



PAN KREM BALSAMICZNY KLASYCZNY 250ML

CENA: **22,76** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494920064

OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK PAN KREM BALSAMICZNY KLASYCZNY 250ML

PIERWSZY KREM BALSAMICZNY, PREZENTOWANY NA RYNKU GRECKIM. PEŁEN DĘBU, AUTENTYCZNY I WYJĄTKOWO ZBALANSOWANY SMAK SŁODKO-KWAŚNY, BĘDĄCY WYNIKIEM WYSOKIEGO MOSZCZU I DOBREJ JAKOŚCI OCTU.

PAN BYŁ PIERWSZYM KREMEM BALSAMICZNYM WPROWADZONYM NA RYNEK GRECKI. CIEMNA MELASA O DOŚĆ GĘSTEJ TEKSTURZE. W BUKIECIE ZNAJDUJĄ SIĘ RODZYNKI I OWOCE PESTKOWE, KTÓRE WYCZUWALNE SĄ RÓWNIEŻ NA PODNIEBIENIU, A SMAK DOSKONAŁE RÓWNOWAŻY SŁODYCZ I KWASKOWATOŚĆ. W UZNANIU JEGO JAKOŚCI, MIĘDZYNARODOWY INSTYTUT SMAKU I JAKOŚCI Z SIEDZIBĄ W BRUKSELI PRZYZNAŁ KREMOWI BALSAMICZNEMU **PAN W 2014 ROKU NAGRODĘ SUPERIOR TASTE.**



SKŁAD:

OCET BALSAMICZNY, SKONCENTROWANY MOSZCZ WINOGRONOWY, KARMEL AMONIAKALNO-SIARCZYNOWY, STABILIZATOR: MODYFIKOWANA SKROBIA ZIEMNIACZANA

TERMIN PRZYDATNOŚCI: LIPIEC 2022

POJEMNOŚĆ: 500ML (PLASTIKOWA BUTELKA, UŁATWIA WYCIŚNIĘCIE)

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE

IDEALNY DO SAŁATEK Z SUROWYMI LUB GOTOWANYMI WARZYMAMI, MARYNAT DO MIĘS Z GRILLA LUB KURCZAKA I RISOTTO. BEZ DODATKU CUKRU, BEZ GLUTENU.

DODAJ TYLKO KILKA KROPLI, ABY DOPRAWIĆ GRILLOWANĄ WĄTROBĘ, SMAŻONE KAWAŁKI SERA, GRILLOWANE WARZYWA, ZIELONE SAŁATKI Z CIEPŁYM KOZIM SEREM, SAŁATKI Z SOCZEWICY - BEZ OGRANICZEŃ!



SAŁATKI, WĘDLINY Z GRILLA, DOJRZAŁE TWARDE SERY, SAŁATKI OWOCOWE I LODY JUŻ PO KILKU KROPLACH NABIERAJĄ SZCZEGÓLNEGO SMAKU. SPRÓBUJ TEGO NAWET W MARYNATACH, W SOSACH POMIDOROWYCH, W RISOTTO, W GLAZURZE WIEPRZOWO-DROBIOWEJ, ALE TAKŻE W KOKTAJLACH. TWOJE PRZYSTAWKI, DANIA GŁÓWNE A NAWET DESERY MOGĄ ZYSKAĆ NA JEGO WYJĄTKOWYM SMAKU.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE JEŚLI OCET ZOSTANIE DODANY PODCZAS GOTOWANIA, CAŁY KWAŚNY SMAK AUTOMATYCZNIE ODPARUJE.

TAJEMNICA JAKOŚCI:

TAJEMNICA JAKOŚCI NASZYCH PRODUKTÓW, KTÓRA PRZECHODZI Z POKOLENIA NA POKOLENIE, OPIERA SIĘ PRZED E WSZYSTKIM NA NATURALNEJ FERMENTACJI CZYSTYCH GRECKICH SKŁADNIKÓW.

ZAFIROPOULOS VINEGARS PRODUKUJE, BUTELKUJE I DYSTRYBUUJE PRODUKTY Z SERII PAN **OD PRAWIE PÓŁ WIEKU** NA RYNEK GRECKI I ŚWIATOWY. W CIĄGU OSTATNICH **30 LAT ZAFIROPOULOS VINEGARS** DZIAŁA W SWOIM ZAKŁADZIE W PIKERM ATTICA, OBOK TRADYCYJNYCH WINNIC. WYRÓŻNIONY OCET PRODUKOWANY JEST Z WIN GRECKICH W RAMACH PIONOWO ZORGANIZOWANEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO, KTÓRY OPIERA SIĘ NA **CZTERECH NIEZALEŻNYCH LINIACH PRODUKCYJNYCH**, CO DAJE SZEROKIE MOŻLIWOŚCI POKRYCIA SZEROKIEJ GAMY PRODUKTÓW.



tip



Οξοποία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



FOTOLISTER

404

BOK@fotolister.pl

SKUTECZNA KONTROLA JAKOŚCI MA KLUCZOWE ZNACZENIE DLA TWORZENIA PRODUKTÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI.

RYGORYSTYCZNY DOBÓR SUROWCA, SZACUNEK DLA TRADYCJI, ALE TAKŻE WYKORZYSTANIE NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII, CIĄGŁE POSZUKIWANIA I SKRUPULATNE PRZESTRZEGANIE ZASAD TO **ZASADY**, KTÓRYMI KIERUJE SIĘ **OD PIERWSZEGO DO OSTATNIEGO ETAPU** WYTWARZANIE PRODUKTÓW ZAFEIROPOULOS. JEJ CELEM JEST TWORZENIE BEZPIECZNYCH PRODUKTÓW O WYSOKICH STANDARDACH JAKOŚCI I SMAKU.



PRODUKT BEZGLUTENOWY, WOLNY OD GMO.

OCET ZAFIROPOULOS POSIADA CERTYFIKAT **ISO 22000**. DĄŻĄC DO CIĄGŁEGO UNOWOCZEŚNIANIA SWOICH PRODUKTÓW I USŁUG, INSTALOWANE SĄ NOWE MASZyny PRODUKCYJNE, NOWOCZESNE SYSTEMY EKOFILTRACJI ORAZ ELEKTRONICZNE URZĄDZENIA KONTROLI JAKOŚCI. WYSPECJALIZOWANY PERSONEL ORAZ ZEWNĘTRZNE LABORATORIA NA CO DZIEŃ CERTYFIKUJĄ JAKOŚĆ ZARÓWNO SUROWCÓW, JAK I PRODUKTÓW KOŃCOWYCH. NASZE PRODUKTY MOŻNA ZNALEŻĆ W SIECIACH SUPERMARKETÓW I SPECJALNIE WYSELEKCYJONOWANYCH CUKIERNIACH W GRECJI I ZA GRANICĄ.



KREMY NA BAZIE OCTU BALSAMICZNEGO ZOSTAŁY DODANE STOSUNKOWO NIEDAWNO DO SMACZNEGO ARSENAŁU ZARÓWNO KUCHARZY AMATORÓW, JAK I PROFESJONALNYCH KUCHARZY. W RZECZYWISTOŚCI SĄ ONE JEDNAK **EWOLUCJĄ TECHNIKI OD DAWNA STOSOWANEJ W KUCHNI**, POLEGAJĄCEJ NA KONCENTRACJI OCTU BALSAMICZNEGO W CELU UZYSKANIA GĘSTEGO, **SŁODKIEGO „SOSU”**, A W SWOJEJ NOWOCZESNEJ FORMIE POWSTAJĄ RÓŻNYMI METODAMI. FABRYKA WINOROŚLI ZAFEIROPOULOS KONCENTRUJE SIĘ PRZECZ PODGRZANIE MOSZCZU WINOGRONOWEGO, TAK JAK ROBIONO TO W PETIMEZI, I DODAJE **DELIKATNY OCET BALSAMICZNY PAN**. TWORZY TO PRODUKT O NATURALNEJ SŁODYCZY, KTÓRY NIE POTRZEBUJE DODATKU CUKRU, A JEDNOCZEŚNIE WYRÓŻNIA SIĘ OBJĘTOŚCIĄ I GŁĘBIĄ SMAKU.



HISTORIA OCTU

OCET, NAJPOWSZECHNIEJSZY SOS I NATURALNY ŚRODEK KONSERWUJĄCY, STOSOWANY W WIELU RÓŻNYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH, BYŁ DOBRZE ZNANY W STAROŻYTNOŚCI, KIEDY BYŁ UŻYWANY NAWET JAKO NAPÓJ.

PRZECZ WIELE LAT OCET ROZPUSZCZONY W WODZIE BYŁ CODZIENNYM NAPOJEM RZYMSKICH LEGIONÓW. W EPOCE KLASYCZNEJ, W REGIONIE ATTYKI, STAROŻYTNI ATEŃCZYCY NAZYWALI OCET „ATTIKON IDISMA”, CO OZNACZA „SŁODKI SOS ATTYKI”. W ŚREDNIOWIECZU PRODUCENCI OCTU TRZYMALI W TAJEMNICY. OCET JEST DZIŚ POWSZECHNIE UZNAWANY ZA JEDEN Z PODSTAWOWYCH SKŁADNIKÓW DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, GWARANTUJĄCY DOBRE ZDROWIE I ŻYCIE.



tip



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



FOTOLISTER

404

BOK@fotolister.pl

HISTORIA FIRMY ZAFEIROPOULOS

W 1999 ROKU FIRMA ZWIĘKSZA SWOJE MOCE PRODUKCYJNE I ROZPOCZYNA PIERWSZY EKSPORT DO EUROPY. DWA LATA PÓŹNIEJ WPROWADZA NA RYNEK GRECKI PIERWSZY OCET BALSAMICZNY PAN. **W 2005 ROKU** WPROWADZA INNOWACJE, PREZENTUJĄC KREM BALSAMICZNY, PO TYM, JAK PRZEDSTAWIŁ GRECKIM KONSUMENTOM NOWĄ KATEGORIĘ PRODUKTÓW. KILKA LAT PÓŹNIEJ **W 2012 ROKU** DYNAMICZNIE WKROCZYŁ NA BARDZO WYMAGAJĄCE RYNKI KANADY, ROSJI I STANÓW ZJEDNOCZONYCH, A **W 2015 ROKU** PREZENTUJE JEDYNY DO TEJ PORY LEMON CREAM W FORMIE SOSU.



PAN BYŁ PIERWSZYM KREMEM BALSAMICZNYM WPROWADZONYM NA RYNEK GRECKI. CIEMNA MELASA O DOŚĆ GĘSTEJ TEKSTURZE. W BUKIECIE ZNAJDUJĄ SIĘ RODZYNKI I OWOCE PESTKOWE, KTÓRE WYCZUWALNE SĄ RÓWNIEŻ NA PODNIEBIENIU, A SMAK DOSKONALE RÓWNOWAŻY SŁODYCZ I KWASKOWATOŚĆ.

W UZNANIU JEGO JAKOŚCI, MIĘDZYNARODOWY INSTYTUT SMAKU I JAKOŚCI Z SIEDZIBĄ W BRUKSELI PRZYZNAŁ **KREMOWI BALSAMICZNEMU PAN W 2014 ROKU NAGRODĘ SUPERIOR TASTE.**

KREM BALSAMICZNY UŻYWANY:

KREM BALSAMICZNY JEST UŻYWANY JAKO **DRESSING DO SAŁATEK I DAŃ GOTOWYCH**. WIELU SZEFÓW KUCHNI DODAJE OCET PODCZAS GOTOWANIA, DAŻĄC DO UZYSKANIA EFEKTU ŁĄCZĄCEGO SŁODKI SMAK Z GŁĘBOKIMI I DELIKATNYMI AROMATAMI OCTU. NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE JEŚLI OCET ZOSTANIE DODANY PODCZAS GOTOWANIA, CAŁY KWAŚNY SMAK AUTOMATYCZNIE ODPARUJE.

OPRÓCZ GOTOWANIA, OCET JEST SZEROKO STOSOWANY DO:

MYCIA ŚWIEŻYCH WARZYW W CELU USUNIĘCIA WSZELKICH SZKODLIWYCH SUBSTANCJI, TAKICH JAK GLEBA I NAWOZY. CZYSZCZENIE SZKŁA W CELU USUNIĘCIA WSZELKIEGO RODZAJU SOLI. CELE MEDYCZNE, PRZECIW UKĄSZENIOM OWADÓW, GORĄCZCE, ZATRUCIOM I OPARZENIOM.

SZYBKIE SZCZEGÓŁY:

- **RODZAJ PRODUKTU:** KREM
- **RODZAJ:** KREM BALSAMICZNY
- **RODZAJ PRZETWARZANIA:** SUROWA
- **POSTAĆ:** PŁYNNY
- **KOLOR:** BŁYSZCZĄCY, LEPKI, CIEMNOBRĄZOWY
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA PLASTIKOWA, UŁATWIAJĄCA WYCISKANIE
- **BRIX (%):** 50
- **DODATKI:** BRAK
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **WAGA (KG):** 0,300
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** LIPIEC 2022
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** KREM PAN ZAFIROPOULOS
- **NUMER MODELU:** KREM BALSAMICZNY W 250 ML
- **KONSERWANTY:** BEZ
- **KOLORU:** BEZ

***PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST PAN KREM BALSAMICZNY KLASYCZNY 250ML**



PIONIER W BRANŻY, „OXOPOIA ZAFEIROPOULOS”, NIGDY NIE POZOSTAJE W STAGNACJI I STARA SIĘ WPROWADZAĆ NOWE PRODUKTY, KTÓRE PRZYWRACAJĄ PODNIEBIENIA NAWET NAJBARDZIEJ WYBREDNYM SMAKOSZOM! TO NIE

PRZYPADEK, ŻE FIRMA TA BYŁA PIERWSZYM PRODUCENTEM OCTU, KTÓRY „POLECİŁ” KREM BALSAMICZNY NA RYNKU GRECKIM. OD TEGO CZASU MOCNO KOJARZY SVOJĄ NAZWĘ Z TYM PRODUKTEM W RÓŻNYCH WARIANTACH SMAKOWYCH.