

La dott.ssa Elisa Moro è a disposizione dei nostri iscritti per fornire informazioni sui nostri prodotti il lunedì dalle ore 19 alle 21, il giovedì dalle ore 17.30 alle 19.30. Il suo numero telefonico è 334/9658656



“È tornato Forever Bee Honey!”

a cura della Dott.ssa
Elisa Moro

Cari distributori questo mese vorrei volgere la vostra attenzione ad un prodotto che dopo una lunga assenza è tornato fra quelli che l'azienda ci propone. Mi riferisco al FOREVER BEE HONEY, miele naturale al 100%!

La parola miele sembra derivare dall'ittica “melit”. Il miele è la sostanza alimentare che le api producono partendo dal nettare dei fiori o dalle secrezioni di parti vive di piante, che esse raccolgono, trasformano, combinano con sostanze proprie e depongono nei loro favi. Vi sono parecchi scambi fra le api all'interno dell'alveare, che consentono una graduale maturazione ed arricchimento di enzimi che derivano dalle secrezioni ghiandolari delle api stesse. Per migliaia di anni il miele è stato l'unico alimento zuccherino concentrato disponibile. Le prime tracce di arnie costruite dall'uomo risalgono al sesto millennio AC circa. Anche nell'antico Egitto il miele era apprezzato e le prime notizie di apicoltori che si spostavano lungo il Nilo per seguire con le proprie arnie la fioritura delle piante risalgono a 4000 anni fa. Pensate che durante gli scavi delle tombe dei faraoni sono stati rinvenuti vasi di miele ermeticamente chiusi il cui contenuto si era perfettamente conservato. Lo usavano anche per curare i disturbi digestivi e per creare unguenti per piaghe e ferite. I Sumeri lo impiegavano in creme con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i Babilonesi lo impiegavano per cucinare. La medicina ayurvedica, già 3000 anni fa, considerava il miele purificante, afrodisiaco, dissetante, vermifugo, antitossico, regolatore, refrigerante stomachico e cicatrizzante.

I Greci lo consideravano “il cibo degli dei” e dunque rappresenta una componente importantissima nei riti che prevedevano offerte votive.

I principali componenti del miele sono:

- Glucosio;
- Fruttosio;
- Acqua;
- Polline;
- Altre sostanze tra cui: acidi organici, Sali minerali, enzimi ed aromi.



Il miele non è un alimento completo per la carenza di vitamine e protidi ma rimane comunque un alimento ad alto valore nutritivo e facilmente assimilabile. Gli zuccheri sono presenti in quantità variabile ma in media intorno al 72%. Di questi, fruttosio e glucosio, passano da circa il 70% nei mieli di melata fino ad avvicinarsi al 100% in alcuni mieli di nettare. Tranne pochi casi il fruttosio è sempre lo zucchero più rappresentato nel miele. La

presenza di fruttosio dona al miele un potere dolcificante superiore allo zucchero raffinato permettendo però un risparmio a livello di calorie. Ecco perché è consigliabile l'uso del miele nelle diete. Il glucosio fornisce energia di immediato utilizzo, il fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce una riserva energetica cioè viene consumato più lentamente garantendo apporto energetico diluito nel tempo. Infatti, per essere utilizzato, deve essere prima trasformato in glucosio e, quindi in glicogeno, il "carburante" dei nostri muscoli. E' per questo motivo che viene consigliato nell'alimentazione dello sportivo, nell'alimentazione geriatrica e nella dieta dell'età scolare. Pensate che 1 kg di miele dà un apporto calorico di 3200 kcal/kg. Un'altra proprietà del miele è di svolgere un'azione antibatterica dovuta alla sua elevata concentrazione zuccherina e al ph acido e, nelle soluzioni di miele, grazie all'azione della glucosio-ossidasi contenuta. Questo enzima, inattivo nel miele puro, in soluzioni si attiva, trasformando il glucosio in acido gluconico e acqua ossigenata. Questo accorgimento è dovuto alla necessità di proteggere il miele in formazione dai batteri, quando ancora non agiscono l'acidità e la concentrazione degli zuccheri. Così alle qualità di antibatterico naturale, il miele, è un alimento che naturalmente si conserva a lungo. Ciò che può alterarlo sono l'umidità, la luce ed il calore. L'umidità favorisce la fermentazione mentre luce e calore influenzano l'aroma e i principi nutritivi.

Avete visto cari distributori quante applicazioni possiamo fare di questo fantastico prodotto. Infatti potete essere certi che il Forever Bee Honey è un miele di assoluta qualità. Non mancate quindi di avere nella vostra cucina una confezione di questo prodotto e di proporlo in quanto esso può contribuire a rendere la nostra alimentazione più equilibrata e salutare. Infine mi permetto di citare l'uso che possiamo proporre del nostro miele anche per trattamenti esterni di pelle e capelli. Ma queste sono le sorprese che vi riserva la Sonya Accademy per cui lascio a loro l'onore di parlarvene. Un caro saluto a tutti Voi e un augurio di buon lavoro e ottima salute... anche con Forever Bee Honey

Il contenuto di questa pubblicazione è da intendersi esclusivamente a scopo educativo e non deve essere inteso come strumento di vendita, distribuzione, promozione di vendita. Per evitare il suddetto uso improprio, non è consentito copiare o estrarre il testo né integralmente, né in parte senza il consenso scritto di Forever Living Products Italy. Queste dichiarazioni non sono state sottoposte al Ministero della Salute. I nostri prodotti non intendono curare o prevenire alcuna malattia.

Andiamo a vedere per bene dove e come agisce il miele nel nostro organismo:

Prime vie respiratorie

azione anticongestionante e calmante della tosse

Muscoli

aumento della potenza fisica e della resistenza

Cuore

azione cardiotropa

Fegato

protezione e disintossicazione

Rene

azione diuretica

Sangue

apporto antianemico

Ossa

fissazione del calcio-magnesio.