



el.
RAW
LEBANON



*Just as
Nature
Intended*



www.rawhoneylb.com

  RAWhoneylb



Here are important facts about honey, Lebanese honey and **RAW**, with major misconceptions floating around!

When you buy honey, beware of the following:

- Honey fraud is spread worldwide, in the region and in Lebanon, with over 20 ways of honey adulteration, some undetected by common lab analysis.
- Proper quality inspection is almost absent in many countries including Lebanon. Hence, an honest and trustworthy source becomes the only way out.
- **RAW** is the fruit of 50 years of integrity in honey production that we the family, are proud of it being the top natural healthy honey in Lebanon, featuring the following:

1. It's the first raw honey (unprocessed: unfiltered and unheated) and the closest to organic (people are fooled with the present honey labeling such as raw, organic, etc. that takes advantage of the current state of corruption and bribery)!
2. Raw honey, unlike processed honey that loses its major nutritional value, has higher tendency to granulate or crystalize due to the presence of healthy particulates in it. Honey granulation is not whatsoever, contrary to common perception, an indication of its quality.
3. Genuine honey is composed of natural sugars and not added sugars.
4. **RAW** is the first honey in Lebanon with no antibiotics or chemicals used in its production, despite the existing bee pests and diseases, even when the bee colonies become weak. Hence, fewer amounts are produced but of premium zero-chemical medicinal quality.
5. **RAW** comes in different types according to the plant source of honey. In a small country like Lebanon, each type designates the predominant floral source (with other plant sources) and is not unifloral.
6. A part of **RAW** sales goes to supporting environment and bee friendly farming systems.

Go bees...Go natural...Go healthy... **GO RAW!**

إليك حقائق مهمة حول العسل، العسل اللبناني و **راو**. في ظل انتشار الشائعات والمعلومات الخاطئة!

عند شراءك العسل ، احذر ما يلي:

- غشّ العسل شائع في العالم والمنطقة ولبنان، مع وجود أكثر من ٢٠ طريقة للغش. بعضها لا يتم اكتشافه من خلال التحليل المخبري المعتاد.
- الفحص السليم للجودة غائب إجمالاً في العديد من البلدان بما فيها لبنان. وبالتالي الحل الوحيد يكمن بإيجاد مصدر صادق وجدير بالثقة.
- **راو** هو ثمرة ٥٠ عامًا من المصداقية والحرفية في إنتاج العسل. هو تراث عائلي نفتخر به كأفضل عسل طبيعي وصحي.

أهم ما يميزه:

١. هو أول عسل غير معالج بتاتاً (غير خاضع للحرارة أو الفلترة) والأقرب إلى العسل العضوي. (دوماً ما يقع الناس ضحية الخداع السائد في توصيف العسل، مثل العسل «الخام» و«العضوي» إلخ، الأمر الشائع في ظل الفساد والرشوة المنتشرين).

٢. العسل الخام، على عكس العسل المعالج الذي يفقد جزء كبير من قيمته الغذائية، لديه ميل أكثر للتبلر (التجمد أو التسكر) بسبب وجود جزيئات صحية فيه. تبلر العسل ليس على الإطلاق، على عكس التصور الشائع، مؤشراً على جودته.

٣. يتكون العسل الجيد أو الأصيل من سكر طبيعي ويخلو من أي سكر مضاف.

٤. **راو** هو أول عسل في لبنان خال من أية مضادات حيوية أو مواد كيميائية مستخدمة في إنتاجه، على الرغم من الأفات والأمراض التي تصيب النحل، حتى في حال إصابة أو ضعف الخلايا، مما يؤدي إلى إنتاج كميات أقل لكن بجودة عالية ومواصفات طبية.

٥. يضم **راو** أنواع عسل مختلفة تبعاً للمصادر النباتية. في بلد صغير مثل لبنان، يدل كل نوع على المصدر الغالب من الأزهار، مع مصادر نباتية أخرى تدخل في تكوينه .

٦. جزء من مبيعات **راو** يعود ريعه لدعم مزارع النحل الصديقة للبيئة.

يحيا النحل... تحيا الطبيعة... تحيا الصحة... يحيا **راو**

