

Gezondheidsvoordelen van Mānuka Honing

het vloeibare goud dat honing heet



Mānuka honing is een uitzonderlijke honing met een uitgesproken complexe smaak en rijk aroma onvergelijkbaar met welke andere honing ter wereld.

Methylglyoxal (MGO) is de organische verbinding die verantwoordelijk is voor de antibacteriële eigenschappen van deze honing die wordt geproduceerd door bijen die nectar verzamelen uit de karakteristieke nectar van de geurige bloem van de Mānuka-plant (*Leptospermum Scoparium*).



Mānuka honing staat bekend als de gouden honingstandaard. Geen enkele andere honing heeft de complexiteit van natuurlijke componenten zoals de Nieuw-Zeelandse Mānuka honing.

Mānuka honing is rijk aan aminozuren, vitamines B & C, antioxidanten, mineralen, eiwitten, koolhydraten en bioactieve stoffen zoals plantaardige fenolverbindingen en organische zuren.





Mānuka honing

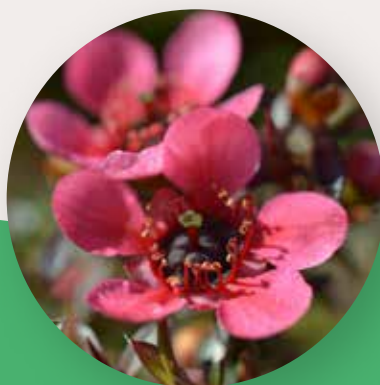
Unieke eigenschappen en toepassingen

De natuurlijke verbindingen van de Mānuka honingsoorten zorgen voor de unieke antibacteriële en antimicrobiële eigenschappen. Ieder met hun eigen toepassingsgebied, van gezonde leefstijl, therapeutische en medicinale toepassingen tot en met lichaamsverzorging. Het is dé reden waarom je deze honing kunt aanwenden voor gezondheidstoepassingen als:

- Ondersteuning immuunsysteem
- Ondersteuning spijsvertering
- Antioxidant bescherming
- Verzachten hoest en keelpijn
- Energie boost
- DIY-huidverzorging voor een stralende teint
- Antibacterieel gezichtsmasker
- Heilzaam zoetstofalternatief

Om de unieke helende eigenschappen van Mānuka-honing te garanderen, zoek je naar de bijbehorende UMF-classificatie. Hoe hoger het UMF-getal, hoe hoger het gehalte van de werkzame stoffen.

Als je eenmaal begint met het gebruik van Mānuka honing, zul je positieve effecten merken en een hoger energieniveau ervaren. Het zal je immuunsysteem sterker maken en je leven rijker.



Comvita ultra Premium Mānuka honing is organisch, non-GMO, UMF-gecertificeerd, 100% zuiver en rechtstreeks van de bron. Alleen het ultra hoge gehalte aan methylglyoxal (MGO) geeft Mānuka honing de antibacterie power van een superfood.