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

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

Unser **Manukahonig 720+** stammt aus Neuseeland, dem Land des Manukastrauchs. Bienen sammeln die wertvollen Pflanzenstoffe und stellen daraus Manukahonig her. In diesem Produkt ist der **MGO-Gehalt (Methylglyoxal) mit 720 Plus sehr hoch**. MGO ist ein Zuckerabbauprodukt, welches bereits seit längerem wissenschaftlich erforscht wird. Der **Larnac Manukahonig** unterliegt strengen Kontrollen und stammt aus lediglich zwei Imkereien: **Midlands Apiaries Ltd. & Watson & Son**. Sie können den hochwertigen Manukahonig einfach vom Löffel schlecken, in Tee einführen oder zur äußerlichen Anwendung nutzen.

Vorteile des Manuka Honigs 720 + auf einen Blick

- dokumentierte nachhaltige Imkerei von Watson and Son sowie Midlands Apiaries
- ohne Gentechnik oder Zusätze
- hoher MGO Gehalt von mindestens 720
- Rohkostqualität

Was macht Manukahonig 720 besonders?

In vielen Forschungsarbeiten wurde festgestellt, dass das Besondere am Manuka Honig das **Methylglyoxal** (MGO) ist. Herkömmlicher Honig wie einfacher Blütenhonig enthält nur einen recht geringen Anteil an Methylglyoxal, ca. 0-20 mg pro kg. Wohingegen der Manuka Honig allgemein zwischen 20-800 mg pro kg enthält. Bei dem Manukahonig 720 lässt es der Name schon vermuten. Der **MGO-Gehalt liegt bei mindestens 720** und ist somit recht hoch.

Unser Manukahonig ist im Vergleich zu Medihoney **nicht gammabestrahlt** und somit ein **reines Naturprodukt**, welches bisher jeder Prüfung standgehalten hat. Frei von Zusatzstoffen und Rückständen von Antibiotika oder Pestiziden repräsentieren sie die Kraft der neuseeländischen Natur.

Verwendung des Manuka Honigs 720+

Verwenden Sie den Manukahonig als leckeren und hochwertigen Bestandteil Ihrer Ernährung: z. B. einen Teelöffel **pur löffeln**, im **Kräuter- oder Ingwertee auflösen** oder über Ihr Frühstücksmüsli geben. Manuka Honig MGO 720 ist in **Rohkostqualität** daher empfehlen wir Ihnen den Honig auch unerhitzt zu verzehren. Sollten Sie den Honig in Tee einrühren, dann lassen Sie diesen zuvor etwas abkühlen. MGO ist zwar hitzebeständig, jedoch sind es die wertvollen Enzyme im Honig nicht.

Manuka kann des Weiteren zum Auftragen auf die Haut genutzt werden.

Traditionelle 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 ist unser Partner, wenn es um Manukahonig geht. Sie importieren 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.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Manuka Honig MGO 720+

Zutaten: 100 % Manukahonig

Verpackung: PP-Dose

Lagerung: Kühl, trocken und lichtgeschützt

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.