

Miele Monofloreale di Manuka MGO 550+ 500 g

EAN: 9421905812139 FABRICANTE: MANUKA WORLD



Miele grezzo di Manuka monoflorale MGO 550+ (500 g). Concentrazione molto elevata. Miele di Manuka premium della Nuova Zelanda monoflorale grezzo MGO 550+ Miele di Manuka, certificato per il suo contenuto naturale di metilgliosale (minimo 550 mg/kg), un composto naturale presente nel miele di Manuka, scientificamente provato.

DESCRIPCIÓN

Miele grezzo di Manuka monoflorale 100% naturale, non filtrato e non pastorizzato.

Qualità e provenienza garantite.

Miele di Manuka monoflorale grezzo autentico al 100% MGO 550+ dalla Nuova Zelanda.

Avvertenza: non adatto a bambini di età inferiore a 12 mesi.

Senza glutine.

Il miele di Manuka della Nuova Zelanda è considerato un riferimento mondiale per la sua capacità di aiutare **a mantenere la salute dell'apparato digerente** grazie alle sue **eccezionali** proprietà **antibatteriche** , **antisettiche** , antinfiammatorie, **antinfettive** e **antiossidanti** , oltre ad aumentare l'energia naturale e **rafforzare il nostro sistema immunitario** .

Proviene da una pianta originaria della Nuova Zelanda che cresce allo stato selvatico nelle regioni dal clima mite e oceanico. **Il Leptospermum Scoparium** , come viene chiamato tecnicamente, è un arbusto o piccolo albero della famiglia Myrtacéa ed è formato da piccole foglie profumate e fiori bianchi profumati (da non confondere con Kanuka).

Il miele di Manuka è prodotto dalle api nel sud della Nuova Zelanda e viene raccolto dalle 4 alle 6 settimane all'anno. Solo alcuni apicoltori possono raccogliere e garantire la qualità di questo miele, attraverso severi controlli durante tutto il suo processo produttivo e produttivo, attentamente supervisionati dalle autorità del paese.

Studi scientifici confermano che contiene **antibiotici naturali in grado di distruggere i batteri**



Miele Monofloreale di Manuka MGO 550+ 500 g

EAN: 9421905812139 FABRICANTE: MANUKA WORLD



mutanti (tra cui BRSA) diventati resistenti agli antibiotici, anche nelle infezioni da stafilococco. È stato scoperto anche che possiede **proprietà antinfiammatorie** riducendo il dolore associato alle ferite, aumentando la circolazione sanguigna e persino accelerando la **formazione di nuovo tessuto cicatriziale**, oltre ad avere **proprietà antiossidanti** e un profilo equilibrato di vitamine e minerali essenziali.

Il miele monoflorale di Manuka MGO è un miele puro al 100%, grezzo, inalterato, non filtrato o pastorizzato che possiede queste proprietà. Il professor Thomas Henle dell'Università di Dresda in Germania e il suo gruppo di ricerca scientifica hanno fatto la scoperta più rivoluzionaria del **miele di Manuka** nel 2008, determinando che il **principio attivo** responsabile di conferire a questo miele le sue **proprietà antibatteriche** è il **Methylglyoxal**.

A differenza del perossido di idrogeno, che troviamo nel miele comune, **il Metilgliossale o MGO** non viene neutralizzato dagli enzimi del tratto intestinale, motivo per cui è così **efficace nella lotta contro i batteri**. Senza causare alcun tipo di effetto negativo sui batteri essenziali per il nostro processo di digestione.

Storicamente **il miele di Manuka** è stato utilizzato nella medicina popolare, i Maori (aborigeni neozelandesi) utilizzavano **impacchi di Manuka per curare ustioni, infezioni, punture di insetti e ferite** dei loro guerrieri.

I LIVELLI DEL MIELE MONOFOREALE MGO MANUKA

Noi di **Manuka World**, in qualità di distributore specializzato dei prodotti **Manuka New Zealand**, riteniamo opportuno fare alcuni brevi cenni d'uso, sempre a titolo informativo per l'utente, tra le diverse concentrazioni e attività di **MGO** che possiamo trovare nei nostri prodotti **Manuka**. **mieli**.



Miele monoflorale MGO 100+ Manuka Nuova Zelanda (100 mg/kg) ? Standard : utilizzato per **nutrizione, benessere, ustioni, tagli, raffreddamento**, ecc.



Miele monoflorale MGO 250+ Manuka Nuova Zelanda (250 mg/kg) ? Medio : utilizzato per



Miele Monofloreale di Manuka MGO 550+ 500 g

EAN: 9421905812139 FABRICANTE: MANUKA WORLD



la nutrizione , il benessere , il tratto gastrointestinale , l'alitosi , le ferite , le piaghe da decubito , ecc.



Miele monoflorale MGO 400+ Manuka Nuova Zelanda (400 mg/kg) ? Alto : utilizzato come procedura per shock, **ustioni , ferite , piaghe da decubito** . Per ingestione **allevia la tosse , la gastroenterite , la bronchite , la tonsillite , le ulcere della bocca , le ulcere dello stomaco e del duodeno** , ecc.



Miele monoflorale MGO 550+ Manuka Nuova Zelanda (550 mg/kg) ? Molto alto : utilizzato come procedura per shock, **ustioni , ferite , piaghe da decubito** . Per ingestione **allevia tosse , gastroenterite , bronchite , sinusite , tonsillite , afte , ulcere allo stomaco e al duodeno** , ecc.

Si consiglia di acquistare un **miele di Manuka monoflorale** la cui etichetta indichi il contenuto **di MGO** , che ci garantirà davvero il **contenuto di Metilgliosale** che contiene e potremo anche aggiustare la dose esattamente nei milligrammi necessari per ogni caso.

Nota importante: prima di utilizzare questi prodotti, consigliamo di consultare sempre uno specialista o un professionista del settore.

Manuka New Zealand produce un **miele di Manuka monoflorale neozelandese** unico, di altissima qualità e ampiamente studiato scientificamente, riconosciuto nel corso degli anni per le sue notevoli bioattività naturali e proprietà uniche dovute alla presenza di **metilgliosale naturale (MGO)**. Più alti sono i **valori MGO nel miele di Manuka** , più sostanze bioattive sono presenti in esso.

L'esperienza di **Manuka New Zealand** , durante l'intero processo di produzione dei suoi prodotti, garantisce la migliore qualità e integrità possibili del prodotto finale. Dall'apicoltura alla produzione, viene mantenuta l'integrità e **la purezza degli ingredienti naturali** , applicando test scientifici per garantire la qualità di tutti i nostri prodotti.



Miele Monofloreale di Manuka MGO 550+ 500 g

EAN: 9421905812139 FABRICANTE: MANUKA WORLD



Il nostro laboratorio accreditato **ISO 17025** e lo stoccaggio **RMP** (Bee Product Processing) garantiscono una catena di fornitura sicura dall'apicoltore al prodotto finito e da lì al consumatore finale. Effettuiamo test di autenticità e qualità sul miele, sia nella sua materia prima che nella fase di prodotto finito, garantendone la massima qualità, la totale purezza e la massima sicurezza.

Tutti i lotti di miele vengono sottoposti a rigorosi test di laboratorio in loco prima di essere spediti. Se necessario, ulteriori campioni vengono inviati a laboratori esterni certificati da **IANZ (International Accreditation New Zealand)** per l'analisi da parte di questo organismo di accreditamento indipendente neozelandese. **Il miele di Manuka** deve soddisfare le specifiche del **Ministero delle industrie primarie (MPI)** come stabilito nel documento orientativo "Guida all'etichettatura provvisoria per il miele di Manuka" del 31 luglio 2014.

Le specifiche del **miele di Manuka** includono i seguenti parametri: colore, conduttività, sapore, aroma, presenza di polline di tipo Manuka e presenza di **MGO** e **DHA**.

I TEST DI QUALITÀ PIÙ RIGOROSI

Il nostro **miele monoflorale di Manuka** è sottoposto a severi test per garantire che il prodotto sia autentico, puro e sicuro. Seguendo e rispettando le nuove definizioni **MPI (Ministero dell'Industria Primaria della Nuova Zelanda)** per il **miele di Manuka neozelandese**, adottate nel dicembre 2017.

Questa definizione specifica una serie di cinque indicatori scientifici che identificano l' **origine e la qualità del miele di Manuka della Nuova Zelanda**. Questi indicatori devono essere soddisfatti per chiamare il miele, **miele di Manuka della Nuova Zelanda**. Solo il miele che soddisfa questi nuovi standard sarà certificato per **l'esportazione come autentico miele di Manuka della Nuova Zelanda**.

