



PAN BALSAMICZNY SOS BBQ 250ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **14,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494940000



OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK PAN BALSAMICZNY SOS BBQ 250ML

LEPKA KONSYSTENCJA, **INTENSYWNY SŁODKO-KWAŚNY, WĘDZONY SMAK.**

IDEALNY DO MARYNOWANIA I GLAZUROWANIA MIĘSA LUB JAKO DIP DO FRYTEK, KIEŁBASEK I PALUSZKÓW MOZZARELLI.

NIE WAHAJ SIĘ SKOSZTOWAĆ ZARÓWNO PIKANTNYCH, JAK I SŁODKICH DAŃ. POŁAĆ GRILLOWANY SER, ZAPIEKAĆ Z OSTRYM SEREM, SMAŻONYM CEMBERTEM LUB PROSCIUTTO I MELONEM, A NAWET SKROMNYM GRILLOWANYM KOTLETEM WIEPRZOWYM. BEZ DODATKU CUKRU, BEZ GLUTENU I BEZ GMO.

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.




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS

porcja 1 łyżka.		na 100ml
Energia	KJ 915	kcal 215
Tłuszcz w tym nasycony		0g 0g
Węglowodany w tym cukry		52,5g 51,3g
Białka		1,3g
Sól		0,2g

SKŁAD:

KREM BALSAMICZNY BBQ ZAWIERA - SKONCENTROWANY MOSZCZ WINOGRONOWY (ZAWIERA SIARCZANY), OCET BALSAMICZNY, STABILIZATOR: SKROBIA, SÓL, AROMATY WĘDZONE (3%), AROMATY NATURALNE (OREGANO 0,1%)

TERMIN PRZYDATNOŚCI: DATA NA BUTELCE

POJEMNOŚĆ: 250ML (PLASTIKOWA BUTELKA, UŁATWIA WYCIŚNIĘCIE)

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

IMPORTER: SERCEOLIWY

ZASTOSOWANIE

IDEALNY WYBÓR DO **SKRZYDEŁEK** LUB **SZASZŁYKÓW** Z KURCZAKA, **STEKÓW**, **BURGERÓW**, KIEŁBASEK, **ŻEBEREK**, BOCZKU I **GRILLOWANYCH WARZYW**, A TAKŻE DIP Z PALUSZKAMI MOZZARELLI, SMAŻONYMI KREWETKAMI I FRYTKAMI LUB PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI.






Οξιοπούλια Ζαφειρόπουλος
 ZAFIROPOULOS VINEGARS

SAŁATKI, WĘDLINY Z GRILLA, DOJRZAŁE TWARDE SERY, SAŁATKI OWOCOWE JUŻ PO KILKU KROPLACH NABIERAJĄ SZCZEGÓLNEGO SMAKU. SPRÓBUJ TEGO NAWET W MARYNATACH, W SOSACH POMIDOROWYCH, W RISOTTO, W GLAZURZE WIEPRZOWO-DROBIOWEJ. **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 PIKERMİ 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.




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS

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 ZAFIROPOULOS **OD PIERWSZEGO DO OSTATNIEGO ETAPU** WYTWARZANIE PRODUKTÓW. 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

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.

OCET Z CZERWONEGO WINA, OCET Z BIAŁEGO WINA, OCET BALSAMICZNY, OCET BALSAMICZNY Z MIODEM, OCET JABŁKOWY I SOK 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.

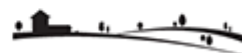
PRZEZ WIELE LAT OCET ROZPUSZCZONY W WODZIE BYŁ CODZIENNYM NAPOJEM RZYMSKICH LEGIONÓW. W EPOCE KLASYCZNEJ, W REGIONIE ATTYKI, STAROŻYTNI ATEŃCZYCY NAZYWALI OCET „ATTIKON IDISMA”, CO OZNACZA „SŁODKI SOS ATTYKI”. W ŚREDNIOWIECZU PRODUCENCI OCTU TRZYMALI W TAJEMNICY. OCET JEST DZIŚ POWSZECHNIE UZNAWANY ZA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

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΝΙΚΗΤΩΝ




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS

TIP
of the week



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS

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.

κρέμα βαλσάμικο barbeque

Γλυκόξινη, πικάντικη γεύση,
σωστή κρεμώδης υφή και
υπέροχο καπνιστό άρωμα.

NEO
ΠΡΟΪΟΝ




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS

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 SZEFOW 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 WARZYZ 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 BALSAMICZNYBBQ
- **RODZAJ PRZETWARZANIA:** SUROWA
- **POSTAĆ:** PŁYNNY
- **KOLOR:** BŁYSZCZĄCY, LEPKI, CIEMNOBRĄZOWY
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA PLASTIKOWA, UŁATWIA WYCISKANIE
- **BRIX (%):** 50
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **WAGA (KG):** 0,28
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** DATA NA BUTELCE
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** KREM PAN ZAFIROPOULOS
- **DODATKI:** BRAK
- **KONSERWANTY:** SÓL

***PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST PAN BALSAMICZNY SOS BBQ 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.

POZNAJ INNE NASZE PRODUKTY:



