



O[wa][®]

Luxury Frankincense Candy



الذوق الرفيع لروح الانسجام

تُزهر روح الانسجام في نقطة الالتقاء بين ثقافتين مختلفتين



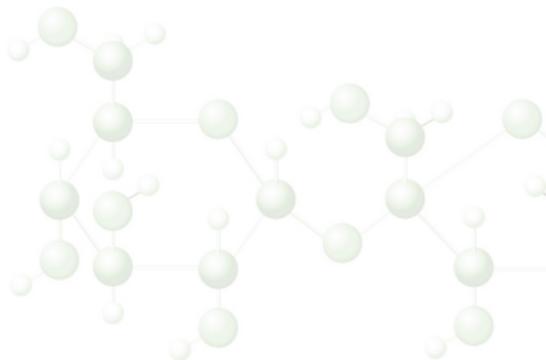
صنعنا هذه النسخة الخاصة بطعمٍ ملهم وتجربة تذوق فاخرة مطّعمة بعبق كنوز الطبيعة العُمانية المتمثلة في اللبان للاحتفاء بالذكرى السنوية الـ 50 للعلاقات الدبلوماسية بين سلطنة عُمان واليابان. يأخذكم الصندوق الخاص بهذه المناسبة في رحلة عبر ثلاث تجارب فريدة ومتناغمة مرتبطة باللبان العُماني بما في ذلك تجربة لصنفٍ من أندر أنواع العسل في العالم.

عسل اللبان الطبيعي

يُعد هذا العسل من أندر أنواع العسل الطبيعي على مستوى العالم، إذ يستخلص النحل رحيقه من أشجار اللبان المزدهرة وراء المنحدرات الشمالية لجبال محافظة ظفار جنوب سلطنة عُمان.



يمتاز عسل اللبان باحتوائه على كميات كبيرة من السكريات الأحادية، ويميل إلى التبلور دائماً كدليل على نقائه، وهي ميزة يشترك فيها عسل اللبان مع عسل مانوكا المشهور، كما أن شجرة اللبان تنتج أزهاراً تشبه في شكلها أزهار المانوكا. كما يحمل عسل اللبان صفات تركيبية تشبه عسل المانوكا، ولكن بالرغم من هذه التشابهات إلا أن إنتاج عسل اللبان يُعتبر أكثر نُدرة، حيث تقل كميات إنتاجه بمعدل 2000 مرة عن إجمالي إنتاج عسل المانوكا بالعالم.



تزهّر أشجار اللبان في فترة وجيزة فقط خلال شهر أبريل، ويعمل النحل خلال هذا الشهر بنشاط لجني الرحيق قبل انتهاء الموسم، ولذلك يعتبر التوقيت غاية في الأهمية، وينتج من هذا العسل كمّيات قليلة تصل إلى بضع مئات من الكيلوجرامات فقط.

رحلة النحل في جني رحيق أزهار اللبان

يقطع النحل مسافات شاسعة قد تصل إلى ١٦٠٠ كلم من أجل إنتاج ملعقة واحدة من العسل، وهي مسافة تعادل المسافة بين جبل سمحان بمحافظة ظفار بسلطنة عُمان وإمارة دبي بالإمارات العربية المتحدة في أقصى شمال شبه الجزيرة العربية (ملعقة واحدة من العسل تعادل حوالي ٥ جرام).
ولإنتاج كيلوجرام من عسل اللبان، يقطع النحل مسافة تعادل الدوران حول الأرض ثمان مرات.



الفوائد

يحتوي عسل اللبان كذلك على حمض البوسيليك المستخلص من اللبان، وهو حمض يمتاز بتركيبية مضادةً للالتهابات يمكن استخدامها كعامل مقاوم للسرطان، ووقاية للكبد، وبه عناصر فاعلة تستخدم في علاج الربو، وهشاشة العظام، والتهاب القولون، والتهاب المفاصل الروماتويدي.

☞ مقاومة العدوى

☞ تقوية المناعة

☞ مضادات الأكسدة

☞ شفاء الجروح

☞ مسكن التهابات الحلق

☞ يساعد في مشاكل الجهاز الهضمي

يُعد عسل اللبان غنياً بالسكريات الأحادية مثل الجلوكوز والفركتوز التي يسهل هضمها في الجسم مقارنةً بالسكروز الذي يأخذ من الجسم جهداً أكبر في تحليله قبل الهضم والاستفادة منه. تشير شهادة الفحص أن عسل اللبان لا يحتوي على أي سكروز. إن خلو هذا عسل اللبان من السكروز يؤكد جودته وندرته.



Sample Identification	Frankinsence Honey
Client's Name & Address	O[wa] Luxury Frankinsence Candy (Purewells Trad LLC) (Oman & Japan)
Sample Quantity	100g x 01 No's
Sampling Date & Time	Not given
Date of Received & Time	13.09.2021 & 10:15
Sample condition & Temperature	Satisfactory
Sampling Done by	Client
Sampling Method	Not given
Sample Device	Glass Bottle
Labeling details	Frankinsence Honey
Date of analysis Started	13.09.2021
Date of analysis Completion	16.09.2021
Origin of sample	Sultanate of Oman
AFT Ref/Job#	AFT/CHM/MCT_OAC/71633, ATC/ /2021

Parameters	Unit	Method	GSO 147:2008 Hone Limit	Results
Chemical Analysis				
Moisture content ^(a)	%	AOAC 969.38 B	20.00 Max.	16.40
Free Acidity	Meq/kg	AOAC 13 th Edition	50 meq/kg Max.	29.53
Glucose Total	%	Lane & Eynon's Method		39.70
Fructose Total	%	Lane & Eynon's Method		43.00
Fructose & Glucose Total	%	Lane & Eynon's Method	60.0 Min.	82.70
Sucrose content	%	Lane & Eynon's Method	5.00 % Max.	Not detected
Hydroxymethyl furfural	mg/kg	AOAC 980.23 LOD: 5.00	80.00 max.	Not detected

(a) - ISO/IEC 17025 Accredited parameters; LOD- Limit of detection;

Note:- Submitted sample is complying to GSO# 147:2008 with respect to above tested parameters. And above tested parameters requested by customer.

*****End of Report*****

Authorized by Abdul Kadar Wasesa

Lab r to & M n er

*****This report is electronically generated

Issued by Hamed Al Wahaibi
Business O ration



حلاوة [O]wa باللبن الفاخر

تمزج هذه الحلاوة بين اللبن السلطاني الحوجري الفاخر الذي يُعتبر الأجدود على مستوى العالم، مع ملح الهيمالايا الكريستالي الصّتي الغني بالمعادن المُفيدة مع احتوائه على كمّيات ضئيلة من الصوديوم نتيجة تركيبته الكريستالية الكبيرة، وأخيراً أجود أنواع السُّكّر ليكتمل الطعم الفاخر والذوق الرفيع. من هذا المزيج المتناغم للمكونات النادرة والفاخرة تخرج لنا حلاوة بطعم لا مثيل له تبقى ذكرياته خالدة معك للأبد.



المكونات:

اللبن السلطاني الحوجري الفاخر، كريستالات ملح الهيمالايا الوردية، سكر فاخر، شراب مركز

لا تحتوي الحلاوة على أي لون صناعي أو مواد حافظة.

طريقة التحضير

يتم تحضير هذه الحلوة اللؤلؤية يدوياً بالطريقة اليابانية التقليدية، بخبرات تناقلتها الأجيال عبر ٣٠٠ سنة، حيث تعتبر مدينة كيوتو اليابانية من أشهر مصنعي الحلوة التقليدية، وبها أشهر خبراء هذا المجال الذين توارثوا طرق التحضير أباً عن جد. وفي هذه الحلوة اللؤلؤية تمتاز ثقافتان مختلفتان تماماً، ولكن في انسجام تام!



اللبان الطبيعي الفاخر

اشتهرت سلطنة عُمان منذ القدم بتجارة اللبان الطبيعي الفاخر والنادر، وتوجد شواهد تاريخية تؤكد ذلك من أكثر من 3500 سنة في الحضارة المصريّة القديمة، وقد كان اللبان حينها يعتبر هدية ثمينة، وتشير بعض المصادر التاريخية أن سعره كان أعلى من سعر الذهب في بعض المراحل التاريخية (بي. بي. سي ترافيل، عبق عُمان من الزمان الغابر، 14 أغسطس 2019م). وكان اللبان يستخدم حينها كبخور مقدّس (والواقع أن الكلمة الإنجليزية "فرانكنسينس" نشأت من المقولة الفرنسية "فرانك" + "إنسنس" والتي تشير إلى البخور فاخر الجودة). كما استُخدم اللبان بشكل واسع في الطب التقليدي، حيث شاعت فوائده التقليدية مثل:



وأفخر نوع من أنواع اللبان هو «الحوجري السلطاني» – فهو نوع نادر ويعتبر ذا خصائص علاجية مميزة.

الفوائد



- ☞ مكافحة الالتهابات في حالات مثل هشاشة العظام،
- ☞ قتل الخلايا السرطانية،
- ☞ تقوية المناعة،
- ☞ مضاد للالتهابات،
- ☞ تخفيف التوتر،
- ☞ منع التسوس

وهناك طريقتان تقليديتان للاستفادة من اللبان واستخلاص فوائده، هما:

- نقع صمغ اللبان في الماء لمدة ٢٤ ساعة، ثم شرب الماء كمسكّن للحلق.
- مضغ اللبان كوسيلة لمكافحة التسوس وتعطير الفم.

صندوق [O]wa الفاخر: صُمم هذا الصندوق على يد حرفيين
عُمانيين بلمس فاخر يتناغم مع فخامة الاحتفال بالذكرى الـ50
لتأسيس العلاقات الدبلوماسية، ويجسد في الوقت ذاته التراث
العُماني المزدهر.



يمكن إعادة تعبئة القناني الزجاجية الخاصة من جديد بسعر خاص.
لمزيد من التفاصيل، اتصلوا على الرقم + 96896006638