



# Nectar & Co,

## meer dan gezonde honing en verse pollen

*Xavier Renotte was amper 12 jaar oud, toen hij in 1993 zijn eerste bijenkasten kocht. Tien jaar later is zijn passie nog steeds intact gebleven. Dat is ook nodig wil je honing met liefde voor de bijen produceren. Gevoed door de ervaring en het vele reizen was het zijn diepste wens om bijenproducten zelf te produceren, te verwerken en te distribueren. Die bijenproducten werden aangevuld door import van producten die vanuit dezelfde filosofie, liefde en discipline werden verkregen. Na 4 jaar worden in meer dan 175 winkels, gespecialiseerd in natuurlijke en biologische levensmiddelen, Nectar & Co producten aangeboden.*

**A**lles begon bij Nectar en Co met een experiment met 20 kasten in Brussel en Wallonië. Ondertussen bieden ze organische bijenproducten van A tot Z aan die trouw blijven aan de beginselen en verplichtingen van een biologische imker via controle door Certisys in België.

1. bevorderen en versterken van de ontwikkeling van de lokale, duurzame en biologische bijenteelt met een directe impact op de duurzaamheid van het milieu.
2. Verdedigen van waarden zoals authenticiteit en natuurlijkheid van producten die leidt naar 'Made in Belgium' productiemethode en behoud van het ecosysteem en de biosfeer via de bijen.
3. Eerlijke compensatie Europese producenten van geïmporteerde hoging volgens de Europese normen en dit zowel voor het werk als de ecologische meerwaarde van de productie.

**Nectar en Co een merk met 6 gamma's en 12 diverse gevarieerde monocultuur honingen**

De meeste honing wordt vermengd met honing uit andere bronnen. Bij Nectar & Co doen ze dit niet en houden ze zich aan honing van 12 Europese monocultuur bloemen. Bovendien en dat is heel

belangrijk is de honing van Nectar & Co rauwe, onverwarmd, niet ultra gefilterd en niet vermengd met honing uit andere bronnen of suiker!

**SWEET BEE...** Terug naar authenticiteit, het vakmanschap en de smaken van onze kinderjaren. Ik heb de onweerstaanbare crème van hazelnoten en honing mogen proeven. Heerlijk deze 'pasta' die lang blijft hangen in je mond. Mmm. Snoep liefhebbers zullen blij zijn om op een relatieve manier gezond te snoepen.

### Royal Jelly

Deze koninginbrij is nooit bevroren, wat een uitzondering is, en werkt echt om de immuniteit te verbeteren.

**BEE COOK...** Elke dag de smaken van honing in de keuken zoeken. Azijn is niet meer alleen wijn die wat te lang in een vat heeft gestaan en daardoor zuur is gaan smaken of een synthetisch mengsel van azijnzuur en water. Azijnzuur, ook wel ethaanzuur genoemd, is een vluchtig organisch zuur met een typische sterke geur en geen natuurlijk product. Het gebruik hiervan is af te raden want deze azijn is slecht voor de gezondheid. Natuurazijn op basis van honing is echt gezond. Alle sporen, mineralen en zouten van het bijenproduct zitten nog in de azijn. Daarom is honingazijn ook het gezondste om te

gebruiken in de bereiding van voedingsmiddelen. Italië kent zijn Balsamico azijn, Engeland kent zijn moutazijn, Japanse sushi wordt niet gegeten zonder rijstazijn en België kent nu ook zijn honingazijn. Azijn heeft een enorme invloed op het in- en uitwendig functioneren van het menselijk lichaam.

### Natuurlijke honingazijn

- verbetert metabolisme en bevordert spijsvertering
- verlaagt de bloeddruk, werkt bloedzuiverend en helpt de slechte cholesterol te verlagen
- voorkomt huidvlekken bij veroudering
- verlicht hoofdpijn
- voor de behandeling van likdoorns, voetschimmel en bij het bestrijden van huidontstekingen
- Bovendien laat het gebruik je hart en vaten beter functioneren
- vernietigt de microben in het voedsel en is een natuurlijke ontstekingsremmer

### RUPESH... Apitherapie bij de hand!

In samenwerking met het Franse bedrijf Pollenergie biedt Nectar & Co een scala aan 6 producten aan die bestaat uit verse stuifmeel en 2 extra propolis. Deze product uit de echte natuurlijke apotheek verhoogt je energieniveau. De laatste decennia staat stuifmeel volop in de belangstelling van wetenschappers. Bijenpollen worden gemaakt

uit stuifmeel dat het mannelijk deel van de bloem vormt. De bijen verzamelen dit stuifmeel en voegen er nectar en speciale enzymen aan toe. Dit stuifmeel is een uiterst belangrijke bron van krachtige vitamines, mineralen, aminozuren, co-enzymen, sporenelementen en hormonen zodat ze de vitaliteit verbetert. Om de vele gunstige effecten van verse pollen te kunnen ervaren dien je minstens een maand pollen te consumeren. Wanneer je dagelijks 20 tot 40 gram pollen inneemt, kan dit een uitstekend middel tegen verkoudheid en griep vormen. Ook is er aangetoond dat de weerstand van het lichaam vergroot tegen virusinfecties. Tevens staat pollenstuifmeel er om bekend dat dat het de libido en de vruchtbaarheid vergroot, de pijnlijke menstruatiekrampen vermindert en de opvliegers in de menopauze mildert. Het superfood effect van bijenpollen zie je ook bij het verminderen van allergische verschijnselen en bij het onderdrukken van vreetbuien. Bijenpollen helpen je bij het bereiken van je ideale gewicht. Wanneer je je lichaam voedt met voedende stoffen die het echt nodig heeft, zullen vreetbuien afnemen. Dat geldt voor alle gezond voedsel, maar wat bijenpollen wel speciaal maakt is dat het een aminozuur bevat dat direct je drang om toe te geven aan vreetbuien onderdrukt. ☺