

MIELE DI MANUKA, DALLA NOSTRA FAMIGLIA ALLA VOSTRA

Il nostro miele di manuka genuino e biologico viene offerto in confezioni igieniche, vasi di vetro riciclabili, in una varietà di dimensioni. Possa portare buona salute a lei e alla sua famiglia.



MGO 83+



MGO 263+



MGO 356+



MGO 514+



MGO 829+



MGO 1122+



Knopf Honey Sàrl
Route de la Riaz 3, CP 49
1580 Avenches, Svizzera
T. +41 26 675 26 57
sales@knopfhoney.com

Knopf Honey Ltd.
7 Milne St.
Huntermville 4745, Nuova Zelanda
T. +64 6 3228 682
admin@knopfgroupnz.com



“Il sapere è il passato e
la saggezza è il futuro”

KNOPF HONEY



www.knopfhoney.com

UN SAPERE ANTICO DI GENERAZIONI

Il nostro miele di manuka è tanto raffinato quanto puro, grazie ai nostri alveari situati in alcune delle zone più remote della Nuova Zelanda. In questa parte unica del mondo, che offre le condizioni ideali per far prosperare i migliori arbusti di manuka, produciamo questo straordinario superfood e prodotto curativo nelle condizioni più rigorose.

Il miele di manuka è noto da secoli agli indigeni Maori come un dono curativo della natura. Oggi, il miele di manuka biologico è disponibile per voi, prodotto secondo standard rigorosi da una piccola azienda familiare di origine svizzera stabilita in Nuova Zelanda, unendo due patrie ugualmente legate a paesaggi sensazionali e una passione condivisa per l'eccellenza.

Nota per rafforzare il sistema immunitario, avendo forti proprietà antisettiche e antinfiammatorie sia per quanto riguarda l'uso interno che per l'uso esterno, il miele di manuka è anche molto aromatico e saporito. Gli chef saranno lieti di esplorare i molti modi di utilizzare questo prodotto ineguagliabilmente sano, dal gusto e dal colore unici.



LA PROVA È LA GUARIGIONE

I Maori sapevano già molto tempo fa che il miele di manuka poteva aiutare la guarigione di varie ferite, comprese le ustioni, riducendo il dolore e favorendo la rigenerazione dei tessuti. Questo prodotto speciale era inoltre noto per aiutare a guarire le ulcere diabetiche, così come altre piaghe o disturbi, da generazioni che hanno custodito gelosamente i suoi segreti, fino ad oggi.

TRADIZIONE E SCIENZA IN ARMONIA

Diversi studi scientifici hanno cominciato a sottolineare il sapere dei popoli indigeni tradizionali. Il miele di manuka è stato associato a miglioramenti della salute in una serie di aree, tra cui la fibrosi cistica, le infezioni del tratto respiratorio superiore, le cicatrici, il trattamento delle infezioni da stafilococco aureo, l'acne, le ferite da ustione e la riduzione delle infiammazioni.

Le proprietà antivirali e antibatteriche del miele di manuka lo rendono un grande alleato anche per la bocca, non solo come una delizia per le vostre papille gustative, ma anche favorendo la salute del cavo orale. Attacca i batteri nocivi associati alla formazione della placca, all'infiammazione gengivale e alla carie.

Fisiologicamente, i Maori non erano soggetti ad ulcere gastriche e ad altri problemi digestivi, probabilmente grazie all'eccezionale potere del miele di manuka sui batteri H. pylori, una delle cause principali delle ulcere allo stomaco, secondo gli specialisti.

Un ulteriore beneficio per l'apparato digerente: le proprietà antiossidanti del miele di manuka sembrano ridurre il tipo di infiammazione che si riscontra nell'IBS (sindrome dell'intestino irritabile), colite ulcerosa e malattie intestinali non infiammatorie.

Il vero miele di manuka è veramente unico.



UNA STORIA DEL MIELE – DUE CONTINENTI

La nostra storia del miele di manuka inizia in una terra pittoresca di ruscelli e montagne pure e continua in un'altra, la Nuova Zelanda, dall'altro capo del mondo. Simili paesaggi sensazionali di natura aspra e gente forte, l'ambiente perfetto per far prosperare insieme api, alveari e cespugli salutari. È il luogo in cui nasce il miele di manuka Knopf.