

Edelhonning®

I mer enn 40 år har vi høstet honning fra verdens største lyngheier. Biene samler nektar fra røsslyng (*Calluna vulgaris*), purpurlyng (*Erica cinerea*) og klokkelyng (*Erica tetralix*). Kubene er plassert i mer enn 5 km avstand til industri og motorvei på lyngheier som aldri er blitt sprøytet eller gjødslet med kunstgjødsel, slik at kravene vi selv stiller til

produksjon og behandling er strengere enn kravene til økologisk honning. Honning fra disse områdene er flere ganger kåret som Norges beste. Smak og aroma er fyldig, krydret og litt bitter. Honningen blir skånsomt slynget og tappet med minimal eksponering for luft, slik at enzymer, kolloider, mineraler og vitaminer bevares. Laboratorieforskning viser at lynghonning inneholder en lignende mengde kraftige antioksidanter kalt fenoliske forbindelser som i Manuka honning. Disse antioksidantforbindelser bidrar til å forhindre skade som oppstår i cellene i kroppen og er viktige for helse og velvære. Lynghonning fremstår oftest som gyllen rødbrun med kremaktig konsistens. Spis honning hver dag, for din helse og for den gode smakens skyld.

For more than 40 years we have been harvesting honey from the world's largest heather moors. The bees collect nectar from True heather (*Calluna vulgaris*), Bell-heather (*Erica cinerea*), and Cross-leaved Heath (*Erica tetralix*). The hives are located at more than 5 km distance to industry and highway on heather moors that have never been sprayed or fertilized with artificial fertilizer, so that the requirements we ourselves place for production and treatment are even more stringent than the requirements for organic honey. Honey from these areas has been repeatedly voted Norway's best. Taste and aroma are plump, spicy; and slightly bitter. The honey is gently processed and bottled with minimal exposure to air, so that enzymes, colloids, minerals; and vitamins are preserved. Laboratory research shows that heather honey contains equal high values of powerful antioxidants called phenolic compounds as in Manuka honey. These antioxidant compounds help to prevent damage occurring in the cells of the body and are important for health and well-being. Heather honey most often appears as golden reddish brown with creamy consistency. Eat honey every day, both for your health and for the sake of its good taste.

Seit mehr als 40 Jahren ernten wir Honig aus den größten Heidemooren der Welt. Die Bienen sammeln Nektar aus Heidekraut (*Calluna vulgaris*, Grauheide (*Erica cinerea*) und Glockenheide (*Erica tetralix*). Die Beuten befinden sich in mehr als 5 km Entfernung von Industrie und Autobahn auf Heidemooren, die noch nie mit Dünger besprüht oder gedüngt wurden, die wir selbst für die Produktion und Behandlung stellen, strenger sind als die Anforderungen an Bio-Honig. Honig aus diesen Gebieten wurde wiederholt zum besten Norwegens gewählt. Geschmack und Aroma sind prall, würzig und leicht bitter. Der Honig wird sanft geworfen und mit minimaler Lufteinwirkung abgelassen, so dass Enzyme, Kolloide, Mineralstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Laborforschung enden, dass Heidehonig eine ähnliche Menge an starken Antioxidantien enthält, die phenolische Verbindungen genannt werden wie in Manuka-Honig. Diese antioxidativen Verbindungen helfen, Schäden in den Zellen des Körpers zu verhindern und sind wichtig für die Gesundheit und das Wohlbefinden. Heidehonig erscheint am häufigsten als goldrotbraun mit cremiger Konsistenz. Essen Sie Honig jeden Tag, für Ihre Gesundheit und für den guten Geschmack.

Depuis plus de 40 ans, nous récoltons du miel dans les plus grandes landes de bruyères du monde. Les abeilles recueillent le nectar de la vraie bruyère (*Calluna vulgaris*), Bell-bruyère (*Erica cinerea*), et la bruyère à gauche croisée (*Erica tetralix*). Les ruches sont situées à plus de 5 km de distance de l'industrie et de l'autoroute sur les landes de bruyère qui n'ont jamais été pulvérisées ou fertilisées avec de l'engrais artificiel, de sorte que les exigences que nous accordons nous-mêmes pour la production et le traitement sont encore plus strictes que les exigences en matière de miel biologique. Le miel de ces régions a été à plusieurs reprises élu meilleur de Norvège. Le goût et l'arôme sont dodus, épicés; et légèrement amers. Le miel est traité en douceur et mis en bouteille avec une exposition minimale à l'air, de sorte que les enzymes, les colloïdes, les minéraux; et les vitamines sont conservés. La recherche en laboratoire montre que le miel de bruyère contient des valeurs élevées

égales d'antioxydants puissants appelés composés phénoliques comme dans le miel de Manuka. Ces composés antioxydants aident à prévenir les dommages qui se produisent dans les cellules du corps et sont importants pour la santé et le bien-être. Le miel de bruyère apparaît le plus souvent comme brun rougeâtre doré avec une consistance crémeuse. Mangez du miel tous les jours, à la fois pour votre santé et pour son bon goût.

Уже более 40 лет мы собираем мед с самых больших в мире вересков. Пчелы собирают нектар из True heather (*Calluna vulgaris*), Bell-heather (Эрика *cinerea*), и кросс-слева Хит (Эрика *tetralix*). Ульи расположены на расстоянии более 5 км от промышленности и шоссе на вересковые болота, которые никогда не были распылены или оплодотворены искусственными удобрениями, так что требования, которые мы сами ставим для производства и обработки, еще более строгие, чем требования к органическому меду. Мед из этих районов неоднократно признавался лучшим в Норвегии. Вкус и аромат пухлые, пряные; и слегка горькие. Мед аккуратно обрабатывается и разливается по бутылкам с минимальным воздействием воздуха, так что ферменты, коллоиды, минералы; и витамины сохраняются. Лабораторные исследования показывают, что вереск мед содержит равные высокие значения мощных антиоксидантов, называемых фенольных соединений, как в меде Манука. Эти антиоксидантные соединения помогают предотвратить повреждения, происходящие в клетках организма и имеют важное значение для здоровья и благополучия. Хизер мед чаще всего появляется как золотисто-красновато-коричневый со сливочной консистенции. Ешьте мед каждый день, как для вашего здоровья, так и ради его хорошего вкуса.

لأكثر من 40 عاما ونحن حصاد العسل من أكبر المستنقعات هيدر في العالم. النحل جمع الرحيق من صحيح هيدر (كالونا *vulgaris*)، بيل هيدر (بيريكا *cinerea*)، وعبر - يترك هيت (بيريكا *tetralix*). وتقع خلايا النحل على مسافة تزيد عن 5 كم إلى الصناعة والطريق السريع على المستنقعات هيدر التي لم يتم رشها أو تخصيبها بالأسمدة الاصطناعية، بحيث أن المتطلبات التي نضعها أنفسنا للإنتاج والعلاج هي أكثر صرامة من متطلبات العسل العضوي. العسل من هذه المناطق وقد تم التصويت مرارا وتكرارا أفضل النرويج. طعم ورائحة هي ممتلئ الجسم، حار؛ ومريرة قليلا. يتم معالجة العسل بلطف وزجاجته مع الحد الأدنى من التعرض للهواء، بحيث يتم الحفاظ على الإنزيمات والغرويات والمعادن والفيتامينات. تظهر الأبحاث المختبرية أن عسل هيدر يحتوي على قيم عالية متساوية من مضادات الأكسدة القوية التي تسمى المركبات الفينولية كما هو الحال في عسل مانوكا. تساعد هذه المركبات المضادة للأكسدة على منع الضرر الذي يحدث في خلايا الجسم وهي مهمة للصحة والرفاه. هيدر العسل في معظم الأحيان كما يظهر البني المحمر الذهبي مع الاتساق دسم. تناول العسل كل يوم، سواء لصحتك أو من أجل ذوقه الجيد.

40年以上にわたり、私たちは世界最大のヘザー湿原から蜂蜜を収穫してきました。ミツバチは真のヘザー(カルナ・スブルガリス)、ベルヘザー(エリカ・シネレア)、クロスリーブヒース(エリカ・テトラリックス)から蜜を集める。じんましんは、人工肥料で散布または受精したことがないヘザー湿原の産業や高速道路まで5km以上の距離に位置しているので、私たち自身が生産と治療のために置く要件は、有機蜂蜜の要件よりもさらに厳しいです。これらの地域からの蜂蜜は繰り返しノルウェーのベストに選ばれました。味と香りはふっくらとスパイシーで、少し苦いです。蜂蜜は穏やかに処理され、空気への暴露を最小限に抑え、酵素、コロイド、ミネラル、ビタミンが保存されるように瓶詰めされます。実験室での研究は、ヘザー蜂蜜は、マヌカ蜂蜜のようにフェノール化合物と呼ばれる強力な抗酸化物質の同等の高い値が含まれていることを示しています。これらの抗酸化化合物は、体の細胞に発生する損傷を防ぐのに役立ち、健康と幸福のために重要です。ヘザーハニーは、最も頻繁にクリーミーな一貫性を持つ黄金の赤褐色として表示されます。あなたの健康と良い味のために、毎日蜂蜜を食べます。

40多年来，我们一直在从世界上最大的希瑟荒原中收获蜂蜜。蜜蜂收集花蜜从真正的希瑟(卡鲁纳秀鹰)，贝尔希瑟(埃里卡西内雷亚)，和交叉离开希思(埃里卡四利克斯)。蜂巢位于5公里以外的工业和高速公路的希瑟荒原上，从来没有喷洒或施肥的人工肥料，因此，我们自己对生产和处理的要求甚至比有机蜂蜜的要求更加严格。来自这些地区的蜂蜜多次被评为挪威最佳蜂蜜。味道和香气丰满，辛辣，略带苦味。蜂蜜被轻轻加工和装瓶，很少暴露在空气中，使酶，胶体，矿物质和维生素得到保存。实验室研究表明，希瑟蜂蜜含有与麦卢卡蜂蜜一样高值的强抗氧化剂，称为酚类化合物。这些抗氧化化合物有助于防止身体细胞的损伤，对健康和幸福很重要。希瑟蜂蜜最经常显示为金红褐色与奶油一致性。每天吃蜂蜜，既是为了你的健康，也是为了它的好味道。

40년 이상 우리는 세계에서 가장 큰 헤더 황무지에서 꿀을 수확해 왔습니다. 꿀벌은 트루 헤더(칼루나 저속한), 벨 헤더(에리카 시네레아), 그리고 크로스 리브 히스(에리카 테트라릭스)에서 꿀을 수집합니다. 두드러기는 인공

비료로 분무되거나 수정한 적이 없는 헤더 황무지의 산업 및 고속도로까지 5km 이상 거리에 위치하므로 생산 및 처리를 위해 우리 자신이 배치하는 요구 사항은 유기농 꿀에 대한 요구 사항보다 훨씬 더 엄격합니다. 이 지역의 꿀은 반복적으로 노르웨이의 최고로 선정되었습니다. 맛과 향기는 통통하고 매운 맛이며 약간 쓴 맛이 납니다. 꿀은 부드럽게 가공되고 공기에 최소한의 노출로 병에 담아 효소, 콜로이드, 미네랄 및 비타민을 보존합니다. 실험실 연구에 따르면 헤더 꿀은 마누카 꿀과 같은 페놀 화합물이라고 불리는 강력한 항산화제의 높은 값을 포함하고 있습니다. 이러한 항산화 화합물 신체의 세포에서 발생 하는 손상을 방지 하는 데 도움이 하고 건강과 웰빙에 대한 중요한. 헤더 꿀은 가장 자주 크림이한 일관성과 황금 붉은 갈색으로 나타납니다. 건강과 좋은 맛을 위해 매일 꿀을 먹습니다.

เป็นเวลากว่า 40 ปีที่เราได้เก็บเกี่ยวน้ำผึ้งจากทุ่งหญ้าที่ใหญ่ที่สุดในโลก ซึ่งเก็บน้ำหวานจาก True heather (*Calluna vulgaris*), Bell-heather (*Erica cinerea*), และความร้อนข้ามใบ(*Erica tetralix*). ลมพัดตั้งอยู่ที่ระยะทางมากกว่า 5 กม.

ไปยังอุตสาหกรรมและทางหลวงบนทุ่งหญ้าเครื่องทำความร้อนที่ไม่เคยติดพันหรือปฏิสนธิด้วยปุยเทียมเพื่อให้ข้อกำหนดที่เราวางไว้สำหรับการผลิตและการรักษานั้นเข้มงวดกว่าข้อกำหนดสำหรับน้ำผึ้งอินทรีย์ น้ำผึ้งจากพื้นที่เหล่านี้ได้รับการโหวตให้ดีที่สุดของนอร์เวย์ซ้ำแล้วซ้ำอีก

รสชาติและกลิ่นหอมหวานอันเข้มข้นและขมเล็กน้อย น้ำผึ้งจะถูกประมวลผลเบา ๆ

และบรรจุขวดด้วยการสัมผัสกับอากาศน้อยที่สุดเพื่อให้เอนไซม์คอลลอยด์แร่ธาตุและวิตามินได้รับการเก็บรักษาไว้

การวิจัยในห้องปฏิบัติการแสดงให้เห็นว่าน้ำผึ้งฮีเทอร์มีค่าสูงเท่ากับของสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพที่เรียกว่าสารประกอบฟีนอลเช่นเดียวกับในน้ำผึ้ง Manuka สารต้านอนุมูลอิสระเหล่านี้ช่วยป้องกันความเสียหายที่เกิดขึ้นในเซลล์ของร่างกายและมีความสำคัญต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี

น้ำผึ้งฮีเทอร์ส่วนใหญ่มีปรากฏเป็นสีน้ำตาลแดงทองที่มีความสม่ำเสมอของครีม กินน้ำผึ้งทุกวันทั้งเพื่อสุขภาพของคุณและเพื่อประโยชน์ของรสชาติที่ดี

במשך יותר מ-40 שנה אנחנו קוצרים דבש מצננות התר' הגדולות בעולם. הדוארות אוספות נקט מהתר' האמיתית (*Calluna vulgaris*), בל-התר' (אריקה סינרה) והית' המוצלבת (אריקה טטרליקוס). הכמות במרקק של יותר מ-5 ק"מ מהתעשייה והכביש המהיר בביצות התר' שמעולם לא אוספו בדשן מלאכותי, כך שהדרישות שאנחנו עצמנו מניחים לייצור ולטיפול מחמירות אף יותר מהדרישות לדבש אורגני. דבש מהאזורים האלה נבחר שוב ושוב ביותר בנורגיה. הטעם והארומה שמנמנה, הרפה; הדבש מעובד בעדינות ובקבוק בחשיפה מינימלית לאוויר, כך שאנזימים, קולואידים, מינרלים; וויטמינים נשמרים. מחקרי מעבדה מראים כי דבש התר' מכיל ערכים גבוהים שווים של נוגדי חמצון רבי עוצמה הנקראים תרכובות פנוליות כמו דבש מאנוקה. תרכובות נוגדות חמצון אלה מסייעות למנוע נזק המתרחש בתאי הגוף וחשובות לבריאות ולובר. דבש התר' מופיע בדרך כלל כמו חום אדמן זהוב עם עקביות קרמית. לאכול דבש כל יום, הן לבריאות שלך והן למען הטעם הטוב שלה.



<i>Erica cinerea</i>	<i>Calluna vulgaris</i>	<i>Erica tetralix</i>
Klokkelyng	Røsslyng	Purpurlýng
Bell-heather	True heather	Cross-leaved Heath
Grauheide	Heidekraut	Glockenheide

ØYGARDSBI – www.oygardsbi.com – johnstrandaboe@gmail.com - + 47 97075409

EDELHONNING – WEB SITE: www.oygardsbi.com – E-MAIL: johnstrandaboe@gmail.com