

steens[®]

整蜂巢冷萃的紐西蘭麥盧卡蜂蜜

每10g 含有299萬顆蜂花粉粒
每一匙蜂花粉含量是其它品牌的15倍



無草甘膦殘留



UMF™
認證



非基因改造認證



我們是誰

Steens® 麥盧卡蜂蜜品牌，由Paul and Sheryl Steens在1982創立。



我們的使命

我們以符合生態倫理道德和永續的方式收穫未加工、未經高溫處理的新西蘭麥盧卡蜂蜜；透過改善人們的身體健康，提高生活品質。

with up to

**15x
MORE**

bee pollen
and bio-available
bee-bread
than other leading
Manuka Honey brands



我們獨特的差異點
原型且未經高溫加工

steens麥盧卡蜂蜜裡的蜂花粉含量是其它品牌的15倍。每一匙為人體提供更多的抗氧化物、礦物質和維生素。

因為我們使用自有的技術提取和包裝，確保steens麥盧卡蜂蜜是100%原型且沒有經過高溫巴氏殺菌。



WAITROSE, UK

Steens 在 2023 年財年業績的表現優於蜂蜜類別。遍佈超過 258 家商店

MULLER, DE

遍佈德國 650 多家商店

EREWHON

Steens 在加州所有 10 家 Erewhon 商店都有銷售

EARTH FARE & VITACOST

Steens 在美國各地的 Vitacost 和所有 Earth Fare 商店有販售

UNFI, KEHE & THRESHOLD

已在 KEHE、UNFI 和 Threshold 銷售

Steens® Honey 全球銷售網絡



無精細過濾=最高含量的蜂花粉粒

這樣可以將所有易被人體吸收的蜂糧、蜂花粉和酵素保留在健康中，進而提升健康對健康的功效。
科學證明，steens麥盧卡蜂蜜蜂花粉數量比其他領先品牌高出15倍。

40年養蜂歷史，嚴守生態倫理道德

自1982年以來，我們一直以符合生態道德倫理和永續經營的方式養蜂，與蜜蜂合作改進我們的工藝。

完全保持原型，且沒有經過巴氏殺菌

我們的蜂蜜被裝入罐子中，就像它從蜂巢中出來一樣。我們不會對它進行乳化、加熱或巴氏殺菌。我們是唯一採用這種方式萃取的麥盧卡蜂蜜品牌。

供應鏈垂直整合

我們是唯一擁有自己的蜂箱、養蜂人和提取工廠的麥盧卡品牌之一，這意味著我們可以控制蜂蜜的供應，我們不會受到原材料成本增加的影響，而且我們知道我們的產品是純淨和正宗的。

乳化的蜂蜜 高溫處理

- ✗ 加熱至高溫 (151°C) 對蜂蜜進行巴氏滅菌，以避免發酵問題。
- ✗ 像液體一樣的流動性，使其更快、更容易加工處理
- ✗ 破壞酵素、風味、香氣、過氧化物活性。
- ✗ 人工加入了可食性晶種，使其形成乳霜狀，口感更順滑



沒有經過巴氏殺菌的原型蜂蜜 低溫處理

- ✓ 沒有過度過濾
- ✓ 未採用高溫加工
- ✓ 使用整蜂巢刮取和分離方法
- ✓ 天然酵素、抗菌活性和所有營養益處仍然存在。
- ✓ 這就是為什麼我們的蜂蜜具有獨特的、顆粒狀的、不均勻的質地以及更高的蜂花粉含量

steens獨具特色的原蜜提取方式

所有包裝工業化的麥盧卡蜂蜜

通過“刺破和旋轉”方法提取

多數是透過穿刺或搖蜜技術提取蜂蜜，首先蜂巢上的每個巢室被刺針刺穿，接著蜂巢框被放入離心旋轉器中，透過旋轉甩出液體蜂蜜。

這個過程使蜜房（蜂蠟）大部分完好無損地停留在蜜脾的框架上。但這樣的方式將營養豐富的蜂糧、蜂花粉和更多的蜂蜜都留在的蜂巢框上，十分浪費。

Steens整蜂巢取蜜工藝

通過「刮取和分離」的方法

獨創的整蜂巢低溫萃取工藝，從蜂巢框上直接刮取整個巢室，保留了所有的蜂糧和蜂花粉和任何結晶蜜。而且只使用蜂巢中的自然溫度和離心力，只過濾蜂蠟等雜質。



Steens® Raw Mānuka Honey含有更多蜂花粉 對比紐西蘭市面上主流的品牌

食用蜂花粉的好處

蜂花粉本身就是一種攝取當季在地天然、完整、沒有精細化加工，無添加物的健康全食物。花粉是蜜蜂在蜂巢中用來維持生命的食物，富含氨基酸等蛋白質，礦物質和B族維生素和類黃酮和植物酚。人們通常把蜂花粉當作一種補充品來單獨購買，撒在水果或穀物上。

普通蜂花粉不易吸收

當您在商店購買花粉作為膳食補充劑時，您所購買的花粉是由人類採集的，採集過程中會為蜜蜂進入蜂巢開闢一個很小的入口，這樣蜜蜂就會把採集到的大量花粉顆粒弄掉。

因此，蜂花粉被人體吸收的效率很低，因為它沒有在蜂巢中經過發酵過程。這使得花粉在人體內的利用率更低，也更難被吸收。

Steens® 蜂蜜裡的蜂花粉容易被吸收

蜂花粉是一種由植物產生的微粒，由蜜蜂採集。花粉顆粒微小，有一層非常堅硬的外殼，需要大量的酵素才能分解。

在蜂巢內，蜜蜂的消化酵素中天然含有乳酸菌，它們提供的乳酸與花粉顆粒混合在一起，從而開始分解花粉堅硬的外殼。只有這樣，蜜蜂（和人類）才能很好地消化和吸收花粉，對腸道和消化非常有益，從而提高整體免疫力和健康水平。

當花粉以這種方式被分解並與乳酸混合後，再加上蜂巢內的溫暖溫度，花粉就變成了所謂的“蜂糧”，而且還能被蜜蜂和人類完全吸收消化，享受到所有的營養價值。

蜂糧的營養價值

蜂糧是人類已知的最古老的超級食物之一，含有豐富多樣的抗氧化劑、營養素和蛋白質，能為您的身體提供強大能量對抗自由基。

此外，蜂糧具有益生元作用。

每天少量食用含有蜂花粉和蜂糧的原態麥盧卡蜂蜜，補充每日膳食營養。

B型企業認證(B Corps™)

我們的永續再生之旅

生態與永續養蜂

我們的做法符合永續養蜂標準

永續包裝

我們所有的罐子均由 100% 再生和可回收塑料製成，我們的產品盒由再生紙漿製成

低碳倉庫

我們盡可能與榮獲環境獎項的專業物流合作

減少廢棄物

蜂巢經過提取後，會還留下一些好物。我們都會回饋給我們的蜜蜂。

下一步

我們正在參加 NZTE 商業公益計劃，該計劃幫助我們了解並開始B型企業認證和再生業務的流程。

我們的B型企業認證專案正在進行中，我們的團隊正在努力實現我們的最終目標



我們的目標
在2025年第一季
獲得B型企業認證



產品對比

其它品牌

家族企業經營40年以上，擁有自家的蜂巢，創辦人Paul Steens是養蜂大師級人物。我們的生產鏈十分透明，從養蜂到收穫，到取蜜到裝瓶，都可追溯。

沒有過度過濾，意味著蜂花粉的含量比其它品牌多出3-15倍。蜂花粉富含抗氧化物，和人體必需的維生素和礦物質。

我們所有的蜂蜜瓶子由100%回收再生的塑膠製成，我們沒有使用任何原生塑膠。並且我們和環境友善的供應商和物流企業合作。

生態永續養蜂

我們沒有剪斷蜂王的翅膀，也沒有為了追求產量讓蜜蜂過度擁擠在蜂箱裡。而我們有自創的蜜蜂食譜，去滿足蜜蜂一年的營養所需

所有的單花種麥盧卡花蜂蜜都經過紐西蘭UMF協會認證。該協會代表了業界的最高標準，有最嚴格的認證標準去確保蜂蜜的純正性。

原態和未經過高溫巴氏殺菌的概念貫穿整個收蜜、取蜜和灌裝的過程

精細過濾，去除了大部分的蜂花粉和蜂糧，沒有易被人體吸收的抗氧化物、礦物質和維生素。

蜂蜜經過高溫加熱，可能破壞了天然的活性酵素和其它營養價值，只為了更快地裝瓶和取蜜。

蜂蜜罐是由原生的塑膠製成，會造成全球環境更多的垃圾。

蜂蜜並非在新西蘭罐裝生產，因此並沒有受到紐西蘭政府的嚴格監管，無法保證純正性。

蜂蜜並非來自自有的蜂箱，可能是採購了別人的蜂蜜進行罐裝。因此，取蜜加工的過程並不透明。同時也不能保證蜜蜂會受到公平的對待



United Kingdom



'No. 1 Top Selling NZ Manuka Brand in UK Supermarkets'*

Europe



USA



China



New Zealand



Australia



* Source 'Manuka Honey in Europe 2020', report commissioned by New Zealand Trade & Enterprise, conducted by SOPEXA Food & Drink – April 2020

The Steens® 產品系列



All our honey has a shelf life of 5 years from date of production, and should be transported and stored at a temperature no higher than 20°C.

THANK YOU

For your time

Emma Hulse
CEO | Ph: +64 27 444 3815
E: emma.hulse@steenshoney.com

