



ag

MANUKA

Produkt-Datenblatt

www.artgerecht.com





MANUKA

Für ernährungsbewusste Naschkatzen

In MANUKA ist der MGO-Gehalt mit über 900 mg/kg überdurchschnittlich hoch.

Manuka Honig: der außergewöhnlichste Honig der Welt durch seinen hohen Methylglyoxal-Gehalt (MGO)

In MANUKA ist der MGO-Gehalt mit über 900 mg/kg überdurchschnittlich hoch. Aus selektierten Bienenfarmen in Australien (Byron Bay & Coffs Harbour)

- Hoher MGO-Gehalt
- Einzigartiger Geschmack
- Unberührte Herkunftswälder
- Selektierte Bienenfarmen
- Südseemyrte-Nektar

Was ist MANUKA?

Manuka-Honig ist ein **außergewöhnliches Naturprodukt**, das aus dem Nektar des Manuka-Baumes, **Südseemyrte**, gewonnen wird. Dieser Baum ist vor allem in den unberührten Küstenwäldern an der australischen Ostküste verbreitet. Die Honigbienen sammeln den Nektar der kleinen, weißen Blüten des Manuka-Baumes und verwandeln ihn durch **ihren eigenen enzymatischen Prozess** in den begehrtesten Honig der Welt. Was Manuka-Honig besonders macht, ist der hohe **Methylglyoxal-Gehalt (MGO)**, der für seine einzigartigen Eigenschaften verantwortlich ist. Mit einem MGO-Gehalt von **deutlich über 900 mg/kg** zählt MANUKA zu den Honigen mit den höchsten Werten weltweit. Diese **hohe Konzentration von Methylglyoxal** verleiht ihm nicht nur seine **besonderen gesundheitlichen Vorteile**, sondern auch seinen unverwechselbaren Geschmack. Die **dunkle Farbe** des Manuka-Honigs und sein **intensives Aroma** sind unverkennbar. Der Geschmack reicht von süß bis leicht herb und bringt eine komplexe Tiefe mit sich, die ihn zu einem echten Genuss macht. Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften wird Manuka Honig nicht nur als Süßungsmittel geschätzt, sondern findet auch in der Küche vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Er eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Heißgetränken, zum Süßen von Joghurt oder Müsli und kann auch pur genossen werden. **Manuka Honig ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer artgerechten Küche.** Er bietet nicht nur eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Süßungsmitteln, sondern ist auch eine wertvolle Ergänzung für alle, die Wert auf natürliche und qualitativ hochwertige Lebensmittel legen. Ob als täglicher Genuss oder als besondere Zutat in der Gourmetküche – Manuka-Honig begeistert mit seiner Vielfalt und Qualität. **Die hohe MGO-Konzentration macht Manuka Honig ebenfalls zu einem wertvollen Produkt in der Naturheilkunde.**

Warum MANUKA von artgerecht?

- Natürlicher Manuka Honig von australischen Bienen
- Außergewöhnlich hoher MGO-Gehalt von deutlich über 900 mg/kg
- MGO mit antioxidativen Eigenschaften
- Einzigartiger Geschmack Ideal z. B. als Süßungsmittel, pur oder in Heißgetränken
- Hohe Reinheit und Qualität: aus zertifizierten Anbauten
- Manuka Honig ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer artgerechten Küche
- Ein wertvolles Produkt in der Naturheilkunde aufgrund der hohen MGO-Konzentration

Wissenschaftliche Hintergründe zu MANUKA?

Der dunkle Manuka Honig wird von Honigbienen aus dem Blütennektar des **Manuka Baumes (Südseemyrte)** erzeugt. Die Pflanzen wachsen in den dafür bekannten, unberührten Küstenwäldern an der

australischen Ostküste und in Neuseeland. Der Hersteller unseres **MANUKA** Honig befindet sich nördlich von Sydney, ca. 15 km hinter der Küstenlinie. Das Methylglyoxal (MGO) macht den Honig so besonders. Das Besondere am Manuka Honig ist der enthaltene Wirkstoff Methylglyoxal (MGO). Dieser wird von Australiern bereits seit jeher verwendet. Unser **MANUKA** Honig enthält über **900 mg/kg (900+) an MGO** – herkömmlicher Honig im Vergleich dazu nur etwa 20 mg/kg. MANUKA Honig wird sowohl innerlich als auch äußerlich verwendet und ist wegen seiner natürlichen Inhaltsstoffe und **hohen Qualität** beliebt. Die spezielle Verarbeitung und sorgfältige Gewinnung tragen dazu bei, seine **natürlichen Eigenschaften** zu erhalten und seine vielseitige Anwendbarkeit sicherzustellen. Methylglyoxal (MGO) ist in natürlichen Verbindungen mit antibakteriellen Eigenschaften. Studien zeigen, dass MGO effektiv gegen verschiedene Bakterien wirkt, einschließlich antibiotikaresistenter Stämme wie Staphylococcus aureus. Manuka-Honig besitzt auch ausgeprägte antioxidative Eigenschaften, die auf seine hohe Konzentration an phenolischen Verbindungen zurückzuführen sind. Antioxidantien spielen eine entscheidende Rolle im Schutz der Zellen vor oxidativem Stress und können zur Prävention chronischer Krankheiten beitragen. Forschungen haben gezeigt, dass der regelmäßige Verzehr von Manuka-Honig die antioxidative Kapazität des Blutes erhöhen kann, was positive Auswirkungen auf die allgemeine Gesundheit und das Wohlbefinden hat.

Häufig gestellte Fragen

Was ist Manuka Honig?

Der dunkle Manuka Honig wird von Honigbienen aus dem Blütennektar des Manuka-Baumes (Südseemyrte) erzeugt. Die Pflanzen wachsen in den dafür bekannten, unberührten Küstenwäldern an der australischen Ostküste und in Neuseeland. Der Hersteller unseres MANUKA befindet sich nördlich von Sydney, ca. 15 km hinter der Küstenlinie. Das Methylglyoxal (MGO) macht den Honig so besonders.

Was macht Honig zu einem artgerechten Nahrungsmittel?

Honig ist ein Ur-Nahrungsmittel – der Mensch hat sich seit jeher an dem Honig der Bienen bedient, um ihn für unsere Bedürfnisse zu verwenden. Manuka Honig enthält Methylglyoxal (MGO), eine Substanz, die für die antibakterielle Wirkung des Honigs verantwortlich ist. Der Gehalt an MGO ist oft höher als in anderen Honigsorten und wird daher als hochwertiger angesehen.

Wofür kann ich Manuka Honig verwenden?

Unser MANUKA Honig kann z. B. als natürliches Süßungsmittel, pur oder in Heißgetränken verwendet werden und gehört für uns zum unverzichtbaren Bestandteil einer artgerechten Küche. Denn nicht nur der MGO-Gehalt macht MANUKA Honig zu einem besonderen Honig, sondern auch hunderte weitere natürliche Inhaltsstoffe, die enthalten sind.

Was ist das Besondere an MANUKA?

Was den Manuka Honig einzigartig macht, ist sein hoher Methylglyoxal-Gehalt (MGO). In unserem MANUKA sind über 900 mg MGO pro Kilogramm enthalten.

Woher kommt unser Manuka Honig?

Weltweit wird 5-mal mehr Manuka Honig verkauft als produziert. Wir beziehen unseren MANUKA nur von gesicherten Quellen und stellen so sicher, dass unser Honig echter Manuka Honig ist. In Australien gibt es 83 Arten von Leptospermum/ Südseemyrte (Manuka), wodurch der Manuka Honig immer etwas anders schmecken kann. Unser Honig stammt von Bienenfarmen in Byron Bay und Coffs Harbour in Australien, wo er von traditionellen Imkern in abgelegenen und unberührten Wäldern Australiens geerntet wird. Wann der Honig gewonnen werden kann, ist je nach Region und Jahrgang unterschiedlich – ähnlich wie bei der Weinernte.

Was unterscheidet MANUKA von handelsüblichem Honig?

Das Besondere am Manuka-Honig ist der enthaltene Wirkstoff Methylglyoxal (MGO). Dieser wird von Australiern bereits seit jeher verwendet. Unser MANUKA enthält über 900 mg/kg (900+) an MGO – herkömmlicher Honig im Vergleich dazu nur etwa 20 mg/kg. Manuka-Honig besitzt den höchsten MGO-Gehalt aller Honige der Welt.

Wie viel Manuka Honig sollte man pro Tag einnehmen?

Zur allgemeinen Unterstützung des Körpers empfehlen wir die tägliche Einnahme eines Teelöffels. Für spezifische Bedürfnisse kann das Volumen angepasst werden. Bei diesem 100% natürlichen Produkt gibt es grundsätzlich keine Überdosierung, sodass eine häufige Anwendung unbedenklich ist.

Inhaltsstoffe

Manuka Honig

Inhalt	Pro 100g
Brennwert	1.393kj / 333kcal
Fettgehalt	0,0 g
- gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	82 g
- davon Zucker	82 g
Eiweiß	0,4g
Salz	0,014 g

Verzehrempfehlung

Einen Teelöffel einnehmen und im Mund verteilen oder zum Süßen in die Speise geben.

Zusatzinformationen

- SKU/GTIN: 10189
- Nettofüllmenge: 250 g
- EAN: 4260656120040
- PZN (DE): 18471616
- PZN (AT): 5224129
- Zolltarifnummer: 04090000
- Herkunft: AUS
- PDF-Version: 21.11.2024