

## MEL DE MANUKA, DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA

O nosso mel de manuka genuíno e orgânico vem em frascos de vidro higienizados e recicláveis, numa variedade de tamanhos. Que lhe traga a si e à sua família muita saúde.



MGO 83+



MGO 263+



MGO 356+



MGO 514+



MGO 829+



MGO 1122+



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

Knopf Honey Ltd.  
7 Milne St.  
Hunterville 4745, New Zealand  
T. +64 6 3228 682  
admin@knopfgroupnz.com



“O conhecimento é o passado e a sabedoria é o futuro”

# KNOPF HONEY



[www.knopfhoney.com](http://www.knopfhoney.com)

## SABEDORIA DE GERAÇÕES PASSADAS

O nosso mel de manuka é tão fino quanto puro, graças às nossas colmeias localizadas em algumas das áreas mais remotas da Nova Zelândia. Nesta parte única do mundo, onde existem as condições ideais para que os melhores arbustos de manuka cresçam, produzimos este extraordinário superalimento e produto curativo nas mais rigorosas condições.

Durante séculos, o mel de manuka tem sido conhecido pelo povo indígena Maori, como um dom curativo da natureza. Agora, o mel de manuka orgânico está à sua disposição, produzido sob normas rigorosas por uma pequena empresa familiar de origem suíça localizada na Nova Zelândia, unindo duas pátrias igualmente associadas a paisagens ousadas e a uma paixão partilhada pela excelência.

Conhecido por estimular o sistema imunitário, com fortes propriedades antissépticas e anti-inflamatórias tanto interna como externamente, o mel de manuka é também altamente aromático e rico em sabor. Os bons cozinheiros terão todo o prazer em explorar as muitas formas de misturar o seu sabor e cor únicos, com a sua inigualável salubridade.



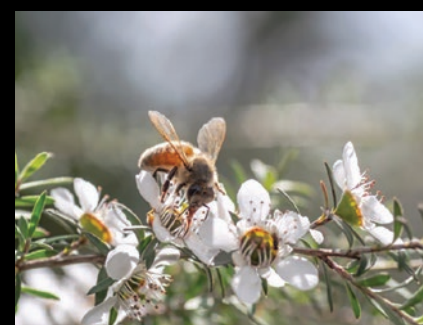
## A PROVA ESTÁ NA CURA

Os Maori sabiam há muito tempo, que o mel de manuka poderia ajudar na cura de várias feridas, incluindo queimaduras, reduzindo ao mesmo tempo a dor e ajudando na regeneração dos tecidos. Este produto especial era também conhecido por ajudar a curar úlceras diabéticas, assim como outras feridas ou doenças e durante gerações manteve os seus segredos bem guardados, até hoje.

## TRADIÇÃO E CIÊNCIA EM HARMONIA

Vários estudos científicos começam a destacar a sabedoria dos povos indígenas tradicionais. O mel de manuka tem sido associado a melhorias na saúde em várias áreas, incluindo fibrose cística, infeções do trato respiratório superior, cicatrização melhorada, tratamento de infeções por estafilococos aureus, acne, feridas por queimaduras e redução de inflamações.

As propriedades antivirais e antibacterianas do mel de manuka fazem dele um grande amigo também na boca, não só como uma iguaria para as suas papilas gustativas, mas também porque estimula uma melhor saúde bucal. Ele ataca bactérias nocivas associadas à formação da placa bacteriana, inflamação das gengivas e cáries dentárias.



Fisiologicamente, os Maori não eram conhecidos por úlceras gástricas e outros problemas digestivos, provavelmente graças ao poder excepcional do mel de manuka no que diz respeito à bactéria *H. pylori*, uma das principais causas das úlceras no estômago, segundo os especialistas.

Com benefícios adicionais no aparelho digestivo, as propriedades antioxidantes do mel de manuka parecem reduzir o tipo de inflamação visto na SII (síndrome do intestino irritável), colite ulcerosa e doença intestinal não-inflamatória.

O mel de manuka genuíno é verdadeiramente único.



## UMA HISTÓRIA DE MEL - DOIS CONTINENTES

A nossa história do mel de manuka começa numa terra pitoresca de riachos límpidos e montanhas e continua noutra, a Nova Zelândia, a meio mundo de distância. Paisagens ousadas com natureza bruta e pessoas fortes, o ambiente perfeito para que as abelhas, colmeias e arbustos saudáveis possam crescer juntos. Este é o local de nascimento do mel de manuka Knopf.