen het hele jaar door van de toegewijde zorg van onze zeer ervaren imkers.

Onze monoflorale manuka honing wordt in de gespecialiseerde faciliteiten geogst, verwerkt en verpakt. Op deze manier kunnen wij onze monoflorale manuka honing tijdens elke fase van het proces nauwlettend monitoren op kwaliteit en integriteit, zodat de unieke natuurlijke eigenschappen van de honing worden geborgd.

Manuka New Zealand heeft een passie als het gaat om de Manuka honing wetenschap. Elke pot van onze monoflorale Manuka honing wordt getest om de zuiverheid, kwaliteit en het natuurlijke MGO-gehalte ervan te garanderen.

Alle monoflorale manuka honing producten van Manuka New Zealand worden geproduceerd, verwerkt en verpakt in Nieuw Zeeland. 100% uit Nieuw Zeeland.

Manuka New Zealand produceert uitsluitend (rauwe) raw, ongefilterde, ongepasteuriseerde monoflorale MGO Manuka Honing.

Als de monoflorale manuka honing eenmaal alle tests heeft doorstaan, wordt de monoflorale manuka honing voorzien van een etiket met de MGO-gradatie (gouden MGO garantie aanduiding) en veilig verzegeld – klaar voor de reis van ons huis naar uw huis.

Manuka New Zealand MGO Manuka Honingen worden uitsluitend geproduceerd, verwerkt en verpakt in Nieuw Zeeland.

VERPAKKING

250 gr.

Consumenten EAN code: 9421905812009

Detailisten (per 24 stuks) EAN code: 9421905812023

500 gr.

Consumenten EAN code: 9421905812016

Detailisten (per 12 stuks) EAN code: 9421905812030

