

Cégünk filozófiája a természetes mézek vásárlóhoz való eljuttatása a lehető legtermészetesebb formában. Ugyanakkor csak így biztosítható hitelt érdemlően a termék nyomkövethetősége. A termékeinken található zárszalag adatai között egy termelői azonosítót helyezünk el, így egy tételen belül is előfordulhat színeltérés. Az azonos minőséget csak laborban, ill. egalizáló üzemben lehet beállítani, ami sokszor nagykereskedelmi érdek mivel így a pocsék minőségű alapanyagot összekeverhetik a kiválóval, ami véleményünk szerint a vásárlók tudatos becsapása.

Ehhez a trükközéshez a cégünk nem adja a nevét.

A természetes méz olyan mint egy virágzó rét ahol minden kis virágnak rá jellemző illata és színe van, ami tájegységenként és a környezeti hatások különbözősége miatt más és más lehet. Ha ezeket egybe gyúrnák akkor úgy nézne ki, mint amit a legelésző állatok megemésztettek, aminek az illata nem éppen kellemes az ízéről nem is beszélve.

Ehhez hasonlóval etetik az egyenmézet vásárló embertársainkat.

Egy hasonlattal élve, ha a különböző kiváló borokat összeöntenék akkor csak lőre lenne belőle.

A borászok mindegyike büszke a saját termékére és ők sem keverik össze az egymás melletti pincék nedűit.

Tisztelt mézfogyasztó !

Arra kérem, ön is tudatosan keresse a termelői mézeket mivel amit csak a méhek készítenek, az rossz nem lehet.

Cégünk filozófiája a természetes mézek vásárlóhoz való eljuttatása a lehető legtermészetesebb formában. Ugyanakkor csak így biztosítható hitelt érdemlően a termék nyomkövethetősége. A termékeinken található zárszalag adatai között egy termelői azonosítót helyezünk el, így egy tételen belül is előfordulhat színeltérés.

Az azonos minőséget csak laborban, ill. egalizáló üzemben lehet beállítani, ami sokszor nagykereskedelmi érdek mivel így a pocsék minőségű alapanyagot összekeverhetik a kiválóval, ami véleményünk szerint a vásárlók tudatos becsapása.

Ehhez a trükközéshez a cégünk nem adja a nevét.

A természetes méz olyan mint egy virágzó rét ahol minden kis virágnak rá jellemző illata és színe van, ami tájegységenként és a környezeti hatások különbözősége miatt más és más lehet. Ha ezeket egybe gyúrnák akkor úgy nézne ki, mint amit a legelésző állatok megemésztettek, aminek az illata nem éppen kellemes az ízéről nem is beszélve. Ehhez hasonlóval etetik az egyenmézet vásárló embertársainkat. Egy hasonlattal élve, ha a különböző kiváló borokat összeöntenék akkor csak lőre lenne belőle. A borászok mindegyike büszke a saját termékére és ők sem keverik össze az egymás melletti pincék nedűit.

Tisztelt mézfogyasztó !

Arra kérem, ön is tudatosan keresse a termelői mézeket mivel amit csak a méhek készítenek, az rossz nem lehet.