

??? ?????????

??? ????????? 160??



??????? : ??? ? ? ? ? ? ? ?
???
79 ???.

[?????? ?????? ?? ???????](#)

????????





РУССКОЕ КАЧЕСТВО

ГРЕЧИШНЫЙ МЕД

Гречишный мед полезные свойства свои доказал неоднократно уже давно, он имеет невероятные вкусовые качества, а также обладает хорошими лекарственными свойствами.

Гречишный мед готовится пчелами, которые собирают нектар с цветков гречихи на полях. При этом гречиха позволяет пчелам изготавливать из ее нектара высочайший сорт меда. Небольшие белые или розоватые цветки этого растения цветут в июле-августе, а целительная сила его известна не понаслышке. Гречишный мед отличается высоким содержанием ферментов, антибиотиков естественного происхождения.

Этот вид меда считается одним из самых темных по цвету, причем, чем свежее сбор меда, тем светлее (от светло коричневого до красноватого), а по мере хранения он приобретает темно-коричневый или почти черный цвет. Процесс кристаллизации делает гречишный мед светлее, прозрачнее. Запах меда из гречихи имеет интенсивный приятный аромат, напоминающий тонкий аромат цветков гречихи: сладковатый, слегка горячий, пряный, иногда имеющий легкую горчинку.

Целебные свойства гречишного меда во многом определяются его химическим составом. В нем, как и в акациевом меде, много фруктозы, глюкозы, сахарозы. Полезность гречишного меда достигается также за счет высокого содержания в нем меди, цинка, железа, бора, йода, никеля, кобальта, других биологически активных веществ и компонентов, в числе которых фосфор, витамины С, В1, В2, РР. Рутин, которого так много в гречихе, в меде содержится в самых минимальных количествах.

Состав гречишного меда позволяет хранить его достаточно длительное время, в процессе чего мед сохраняет свои полезные качества.

Отлично проявляет гречишный мед свойства антисептика, которые он способен сохранять даже после полугода хранения. Его активность очень высока в отношении золотистого стафилококка, а также других видов стафилококков, кишечной палочки. Очень интересным оказывается то, что перекись водорода, которая образуется постепенно в гречишном меде, оказывается более сильным средством против бактерий, чем другие соединения, которые получены из других разных источников. Этому способствует то, что в гречишном меде содержатся особые вещества, которые увеличивают его противомикробные свойства.

Мы используем метод холодной доработки продукта по стандартам ЕС и Таможенного союза.

Продукция сертифицирована по стандарту менеджмента QSI в Гамбурге, Германия и соответствует стандартам ЕС и Таможенного союза.

Наша компания обладает квотами на экспорт в страны ЕС и Таможенного союза.

??????

??? ??? ??????? ?? ???? ???????.