



Mi az: folyik, ragad, változó az állaga, macerás adagolni és bármennyire is imádjuk, nem igazán hordhatjuk magunkkal egy kényeztetésben? Igen, a mézről van szó. Erről a csodálatos, organikus, rengeteg hasznos vegyületet tartalmazó superfood-ról, egyben isteni édességről. Hogyan tehetnénk mégis hétköznapjaink főszereplőjévé?

Használjunk mézport!

Az aroma- és párazáró vákuumtasakokba adagolt „HONEYMOOD” ugyanis mentes a fent felsorolt problémáktól. Az MPM Research Kft. technológiai újításával megoldotta a méz praktikus használatát. Sikerült megváltoztatnia nehezen kezelhető állapotát, megőrizve közben e varázslatosan egészséges, természetes anyagnak a teljes, jótékony beltartalmát.

A magas, nemzetközi sztenderdeknek megfelelő minőség megtartása mellett tehát kiküszöbölték a méz ragadós jellegét - elenyésző mértékű adalékanyag felhasználásával. A csomagolás pedig nem engedi a levegő páratartalmának felvételét, így garantált a tökéletes, száraz állapot egészen a felbontásig.

Ezzel a fejlesztéssel megállítható a méz folyamatos kiszorulása a prémium étkeztetés világából, ahol a kényelem és az intelligens felhasználás iránti elvárások egyre magasabbakká válnak. A mézpor - a méz egyfajta evolúciós szintjét képviselve - **biztosítja a modern, nemzetközi, egészségmegőrzésre fókuszáló trendek alapján is e tökéletes élelmiszer helyét a felhasználók piacán.**

Mire jó a méz?

A méz ősi gyógyhatású élelmiszer és évezredek óta használt természetes édesítőszer. Édes ízét a gyümölcscukortól kölcsönzi, zamatát pedig a méhek által összegyűjtött, különböző virágok nektárjai adják.

Baktériumölő és fájdalomcsillapító hatása már régóta ismert, de kedvezően hat az izomzat működésére és az emésztésre is, valamint serkenti a vérkeringést, csökkenti a vérnyomást és stresszoldásra is kiváló.

Mindezt annak köszönhetjük, hogy a méz egy rendkívül összetett anyag:

számos szénhidrátból, szerves savból, szabad aminosavakból, szerves sókból, valamint mikro- és makroelemekből épül fel. Fő összetevői a cukrok (70-80%), és a víz, de tartalmaz még kalciumot, rézet, vasat, magnéziumot, mangánt, foszfort, káliumot, nátriumot, cinket és kis mennyiségben B1, B2, B3, B5, B6, C-vitaminokat.

Mire jó a mézpor?

- 1** **Édesítésre** - kiváltképp a HORECA egységekben az egészségtudatosság jegyében a kristálycukor kiváltására.
- 2** **Tésztákhoz adagolva** - javítja az abból készült termékek érzékszervi tulajdonságait és textúráját.
- 3** **Sütéshez** - a HONEYMOOD és bizonyos keményítőfajták keveréke teljes egészében kiválthatja a cukrot a sütőipari termékeknek.
- 4** **Édesipari termékek készítésére** - a cukrot 60%-ban HONEYMOOD-ra cserélve kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termékeket kapunk.
- 5** **Könnyen mérhető, adagolható, kezelhető, szállítható és tárolható.**



vegetáriánus



vitaminokban gazdag



természetes adalékanyagok

Kapcsolat

MPM Research Kft.

Varga Aladár
sales manager
aladar.varga@drem.hu
+36 30 984 4273

Németh Ádám
commercial director
adam.nemeth@mpmresearch.hu
+36 70 361 8651

Róna Andrea
project director
andrea.rona@mpmresearch.hu
+36 20 267 9316