zur Verfügung gestellt von Gebrauchs.info

Produktbeschreibung: Manuka Honig UMF 5+ / 10+ / 15+ Comvita

Hinweis: um die Aktivität des Honigs zu erhalten, sollte der Manuka Honig nicht erhitzt und bspw. auch nicht in heißen Tee gegeben werden. Es wird der normale Verzehr als Lebensmittel z.B. als Brotaufstrich empfohlen.

Was ist Manuka Honig und weshalb ist er so besonders?

Manuka-Honig wird in Neuseelands abgelegenen, unberührten Waldregionen aus dem Nektar der Blüten von Neuseelands Manukabaum gewonnen und ist für seinen charakteristischen, vollmundigen Geschmack und sein einzigartiges Aroma weltweit bekannt. Die Bienen ernähren sich von der in Neuseeland heimischen Manuka-Pflanze (*Leptospermum scoparium)* mit ihren zartrosa oder weißen Blüten.

Während die antibakteriellen Eigenschaften aller Honigarten seit Jahrhunderten bekannt sind, haben Laboruntersuchungen gezeigt, dass Manuka-Honig besonders bemerkenswerte antibakterielle Eigenschaften besitzt, die nur in Pflanzen der Gattung Leptospermum vorkommen. Diese wurden als „Unique Manuka Factor“ (einzigartiger Manuka-Faktor), kurz UMF®, bezeichnet. UMF® Manuka Honig ist vollkommen natürlich und wird aufgrund seines einzigartigen Geschmacks seit Jahren geschätzt.

Comvita UMF Manukahonige haben einen natürlichen UMF von 5+ bzw. 10+ oder 15+.

UMF beschreibt eine besondere antibakterielle Aktivität, die in anderen Honigen nicht aufzufinden ist. Das macht den UMF Manukahonig zu einem der begehrtesten Honige der Welt.

Weshalb UMF® Manuka Honig?

UMF® steht für "Unique Manuka Factor", den "einzigartigen Manuka-Faktor". Es handelt sich hierbei um ein Maß für die einzigartige Art von antibakterieller Aktivität, die in dem aus dem Nektar des in Neuseeland heimischen Manuka-Strauchs *(Leptospermum scoparium)* gewonnenen Honig von Natur aus in unterschiedlichem Ausmaß vorhanden ist.

UMF® ist eingetragene Bezeichnung und Warenzeichen von AMHA (Active Manuka Honey Association) und darf nur von lizensierten Nutzern verwendet werden, die bestimmte Kriterien erfüllen, wie zum Beispiel die Überwachung und Kontrolle der Honigqualität. Die neuseeländische Honigindustrie (AMHA) hat UMF® als Warenzeichen eintragen lassen, um sicherzustellen, dass die Aktivität von Manuka Honig nicht falsch dargestellt wird.

Worauf zu achten ist:

Das UMF® Warenzeichen wurde als Hilfe für Verbraucher eingetragen, um sicherzustellen, dass diese keinen Manuka Honig mit wenig oder keiner antibakteriellen Aktivität kaufen. Verbraucher entscheiden sich im Allgemeinen für Manuka-Honig:

• als Nahrungsmittel wegen seines einzigartigen Geschmacks
• mit UMF® Logo und Einstufung wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften

Um das UMF® Markenzeichen tragen zu dürfen, muss der Hersteller oder Eigentümer der Marke im Besitz einer aktuellen UMF® Lizenz von AMHA Darüber hinaus entspricht UMF® Manuka Honig allen der folgenden fünf Kriterien:

• UMF® ist deutlich auf dem Frontetikett angegeben.
• Er wird in Neuseeland in Gläser abgefüllt und etikettiert.
• Er stammt von einem neuseeländischen Unternehmen, dem die Verwendung der Bezeichnung UMF® von AMHA genehmigt wurde.
• Er trägt den Namen des UMF® Lizenznehmers auf dem Vorderetikett.
• Er hat eine Einstufung von UMF® 5+ oder mehr.

Aktualisierungsstand Gebrauchs.info März 2014