

Manukahonig, aktiver MGO 720+ - 250g - original aus Neuseeland

Aktiver Manukahonig MGO 720+ - Honig in Rohkostqualität mit einem besonders hohen Gehalt an Methylglyoxal

Unser Manukahonig stammt aus Neuseeland und ist ein naturbelassenes Lebensmittel mit Methylglyoxal (MGO). MGO ist ein Zuckerabbauprodukt, welches bereits seit längerem wissenschaftlich erforscht wird. Hierzu finden Sie viele Berichte und Studien im Internet und der Fachliteratur.

Als Basis für den wertvollen Honig dient der Manukastrauch (*Leptospermum scorparium*), auch Neuseelandmyrthe genannt. Dieser ist eine besondere neuseeländische Teebaumart und gehört zu den Myrtengewächsen. Der Manukastrauch ist ein ganz besonderer Überlebenskünstler, der durch seinen robusten Wuchs auch den widrigsten Umständen trotzen kann. Aus der Pflanze werden Manuka-Öl und Manuka-Honig gewonnen. Gerade die Nachfrage nach Manukahonig steigt seit 2010 stetig. Er ist international gefragt und sehr geschätzt.

Wichtige Inhaltsstoffe von Manukahonig & Besonderheiten

In vielen Forschungsarbeiten wurde festgestellt, dass das Besondere am Manuka Honig das Methylglyoxal (MGO) ist. Herkömmlicher Honig enthält nur einen recht geringen Anteil an Methylglyoxal, ca. 0-20 mg pro kg. Wohingegen der Manuka Honig ca. 20-800 mg pro kg enthält. Im Gegensatz zu dem mancherorts schon erhältlichen Medihoney (gammabestrahlter Honig) handelt es sich bei unseren Honigen um reine Naturprodukte, die bisher jeder Prüfung standgehalten haben. Frei von Zusatzstoffen und Rückständen von Antibiotika oder Pestiziden repräsentieren sie die Kraft der neuseeländischen Natur.

Verwendung des Manuka Honigs

Manuka kann sowohl zum Auftragen auf die Haut als auch zum Verzehr verwendet werden. Sein Aroma ist ebenso wohltuend wie köstlich.

Wirkung von Manukahonig

Die Maori in Neuseeland schätzen diesen Honig seit Jahrhunderten, wegen seiner besonderen und wohltuenden Eigenschaften. Manuka unterstützt Ihren Körper in mannigfacher Weise - innerlich wie äußerlich. Seine besonderen Inhaltsstoffe und Eigenschaften wurden erst 1998 in Neuseeland entdeckt. Nachdem die Technische Universität Dresden im Rahmen einer Promotionsarbeit den Wirkstoff im Aktiven Manukahonig gefunden hat (Methylglyoxal), gibt es zahlreiche Berichte über diesen besonderen Honig. Bekannt ist, dass jeder echte Honig Bakterien abtötet. Aufgrund des im Honig enthaltenen sehr hohen Säure- und Zuckergehalts produziert er ganz natürlich ein antibakterielles Molekül. Im Falle des Honigs ist das Wasserstoffperoxid. Die Enzyme im Honig geben der Hautkontakt (bzw. Feuchtigkeitskontakt) Wasserstoffperoxid in kontinuierlichen und langsamen Mengen ab. Durch diesen Prozess werden Bakterien abgetötet, das umliegende Gewebe bleibt jedoch unberührt. In unserem Manuka Honig bleibt diese antibakterielle Wirkungsweise von Hitze und Licht unbeeinflusst, was ihn zu einem wirklich besonderen Lebensmittel macht.

Fakten, Hintergründe und Verpackung des Manuka Honigs

Larnac importiert den hochwertigen und echten Manuka Honig von 2 ausgewählten Imkereien, zu welchen persönliche Kontakte bestehen:

- Die **Midlands Apiaries Ltd.** ist der größte Honigproduzent auf der Südinsel Neuseelands und verfügt über die modernste Anlage zur Honiggewinnung- und verarbeitung in Neuseeland. Midlands hat eine eigene Imkerei eingekauft, die seit über 90 Jahren von derselben Familie betrieben wurde – der Familie Syme. Mr. John Syme gilt in der neuseeländischen Bienen- und Honigindustrie als Legende! Bis heute steht er der Midlands Apiaries Ltd. beratend zur Seite. Darüber hinaus kooperiert Midlands mit vielen kleinen lokalen Imkern, die hochwertigen Manuka Honig produzieren.
- Denis Watson, Gründer von **Watson & Son**, ist ein Nachkomme des Maori-Häuptlings Kahangungu vom Ngati-Kuri-Stamm. Unser Partnerunternehmen Watson & Son pflegt ausgezeichnete Beziehungen zu den Ureinwohnern Neuseelands. Dadurch stehen ihm riesige Manuka Wälder und ca. 25.000 Bienenstöcke zur Verfügung. Watson & Son versteht sich als Verwalter eines Erbes, das es an zukünftige Generationen weitergeben will.

Die PP Verpackungen des Manuka Honigs sind garantiert frei von Bisphenolen und anderen kritischen Stoffen. Eine Glasverpackung würde durch die höheren Transportkosten das Produkt weiter und unsinnigerweise verteuern.

Vorteile des Manuka Honigs

- Honig aus Blüten neuseeländischer Manuka Bäume
- dokumentierte nachhaltige Imkerei von Watson and Son sowie Midlands Apiaries
- ohne Gentechnik
- ohne Zusätze
- MGO Gehalt von mindestens 720

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Manukahonig, aktiver MGO 720+ - 250g - original aus Neuseeland"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1420 kj
Brennwert kcal	339 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	82 g
davon Zucker	72 g
Eiweiß	0.32 g
Salz	0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des Manuka Honigs unterliegen natürlichen Schwankungen.
Der hohe Zuckergehalt liegt ausschließlich an den natürlichen Inhaltsstoffen des Honigs.