

Mel de Manuka UMF 10 250 g

EAN: 9400501003615 FABRICANTE: COMVITA



La mel de Mānuka Comvita és crua, silvestre, no pasteuritzada i totalment rastrejable des dels ruscs.

DESCRIPCIÓ

La mel de manuka crua de qualitat superior prové del nèctar de la flor de manuka als boscos prístins de Nova Zelanda. La mel de manuka de Comvita és crua, silvestre, sense pasteuritzar, verificada pel projecte Non-GMO, halal, kosher i certificada sense gluten.

Cada lot de mel de manuka Comvita és provat i certificat de manera independent per l'Associació de Mel UMF. Només UMF mesura els tres compostos característics (leptoperina, DHA i MGO, el marcador antibacterià clau) que es troben a la mel de manuka monofloral genuïna.

Molts altres productes populars de Mānuka que no compten amb la certificació UMF porten termes de creació pròpia com a "Factors", "Bioactiu" o "Actiu". Aquests termes no tenen els estàndards mesurables que garanteixen la qualitat, puresa, autenticitat i valor de Mānuka.

La mel de manuka és una de les meravelles més poderoses de la natura. Conté una gamma única d'oligosacàrids i prebiòtics beneficiosos, aminoàcids, polifenols i altres compostos derivats de plantes. Deliciosa i cremosa a la perfecció, gaudeix-la afegint-la al teu te, civada, iogurt, batut o simplement amb una cullera. Excel·lent com a ritual de benestar matutí, font d'energia natural abans de l'entrenament o com a màscara facial casolana per il·luminar la pell

