LE MIEL DE MANUKA, DE NOTRE FAMILLE À LA VÔTRE

Notre miel de manuka biologique authentique est conditionné dans des bocaux en verre hygiéniques et recyclables de différentes tailles. Qu'il vous apporte délices et plaisir, à vous et à votre famille.

UMF MANUKA | UMF PETITE RÉSERVE* | UMF RÉSERVE | UMF GRANDE RÉSERVE* | UMF PREMIUM | UMF GRAND CRU

*MIEL BIOLOGIQUE

CERTIFICATION bio gro NZ VERIFICATION

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

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

Unique Mānuka Factor Honey Association

« La connaissance est le passé
et la sagesse est l'avenir »

KNOPF HONEY

www.knopfhoney.com

UNE SAGESSE QUI REMONTE À PLUSIEURS GÉNÉRATIONS

Grâce à nos ruches situées dans certaines des régions les plus reculées de Nouvelle-Zélande, notre miel de manuka est aussi fin que pur. Dans cette partie unique du monde, où les conditions idéales sont réunies pour que les meilleurs buissons de manuka prospèrent, nous produisons ce miel unique, à la saveur et aux propriétés inimitables, dans le respect des normes les plus exigeantes.

Depuis des siècles, le miel de manuka est connu des indigènes maoris. Le miel de manuka biologique est désormais à votre disposition, produit selon des normes rigoureuses par une petite entreprise familiale d'origine suisse située en Nouvelle-Zélande, unissant deux patries également attachées à des paysages somptueux et à une passion commune pour l'excellence.

Le miel de manuka est également très aromatique et riche en saveurs aptes à côtoyer des plats uniques et originaux. Les grands chefs se feront un plaisir d'explorer les nombreuses façons de marier son goût et sa couleur uniques à leur cuisine créative.

DE LA TRADITION JUSQU'À L'ÉVIDENCE

Les Maoris savent depuis longtemps que le miel de manuka est un allié formidable. Des générations durant, ils ont jalousement gardé ses mystères et secrets, dévoilés depuis par les historiens et les scientifiques. Le miel Knopf permet à tout un chacun de savourer cette tradition et de partager ses bienfaits, où que l'on soit, en famille, avec ses proches.

TRADITION ET SCIENCE EN HARMONIE

De nombreuses études scientifiques reconnaissent aujourd'hui la sagesse des peuples indigènes traditionnels. Le miel de manuka est souvent cité en rapport avec les Maoris de Nouvelle-Zélande. Ces indigènes affichaient des qualités notables, alliant force de caractère remarquable et créativité dans leur survie, avec une adaptabilité à toute épreuve.

Plusieurs ont attribué ces qualités à leur consommation de miel de manuka, qu'ils connaissaient déjà depuis des siècles, et dont ils choyaient secrètement les vertus, d'un produit unique et perçu comme étant vraiment extraordinaire.

Un délice en tous points, le miel de manuka est un grand ami de la bouche, non seulement pour vos papilles mais aussi grâce à son parfum complexe, envoûtant.

Notre production artisanale, et élaborée dans des pots en verre inerte, recyclable, sur place en Nouvelle-Zélande, permet un contrôle très strict de la qualité finale. Le miel de manuka arrive sur votre table exactement comme nous l'avons mis en pot, dans notre entreprise familiale, de l'autre côté du monde. Le miel de manuka véritable n'existe *qu'en* Nouvelle-Zélande, et les normes utilisées dans sa production sont rigoureusement contrôlées par le gouvernement en ces terres exotiques.

UNE HISTOIRE DE MIEL - DEUX CONTINENTS

L'histoire de notre miel de manuka débute dans un pays pittoresque de ruisseaux et de montagnes limpides et se poursuit dans un autre, la Nouvelle-Zélande, à l'autre bout du monde. Des paysages similaires et splendides, composés d'une nature rude et de personnes robustes, l'environnement parfait pour que les abeilles, les ruches et les buissons sains puissent prospérer ensemble. C'est le lieu de naissance du miel de manuka Knopf.