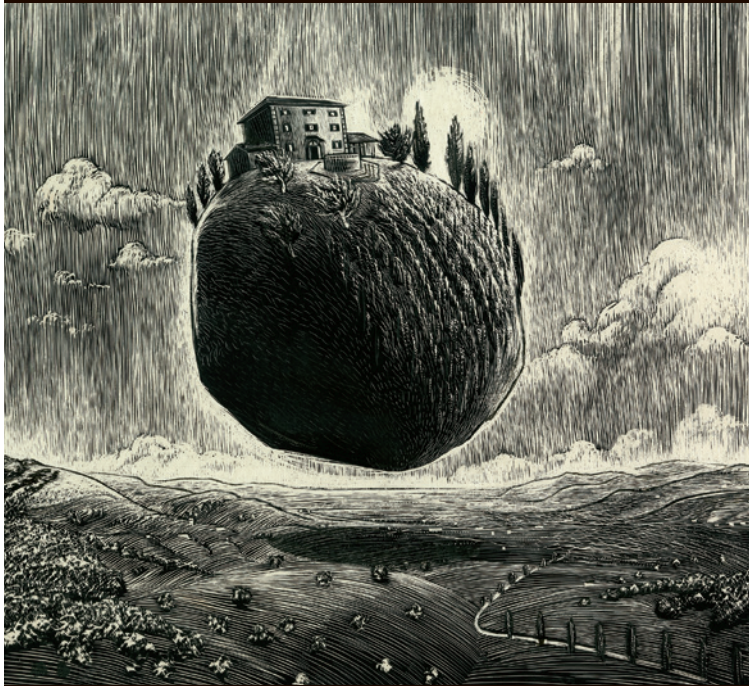




SEQUERCIANI
miel



S.S. SEQUERCIANI SOCIETÀ AGRICOLA
LOC. SEQUERCIANI - 58023 GAVORRANO (GR) - ITALY
FISCAL CODE AND VAT N° IT 01449730538
TEL +39 0566 028053 / +39 340 2637849
INFO@SEQUERCIANI.IT

SEQUERCIANI SVIZZERA GMBH
BINZSTRASSE 23 · CH 8045 ZÜRICH
TEL. +41 44 340 03 43 / +41 79 170 64 54
VERTRIEB@SEQUERCIANI.CH

WWW.SEQUERCIANI.IT



SEQUERCIANI
miel



SEQUERCIANI HONIG

*Der Nektar
des Wohlbefindens*

WWW.SEQUERCIANI.IT

Der Millefiori Bio-Honig von Sequerciani



Der Bio-Honig, den wir bei Sequerciani produzieren, ist ein Mehrblütenhonig, der sogenannte „Millefiori-Honig“, die wichtigste und am weitesten verbreitete Sorte dieses köstlichen und gesunden Nahrungsmittels. Ein Honig mit einem süßen und delikaten Geschmack, einer hellen Farbe und einer flüssigen Konsistenz. Obwohl er unserer handwerklichen Produktion entstammt, können Farbabstufung und Konsistenz je nach Blühkalender, sowie Saison- und Klimaverlauf variieren.

Millefiori-Honig: Eigenschaften und Vorteile

Die wohltuenden Eigenschaften des Millefiori-Honigs reichen vom Nährwert über den rein gesundheitlichen Aspekt: Das Geheimnis steckt gänzlich in seiner besonderen Zusammensetzung.

So wird der Millefiori-Honig von Sequerciani produziert:

Unsere Bienen am Waldrand, zwischen dem Weinberg und dem Gemüsegarten, schenken ihn uns so, wie er ist.

Die „Sammelbienen“ finden den nötigen Nektar in der umgebenden Natur und transportieren ihn zu ihrem Bienenstock, wo sie ihn den „Arbeiterinnen“ übergeben. Diese legen den Nektar in die Zellen, die sogenannten „Bienenwaben“, wo eine andere Bienenmannschaft, die „Lüfterbienen“, durch Fächeln mit den Flügeln einen Luftwirbel erzeugt, der die Feuchtigkeit der Umgebung und den Wasseranteil im Honig reguliert.

Nach ca. einem Monat ist der Honig entwässert und richtig reif, und eine weitere Bienenmannschaft versiegelt die Waben dann mit Wachs. Nun ist der Honig fertig und der Imker nimmt nur einen Teil dieser Produktion aus dem Bienenstock. Er lässt diesen fleißigen Insekten den ganzen Rest der Honigwabe, die die Nahrung des Bienenvolks für den ganzen Winter darstellt.

In unserem Labor nimmt unser Imker die „Entdeckelung“, das heißt die Entfernung der Wachsdeckel vor. Das Leeren der Waben wird durch Schleudern erreicht. Der Honig wird gefiltert, von Verunreinigungen befreit und in kleine Absetz- bzw. Klärgefäße gefüllt.

- Der Millefiori-Honig ist reich an Nährstoffen: Da er eine Spezialmischung aus verschiedenen Nektaren und Blüten ist, besitzt dieser Honig alle wohltuenden Substanzen aus den verschiedenen Pflanzen, eine rundum natürliche Emulsion, die jede Menge Energie verleiht. Er enthält viele Antioxidantien und Mineralsalze und ist für Kinder im Wachstum und für die Sportlernahrung geeignet.
- Optimales Heilmittel für Grippe-symptome: Da er ein natürliches antibakterielles Mittel ist, hilft der Millefiori-Honig gegen Husten, Halsweh und andere Infektionen des Atmungsapparates und tut auch den Lungen und dem Verdauungsapparat gut. Er hilft, Körper und Leber zu entgiften und hat auch entwässernde Eigenschaften.
- Er hilft bei Reizungen und Insektenstichen: Die antibakterielle und lindernde Wirkung ist auch in diesem Fall hilfreich, weil er Juckreiz und Brennen nach Stichen mindert. Wenn er als Grundzutat einer Gesichtsmaske verwendet wird, hilft der Millefiori-Honig auch, juveniler Akne vorzubeugen.
- Er nährt Haut und Haar: Äußerlich angewendet, ist der Millefiori-Honig auch ein idealer Verbündeter für die Pflege von Haut und Haar, die gepflegter und leuchtender erscheinen und sich samtig und glatt anfühlen.