MIELE DI MANUKA, DALLA NOSTRA FAMIGLIA ALLA VOSTRA

Il nostro autentico miele di manuka biologico è confezionato in vasetti di vetro igienici e riciclabili, in un'ampia gamma di formati per regalare a voi e alla vostra famiglia gioia e piacere.

UMF™ MANUKA

UMF™ PETITE RÉSERVE*

UMF™ RÉSERVE

UMF™ GRANDE RÉSERVE*

UMF™ PREMIUM

UMF™ GRAND CRU

*MIELE BIOLOGICO

CERTIFICATION bio gro NZ VERIFICATION

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

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

Unique Mānuka Factor Honey Association

"Il sapere è il passato e
la saggezza è il futuro"

KNOPF HONEY

www.knopfhoney.com

UN SAPERE ANTICO DI GENERAZIONI

Grazie ai nostri alveari situati in alcune delle regioni più remote della Nuova Zelanda, il nostro miele di manuka è tanto pregiato quanto puro. In questa parte unica del mondo, dove esistono le condizioni ideali per la crescita dei migliori arbusti di manukaprosp, produciamo questo miele unico, dal sapore e dalle proprietà inimitabili, secondo gli standard più elevati.

Il miele di manuka è noto da secoli agli indigeni Maori. Ora il miele di manuka biologico è disponibile per voi, prodotto secondo standard rigorosi da una piccola azienda familiare con sede in Svizzera, in Nuova Zelanda, che unisce due patrie ugualmente legate a paesaggi sontuosi e a una passione condivisa per l'eccellenza.

Il miele di manuka è anche altamente aromatico e ricco di sapori, adatto ad essere utilizzato per accompagnare piatti unici e originali.I migliori chef saranno lieti di esplorare i molti modi in cui il suo sapore e il suo colore unici possono essere combinati con la loro cucina creativa.

DALLA TRADIZIONE ALL'OVVIO

I Maori sanno da tempo che il miele di manuka è un alleato formidabile. Per generazioni hanno custodito gelosamente i suoi misteri e segreti, che sono stati poi svelati da storici e scienziati. Il miele Knopf permette a tutti di assaporare questa tradizione e di condividerne i benefici, ovunque ci si trovi, con la famiglia o con gli amici.

TRADIZIONE E SCIENZA IN ARMONIA

Numerosi studi scientifici riconoscono oggi la saggezza delle popolazioni indigene tradizionali. Il miele di Manuka è spesso citato in relazione ai Maori della Nuova Zelanda.

Molti hanno attribuito queste qualità al loro consumo di miele di manuka, che conoscevano già da secoli e di cui custodivano segretamente le virtù, un prodotto unico percepito come davvero straordinario.

Una delizia sotto ogni punto di vista, il miele di manuka è un grande amico del palato, non solo per le papille gustative ma anche grazie al suo profumo complesso e ammaliante.

La nostra produzione artigianale, realizzata in barattoli di vetro inerti e riciclabili, in loco in Nuova Zelanda, consente un controllo molto rigoroso della qualità finale. Il miele di manuka arriva sulla vostra tavola esattamente come lo abbiamo invasato, nella nostra azienda di famiglia dall'altra parte del mondo. Il vero miele di manuka esiste solo in Nuova Zelanda e gli standard utilizzati per la sua produzione sono rigorosamente controllati dal governo di queste terre esotiche.

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.