

Odkryj owocowy miód w Polskim wydaniu

data aktualizacji: 2025.07.14 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY



Wśród naturalnych superfoods prawdziwym chempionem jest nieprzetworzony miód – od wieków ceniony w polskiej tradycji za swoje walory smakowe i zdrowotne. (fot.lovbee.pl)

Polacy coraz chętniej sięgają po produkty naturalne. Miód od wieków inspirował smakiem i właściwościami. Współczesna nauka potwierdza, że prawdziwy, nieprzetworzony miód to nie tylko słodki dodatek, ale także źródło cennych składników, które wzmacniają organizm.

Wybór prawdziwego polskiego miodu wcale nie należy do najprostszych decyzji. Na rynku pojawia się coraz więcej produktów, które tylko z nazwy przypominają naturalny miód – bywają poddawane obróbce, zawierają dodatki lub pochodzą z niepewnych źródeł. Zapraszamy do lektury przewodnika po naturalnym bogactwie.

Gruba, jeszcze ciepła kromka chleba łądowna na talerzu, a mama sięgała po słoik miodu – prawdziwego, gęstego, złocistego. Otwierała go z charakterystycznym traskiem, który zawsze zapowiadał coś wyjątkowego. Słodki aromat natychmiast mieszał się z zapachem świeżego pieczywa, tworząc duet nie do podrobienia. Mama nabierała miód dużą łyżką i rozsmarowywała go tak obficie, że złocisty płyn spływał po bokach, lepił palce i zostawiał ślady na brodzie. Ten smak powraca we wspomnieniach wielu Polaków – każdy z nas pamięta własną pajdę miodu z dzieciństwa.

Polskie miody Lovbee zamykają te najpiękniejsze chwile w słoikach, łącząc tradycję z troską o zdrowie. Miód nie tylko zachwyca smakiem, ale także wykazuje silne właściwości przeciwbakteryjne i przeciwzapalne. Dzięki obecności enzymów, nadtlenku wodoru, niskiego pH i naturalnych cukrów

skutecznie wspiera organizm w walce z infekcjami, przyspiesza gojenie ran i łagodzi objawy przeziębienia.



Badania wskazują, że miód korzystnie wpływa na układ sercowo-naczyniowy. Obecne w nim antyoksydanty – flawonoidy, polifenole oraz witamina C – pomagają obniżyć ciśnienie krwi, zmniejszają ryzyko powstawania zakrzepów i mogą ograniczać rozwój miażdżycy.

Eksperti zwracają uwagę na pozytywny wpływ miodu na układ pokarmowy. Miód wspiera prawidłową florę jelitową, działa prebiotycznie i łagodzi objawy infekcji bakteryjnych oraz wirusowych żołądka i jelit.

Miód wyróżnia się także niższym indeksem glikemicznym w porównaniu do cukru stołowego, co sprawia, że stanowi lepszą alternatywę dla osób z insulinoopornością lub dbających o kontrolę poziomu cukru we krwi.

Eksperti podkreślają, że najwięcej korzyści zdrowotnych przynosi miód surowy, niepasteryzowany, pochodzący z lokalnych pasiek. Taki miód zachowuje pełnię składników bioaktywnych i naturalnych enzymów, taki, jak ten, którym mama smarowała pajądę chleba.



Wybór prawdziwego polskiego miodu wcale nie należy do najprostszych decyzji. Na rynku pojawia się coraz więcej produktów, które tylko z nazwy przypominają naturalny miód – bywają poddawane obróbce, zawierają dodatki lub pochodzą z niepewnych źródeł. Konsument, który pragnie sięgnąć po autentyczny, nieprzetworzony miód, musi wykazać się czujnością i zwracać uwagę na pochodzenie oraz sposób produkcji. Właśnie dlatego warto zaufać sprawdzonym markom, które serwują miód prosto z ula, dbając o przejrzystość i jakość na każdym etapie. Jednym z takich sklepów jest Lovbee, który oferuje wyłącznie polskie miody z zaufanych pasiek, gwarantując autentyczność i pełnię naturalnych właściwości każdego słoika.

Polskie miody Lovbee - owocowa pełnia smaku i wartości odżywczych

Miody owocowe to wyjątkowa kategoria produktów, która łączy naturalną słodycz miodu z intensywnym aromatem i wartościami odżywczymi owoców. Lovbee wyróżnia się na rynku dzięki zawartości aż 6% liofilizowanych owoców w swoich miodach. To trzy razy więcej niż przeciętne produkty dostępne na rynku, które często zawierają jedynie około 2% owoców, co daje efekt jedynie „nuty owocowej”.

Co to jest liofilizacja i dlaczego ma znaczenie?

Liofilizacja to proces suszenia owoców w bardzo niskiej temperaturze i pod obniżonym ciśnieniem, który usuwa wodę, nie niszcząc przy tym witamin, minerałów ani aromatu. Dzięki temu owoce zachowują pełnię swoich naturalnych właściwości, a miód zyskuje intensywny, prawdziwy smak i wartości odżywcze.

Zalety miódów owocowych Lovbee

Dzięki wysokiej zawartości liofilizowanych owoców miód ma pełny, owocowy charakter, a nie tylko delikatną nutę owoców. Co ważne – w produktach Lovbee mamy naturalną słodycz i aromat – bez sztucznych dodatków, barwników i konserwantów. Liofilizowane owoce dostarczają z kolei cennych składników, takich jak witamina C, antocyjany i polifenole, które wspierają odporność i zdrowie.

Doskonały dodatek do herbaty, deserów, pieczywa, a także jako zdrowa przekąska

Miód z maliną to bestseller, który łączy słodycz miodu z kwaskowatością malin, wspierając odporność i łagodząc objawy przeziębienia. Miód z jagodą zaskakuje intensywnym fioletowym odcieniem, dzięki naturalnym antocyjanom, oferujący unikalny smak i wartości odżywcze. Badania naukowców Instytutu Ogródnictwa Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach pokazują, że jedzenie kolorowych owoców, które zawierają antocyjany, pomaga chronić nasze zdrowie. Te naturalne barwniki działają jak tarcza – bronią organizm przed szkodliwym działaniem tzw. wolnych rodników, które mogą uszkadzać komórki. Antocyjany (dosłownie) „wymiatają” te wolne rodniki, a także blokują procesy, które prowadzą do ich powstawania. Dzięki temu pomagają zapobiegać uszkodzeniom, które mogą prowadzić do rozwoju groźnych chorób, takich jak nowotwory czy choroby serca. W skrócie – miodek z jagodą wspiera odporność i chroni przed chorobami cywilizacyjnymi.

Lovbee w swojej ofercie ma również miody - z truskawką, cytryną, pomarańczą, jeżyną i innymi owocami - każdy wariant to starannie dobrana kompozycja.

Proces tworzenia miódów owocowych w Lovbee to sztuka balansu i dbałości o jakość. Liofilizowane owoce są delikatnie rozdrabniane i łączone z naturalnym miodem wielokwiatowym w niskiej temperaturze, co pozwala zachować wszystkie cenne właściwości i intensywność smaku. Dzięki temu powstaje produkt o wyjątkowej konsystencji, aromacie i trwałości, bez potrzeby stosowania konserwantów.

Miody owocowe Lovbee łączą w sobie właściwości zdrowotne miodu i owoców

Wzmacniają układ odpornościowy dzięki wysokiej zawartości witaminy C i antyoksydantów. Wspomagają walkę z infekcjami dzięki działaniu przeciwbakteryjnemu i przeciwzapalnemu. Dostarczają naturalnej energii i wspierają regenerację organizmu. Poprawiają trawienie i wspierają mikroflorę jelitową dzięki prebiotycznym właściwościom miodu.

Czym wyróżnia się nieprzetworzony miód?

Pszczelarze Lovbee dbają o każdy etap produkcji miodu. Nie poddają go pasteryzacji ani filtracji, dzięki czemu zachowuje naturalne enzymy, witaminy i związki bioaktywne. Taki miód zachwyca intensywnym aromatem i bogatym smakiem.

Lovbee to marka, która stawia na polskie tradycje i współpracę z lokalnymi pszczelarzami. Każdy słoik powstaje dzięki pracy tysięcy pszczoł oraz ludzi, którzy troszczą się o ich dobrostan. Marka proponuje miody rzepakowe, lipowe, gryczane, wielokwiatowe i faceliowe – każdy z nich zachwyca unikalnym smakiem i właściwościami.

Polskie miody owocowe

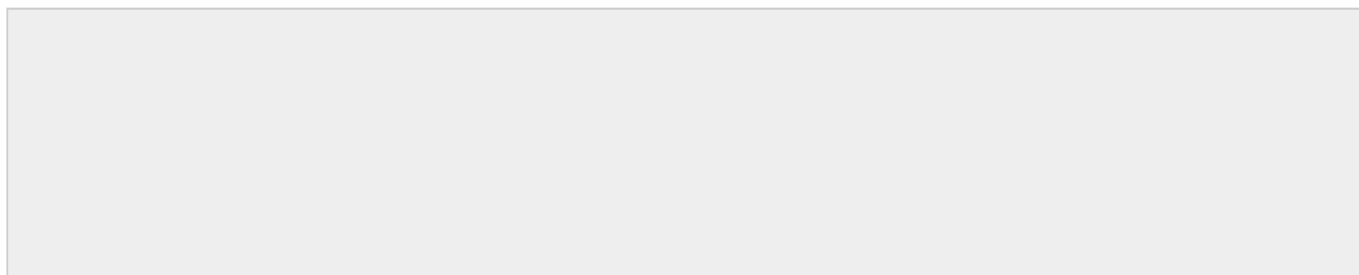
Lovbee ma w swojej ofercie miody z dodatkiem owoców. Połączenie klasycznego miodu z liofilizowanymi malinami czy innymi owocami daje wyjątkowy efekt. Taki produkt nie tylko smakuje wybornie, ale także dostarcza organizmowi jeszcze więcej antyoksydantów i witamin. Owoce wzmacniają działanie miodu, podkreślają jego naturalny charakter i sprawiają, że chętnie sięgają po niego zarówno dorośli, jak i dzieci.



Bestseller: miód z maliną

Ten produkt powstaje z połączenia naturalnego miodu i liofilizowanych malin. Smak zachwyca – słodycz miodu idealnie komponuje się z kwaskowatością owoców. Miód z maliną wspiera odporność, łagodzi podrażnienia gardła, pomaga podczas przeziębień. Malina dostarcza witaminę C i antocyjany, które wzmacniają organizm. To propozycja dla osób, które cenią smak i troszczą się o zdrowie.

Miody Lovbee wybierają osoby, które dbają o zdrową dietę i szukają naturalnych produktów. Rodziny z dziećmi chętnie sięgają po owocowe warianty, które stanowią zdrową alternatywę dla cukru. Sportowcy cenią miód za naturalną energię i wsparcie regeneracji. Seniorzy doceniają jego wpływ na odporność i serce.



Lovbee stawia na autentyczność i naturalność

Firma współpracuje wyłącznie z polskimi pasiekami, które dbają o dobrostan pszczół i środowisko. Każdy słoik miodu powstaje bez zbędnych procesów technologicznych, co pozwala zachować pełnię wartości odżywczych i naturalny smak.

Lovbee aktywnie wspiera lokalnych pszczelarzy i promuje szacunek do natury jako fundament swojej działalności

- Miody Lovbee nie zawierają sztucznych dodatków i nie są poddawane obróbce termicznej.
- Produkty powstają z nektaru zbieranego w czystych, zielonych rejonach Polski.
- Firma oferuje szeroki wybór miodów: akacjowy, faceliowy, gryczany, lipowy, rzepakowy, wielokwiatowy oraz miody z owocami, np. z maliną, cytryną czy jagodą.
- Miody Lovbee są regularnie oceniane przez klientów – np. miód faceliowy otrzymał 100% ocen 5-gwiazdkowych.

Wśród naturalnych superfoods prawdziwym chempionem jest nieprzetworzony miód – od wieków ceniony w polskiej tradycji za swoje walory smakowe i zdrowotne.

Raw honey to produkt prosto z ula, który nie był poddawany procesom pasteryzacji ani filtracji. Technologia pozwala zachować pełnię naturalnych enzymów, witamin i składników aktywnych miodu, który trafia na rynek. W odróżnieniu od miodów przemysłowych nieprzetworzony miód zawiera więcej antyoksydantów, enzymów i związków bioaktywnych, które mogą być częściowo niszczone podczas obróbki cieplnej.

Wybierając miód, warto postawić na produkty pochodzące z zaufanych, lokalnych pasiek. Polskie miody Lovbee to przykład marki, która stawia na autentyczność, naturalność i wsparcie polskich pszczelarzy. Każdy słoik to efekt pracy tysięcy pszczół oraz ludzi, którzy dbają o ich dobrostan i jakość produktu.