





PAN OCET BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: 17,00 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494940017

OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK PAN OCET BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML W SZKLANEJ BUTELCE DORICA

WINNICA **ZAFEIROPOULOS** ZAPREZENTOWAŁA PIERWSZY WYPRODUKOWANY W GRECJI OCET BALSAMICZNY Z GRANATEM. CO NAJMNIEJ **16% ZAGĘSZCZONEGO MIĄŻSZU POPULARNEGO EGZOTYCZNEGO OWOCU GRANATU** DODAJE SIĘ DO KLASYCZNEGO BIAŁEGO OCTU BALSAMICZNEGO PAN. GŁĘBOKI, RÓŻOWO-KLAROWNY KOLOR, CZYSTY OWOCOWY AROMAT GRANATU. IDEALNY DO ZIELONYCH SAŁATEK Z POMARAŃCZĄ LUB GRANATEM, SAŁATEK Z KOZIM SEREM, MARYNAT, PRZEPISÓW Z KURCZAKA LUB WOŁOWINY I WIEPRZOWINY.

OCET BALSAMICZNY TO SPECJALNA KATEGORIA OCTU. ZGODNIE Z GRECKIM PRAWEM JEST ON WYTWARZANY ALBO Z WINA, KTÓRE ZOSTAŁO PRZETWORZONE NA OCET I DO KTÓREGO DODANO ZAGĘSZCZONY MOSZCZ WINOGRONOWY, ALBO Z EKSTRAKCJI SUSZONYCH RODZYNEK.

W WINNICY **ZAFEIROPOULOS** WYBRANO DRUGĄ METODĘ, PONIEWAŻ ZAPEWNIA NAM NATURALNĄ SŁODYCZ I BARDZIEJ STABILNY KOLOR. NAZWA BALSAMICZNY, PONIEWAŻ BYŁA UŻYWANA W WIĘKSZOŚCI JĘZYKÓW EUROPEJSKICH,

SUGERUJE, ŻE PIERWOTNIE MOGŁA BYĆ UŻYWANA JAKO LEK, PODCZAS GDY WYDAJE SIĘ, ŻE W TAKIEJ FORMIE NIE BYŁA NIEZNANA STAROŻYTNYM GREKOM I RZYMIANOM.





SKŁAD:

OCET BALSAMICZNY BIAŁY (ZAWIERA SIARCZYNY), REKTYFIKOWANY ZAGĘSZCZONY MOSZCZ WINOGRONOWY, SKONCENTROWANY SOK Z GRANATÓW16%, SUBSTANCJA KONSERWUJĄCA: SORBINIAN POTASU

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

POJEMNOŚĆ:

250ML (SZKLANA BUTELKA Z DOZOWNIKIEM W KORKU, UŁATWIA DOZOWANIE)

WYŁACZNY IMPORTER: SERCEOLIWY

ZASTOSOWANIE:

OCET BALSAMICZNY Z MANGO, JEŚLI CHODZI O JEGO ZASTOSOWANIE W KUCHNI, MOŻE BYĆ STOSOWANY JAKO DRESSING DO **SAŁATEK I SAŁATEK OWOCOWYCH**, ALE TAKŻE W **MARYNATACH**, Z DODATKIEM OLEJU I PRZYPRAW, DO KURCZAKA, WIEPRZOWINY, RYB CZY KREWETEK.

ZANURZ MIESZANE WARZYWA W TEJ SAMEJ MARYNACIE I GRILLUJ JE. SPRÓBUJ DO NAPÓJU I DRINKÓW, **JEŚLI MASZ OCHOTĘ NA ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ.** WYJĄTKOWY SMAK NASZYCH POTRAW, ZWŁASZCZA TERAZ W ŚWIĘTA, KTÓRE CHCEMY WYRÓŻNIĆ.

IDEALNY WYBÓR DO SAŁATEK, KURCZAKA, TUŃCZYKA LUB KREWETEK, KOKTAJLI I SŁODYCZY.





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 GŁOWNE 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 PRZEDE 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 PIKERMI 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.





ΠΑΝ
Ζαφειρόπουλος

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.



BEZ DODATKU CUKRU, BEZ GMO, BEZ GLUTENU

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 ZNALEŹĆ W SIECIACH SUPERMARKETÓW I SPECJALNIE WYSELEKCJONOWANYCH CUKIERNIACH W GRECJI I ZA GRANICĄ.

SERIA PRODUKTÓW PAN

OPARTY NA **WYŁĄCZNYM WYKORZYSTANIU GRECKICH SUROWCÓW,** PAN TO SERIA PRODUKTÓW STWORZONYCH ZE STARANNOŚCIĄ I CIĄGŁYM WYSIŁKIEM, ABY WYTWARZAĆ PRODUKTY WYRÓŻNIAJĄCE SIĘ WYJĄTKOWYM SMAKIEM.

RODZAJE:

- OCET Z CZERWONEGO WINA,
- OCET Z BIAŁEGO WINA,
- OCET BALSAMICZNY,
- OCET BALSAMICZNY Z MIODEM,
- OCET BALSAMICZNY Z FIGĄ
- OCET JABŁKOWY,
- OCET Z BIAŁEGO WINA Z MAGO,
- OCET Z BIAŁEGO WINA Z GRANATEM,
- OCET Z BIAŁEGO WINA Z TRUSKAWKĄ
- KREM Z BIAŁEGO WINA Z CYTRYNY

W **250 ML, 500 ML I 4L W SZKLANYCH** I PLASTIKOWYCH POJEMNIKACH SĄ **DOSTĘPNE** DLA TWOJEJ PRZYJEMNOŚCI.





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 PRZEZ 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.

PRZEZ 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.



ΠΑΝ
Ζαφειρόπουλος



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.**

OCET UŻYWANY JEST JAKO:

OCET JEST UŻYWANY JAKO **DRESSING DO SAŁATEK I DAŃ GOTOWYCH**. WIELU SZEFÓW KUCHNI DODAJE OCET PODCZAS GOTOWANIA, DĄŻĄC 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**: OCET VINEGRE
- **RODZAJ**: OCET BALSAMICZNY BIAŁY
- **RODZAJ PRZETWARZANIA**: SUROWA
- **POSTAĆ**: PŁYNNY
- **KOLOR**: CZERWONY
- **OPAKOWANIE**: BUTELKA SZKLANA
- **BRIX (%):** 50
- **CERTYFIKACJA**: ISO 22000
- **WAGA (KG)**: 0,25
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI**: DATA NA OPAKOWANIU
- **MIEJSCE POCHODZENIA**: GRECJA
- **NAZWA MARKI**: PAN ZAFIROPOULOS
- **KONSERWANTY**: BEZ
- **DODATKI**: BRAK
- **GMO:** BRAK

PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST PAN OCET BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU. TWORZENIE SIĘ OSADÓW JEST NATURALNE.

porcja 1 łyżka.		na **100ml**
Energia	KJ **970**	kcal **228**
Tłuszcz w tym nasycony		**0g** **0g**
Węglowodany, w tym cukry		**54g** **52g**
Białka		**0g**
Sól		**0,02g**

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 „POLECIŁ” KREM BALSAMICZNY NA RYNKU GRECKIM. OD TEGO CZASU MOCNO KOJARZY SWOJĄ NAZWĘ Z TYM PRODUKTEM W RÓŻNYCH WARIANTACH SMAKOWYCH.

ZOBACZ NASZE NOWE PRODUKTY



ΠΑΝ
Ζαφειρόπουλος



ΠΑΝ
Ζαφειρόπουλος

OPROGRAMOWANIE SKLEPU INTERNETOWEGO SELLINGO.PL