

Egmont Honey, het begon allemaal in 2008.....

Een bijenkorf lijkt misschien een ongebruikelijk cadeau, maar voor de toegewijde natuurbeschermer Toby Annabell was het perfect. Geschonken door zijn zoon James in 2008, wekte deze bijenkorf met honingbijen een passie op voor het oogsten van authentieke Mānuka-honing. Het gevolg was dat er een familiebedrijf opbloede in de loop der jaren. Vandaag de dag exporteert James, en het 50 man sterke team, naar meer dan 200 landen en gebieden over de hele wereld, en leveren met trots wereldwijd Pure New Zealand Honey.

Ze hebben de naam '[Egmont Honey](#)' ontleend aan het gebied, en het Nationaal Park, dat de torenhoge berg "Manuga" omringt die uitkijkt over de hele regio. Het logo van 'Egmont Honey' toont deze berg, de "Taranaki" genoemd in de Māori-taal. Het Māori-woord 'tara' betekent "bergtop" en men denkt dat 'naki' afkomstig is van 'ngaki' wat "glanzend" betekent, een verwijzing naar de met sneeuw bedekte bovenste hellingen van de Taranaki (of Manuga). De berg werd door de iwi ook Pukehaupapa en/of Pukeonaki genoemd die in de oudheid in deze regio woonden.

De inheemse Māori-bevolking van Nieuw-Zeeland heeft enorm veel respect voor deze prachtige berg. De wilde en ruige Taranaki-regio is de thuisbasis van James Annabell, de oprichter en algemeen directeur van Egmont Honey, en zijn honingbijen.

James Annabell: "Nadat ik met Toby een aanzienlijk aantal bijenkorven had opgebouwd, besloot ik de meer zakelijke bedrijven van mijzelf te verlaten om mij 100% te concentreren op het verder ontwikkelen van het merk Egmont Honey met zijn authentieke Mānuka-honing".

James houdt nu toezicht op een groot team medewerkers in Taranaki en blijft groei en innovatie stimuleren met evenveel passie als toen het bedrijf voor het eerst werd opgericht.

Toby Annabell, medeoprichter en operationeel directeur, heeft meer dan 40 jaar ervaring in de landelijke sector. Hij groeide op een schapen- en rundvleesboerderij op in de Waitotara-vallei, waar nu duizenden honingbijen korven staan die Mānuka-honing verzamelen. Toby werd zelf schapen- en rundveehouder en verkocht onlangs zijn loonbedrijf om zich uitsluitend te concentreren op de duurzame honingproductie van Egmont Honey.

Toby Annabell: "Ik ben gepassioneerd door het produceren van honing voor onze consumenten. Ik geniet van de voordelen van het produceren van een duurzaam en eerlijk product en tegelijkertijd het kunnen beschermen van de honingbij".

Egmont Honey is de belangrijkste producent en leverancier van Mānuka-honing in Nieuw-Zeeland en levert momenteel aan enkele van de grootste, wereldwijde verkopers in de gezondheids- en welzijnssectoren.

"The UMF (Unique Mānuka Foundation) grading system evaluates natural markers found in our honey and assures purity and quality. As a UMF member, each jar of our honey is subject to independent audit and verifications – meaning you can have the confidence that you are buying the highest quality, authentic Mānuka honey. When looking for Mānuka honey you should always check that the Mānuka honey has been sourced, packed and shipped from New Zealand, to ensure the best quality possible. With 'Egmont Mānuka honey' you know that it has been independently verified and scientifically tested in a laboratory to deliver the methylglyoxal (MGO) grade & potency you see on the jar. We produce, pack and test, managing the whole process from hive to home, you can rest assured that when we say our honey is high quality, it's nothing less."

MONOFLORAL  
MANUKA



**MGO 696+**

Leptosperin >100. DHA 696.



**MGO 829+**

Leptosperin >100. DHA 829.



**MGO 1046+**

Leptosperin >100. DHA 1046.



**MGO 1200+**

Leptosperin >100. DHA 1200.



**MGO 1356+**

Leptosperin >100. DHA 1356.

PREMIUM USE.  
THE HIGHEST  
GRADES