

وصفات غذائية وعلاجية ملهمة للاستمتاع بعسل
مانوكا النشط بيولوجياً بشكل يومي.

العسل من أجل الصحة

غذاء غني حلو المذاق



AUSTRALIA
AT ITS PUREST

غذاء غني حلو المذاق

يتواجد العسل في معظم بيوتنا، لكن قد تعتقد أن مكانه في خزانة المؤن وليس في خزانة الأدوية! بينما تم استخدام العسل لعدة قرون كمستحضر تجميل ودواء، لا يزال الناس يتجهون اليوم إلى العسل النشط لفوائده الصحية.

الأنزيمات

قد يحتوي العسل على إنزيمات مثل الفوسفاتيز، الأميليز، الجلوكوز أوكسيديز، الإنفرتيز، الدياستاز والكتلاز [1]. تشارك هذه الإنزيمات في نضوج العسل والحفاظ عليه لصالح يرقات النحل [2] وتأتي هذه الأنزيمات من الرحيق نفسه أو يضيفها النحل خلال مرحلة نضوج العسل. إن الإنفرتيز والجلوكوز أوكسيديز مسؤولان أيضاً عن عملية تكسير الكربوهيدرات.

العناصر النزرة

وُجد أن العسل يحتوي على كميات صغيرة من 54 من المعادن والعناصر المختلفة من العسل الذي تم فحصه من جميع أنحاء العالم [3]. وتشمل البوتاسيوم والصوديوم والحديد وكلاً من فيتامين ب وج.

البوليفينول

تساهم الفينولات كحمض الكورماريك وحمض الغاليك وحمض الكافيين في الخصائص المضادة للأكسدة في العسل [6]. يختلف تكوين البوليفينول في العسل بشكل كبير وفقاً لنوع الزهر [4، 5، 6].



إحدى عجائب الطبيعة

لطالما كان العسل علاجاً طبيعياً لقرون عديدة، ويُعتقد أنه يساعد على الهضم ويهدئ التهاب الحلق ويضفي الحيوية على خطوتك. يحتوي على المعادن والعناصر النزرة والفيتامينات والبوليفينول والبروتينات والإنزيمات.

المكونات الحيوية

يحتوي العسل المستخرج من أشجار اللبتوسبيروم الأسترالية أو النيوزيلندية على مُركب فريد يسمى ميثيل جليوكسال، وهو المكون الرئيسي المستخدم لقياس النشاط المضاد للبكتيريا لعسل مانوكا. يحتوي العسل أيضاً على مكونات أخرى نشطة حيوياً مثل بيروكسيد الهيدروجين ونشاط غير بيروكسيد، والذي يتم قياسه على أنه إجمالي النشاط ويظهر على العبوة كرقم TA+. في جميع أشكال العسل الطبي، كلما زاد الرقم، ارتفع مستوى فعالية هذا العسل.

1. Ropa Science Research, Comparison of Mineral and Enzyme Levels in Raw and Processed Honey. (مقارنة مستويات المعادن والإنزيمات في العسل الخام والمعالج). National Honey Board and American Analytical Chemistry Laboratories: Wisconsin, USA (المجلس الوطني للعسل ومختبرات الكيمياء التحليلية الأمريكية: ويسكونسن، الولايات المتحدة الأمريكية). ص. 1-7.

2. 'Airborne. Honey Enzymes' أنزيمات العسل المحمولة جواً

3. Solayman, M., et al. Physicochemical Properties, Minerals, Trace Elements, and Heavy Metals in Honey of Different Origins. A Comprehensive Review (مراجعة شاملة). 2016.

4. Gheldof, N., Wang, X. H., and Engeseth, N. J. (2002). Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources (المصادر الزهرية). J. Agric. Food Chem. 50, 5870–5877. doi: 10.1021/jf0256135.

5. Petretto, G. L., Cossu, M., and Alamanni, M. C. (2015). Phenolic content, antioxidant, and physico-chemical properties of Sardinian monofloral honeys. Int. J. Food Sci. Technol. 50, 482–491. doi: 10.1111/ijfs.12652.

6. Cianciosi, D., et al. (2018) Phenolic Compounds in Honey and their Associated Health Benefits: A Review. Molecules. 23,2322:doi:10.3390/molecules23092322.

كيف يختلف عسل مانوكا عن أنواع العسل الأخرى؟

نطلق على بعض أنواع عسل مانوكا ما نسميه العسل "النشط" ويتمتع بخصائص مضادة للجراثيم أعلى من عسل المائدة العادي. يعود الفضل في ذلك لعنصر متواجد في عسل مانوكا يسمى ميثيل جليوكسال (MGO). يأتي MGO من مركب عضوي موجود في رحيق بعض أشجار Leptospermum يسمى ثنائي هيدروكسي أسيتون (DHA). تجدر الإشارة إلى أنه ليست كل أنواع عسل مانوكا "نشطة"، لذلك من المهم التحقق من الملصق عند شراء عسل مانوكا.

كيف يتم قياس قوة عسل مانوكا؟

تقاس قوة عسل مانوكا من خلال نشاطه المضاد للبكتيريا. هناك عدد من المعايير المستخدمة لقياس القوة المضادة للبكتيريا لعسل مانوكا، وأكثرها شيوعاً ما يلي:

ميثيل جليوكسال (MGO)

نشاط غير بيروكسيد (NPA)

عنصر مانوكا الفريد (UMF)

كلما زاد الرقم في كل معيار، زاد التأثير المضاد للبكتيريا.



دليل كابيلاانو لعسل مانوكا

عسل مانوكا الأسترالي الأصيل هو أحد أفضل الأطعمة الطبيعية الغنية، ويعد كنزاً وطنياً لنا هنا في كابيلاانو. تابع القراءة لاكتشاف ما الذي يجعل عسل مانوكا الأسترالي مميزاً ومكوناً يحظى باحترام كبير (وأجريت عنه الكثير من الأبحاث!) لدعم الصحة اليومية.

ما هو عسل مانوكا؟

في النكهة السلسة والممتعة لعسل مانوكا الأسترالي. استُخدم عسل مانوكا من قبل الحضارات الأسترالية والماورية الأصلية على مدار آلاف السنين، واليوم هو عسل خضع للكثير من الأبحاث على نطاق واسع وحاز على جوائز عديدة لخصائصه الصحية الداعمة.

يتم إنتاج عسل مانوكا بواسطة النحل الذي يتغذى على أزهار أشجار Leptospermum، وموطنها أستراليا ونيوزيلندا. في حين أن لدى نيوزيلندا مجموعة واحدة فقط من Leptospermum، هي Leptospermum scoparium، تعد أستراليا موطناً لأكثر من 80 نوعاً من Leptospermum، مما يساهم

ما هي المكونات الصحية لعسل مانوكا التي خضعت للأبحاث؟

في محاولة للكشف عن الخصائص الطبية للغذاء، يدرس الباحثون حول العالم الخصائص الصحية لعسل مانوكا النشط. فيما يلي بعض نتائج البحوث الرائدة حتى الآن:

AUSSIE MANUKA MORE POTENT

عسل مانوكا الأسترالي الأكثر فعالية

أظهرت الأبحاث مؤخراً أن عسل مانوكا الأسترالي النشط يمتلك مكونات أكثر قوة من عسل مانوكا "hospital grade" النيوزيلندي. يمكنك قراءة المزيد هنا:

Cokcetin, N.N., Pappalardo, M., Campbell, L.T., Brooks, P., Carter, D.A., Blair, S.E. & Harry, E.J. (2016). The Antibacterial Activity of Australian Leptospermum Honey Correlates with Methylglyoxal Levels. (ارتباط النشاط المضاد للبكتيريا لعسل Leptospermum الأسترالي بمستويات الميثيل جليوكسال المتواجدة فيه). PLoS One, المجلد 11, رقم 12, صفحة e0167780.

WOUND HEALING & SKINCARE

(علاج الجروح والعناية بالبشرة)

Molan, P.C. (2011). The evidence and the rationale for the use of honey as wound dressing (الدليل والمنطق لاستخدام العسل كضماد للجروح). Wound Practice and Research (علاج الجروح والأبحاث), 19(4) 204-220.

ANTIBACTERIAL & ANTI-INFLAMMATORY

(مضاد للبكتيريا والالتهابات)

Johnston, M., et al (2018). Antibacterial activity of Manuka honey (النشاط المضاد للبكتيريا لعسل مانوكا ومكوناته: لمحة عامة), 4(4):655-654 Bean, AIMS Microbiology, (2012). Investigating the Anti-inflammatory Activity of Honey (البحث في نشاط العسل المضاد للالتهابات أطروحة دكتوراه في الفلسفة (دكتوراه)), University of Waikato, Hamilton, جامعة وايكاتو، هاميلتون، نيوزيلندا. المرجع <https://hdl.handle.net/10289/6218>

ما هو الفرق بين عسل مانوكا الأسترالي وعسل مانوكا النيوزيلندي؟

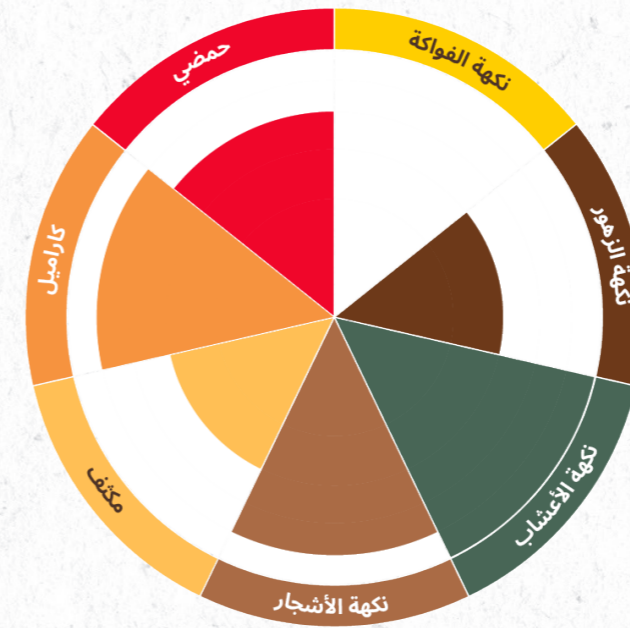
يتميز عسل مانوكا الأسترالي بطعم أكثر سلاسة. يتم إنتاج كل من عسل مانوكا في أستراليا ونيوزيلندا من النحل الذي يتغذى على أشجار Leptospermum. نظراً لكون أشجار Leptospermum منتجة لكميات مختلفة من DHA، تتنوع القوة المضادة للبكتيريا في عسل مانوكا. لا يهم ما إذا كانت أشجار Leptospermum موجودة في أستراليا أو نيوزيلندا، ولكن ما يهم هو نسبة DHA و MGO الموجودة. يتمتع عسل مانوكا الأسترالي بمذاق أكثر حلاوة وسلاسة عند مقارنته بالمذاق الطبي المعتاد للعسل النيوزيلندي.



ما هو طعم عسل مانوكا الأسترالي؟

هو شائع في بعض أنواع عسل مانوكا. يعني ذلك أن عسل مانوكا النشط لدينا متعدد الاستخدامات بشكل مذهل وسهل الاستمتاع به بالمعلقة أو في المشروبات والوصفات.

يحظى عسل مانوكا بنكهة واضحة وغنية ومركبة مع طبقات من الشعير والأعشاب ومذاق ممتع يرافقه. عسل مانوكا النشط من كايبلانو له نكهة لذيذة وحلوة وسلسة، مع عدم وجود نكهة "دوائية" طاغية، كما



سلس وحلو المذاق، عصرة واحدة فقط
من العناصر الغذائية النشطة بيولوجياً في
كوب الشاي اليومي لدعم طقوسك الصحية اليومية

استلهاام الأغذية الغنية

عزز روتينك الصحي اليومي

أطباق بليس بالزبادي YOGHURT BLISS BOWLS

ابتكر فطوراً غنياً بالمكونات الغذائية ما عليك سوى الجمع بين الفاكهة الطازجة الموسمية والمكسرات والجرانولا والبذور لتغذية جسمك وتنشيطه.

مباشرة من مطبخ كاييلانو وكتب وصفات مربى النحل لدينا، اكتشف مجموعة من الطرق السهلة لتعزيز وجبة الفطور والمشروبات والوجبات الخفيفة بعسل مانوكا النشط بيولوجياً.

يملك العسل ضعف حلاوة مذاق السكر، لذا فأنت بحاجة إلى كمية أقل - انه سبب آخر لتستبدل السكر بالعسل اليوم!

المانجو وبذور القرع PEPITAS

الخوخ و السمسم

التوت والجوز

فاكهة التنين DRAGONFRUIT وجوز الهند

رقائق الشوكولاتة والموز

رشفة من المتعة

حليب بعسل المانوكا والطحينة والتمر

حلو، بنكهة المكسرات وذو رائحة عطرية، مشروب الحليب المغذي هذا المصنوع من عسل مانوكا النشط من كاييلانو وهو مثالي كوجبة خفيفة بعد الظهر، أو لإعطاء الطاقة أو كمشروب لطيف للأمعاء الحساسة.

المكونات

- 500 ملم حليب
- 8-6 حبات تمر مدجول، منزوع النوى ومقطع إلى قطع كبيرة
- 2 ملعقة كبيرة عسل مانوكا النشط من كاييلانو
- 1 ملعقة كبيرة طحينة
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا الصافي
- 2-3 مكعبات ثلج (اختياري)

الطريقة

1. سخن الحليب برفق في قدر أو في المايكروويف حتى يصبح فاتراً.
2. أضف التمر إلى الحليب واتركه لمدة 5 دقائق حتى يصبح التمر طرياً.
3. امزج المكونات التالية في الخلاط حتى تصبح سلسلة القوام: الحليب، والتمر والعسل والطحينة والفانيليا والثلج (إن وجد) واخفقهم حتى يتجانسوا.
4. قسم المخفوق في كأسين وقدمه مباشرة مع عصرة إضافية من عسل مانوكا النشط من كاييلانو.

مهدئ ومغذي وحلو المذاق
بشكل طبيعي. هذا الحليب

هو المفضل لدى الأطفال والكبار



عصرة العسل اليومية!

عصير عسل مانوكا مع الزنجبيل

طازج، لذيذ وغني بالنكهة، هذا العصير المفعم بالحياة يعزز المناعة - فهو غني بفيتامين ج ومضادات الأكسدة الكاروتينية والخصائص النشطة بيولوجياً لعسل مانوكا من كاييلانو. رشة من المكونات الغنية الطازجة والمنشطة!

المكونات

- 1 ملعقة كبيرة عسل مانوكا النشط من كاييلانو
- 4 حبات برتقال مقشرة ومقطعة أنصاف
- 3 حبات جزر
- قطعة من الزنجبيل الطازج بحجم 5سم، مقشرة ومفرومة خشنة
- عصير ½ حبة ليمون

الطريقة

1. ضع عصير البرتقال وحبات الجزر والزنجبيل في العصارة.
2. في وعاء صغير، اخلط عسل المانوكا وملعقة من العصير ليذوب العسل في الخليط.
3. أضفه إلى العصير واخلط جيداً. يقسم العصير بين كوبين ويقدم على الفور.

شوكولاتة البندق ذات الطعم الخيالي

أضف 2 ملعقة صغيرة كاكاو أو مسحوق كاكاو إلى وصفة القاعدة. ضع عليها كريمة البندق، والبندق المحمص، وجوز الهند، ورقائق الشوكولاتة وعصرة من عسل مانوكا من كاييلانو!

أناناس وأفوكادو وسبانخ

استبدل موزة واحدة بكوب أناناس مجمد. أضف حفنة من السبانخ و1/2 ثمرة أفوكادو إلى وصفة القاعدة. ضع عليها التوت، وعناقيد الجرانولا وعصرة عسل مانوكا من كاييلانو!

أوعية السموزي اللذيذة

ممتعة في صنعها وتناولها، أوعية السموزي التي تؤكل بالملعقة ويمائل شكلها روعة مذاقها. طريقة سهلة للاستمتاع بوجبتك اليومية من الفواكه والخضروات والفيتامينات!

وصفة القاعدة (حصتين)

- 2 حبات موز مجمدة ومقطعة
- 6-4 مكعبات ثلج
- 1/2 كوب حليب أو حليب الجوز من اختيارك
- 1/3 كوب زبادي
- 2 ملعقة صغيرة زبدة اللوز أو الكاجو
- 2 ملعقة كبيرة شوفان
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة عسل مانوكا النشط من كاييلانو، مع كمية إضافية للتقديم

الطريقة

1. ضع كافة المكونات في خلاط عالي القوة.
2. قم بالخلط حتى تصبح ناعمة واضبط السماكة على القوام المطلوب عن طريق اضافة المزيد من الحليب إذا رغبت في ذلك.

مخفوق الفراولة

استبدل موزة واحدة بكوب من الفراولة المجمدة في وصفة القاعدة. على الوجه، ضع كل من الفراولة والتوت الغوجي، واللوز المحمص وعصرة من عسل مانوكا من كاييلانو!

زبادي التوت

أضف كمية إضافية من الزبادي والفراولة وبذور الشيا وبذور القرع.

الفستق والرمان

يُغطى بالطحينة غير المقشورة والفستق الحليبي والرمان.

الشوفان وعسل مانوكا المحضر خلال الليل

الشوفان المحضر خلال الليل هو أحد عجائب تحضير الوجبات. ببساطة قم بخلط كل شيء في وعاء، وقم بتبريده طوال الليل واستيقظ على مزيج من النكهات الحلوة المغذية والغنية.

وصفة القاعدة (حصتين)

- 2 ملعقة كبيرة زبدة اللوز
- 1 ملعقة كبيرة عسل مانوكا النشط من كاييلانو، مع كمية إضافية للتقديم
- ½ كوب زبادي يوناني كثيف
- 1 كوب ونصف حليب عادي أو حليب المكسرات، بالإضافة الى كمية إضافية للتقديم
- 1 كوب كينوا بيضاء مطبوخة
- 1 كوب شوفان

الطريقة

1. امزج جميع المكونات في وعاء كبير، واخلطها جيدا.
2. غطي المزيج واتركه ليبرد طوال الليل، ثم أضف المزيد من الحليب ليصبح ليّن.
3. يقسم إلى أوعية ويوضع فوقها الفاكهة والمكسرات والبذور وعسل مانوكا النشط للتقديم. يحفظ الخليط لمدة تصل إلى أسبوع واحد.

الكركم وجوز الهند

أضف 1 ملعقة صغيرة كركم واستبدل الحليب بحليب جوز الهند في وصفة القاعدة. أضف المانجو والباشن فروت ورقائق جوز الهند للتقديم.

رقائق اللوز بالشوكولاتة

ضع فوقها زبدة اللوز واللوز المقطع ورقائق الشوكولاتة الداكنة.

مرحباً أيتها الجميلات!

عسل مانوكا للعناية بالبشرة

استفيدي من الخصائص المهدئة والمرطبة والمغذية للعسل وادمجيه بعدد قليل من المواد الغذائية الأساسية لعمل روتين طبيعي للعناية بالبشرة أو قضاء ليلة دلال ممتعة مع الأصدقاء والعائلة!

قناع الوجه العلاجي من عسل مانوكا والماتشا

نخلط نوعين من الأطعمة الغنية لعمل قناع وجه تجميلي فعال في المنزل للحصول على بشرة رطبة ومشرقة.

المكونات

- 1 ملعقة صغيرة عسل مانوكا النشط من كاييلانو
- 1 ملعقة كبيرة مسحوق شاي ماتشا الأخضر
- 3-6 قطرات من الزيوت العطرية المفضلة لديك
- ½ ملعقة كبيرة ماء مغلي

الطريقة

1. أضيفي جميع المكونات في وعاء صغير أو جار واخفقيها لعمل معجون سميك.
2. ضعيه بكمية وفيرة على البشرة الرطبة واتركيه لمدة 15-20 دقيقة قبل شطفه بالماء الدافئ.
3. تمتعي ببشرة منتعشة وناعمة ومرطبة.

استمتع بأمسية من الدلال
مع قناع الوجه المهدئ من
الماتشا بعسل مانوكا

المكونات

180 غم (½ كوب) عسل مانوكا النشط من كابيلاانو

1 كوب سكر

1 حبة ليمون (معصورة)

الطريقة

1. أضف السكر وعصير الليمون إلى وعاء الخلط وقلّبهم حتى يمتزجوا.

2. يضاف العسل ويخلط جيدا.

3. انقلها إلى جار معقم وخذنها في مكان بارد وجاف.

مقشر سكر عسل مانوكا

عندما يتعلق الأمر بالعناية بالبشرة، فإن عسل مانوكا النشط هو وسيلة مهدئة ومرطبة يدمج المكونات الطبيعية في روتينك اليومي. استخدم هذا المقشر لتقشير البشرة بلطف وإنعاشها.



هذا المقشر المنعش هو علاج لحواسك وبشرتك!

الطريقة

1. سخن زبدة الشيا وزيت جوز الهند وزبدة جوز الهند في قدر صغيرة حتى تذوب تماما.

2. يُرفع المزيج عن النار ويُترك ليبرد حتى يصبح اللون غير شفاف (حوالي 30 دقيقة).

3. يُمزج الخليط ويُخفق باستخدام الخلاط ذو المقبض اليدوي على أدنى درجة، أثناء الخلط، يُضاف عسل مانوكا والزيت العطرية.

4. خزنها في وعاء معدني معقم محكم الاغلاق.

بلسم الجسم بعسل المانوكا

مرطب ومضاد للأكسدة وغني وسهل التحضير، إضافة عسل مانوكا النشط إلى روتينك للعناية بالبشرة هو طريقة رائعة لتركيب مستحضرات العناية بالبشرة بنفسك. هذا البلسم المرطب للجسم مثالي للأكواع المتشققة، والأقدام المتعبة، أو لمجرد الترطيب العام.

المكونات

2 ملعقة كبيرة عسل مانوكا النشط من كابيلاانو

¼ كوب زبدة جوز الهند

¼ كوب زيت جوز الهند

¼ كوب زبدة الشيا

3-4 قطرات من الزيوت العطرية المفضلة لديك



إن مرطب الجسم العطري بعسل مانوكا هذا هو هدية مثالية محضرة في المنزل

غسول المغطس بالشوفان وعسل مانوكا

استمتع بالخصائص العلاجية من العسل والشوفان في هذا الحمام المهدئ. سوف تهدئ رائحة البابونج الرائعة حواسك أيضاً!

المكونات

- 180 غم (½ كوب) عسل مانوكا النشط من كابيلاانو
- 1 كوب شوفان
- 2 كوب من حليب الشوفان أو الماء
- ¼ كوب شاي بابونج

الطريقة

1. امزج جميع المكونات في وعاء زجاجي وقلبها.
2. صب الخليط في مغطس دافئ واستمتع!

جهزي سبا نهاري في المنزل مع
العلاجات المنزلية المفعمة بمكونات
عسل مانوكا

عسل أسترالي 100% من خلية النحل إلى البيت

من النحل الأكثر صحة في العالم*

عسل كابيلانو غني بالنكهة بفضل نحلنا - الذي يمكن القول إنه الأكثر صحة في العالم. أستراليا خالية إلى حد كبير من الآفات والأمراض الرئيسية التي تظهر لدى مجموعات النحل الأخرى في جميع أنحاء العالم، لذلك ينتج النحل لدينا عسلاً كامل النكهة مع الإنزيمات الطبيعية والمعادن والفيتامينات.

* المصدر: CSIRO، العدد 215 الزراعة،
الأمن الحيوي، يناير/كانون الثاني 2016

تنوع الأزهار الطبيعية

تتميز طبيعة أستراليا الوعرة والمشمسة بتنوع الأزهار - التي لا مثيل لها في أي مكان آخر على وجه الأرض - مما يجعلها مثالية للنحل السعيد والصحي. لدعم المتطلبات الغذائية لمستعمرة النحل، يقوم مربو النحل في كابيلانو بنقل خلايا النحل إلى بيئات عديدة غنية بطبيعتها ومتنوعة. يتيح ذلك للنحل التغذي على مجموعة من النباتات، حيث يأتي الكثير من إمدادات العسل لدينا من أصناف أشجار الأوكالبتوس.



اكتشف عسل كابيلانو CAPILANO

ضمان الجودة

يقوم جميع مربو النحل في كابيلانو بإنتاج واستخراج وتخزين العسل وفقاً لبرنامج ضمان الجودة المُدقق.

ولا تكتمل عمليتنا دون فحص العسل بانتظام للحصول على أقصى درجات الصفاء. نحن فخورون بأن نجلب للعائلات الأفضل فقط من أنواع العسل الأسترالي الصافي 100%.

إنها الأشياء التي نتجنبها، هي التي تجعل من عسلنا، العسل المفضل في أستراليا.

عسلنا لم يتغير، وهو خالي من الملوثات، بدون إضافات - طبيعي تماماً، ومباشرة من مربو النحل، إنه عسل أسترالي صافي.

لنوفر لك هذا العسل المغذي ذو المستوى العالمي، يقضي مربو النحل لدينا ساعات طويلة في التنقل بين مواقع المناحل، وتفحص خلايا النحل وجمع أقراص مليئة بالعسل، لمنح نحلهم أفضل الأزهار في ذلك الموسم لتتغذى عليها.



للحاضر وللأجيال القادمة

نحن ملتزمون 100% بمهنة تربية النحل المستدامة وكلاً من الجيل القادم من مربو النحل - وأستراليا يعتمدون على ذلك. بدون مربو النحل الأستراليين ونحلهم، ستتأثر إمداداتنا الغذائية وبيئتنا الطبيعية بشدة. نحن نقود صناعة العسل نحو الاستدامة من خلال رعاية الجيل القادم من مربو النحل، والاستثمار في البحث العلمي الهام، ومشاركة معرفتنا بالممارسات التجارية وتربية النحل المتطورة.

أحدث الاختبارات

نقوم باختبار المنتجات مراراً و تكراراً. لصنع العسل الأكثر صفاءً في أستراليا، نقوم باختبار اللون والرطوبة والنكهة ووجود أي مبيدات حشرية والمضادات الحيوية وأي مواد مضافة والمخلفات الأخرى. يتم التحقق من صفاء العسل لدينا بنسبة 100% من قبل مختبرات مستقلة ورائدة على مستوى العالم.

تم اختباره أيضاً بحثاً عن المخلفات الميكروبية والكيميائية من خلال مختبر SciTest، وهو مختبر حديث بتكليف من Capilano - الوحيد من نوعه في المنطقة الأسترالية الآسيوية.

من خلال العمل مع الحكومة والهيئات التنظيمية والمختبرات التجارية، يضمن SciTest الدقة ويحافظ على الامتثال لأفضل الممارسات لطرقنا التحليلية في اختبار العسل.



تنضج خلايا النحل ويتم حصادها يدوياً

يتم تجفيف جميع عسل كابيلانو بشكل طبيعي بواسطة النحل وينضج في خلايا النحل. بمجرد أن يصبح العسل جاهزاً، يتم جمع العسل يدوياً، واستخراجه بعناية من الإطارات وإرساله إلى كابيلانو حيث نقوم باختبار الجودة وتعبئة العسل.

عبوات خالية من مادة BPA

عبوات عسل كابيلانو خالية من مادة BPA ونحن جزء من خطة ميثاق التعبئة والتغليف الأسترالي Australian Packaging Covenant، والتي تهدف إلى تقليل تأثير التعبئة على البيئة الأسترالية.





انضم إلينا عبر!
@CAPILANO HONEY
#HONEYLOVERS #OOZESAUSTRALIA