

Produktattribute

- ECHT & HOCHWERTIG: Manuka Honig aus der unberührten Natur Neuseelands.
- BESTE QUALITÄT: seit 2009 in Deutschland erhältlich, importiert von einer neuseeländischen Familie mit direkten Beziehungen zu den Imkern in ihrer Heimat.
- GEPRÜFT & ZERTIFIZIERT: nach neuesten wissenschaftlichen Anforderungen auf Echtheit und den Methylglyoxalgehalt u.a. getestet.
- REINES NATURPRODUKT: aus nachhaltiger und umweltfreundlicher Imkerei, ohne Gentechnik und chemische Zusätze.
- GARANTierter MGO-GEHALT: der Methylglyoxalgehalt wird von einem akkreditierten Labor in Neuseeland geprüft.

Produktbeschreibung

Larnac Manuka Honig ist ein echter, reiner und hochwertiger Manuka Honig aus Neuseeland.

Selbstverständlich ist er nach den aktuellen Standards und Vorschriften von einem akkreditierten, neuseeländischen Labor auf Echtheit getestet und MGO-zertifiziert. Die Zertifikate sind auf der Webseite [<https://manukaberlin.de/mgo-zertifikate/>] einsehbar.

Die Larnac Manuka GmbH ist eine neuseeländische Familie, die 2009 von Neuseeland nach Deutschland gezogen ist, um Ihnen diesen kostbaren Schatz der neuseeländischen Natur zugänglich zu machen.

Sie bezieht ihren Manuka Honig von ausgewählten Imkereien, die sie persönlich kennt. Durch den direkten Draht zu den Imkern und den anderen Familienmitgliedern in Neuseeland sitzt Larnac an der direkten Quelle für echten und hochwertigen Manuka Honig. Larnac Manuka Honig wird in der Herstellung nicht pasteurisiert! So sind neben dem MGO auch noch all die anderen aktiven Enzyme des Honigs enthalten - so, als käme er frisch von der Wabe.

Viele Menschen in Deutschland haben schon großartige Geschichten mit diesem Honig erlebt. Wir laden auch Sie herzlich ein, den Larnac Manuka Honig zu probieren! Hei konei ra!

Das Geheimnis von Manuka

Neuseeland ist ein wunderschönes Land, das für seine atemberaubenden Landschaften und seine außergewöhnliche Flora und Fauna bekannt ist.

Manuka (*Leptospermum Scoparium*) ist eines der Gewächse, das sich in der besonderen Natur Neuseelands zuhause fühlt. Der kleine immergrüne Baum aus der Teebaum-Familie wächst oft wild in riesigen Wäldern fernab jeglicher Zivilisation.

Die Maori verehrten den Manuka-Baum wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Aber der Honig ist wohl der größte Schatz, der aus dem Manuka-Baum gewonnen wird.

Larnac Manuka Honig spiegelt das unberührte Ökosystem Neuseelands wieder, in dem er entsteht. Im neuseeländischen Frühling sammeln die Bienen den Nektar der Manuka Blüten und reichern ihn mit ihren Enzymen an. In den Waben entsteht dann der für seinen hohen Methylglyoxal-Gehalt bekannte Manuka Honig. Larnac Manuka Honig ist garantiert echt, rein und hochwertig.

Ausführliche Produktbeschreibung

Der neuseeländische Manuka Honig wird aus dem Blütennektar der Südseemyrte (*Leptospermum Scoparium*) gewonnen. Die Maori nennen diese Pflanze Manuka. Sie wächst wild in großen, zusammenhängenden Flächen in der unberührten Natur Neuseelands. Oft liegen diese Wälder so abgeschieden, dass die Bienenstöcke mit dem Helikopter hineingeflogen werden müssen.

Larnac Manuka Honig spiegelt das unberührte Ökosystem Neuseelands wieder, in dem er entsteht. Im neuseeländischen Frühling sammeln die Bienen den Nektar der Manuka Blüten und reichern ihn mit ihren Enzymen an. In den Waben entsteht dann der für seinen hohen Methylglyoxal-Gehalt bekannte Manuka Honig. Larnac Manuka Honig ist garantiert echt, rein und hochwertig.

Die Maori nutzen die verschiedenen Bestandteile der Manuka Pflanze traditionell als Heilmittel, seit der Einführung von Bienen in Neuseeland vor ungefähr 150 Jahren auch den Honig.

Von den neuseeländischen Farmern wurde die Manuka Pflanze allerdings lange als ungewolltes Gestrüpp abgeholzt und an ihre Tiere verfüttert. Irgendwann stellten sie jedoch fest, dass die Rinder, die Manuka aßen, gesünder und kräftiger waren.

In den 1980ern begann Prof. Dr. Molan an der Universität Waikato mit der Erforschung der antibakteriellen Wirkung von Manuka Honig und entdeckte die nicht-peroxide Aktivität. 2006 konnte Prof. Henle an der TU Dresden die nicht-peroxide Aktivität auf den hohen Anteil an Methylglyoxal (MGO/MG) in Manuka Honig zurückführen. Manuka Honig ist der einzige Honig weltweit, der einen bis zu 100-fach höheren Anteil an Methylglyoxal enthalten kann als herkömmliche Honige.

Methylglyoxal ist ein Zuckerabbauprodukt. Es entsteht in der Honigwabe durch Dehydration des im Manuka-Nektar enthaltenen Kohlenhydrats Dihydroxyaceton (DHA). Entscheidend ist also der Anteil an DHA im Nektar der Manukablüte – und der schwankt von Strauch zu Strauch. Nicht alle Manuka Felder geben daher einen Manuka Honig mit hohem Methylglyoxal-Anteil her.

Larnac bezieht ihren Manuka Honig von nachhaltigen Imkereien, deren umweltfreundlicher Herstellungsprozess lückenlos dokumentiert ist. Sie kennt die Imker persönlich! Jeder Larnac Manuka Honig wird in einem international anerkannten, vom IANZ akkreditierten Labor in Neuseeland auf seinen Methylglyoxal-Gehalt getestet und zertifiziert.

Larnac Manuka Honig gibt es als 120+, 300+, 420+, 600+, 720+, 800+ und 1000+ Methylglyoxal zertifiziert. Die Angabe des Methylglyoxal-Gehalts ist der Mindestwert in mg/kg! Den tatsächlichen Methylglyoxal-Gehalt entnehmen Sie bitte den Zertifikaten. Die Angabe der Nummern auf dem Honig Label zusammen mit den Worten „Methylglyoxal zertifiziert“ gewährleisten dem Verbraucher die Echtheit des Larnac Manuka Honigs.

Larnac Manuka Honig

- echter, reiner und hochwertiger Manuka Honig
- gewonnen aus der Blüte von Manuka Bäumen in der unberührten Natur Neuseelands
- aus nachhaltiger und umweltfreundlicher Imkerei
- von einem unabhängigen, vom IANZ akkreditierten Labor getestet und zertifiziert
- frei von Gentechnik und chemischen Zusätzen, wie z.B. Konservierungsstoffen
- erfüllt die EU Richtlinie 96/23/EG Art. 29 (Garantien für lebende Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- verpackt nach EU Richtlinie 2002/72/EG (Verpackungsmaterial für Lebensmittel)
- wie jeder Honig für Kleinkinder erst ab 13 Monaten empfohlen
- gluten- und laktosefrei
- 120+ bis 1000+ mg Methylglyoxal pro kg