manukana

BIO MANUKA HONIG

AUS NEUSEELAND
100 % ORGANIC

USDA ORGANIC

manukana

BIO MANUKA HONIG

PRODUKTINFORMATION

QUALITÄT
Das macht **manukana**© BIO MANUKA HONIG so wertvoll 3

UNSER PRODUKTPORTFOLIO
Warum benutzen wir Echtglas?
Gebinde-Größen 125 g und 250 g 4

ETHISCH ORIENTIERTE IMKEREI 5

ZERTIFIZIERUNGEN 6

PRODUKT-SPEZIFIKATION 7
NÄHRWERT-DEKLARATION 7

HERSTELLER-ERKLÄRUNG 8

Konventionell

- Industrie Massentierhaltung
- Keine Rücksicht auf Bedürfnisse der Bienen
- Bewusste Tötung und Quälen von Bienen
- Massives Eingreifen in den Bienenstaat durch Zucht und Zerstörung

Biologisch-Ethisch

- Ökologisch-Ethische Bienenhaltung
- Artgerecht | Bienen als fühlende Lebewesen
- Ethische Behandlung der Bienen
- Minimale Korrekturen

DAS MACHT **manukana©** BIO MANUKA HONIG SO WERTVOLL

Hochwertige BIO-Qualität

manukana© bietet Ihnen als eine der wenigen Anbieter **Manuka Honig in reinster BIO-Qualität** an. Wir finden, dass ein so hochwertiges Naturprodukt BIO sein muss.

Um unsere Umwelt nicht noch weiter mit Plastikmüll zu belasten, bieten wir unseren Honig in „guten, alten" Echt-Gläsern an.

Unser **manukana©** BIO MANUKA HONIG ist ein reines und unverfälschtes Naturprodukt

- 100 % BIO und ORGANIC
- Unbehandelt: Nicht bestrahlt oder künstlich erhitzt
- Frei von Pestiziden
- Frei von Antibiotika und jeglichen künstlichen Zusätzen
- Non-GMO

Aus Liebe zur Umwelt: Plastikfreie Verpackung

Sie können **manukana©** BIO MANUKA HONIG mit reinem Gewissen genießen. Unsere Produkte sollen nur Gutes bewirken. Deshalb verzichten wir ganz bewusst auf PET Kunststoff-Behälter.

Die Meere und die Natur sind unser größter Schatz. Dies respektieren wir aus tiefstem Herzen und tun alles dafür, dass dies so bleibt. Unser Engagement für die Umwelt erkennen Sie daran, dass wir ausschließlich echte Gläser für unseren BIO MANUKA verwenden.

Honig aus ethischer Imkerei

Bei **manukana©** respektieren wir unsere Bienen. Bienen sind Lebewesen wie Sie und ich. So behandeln wir die Bienen auch: Mit Würde! Es ist uns eine Ehre, ein Privileg sowie unsere Verantwortung als ihre Betreuer, ihnen ein wundervolles, freies und erfüllendes Leben zu bieten, genauso, wie man es auch mit einem Haustier tun würde.

Was tun wir konkret?

- Bienenvölker werden immer so erhalten, wie sie sind, ohne die Kolonie am Ende der Saison bewusst durch Tötung zu verringern, wie es bei anderen Imkermodellen gehandhabt wird.
- Wir behandeln Varroamilben mit natürlichen, biologisch ätherischen Ölen und setzen keine chemischen Dämpfe ein. Diese würden die Bienen schwächen und viele töten.
- Bienen zu verletzten ist für uns nicht akzeptabel.
- Wir arbeiten bewusst langsam, um möglichst keine Bienen zu quetschen, z.B. beim Waben-ziehen und beim Aufeinandersetzen der Kästen. Das bedeutet einen höheren Zeitaufwand und führt aus betriebswirtschaftlicher Sicht zu Einbußen. Diese Rücksicht ist aber dem Respekt vor dem Einzellebewesen geschuldet.

Garantierte Echtheit von **manukana©** BIO MANUKA HONIG

Unser Honig wird von Assure Quality New Zealand streng überwacht. Assure Quality kontrolliert die Einhaltung der Vorschriften für den organischen Anbau und die Nachhaltigkeit biologischer Lebensmittel.

Der Methylglyoxal Gehalt (MGO) für unseren Honig wird regelmäßig von staatlich lizensierten Labors in Neuseeland und Deutschland kontrolliert. Jede einzelne Charge wird separat überprüft. Sie können sicher sein:

Mit dem Kauf von **manukana©** BIO MANUKA HONIG erwerben Sie ein unverfälschtes Stück Natur aus Neuseeland. Unser Honig versorgt Sie mit der geballten Kraft von Manuka. Das garantieren wir unseren Kunden.

manukana© BIO MANUKA HONIG

UNSER PRODUKTPORTFOLIO

Unseren **manukana**© BIO MANUKA HONIG führen wir in folgenden Stärkegraden:

ZERTIFIZIERT METHYOLGLYOXAL

MGO 30+ (Blend)
MGO 100+ | UMF 6
MGO 263+ | UMF 10
MGO 400+ | UMF 13

Wir bieten Ihnen diese in den Größen 125 g und 250 g im Glasbehälter an.

Warum bieten wir den Honig in echten Gläsern und nur in den Gebinde-Größen 125 g und 250 g

Als einer der wenigen Hersteller für Manuka Honig verzichten wir auf die üblichen PET-Kunststoff-Behälter, weil Glas gesünder und umweltschonend ist.

Qualität steht bei uns an erster Stelle. PET Behälter enthalten ungesunde Weichmacher. Deshalb verwenden wir nur echtes Glas als Behälter für unseren Honig.

Glas ist **gesünder** und **umweltverträglicher** als Plastik - bricht aber leichter. Damit Sie ihren Honig immer in einwandfreien Zustand erhalten, verzichten wir auf schwere 500 g und 1000 g Gläser. Bei diesen Größen würde die Bruchgefahr äußerst hoch sein. Das würde unsern Kunden ein unerfreuliches Kauferlebnis bescheren.

Ein weiterer Grund, weshalb wir ausschließlich kleine Größen anbieten, liegt im besonderen Charakter von Manuka Honig. Sein Gehalt von Vitaminen und Mineralien übersteigt alle anderen Honige um das Vierfache. Seine therapeutischen Anwendungen sind in hunderten wissenschaftlichen Fachartikeln und klinischen Studien belegt.

manukana© BIO MANUKA HONIG ist darüber hinaus in echter Bio Qualität produziert, was den Qualitätsstandard noch einmal erhöhte.

So ein wertvolles Produkt wollen wir nicht in Großgebinden anbieten. Das sehen wir als Verschwendung an. Außerdem können wir Ihnen dieses Premiumprodukt in kleinen Abfüllungen auch zu erschwinglicheren Preisen anbieten.

manukana© BIO MANUKA HONIG

ETHISCH ORIENTIERTE IMKEREI

Unser ideales Ziel ist es, die natürliche Gesundheit des Bienenstocks eines jeden Bienenvolkes aufrechtzuerhalten, da eine Bienenkolonie grundsätzlich unsterblich ist. Als ethische Imker arbeiten wir mit den natürlichen Verhaltensweisen der Bienen, die ihnen dabei helfen, sich selbst zu erhalten.

Deshalb sind wir entschieden gegen die weit verbreiteten kommerziellen Arbeitsmethoden, die zu einer erzwungenen Sklaverei der Bienen und deren kollateralen Zerstörung führen.

Jeder Bienenstock ist wertvoll.
Wir lieben unsere Bienen von ganzem Herzen und stellen sicher, dass jeder Bienenstock nach bestem Wissen und Gewissen gehandhabt und gepflegt wird. Es ist uns eine Ehre, ein Privileg sowie unsere Verantwortung als ihre Betreuer, ihnen ein wundervolles, freies und erfüllendes Leben zu bieten, genau so, wie man es auch mit einem Haustier tun würde. Sie kümmern sich um uns und wir kümmern uns um sie.

Unsere zertifizierten Bio-Bienenstöcke werden vor **Varroamilben** und damit einhergehenden Viren geschützt, indem wir auf die Behandlung mit natürlichen, biologisch ätherischen Ölen zurückgreifen.

Im Vergleich zur herkömmlichen Bienenzucht, ist unsere Methode der **ökologisch, ethischen Imkerei** eine große zusätzliche Arbeitsbelastung, doch sie ist auch der Weg, den wir für uns und für die Bienen am besten halten.

Bienen zu verletzten ist für uns nicht akzeptabel.
Wir arbeiten bewusst langsam und machen kritische Bereiche bienenfrei, um möglichst keine Bienen zu quetschen, z.B. beim Wabenziehen und beim Aufeinandersetzen der Kästen. Das bedeutet einen höheren Zeitaufwand und führt aus betriebswirtschaftlicher Sicht zu Einbußen. Diese Rücksicht ist aber dem Respekt vor dem Einzellebewesen geschuldet.

Bienenvölker Bienenvölker werden von uns immer (fast) so erhalten, wie sie sind, ohne die Kolonie am Ende der Saison beinahe vollständig auszutauschen, wie es bei anderen Imkermodellen gehandhabt wird. Unser Ziel ist es, den Bestand zu Verjüngen und damit unvermeidliche Verluste und schwächelnde Kolonien auszugleichen. Jedoch mit nie mehr als 25 %, junger Kolonien, gemessen am Bestand zu Beginn des Winters. Unserer Meinung nach reicht dies aus, um den Bestand durch Züchtung zu vergrößern und vitale Bienenvölker zu erhalten.

Züchtung von vitalen, effizienteren und krankheitsresistenteren Königinnen. Bei Bedarf larven wir um oder setzen eine neue Königin zu. Im Frühjahr schröpfen wir Bienenstöcke zur Schwarmkontrolle und verbinden dabei oft schwächere Stöcke mit gesunden Bienen und retten diese somit.

Keine Bienen werden jemals zurückgelassen... .
Wir lassen Bienen hauptsächlich in festen Bienenbeständen zurück. Müssen wir Bienenstöcke bewegen, dann wandern wir nur während der Nacht mit den Bienen, da diese dann entspannt und ruhig sind.

Am frühen Morgen werden die Bienen wieder am Zielort aufgestellt. Das ist schonend für die Bienen, aber anstrengend für den Imker. Es lohnt sich jedoch, wenn man weiß, dass dadurch jede Biene bestens versorgt ist.

manukana© BIO MANUKA HONIG

ZERTIFIZIERUNGEN

BIO Siegel

manukana© BIO MANUKA HONIG ist für die EU biozertifiziert durch AssureQuality New Zealand.
Das EU-Bio-Siegel erhalten nur Lebensmittel, die den strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau entsprechen.

manukana© BIO MANUKA HONIG zeichnet sich dadurch aus, dass die strengen imkerlichen Maßnahmen des ökologischen Landbaus (Gewinnung, Behandlung, Verarbeitung und Lagerung des Honigs) eingehalten werden.

USDA Siegel

manukana© BIO MANUKA HONIG trägt das USDA Organic Siegel der Vereinigten Staaten und unterliegt der FDA. Das USDA Organic Siegel entspricht dem EU-Bio-Siegel und ist teilweise noch strenger. So dürfen USDA-zertifizierte Nahrungsmittel keinerlei Rückstände von Antibiotika enthalten, wohingegen das Bio-Siegel dies in manchen Fällen erlaubt.

Halal-Siegel

manukana© BIO MANUKA HONIG ist Halal und kann von Moslems unbedenklich verzehrt werden. Unser Honig ist von FIANZ (Federation of Islamic Associations of New Zealand) zertifiziert.

Kosher-Siegel

Darüber hinaus trägt unser Honig das Kosher-Siegel:
Die jüdischen Speisegesetze, die Kashrut, teilen Lebensmittel in für den Verzehr erlaubte „koschere" und für den Verzehr nicht erlaubte „nicht koschere" Lebensmittel ein.
manukana© BIO MANUKA HONIG können Menschen jüdischen Glaubens unbedenklich verzehren, da unser Honig alle Vorschriften für koschere Nahrung erfüllt.

manukana© BIO MANUKA HONIG

PRODUKT-SPEZIFIKATION

LEBENSMITTEL	BIO MANUKA HONIG
LEBENSMITTELSICHERHEIT	Dieses Produkt wurde in einem von der NZFSA zugelassenen HACCP Betrieb hergestellt.
METHYLGLYOXIAL (MGO)	30–800 mg/kg (abhängig vom Reifegrad des Honigs)
HYDROMETHYL FURFURAL (HMF)	< 40 mg/kg (Im Idealfall sollte er bei <25 mg/kg liegen)
C4 ZUCKER	< 7 %–10 %
TUTIN	< 0,7 mg/kg
FEUCHTIGKEIT	< 15 %
SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
- Farbe	hellbraun bis dunkelbraun
- Geschmack	mineralisch, leicht bitter, würzig
- Aroma	feucht erdig, aromatisch
ALLERGIE-WARNUNG	Enthält Bienenprodukte. Nicht geeignet für Kinder unter 12 Monaten
HALTBARKEIT	4 Jahre Honig ist ein dauerhaft haltbares Produkt mit minimalem Sicherheitsrisiko. Es kann zu einer natürlichen Kristallisation kommen.
LAGERUNG	Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen. Zwischen 18–25 °C lagern
URSPRUNGSLAND	Produziert in Neuseeland aus einheimischen Zutaten

NÄHRWERT-DEKLARATION

NÄHRWERTANGABEN per 100 g	
Brennwert	1370 kJ/328 kcal
Fett	<1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	<1 g
Kohlenhydrate	80 g
- davon Zucker	78 g
Eiweiß	<1 g
Salz	0,012 g

HERSTELLER-ERKLÄRUNG

- 100 % BIO HONIG
- DER HONIG STAMMT AUS BIO ZERTIFIZIERTEN IMKEREIEN AUS NEUSEELAND
- DER HONIG WURDE BEI DER PRODUKTION VOLLSTÄNDIG VON FREMDSTOFFEN GEREINIGT. ZUM BEISPIEL WURDEN SÄMTLICHE TOTE BIENEN ENTFERNT.
- DER HONIG WURDE ZU 100 % NATÜRLICH HERGESTELLT
- DER HONIG IST FREI VON PESTIZIDEN
- DER HONIG IST NON GMO
- DER HONIG IST FREI VON ANTIBIOTIKA
- DER HONIG IST UNBESTRAHLT
- DER HONIG IST UNBEHANDELT UND VOLLSTÄNDIG BIO ZERTIFIZIERT
- UNSER NEUSEELÄNDISCHER LIEFERANT IST EIN REGISTRIERTER EXPORTEUR GEMÄSS ABSCHNITT 55 DES NZ ANIMAL PRODUCTS ACT VON 1999
- UNSER LIEFERANT ERFÜLLT ALLE VORAUSSETZUNGEN DES NZ HEALTH ACT, FOOD HYGIENE REGULATIONS VON 1974