

Het familiebedrijf Mintzas produceert al decennialang op authentieke en natuurlijke wijze biologische honing, maar ook Olijfolie en Oregano in het mooie Griekenland.

In het zuiden van Peleponnesos (het grootste schiereiland van Griekenland) werkt de familie met liefde, aandacht, vakmanschap en passie in hun olijfboomgaarden, waar zij nog op ambachtelijk wijze de olijven oogsten en verwerken.

De vele bijenkasten worden door hun zelf verzorgd en in grote aantallen geplaatst in het Parnonas gebergte.

De grote rijkdom en diversiteit aan flora in deze regio levert een pure, zuivere, biologische maar bovenal unieke honing op die rijk is aan koolhydraten, aminozuren, enzymen en vitaminen.

Maar vooral staat deze honing bekend om zijn grote en rijke bron aan antioxidanten die een belangrijke en heilzame werking uitoefent op de gezondheid.

Of zoals zijzelf het omschrijven:

“Al decennialang wordt door onze familie honing geproduceerd in het ongerepte Parnonas gebergte van de Peloponnesos. Onze honing wordt door de bijen verzameld uit de sappen van spar- en eikenbomen. Deze 100% rauwe honing wordt beschouwd als een van de beste ter wereld vanwege de onbeperkte zomerzon, de biodiversiteit van de ongerepte bergen en de rijke verscheidenheid aan Griekse flora, waaronder meer dan 850 planten, bloemen en boomsoorten die nergens anders ter wereld te vinden zijn. Onze honing biedt de uitstekende combinatie van een overheerlijke smaak en uitzonderlijke gezondheidsvoordelen. De honing heeft een hoge concentratie aan mineralen, enzymen, antioxidanten, eiwitten, vitaminen en een lage zuurtegraad. Dat maakt het een zeer waardevol ingrediënt voor elke gezonde en evenwichtige maaltijd”.