Valeo FOODS
Food for Life

NERANXI

Katalog Produktesh

since 1938 ROWSE Honey

Mjalti Rowse

TE GJITHE GAMEN E MJALTIT "ROWSE" E GJENI EKSKLUZIVISHT
NE SHQIPERI DHE KOSOVE TEK DYQANET NERANXI ORGANIC MARKET.
@neranxi_organicmarket @kompania_neranxi

Historia e brendit më të preferuar të mjaltit në Angli

Në 1938-ën Tony Rowse filloi me proçesin e mbarështimit të bletëve, pranë një zonë të vogël në Ewelme Oxfordshire.

Në 1954-1960 Tony Rowse themeloi kompaninë së cilës i vendosi emrin "Rowse Honey Company" dhe jo shumë vonë ai u bë burimi parësor ndër mbarështuesit e mjaltit në Angli!

1987
Biznesi u rrit dhe u zgjerua, kështu që u shpërngulën në Wallingford (afër Ewelme) dhe Toni ja la në zotërim djalit të tij Richard.

2014
Kompani ju shit "Valeo Foods" një ndërmarje ushqimore Irlandeze.

Në vitin 2018 sikurse ishte brendi lider në sektorin më të madh të shpërndarjes në Angli, Rowse posedonte më shumë se 30 marka të stokut rezervë të mjaltit në tregun e shitjeve të pakicës.

Mjalti Rowse është lider i tregut në UK

Rowse është marka nr 1 më e përhapur në Britani me mbi53 milion pound fitime në vit.

4.1 milion amvisa e blejnë këtë mjaltë çdo vit.

Rowse 340 gram është produkti I parë i prodhuar nga kjo kompani

Rowse investon 4.1 milion pound mbi normën çdo vit.

Mjalti Rowse për mëngjes

100 % natyral, i pranishëm çdo ditë në tavolinat tuaja, i pastër dhe sinonim i origjinalitetit të mëngjeseve tuaja, ashtu si natyra e ka ideuar të jetë! Pa asgjë të shtuar që të mund ti kompromentojë vlerat shëndetësore që disponon.

Është zgjedhja e përsosur sapo ngriheni në mëngjes. Vjen tek konsumatori me vazo qelqi dhe shishe që shtrydhen, më saktë akoma në shtatë varietete të ndryshme. Mjalti ynë qelibar është super i shijshëm në granola, tërshërë, kos, petulla, waffles dhe fruta për të ëmbëlsuar pijet e ndryshme dhe jo vetëm. Produktet janë të mrekullueshme për të lyer bukën e thekur, pitet , gurabijet, cheesecake.

Mjalti Organik Rowse

Mjalti organik Rowse është një produkt i agrokulturës organike dhe i çertifikuar nga "Soil Association".
Vjen për konsumatorin në kavanoza qelqi dhe shishe që shtrydhen.
Varietete origjinale dhe të përcaktuara qartë. Ka një shije frutash me gjurmë freskie. Zgjidhja brilante për në mëngjes!

Zbuloni shijet e Mjaltit Rowse

Ashtu si vera apo kafeja edhe mjalti rowse vjen në tryezë në shije të ndryshme, ngjyra dhe tekstura, që variojnë në bazë të prejardhjes dhe llojit të luleve të cilat vizitojnë bletët, këto aroma e bëjnë këtë product, elementin e përkryer për ti dhënë shkëlqim dhe jetë mëngjeseve tuaja!
100% i pastër dhe natyral.

Rowse Supahoney™

Kemi përzier Mjaltin Rowse Manuka 5+ me mjaltin e pastër me qëllim që të krijojmë "Rowse Supahoney™", Mbrojtje Perfekte Natyrale në Dimër. Përmban Vitaminë C e cila ndihmon në forcimin e imunitetit dhe funksionimin normal të tij sepse është 100% i Paster dhë Mjaltë Natyral.
Rowse Supahoney™ Original ka një ngjyrë të ngrohtë qelibari, me aroma të pasura të tokës dhe nuanca të likuiricias së ëmbël. Rowse Supahoney™+Limon ka një ngjyrë të ngrohte qelibari, me aromë lëkure limoni dhe aroma të pasura të tokës, të theksuara nga nuancat e ëmbla të likuiricias.
Thjesht përzieni një lugë gjelle Rowse Supahoney ™ në një filxhan me ujë të nxehtë për një pije të ngrohtë.

Mjalti Manuka Rowse

Mjalti Manuka Rowse është i garantuar, 100 % i Pastër, Mjaltë Manuka Autentik & Natyral nga Zelanda e Re.

Të gjithë Mjaltet tona Manuka, janë të testuara dy herë për autenticitetin e tyre, në burim në Zelande të Re, dhe sërish kur mbërrijnë në UK (Mbretërine e Bashkuar).
Ne e matim Mjaltin tonë Manuka duke përdorur (NPA) ***Non – Perixide Avtivity***-Sistemin e Vlerësimit të Aktivitetit Jo-periksid:
sa më e lartë vlera, aq me e lartë NPA (Aktiviteti Jo-Periksid)

Mjalti Manuka prodhohet në Zelanden e Re nga nektari i pemës Manuka . Ky mjaltë është përdorur që në lashtësi për të trajtuar sëmundje . Mjalti është anti bakterial. Gjithashtu ky mjaltë stimulon prodhimin e qelizave speciale të cilat riparojnë indet e dëmtuara nga infeksionet. Akoma më tej, ky mjalt është anti – inflamator dhe pasi aplikohet, ai në mënyrë të shpejtë redukton dhimbjet dhe inflamacionin.

Përbërësi kryesor në mjaltin Manuka i cili është shumë anti- bakterial, është methylglyoxal (MG). MG është një komponent i cili gjendet në shumicën e llojeve të mjaltit por në sasi shumë të vogël. Në Mjaltin Manuka, MG vjen i kombinuar me një tjetër komponent i cili është dihydroxyacetone, i cili gjendet në një sasi shumë të lartë në nektarin e luleve manuka.

Mendohet se MG është ai që i jep mjaltit manuka kaq shumë fuqi antibiotike. Sa më i lartë përqendrimi i MG , aq më i lartë është edhe efekti antibiotik. Prodhuesit e mjaltit kane zhvilluar një shkallë për matjen e fuqisë së mjaltit manuka, e cila quhet UMF (Unique Manuka Factor). UMF korrespondon me koncetrimin e MG . Që mjalti Manuka të jetë mjaftueshem potencial duhet që të jetë të paktën 10 UMF .

Mjalti Manuka përdoret gjithashtu edhe për:

- Parandalimi dhe trajtimi i kancerit
- Reduktimi i kolesterolit te lartë
- Reduktimi i inflamacionit
- Trajtimi i diabetit
- Trajtimi i infeksionëve të veshit , syrit dhe të sinusit .

Të gjitha llojet e mjaltit natyral janë të shëndetshme dhe të rekomandueshme për vetitë e tyre. Ato përmbajnë peroksid hidrogjeni i cili njihet për vetitë antibakteriale, por mjalti manuka përmban edhe metilglioksal MG dhe dihidroksiaceton, të cilat janë më rezistente sesa peroksidi i hidrogjenit i cili mund të neutralizohet nga nxehtësia, lagështia dhe veprimi i enzimave. Ky lloj mjalti që përmban edhe disa përbërës biokativë, vlerësohet pikërisht nga fuqia antibakteriale joperokside, që shkencëtarët i referohen si Unique Manuka Factor (UMF).

Mjalti Manuka është një suplement shumë i mirë ushqimor

Ai është i pasur me fruktozë, amionacide, enzima, vitamina B-kompleks, veçanërisht B1, B2, B3, B5 dhe B6. Vlera ushqyese e këtij mjalti varet veçanërisht nga përmbajtaja e mineraleve që përfshijnë kalcium, fosfor, hekur, bakër, natrium, kalium, magnez dhe mangan. Ai është katër herë më i pasur me minerale sesa llojet e tjera të mjaltit.

Mjalti Manuka qetëson gastritin

Inflamimi i shtresës së brendshme të stomakut shkaktohet nga disa faktorë dhe është shqetësues.
Mjalti përdoret zakonisht për të trajtuar gastritin, por mjalti manuka ka ndikim më të madh. Ai është më efektiv ndaj Helikobakter pylori-t, e cila shihet në mjediset shumë acide të stomakut dhe gjendet në rastet kur ulçerat e stomakut zhvillohen në sëmundje më të rënda.

Sipas një raporti të publikuar në vitin 1994 në Revistën e Royal Society of Medicine, mjalti Manuka ka dalë i fuqishëm kundër 7 degëzimeve Helikobakter pylori të ndryshme, por nuk është parë një efekt i ngjashëm në lloje të tjera mjalti. Kjo mund të ndodhë sepse enzimat e stomakut çaktivizojnë peroksidin e hidrogjenit të mjalti, por jo MGO-në e mjaltit manuka.

Parandalon dhe riparon dëmet e zorrës së trashë

Manuka ka ndikim në parandalimin e inflamacionit të zorrëve dhe në riparimin e tyre për shkakt të Sëmundjes së Zorrëve të Inflamuara. Ai sulmon inflamacionin dhe mbron dëmtimin strukturor që mund t'u ndodhë zorrëve gjatë inflamacioneve të ndryshme.

Forcon imunitetin

Përdorimi i mjaltit manuka shoqërohet me benefite shëndetësore dhe rritje të rezistencës ndaj sëmundjeve. Testet laboratorike kanë zbuluar që ai përmban substanca që mund të nxisin prodhimin e Citokinave. Citokinat janë proteina që angazhohen në imunitetin e organizmit.

Të mbron ndaj ftohjeve stinore dhe rrufës

Po të përdorësh mjaltë manuka gjatë sezonit të virozave, ndihmon për të mos u prekur prej tyre.
Një lugë çaji mjaltë manuka 2-3 herë në ditë mund të ndihmojë të dalësh në krye të stinës së virozave, pa dëme për shkak të veprimit të tij imunitet-përforcues. Nëse je ftohur, një pije e përgatitur me mjaltë mund të lehtësojë simptomat.

Qetëson kollën

Mjalti Manuka është edhe më efketiv kundër kollës për shkak të veprimit më të lartë antibakterial që vjen nga prania e MG dhe përbërësve të tjerë bioaktive veç peroksidit të hidrogjenit që gjendet në të gjitha llojet e mjaltit.

Ekzistojnë edhe disa karamele kundër kollës që përmbajnë mjaltë manuka dhe propolist, por mund të kesh të njëjtat përfitime duke marrë 1 ose 2 lugë çaji mjaltë natyral Manuka me UMF 15+.

Kundër tonsilitit

Mjalti manuka është shumë efektiv edhe ndaj tonsiliteve. Inflamacionet e bajameve trajtohen shpesh me antibiotikë apo medikamente antiinflamatore si ibuprefeni. Në disa raste edhe hiqen. Megjithatë duhen provuar kurat natyrale siç është mjalti manuka para se të hiqen apo të merren antibiotikë që kanë edhe efekte të dëmshme.

Trajton sinozitin kronik

Mjalti Manuka është një bekim për ata që vuajnë nga sinoziti kronik. Ai mund të veprojë kundër baktereve specifike që gjenden në infeksionet e sinuseve. Përgjegjës është Methylglyoxal (MGO) që gjendet në këtë lloj mjalti. Disa e hedhin në formë të lëngshme brenda në hundë, por mund të jetë po aq i efektshëm nga goja nëse ka një përqindje të lartë, UMF 15+.

Përmirëson shëndetin gojor

Mjalti manuka dhe propolisi ndihmojnë për të përmirësuar shëndetin e dhëmbëve dhe për të sulmuar ndërtimin e pllakave dentare.
Përmbajtja e lartë minerale e këtij mjalti ndihmon për të pasur dhëmbë të fortë dhe për t'i rezistuar prishjes. Ngrënia e mjaltit manuka dhe përdorimi i propolisit ka rezultuar në një ulje 35% të formimit të pllakave dentare, sipas një studimi të zhvilluar nga School of Dentistry, në Universitetin e Otagos në Zelandën e Re.

Edhe inflamacioni i mishrave të dhëmbëve dhe sëmundjet paradontale që shkaktohen nga infeksione të rënda të mishit të dhëmbëve dhe prishja e tyre mund të parandalohen ose të kontrollohen nga mjalti manuka. Përdorimi i tij i rregullt lufton edhe aromën e rëndë të gojës, gjithashtu.

Mjalti Manuka ka dhe përdorime të jashtme për lëkurën dhe flokët.

Përdoret si maskë fytyre. Ndihmon kundër çrregullimit të lëkurës që shoqërohet me zgjerim të poreve dhe skuqje. Përdoret kundër ekzemave. Qetëson të prerat apo djegiet e lëkurës. Ndihmon në trajtimin e mykut në këmbë. Kontrollon zbokthin dhe problemet e lëkurës së kokës. Pakëson rënien e flokëve. Parandalon elektrizimin dhe majat e ndara.