

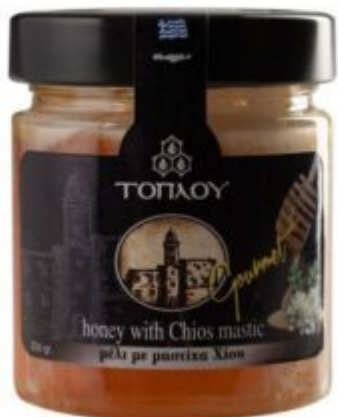
MIÓD Z MASTYKSEM CHIOS TOPLOU 250G

CENA: **22,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

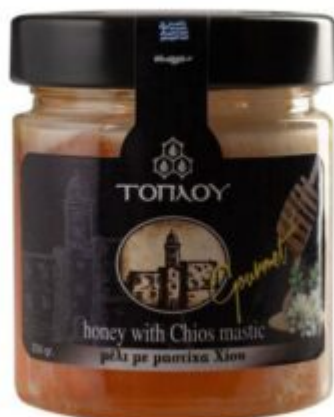
KOD EAN: 5200111920395



OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD Z MASTYKSEM CHIOS TOPLOU 250G

MAŁY SMAKOŁYK W DUŻYM WYDANIU. IDEALNY NA PREZENT.



BOGATY W SKŁADNIKI ODŻYWCZE **KREM MIODOWY** KRETEŃSKI W POŁĄCZENIU Z **ORYGINALNYM MASTYKSEM Z**

CHIOS.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: PRZYCZYNIĄ SIĘ DO PRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA UKŁADU POKARMOWEGO I POKARMOWEGO ORAZ POMAGA W LEPSZYM TRAWIENIU, SKUTECZNIE PRZYCZYNIĄ SIĘ DO UTRZYMANIA HIGIENY JAMY USTNEJ, MA ZNACZĄCE DZIAŁANIE PRZECIWBAKTERYJNE, POSIADA WŁAŚCIWOŚCI ANTYOKSYDACYJNE, POMAGA OBNIŻYĆ POZIOM CHOLESTEROLU ORAZ WZMACNIA UKŁAD ODPORNOŚCIOWY.

PROPOZYCJA PODANIA: NADAJE SIĘ DO POLEWANIA KREMÓW I PUDDINGU RYŻOWEGO, ZIELONYCH SAŁATEK, OWOCÓW I ŚNIADANIA.

WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 90% CZYSTY MIÓD, 10% NATURALNY PROSZEK CHIOS MASTIC

OBSZAR ZBIORÓW MIODU: SITIA KRETA (MIÓD), CHIOS (MASTYKS)

OKRES ZBIORÓW MIODU: LATO

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSZALIZACJI: 8-12 MIESIĘCY

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: BARWA JASNA, O SŁODKIM SMAKU I MOCNYM AROMACIE Z PRZEWAGĄ MASTYKSU.

INSTRUKCJA UŻYCIA: UNIKAJ SPOŻYWANIA PRZEZ DZIECI PONIŻEJ PIERWSZEGO ROKU ŻYCIA.



Special combinations of thyme honey with Pollen - Royal Jelly, Cinnamon, Chios Mastic, Kozani Saffron, Tahini and Vanilla.



CO TO JEST MASTYKS CHIOS?

MASTYKS CHIOS POCHODZĄCY Z CHIOS W GRECJI JEST NATURALNĄ GUMĄ MASTYKSOWĄ. TO NIC INNEGO JAK **CZYSTA ŻYWICA OTRZYMYWANA Z DRZEWA MASTYKSOWEGO (PISTACIA LENTISCUS)**, KTÓRĄ MOŻNA ZNALEŚĆ TYLKO

NA WYSPIE CHIOS.

ODKRYTO, ŻE NATURALNA ŻYWICA DRZEWA MASTYKSOWEGO, ZNANA JAKO „**ŁZY CHIOS**”, MASTIHA MA SZEREG WŁAŚCIWOŚCI LECZNICZYCH I KORZYŚCI ZDROWOTNYCH. ŻMUDNY I KOSZTOWNY PROCES ZBIERANIA I UPRAWY ŻYWICY JEST PRZEKAZYWANY Z POKOLENIA NA POKOLENIE POCZTĄ PANTOFLOWĄ, GŁÓWNIEM W 24 POŁUDNIOWYCH WIOSKACH **CHIOS**, ZNANYCH JAKO „MASTICHOHORIA”, KTÓRE OPIERAJĄ SIĘ NA PRODUKCJI MASTYKSU.



WŁAŚCIWOŚCI MASTYKSA

OD CZASÓW STAROŻYTNYCH MASTYKS BYŁ DOBRZE ZNANY ZE SWOICH TERAPEUTYCZNYCH EFEKTÓW; BYŁ STOSOWANY W LECZENIU DOLEGLIWOŚCI ŻOŁĄDKOWO-JELITOWYCH. PONADTO JAKO NATURALNA GUMA DO ŻUCIA JEST BARDZO KORZYSTNA DLA ZDROWIA ZĘBÓW.

OD DAWIEN DAWNA WE WSCHODNIEJ CZĘŚCI MORZA ŚRÓDZIEMNEGO **MASTYKS** BYŁ UŻYWANY JAKO PRZYPRAWA DO **CIAST** (SŁODKICH I SŁONYCH), DO **LODÓW** (MASTYKS POMAGA ROZWINAĆ GĘSTĄ STRUKTURĘ), DO **DESERÓW** NA BAZIE MLEKA I INNYCH WYROBÓW CUKIERNICZYCH. MASTYKS JEST **TRADYCYJNIE DODAWANY DO CIAST BOŻONARODZENIOWYCH I WIELKANOCNYCH**.

W NIEKTÓRYCH REGIONACH GRECJI UŻYWA SIĘ GO DO AROMATYZOWANIA SŁODKIEGO, SEROWEGO NADZIENIA CIASTA WIELKANOCNEGO. PONADTO MASTYKS MOŻE AROMATYZOWAĆ OLIWĘ Z OLIWEK I NAPOJE ALKOHOLOWE.

MASTIC TO WYŁĄCZNIE GRECKI PRODUKT, PRODUKOWANY NA WYSPIE CHIOS. CO CIEKAWE, DRZEWO MASTYKSOWE NIE ROŚNIE NIGDZIE INDEJ NA ŚWIECIE POZA TĄ MAŁĄ WYSPĄ NA MORZU EGEJSKIM! CO WIĘCEJ, NAJSŁYNNIEJSZY MASTYKS GRECJI JEST PRODUKOWANY W 24 WIOSKACH I SPOŁECZNOŚCIACH W POŁUDNIOWEJ CZĘŚCI CHIOS, KTÓRE SĄ ZNANE JAKO „MASTIHOHORIA” (OZNACZAJĄCE WIOSKI MASTYKSOWE).

PRODUKCJA MASTYKSU NA CHIOS MA JUŻ CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA (PDO) W UE.



KILKA SŁÓW O HISTORII MIODU:

WZMIANKI O MIODZIE MOŻNA ZNALEŻĆ JUŻ W STAROŻYTNOŚCI, GDZIE ZAJMOWAŁ SZCZEGÓLNE MIEJSCE W CODZIENNEJ DIECIE. STAROŻYTNI GRECY WIERZYLI, ŻE MIÓD BYŁ POŻYWIENIEM BOGÓW OLIMPU. **NEKTAR BOGÓW** - TAK OKREŚLANY JEST GRECKO MIÓD, **OD PONAD 3000 LAT** TO CAŁKIEM NIEZŁA WIZYTÓWKA!

WIELU Z WAS **PODRÓŻOWAŁO DO GRECJI** I/LUB PRÓBOWAŁO GRECKIEGO MIODU, WIĘC ZNACIE JEGO KOLORY, RÓŻNORODNOŚĆ I SMAKI. JEŚLI NIE, NIE DAJ SIĘ POMINAĆ. JEŚLI KOCHASZ MIÓD, BĘDZIESZ CHCIAŁ POSMAKOWAĆ NASZEGO WYDANIA.

WEDŁUG MITOLOGII GRECKIEJ, **ZEUS** ZOSTAŁ WYCHOWANY Z MLEKIEM I MIODEM PRZEZ NIMFĘ MELISSE W JASKINI DIKTAION ANDRON. MELISA JEST POKARMEM OJCA BOGÓW ZEUSA, ZWANEGO RÓWNIEŻ **MELISSES** I MELISSAEUS, A MIÓD (= NEKTAR) BYŁ POKARMEM **BOGÓW OLIMPIJSKICH**.

MIÓD, NAPÓJ I POKARM BOGÓW - NEKTAR I AMBROZJA - ZAJMOWAŁY WAŻNE MIEJSCE W CODZIENNYM ŻYCIU LUDZI NIE TYLKO JAKO POKARM, ALE TAKŻE JAKO ŚRODEK LECZNICZY.

OBECNIE MIÓD W DIECIE ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ JEST UZNAWANY NA CAŁYM ŚWIECIE, A ZWŁASZCZA DIETA

KRETEŃSKA, UWAŻA MIÓD ZA GŁÓWNY I NAJZDROWSZY SŁODZIK.

NIEZAPRZECZALNIE WSPANIAŁA WARTOŚĆ ODŻYWCZA MIODU JEST SYMBOLEM PŁODNOŚCI I DOBREGO SAMOPOCZUCIA. **MIÓD ZAWIERA CUKRY PROSTE, KTÓRE SĄ BEZPOŚREDNIO PRZYSWAJANE PRZEZ ORGANIZM**, DZIĘKI CZEMU JEST SZYBKIM ŹRÓDŁEM ENERGII. ZAWIERA RÓWNIEŻ **WITAMINY I CENNE MIKROELEMENTY**.

POWSZECHNIE WIADOMO IŻ NAJLEPSZY GRECJI MIÓD POCHODZI Z TYMIANKU, A NAJLEPSZE JEGO WYDANIE POCHODZI Z KRETY.

MIÓD TYMIANKOWY TO ZDECYDOWANIE NAJLEPSZY MIÓD NA ŚWIECIE I ULUBIONY WŚRÓD KONESERÓW MIODU.



WŁAŚCIWOŚCI:

- **OPAKOWANIE:** SZKLANY SŁOIK
- **WAGA:** 250G (BRUTTO 285G)
- **SKŁADNIKI:** 90% CZYSTY MIÓD, 10% NATURALNY PROSZEK CHIOS MASTIC
- **POCHODZENIE:** PRODUKT GRECKI
- **DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:** 2023

PROCES KRYSTALIZACJI SIĘ MIODU JEST JAK NAJBARDZIEJ NATURALNYM PROCESEM. MOŻNA GO ODWRÓCIĆ WSTAWIAJĄC SŁOIK DO WODY W TEMPERATURZE 40 STOPNI C.

WYPRODUKOWANO I PAKOWANE W GRECJI

WYŁĄCZNY IMPORTER NA POLSKĘ: SERCEOLIWY.PL

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G

- ENERGIA 1423 KJ
- TŁUSZCZ 4,64 G W TYM TŁUSZCZE NASYCONIE 4,64 G
- WĘGLOWODANY 72,96 G W TYM CUKRY 72,96 G
- BIAŁKO 1,45 G
- SÓL 0 G

KRYSTALIZACJA MIODU JEST ZJAWISKIEM NATURALNYM I NIE POWODUJE ŻADNYCH ZMIAN W WARTOŚCIACH ODŻYWCZYCH I BIOLOGICZNYCH.



PREZENTACJA MARKI SAVIDAKIS FAMILY

HISTORIA FIRMY SAVIDAKIS FAMILY ZACZYNA SIĘ, GDY RODZINNA FIRMA POSTANAWIA WYJŚĆ NAPRZECIW POTRZEBOM DOSTARCZANIA PRODUKTÓW PSZCZELARSKICH W WYNIKU ICH ROSNĄCEGO POPYTU.

PRODUKTY TE SĄ UPRAWIANE NA OKREŚLONYM OBSZARZE **SITIA NA KRECIE**, KTÓRY W RZECZYWISTOŚCI JEST OKREŚLANY JAKO **NATURA**. TO, CO SKŁONIŁO DO SKORZYSTANIA Z WYJĄTKOWEJ JAKOŚCI MIODU SITIA, TO **WYKWITY TYMIANKU**, KTÓRE POTĘGUJĄ GORĄCE I SUCHY WARUNKI KLIMATYCZNE.



CHĘĆ OFEROWANIA PRODUKTÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI SKŁONIŁA WŁAŚCICIELI DO ZAŁOŻENIA FIRMY SI-MEL SAVIDAKIS CO.

SI-MEL SAVIDAKIS CO TO FIRMA RODZINNA, KTÓRA MIEŚCI SIĘ W TRADYCYJNYM, KAMIENNYM BUDYNKU O POWIERZCHNI 950 M².

DOŚWIADCZENIE CZTERECH POKOLEŃ

CZTEROPOKOLENIOWE DOŚWIADCZENIE W POŁĄCZENIU Z WRAŻLIWOŚCIĄ NA ZDROWE ODŻYWIANIE ORAZ WYJĄTKOWOŚCIĄ MIEJSCA DOSTARCZAJĄ NAM WYSOKOWARTOŚCIOWE PRODUKTY, KTÓRE ZADOWOLĄ NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCEGO KONSUMENTA.



PRODUKTY FIRMY **SAVIDAKIS** SĄ PRZETWARZANE, PAKOWANE I PRZECHOWYWANE PRZY UŻYCIU NAJBARDZIEJ ZAAWANSOWANEGO I NAJNOWOCZĘSIEJSZEGO SPRZĘTU.

WRESZCIE WDRAŻANE SĄ SYSTEMY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI **HACCP, ISO 22000 I IFS**, KTÓRE KONTROLUJĄ I ANALIZUJĄ NASZE PRODUKTY OD FAZY PRODUKCJI DO PRODUKTU KOŃCOWEGO.

Certyfikaty



WIELU Z WAS PODRÓŻOWAŁO DO GRECJI I/LUB PRÓBOWAŁO GRECKIEGO MIODU, WIĘC ZNACIE JEGO KOLORY, RÓŻNORODNOŚĆ I SMAKI. JEŚLI NIE, NIE DAJ SIĘ POMINAĆ. JEŚLI KOCHASZ MIÓD, BĘDZIESZ CHCIAŁ SKOSZTOWAĆ **NATURALNYCH I PEŁNYCH AROMATU MIODÓW TOPLOU.**

