

manukamiele.it



VERO MANUKA.  
PURA FELICITÀ.

ORA ANCHE IN ITALIA!



Manukamiele è una divisione dell'azienda Kappae ed è specializzata nella vendita di miele di Manuka in Italia. Il nostro team vi assicura un follow-up e un servizio clienti professionale e reattivo. La vostra soddisfazione è la nostra principale preoccupazione.

Importiamo e commercializziamo **in esclusiva** in Italia il miele di Manuka proveniente dai nostri apicoltori neozelandesi di **Happy Valley**.

Dalle prime poche api e arnie acquistate da Leon Janson nel 1959, Happy Valley Honey è cresciuta fino a diventare un **rinomato marchio** internazionale. Resta ancora un'azienda con valori familiari e con un forte impegno a fornire miele di prima qualità. Happy Valley Honey possiede 10.000 alveari situati nelle foreste e nei campi della Nuova Zelanda. Grazie alla tecnologia, il loro miele può essere rintracciato fino agli alveari e i rigorosi test garantiscono un prodotto di **alta qualità**. Durante la produzione vengono utilizzati processi delicati, per cui il miele può essere etichettato come prodotto grezzo. Happy Valley Honey si occupa interamente dell'estrazione, della produzione e della lavorazione del suo miele, consentendo uno stretto controllo della qualità in ogni fase del processo produttivo. Happy Valley si avvale di test di laboratorio indipendenti ed è membro dell'Associazione Unique Manuka Factor Honey per garantire che il suo miele di Manuka sia autentico con tutte le sue proprietà speciali e distintive.

# Qual è il miglior miele di Manuka?

Per cominciare, diamo una rapida occhiata a cosa sia il miele di Manuka. È un miele ottenuto da un arbusto che cresce in Australia e Nuova Zelanda. In primavera, le api cominciano a sciamare e poi si nutrono del nettare di Manuka che si trova nei bei fiori rosa pastello di questi arbusti. È un miele raro e prezioso. Questo miele ha una molecola particolare, il metilgliosale (MGO), un composto chimico che ha un'azione antibatterica, disinfettante e germicida naturale. Queste proprietà caratteristiche e uniche lo rendono un miele molto popolare.

Ma il miele di Manuka di più alta qualità non è solitamente venduto nei negozi, nelle erboristerie o nelle farmacie. Sono difficili da trovare perché ci sono molte etichette contraffatte e false che ingannano i consumatori ignari. Il miele di Manuka di bassa qualità avrà proprietà curative molto diminuite e avrà un sapore molto peggiore!

## Come trovare il miglior miele di Manuka?

In primo luogo, assicuratevi che provenga dalla Nuova Zelanda e che sia etichettato UMF, con le percentuali di fenoli indicate: non tutti i mieli di Manuka hanno la stessa quantità e il rischio di trovare un miele contraffatto è tutt'altro che basso.

Diffidate dei mieli sul mercato etichettati come "Active Manuka Honey". Questo termine può essere fuorviante in quanto si riferisce agli effetti antibatterici prodotti dal perossido di idrogeno, che può essere trovato in tutti i tipi di miele, anche il miele più semplice venduto nel vostro supermercato locale. Per garantire le proprietà curative uniche del miele di Manuka, fate attenzione alla classificazione UMF o MGO.

## Cosa sono l'UMF e l'MGO?

Per classificare e valutare la qualità del miele di Manuka e la sua attività antibatterica, i ricercatori utilizzano diversi sistemi di punteggio come UMF e MGO. Ma cosa significano queste sigle e come possono assicurare che il consumatore stia comprando il miglior miele di Manuka?

# UMF

Il miele di Manuka è classificato dal sistema UMF, che è considerato il migliore e più accurato sistema di classificazione disponibile oggi. Indica accuratamente le proprietà curative del miele di Manuka.

L'UMF funziona misurando i livelli dei tre composti chiave che autenticano il miele di Manuka: MGO, DHA e leptosperina. Utilizza una scala da 5+ a 20+ per classificare i mieli secondo la forza dei loro effetti terapeutici. A partire dalla valutazione UMF 10+, il miele ha un'alta attività antimicrobica. Tenete presente che più alto è il numero UMF, maggiore è l'attività antibatterica del miele di Manuka.

**UMF 0-4:** è presente una quantità non rilevabile di agenti attivi.

**UMF 5-9:** i livelli di agenti attivi sono bassi.

**UMF 10-15:** presenza di agenti attivi a un livello interessante per l'uso terapeutico.

**UMF 16+:** presenza di una maggiore quantità di agenti attivi, miele di qualità superiore.

Come potete vedere, non c'è un segreto per ottenere il massimo beneficio. Devi scegliere un miele con un alto UMF. Probabilmente noterete che il prezzo aumenta all'aumentare dell'UMF. Questo perché la qualità ha un prezzo, che si riflette nell'alta qualità del processo di raccolta, imballaggio e trasporto.

# MGO

La notazione MGO calcola la quantità di un principio attivo molto potente presente nel miele: il methylglyoxal. Il miele di Manuka ha un contenuto molto alto di MGO. Pertanto, se vedete un miele con un MGO superiore a 100+, è molto probabile che la vostra bottiglia contenga principalmente miele di Manuka, poiché gli altri mieli raggiungono molto raramente questo punteggio.

UMF 5+ = MGO 83+

UMF 10+ = MGO 263+

UMF 15+ = MGO 514+

UMF 20+ = MGO 829+

# Perchè il miele Happy Valley è migliore degli altri?

Ogni lotto di miele di Manuka Happy Valley è testato individualmente da un laboratorio indipendente per certificare il suo UMF. I risultati dei test sono pubblicati dal laboratorio per essere totalmente trasparenti e per dare tranquillità al consumatore finale.

Happy Valley Honey è un'azienda premium, certificata e rispettata nel mondo dell'apicoltura. Le loro confezioni sono scritte secondo le norme UMF e i controlli sono effettuati in tutte le fasi del processo di creazione. Anche la salute delle api è controllata! Altri produttori di miele di Manuka non prendono in considerazione questi piccoli dettagli che sono così importanti quando si tratta di godere dei benefici di Madre Natura. A Happy Valley, le api vivono liberamente nel loro elemento naturale, in armonia con la terra e gli arbusti di Manuka. Gli alveari sono gestiti con cura da apicoltori appassionati in modo naturale per garantire la migliore salute delle api e quindi la produzione di miele di altissima qualità.

Scegliendo il miele di Happy Valley, c'è la garanzia di avere accesso al miglior miele di Manuka della Nuova Zelanda (e quindi del mondo) a prezzi accessibili.

**Una volta che l'avrete provato, non vorrete più lasciarlo, sia per le sue proprietà curative che per il suo ottimo sapore e consistenza!**



# I nostri mieli

Proponiamo i nostri mieli unicamente in vasetti da 250 grammi per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche. Grazie all'analisi e alla certificazione di Happy Valley, possiamo garantire che commercializziamo e distribuiamo miele di Manuka autentico, grezzo, non OGM, selvatico e non pastorizzato. La sua consistenza è molto densa e cremosa. Il suo colore è giallo-arancione e si scioglie più lentamente nelle bevande calde. Il suo aroma è intenso e il suo gusto è forte e deciso, ma delicato.



I benefici naturali e unici del miele di Manuka UMF® 5+ possono contribuire al vostro benessere. Un cucchiaino di miele di Manuka UMF® 5+ al giorno. La consistenza del miele di Manuka UMF® 5+ lo rende un'aggiunta perfetta e deliziosa a dessert, yogurt, muesli e cereali.



Più che un semplice piacere per il palato, le proprietà uniche e i benefici per la salute del miele di Mānuka UMF® 10+ lo rendono un bene molto apprezzato.



Il nostro miele di Manuka UMF® 15+ è ricco di benefici naturali per la salute della pelle e dell'apparato digerente. Il miele di Manuka è una deliziosa alternativa allo zucchero lavorato, adatta a qualsiasi piatto o bevanda.



Il miele di Manuka UMF® 20+ è puro e potente grazie all'elevata concentrazione di metilgliosale (MGO), un enzima essenziale derivato dalla pianta di Manuka che si trova proprio in Nuova Zelanda.



Il miele di Manuka UMF® 24+ è grezzo e limitato. Questo potente grado UMF è dovuto all'alta concentrazione di metilgliosale (MGO), un enzima essenziale derivato dalla pianta di Manuka che si trova in Nuova Zelanda.



[www.manukamiele.it](http://www.manukamiele.it)

UNA DIVISIONE DI KAPPAE  
VIA SAN ROCCO 22C  
23823 COLICO LC  
P.IVA 03831440130