

MIÓD POMARAŃCZOWY TOPLOU 950G

CENA: **64,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111921170



OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD POMARAŃCZOWY TOPLOU 950G



MIÓD POMARAŃCZOWY WNIESIE NA TWÓJ STÓŁ NIEBIAŃSKI AROMAT POMARAŃCZY. WYRÓŻNIA SIĘ INTENSYWNYM AROMATEM POMARAŃCZY I NIEPOWTARZALNYM SMAKIEM CYTRUSÓW! OWOCOWY, NATURALNY MIÓD, KTÓRY NADAJE PODNIEBIENIU INNY SMAK KWIATÓW POMARAŃCZY!

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: JEST POŻYWNA, BOGATA W PIERWIASTKI ŚLADOWE I **WITAMINĘ C**.

PROPOZYCJA PODANIA: NADAJE SIĘ DO MIĘS, SOSÓW, SAŁATEK I WYROBÓW CUKIERNICZYCH.

WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 100% CZYSTY MIÓD BEZ KONSERWANTÓW

OBSZAR ZBIORÓW MIODU: KRETA

OKRES ZBIORÓW MIODU: WIOSNA

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSTALIZACJI: 2-3 MIESIĘCY

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: JASNY KOLOR, O CYTRUSOWYM SMAKU I PRZYJEMNYM AROMACIE

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





WŁAŚCIWOŚCI KWIATU POMARAŃCZY:

ZMNIEJSZA STRES, LECZY **ZAPALENIE ŻOŁĄDKA**, POMAGA RADZI SOBIE Z **MIGRENA** I POMAGA LECZYĆ **ANEMIE**, GDY SIĘ NASILA WCHŁANIANIE ŻELAZA PRZEZ ORGANIZM. DODATKOWO MIÓD Z KWIATÓW POMARAŃCZY MAJĄ SZCZEGÓLNE WŁAŚCIWOŚCI **PRZECIWUTLENIAJĄCE**.

SUGESTIA DOTYCZĄCA MIODU Z KWIATU POMARAŃCZY

MIÓD TEN SPOŻYWANY JEST SAMODZIELNIE, ZE ŚWIEŻYM PIECZYWEM, TOWARZYSZY ŻÓŁTYM PIKANTNYM SEROM, A DZIĘKI SWOJEMU WYJĄTKOWEMU AROMATYCZNEMU CHARAKTEROWI MOŻNA GO ŁATWO DODAC DO SAŁATEK I DESERÓW.

DOSKONALE PASUJE DO WYPIEKÓW PYSZNYCH BUŁECZEK.





KILKA SŁÓW O HISTORII MIODU:

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

WIELE 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 DIECI 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 grecki miód pochodzi z kwiatów pomarańczy, a najlepsze jego wydanie pochodzi z krety.

MIÓD POMARAŃCZOWY TO ZDECYDOWANIE NAJLEPSZY MIÓD NA ŚWIECIE I ULUBIONY WŚRÓD KONESERÓW Miodu.

DLACZEGO MIÓD ULEGNIE KRYSTALIZACJI?

Większość rodzajów miodu w momencie wybierania z ula ma konsystencję płynną. (Wyjątkiem jest na przykład miód wrzosowy, którego konsystencję można porównać do galarety.) Po pewnym czasie każdy **PRAWDZIWY MIÓD ULEGNIE KRYSTALIZACJI.**

MIÓD POMARAŃCZOWY MA CZAS KRYSTALIZACJI OD 2-3 MIESIĘCY.

JAK SZYBKO MIÓD ULEGA KRYSTALIZACJI?

Proces krystalizacji miodu może trwać krócej lub dłużej w zależności od kilku czynników:

- **RODZAJU Miodu** - miód rzepakowy krystalizuje się już po kilku dniach od wybrania z ula, miód wielokwiatowy może skrytalizować po kilku tygodniach, podczas gdy miód akacjowy krystalizuje się niekiedy nawet po roku.
- **TEMPERATURY PRZECHOWYWANIA** - im niższa temperatura tym szybciej miód zacznie gęstnieć
- **DOSTĘPU POWIETRZA** - miód przechowywany w szczelnym naczyniu dłużej pozostanie płynny.

CZY MOŻNA ODWRÓCIĆ PROCES KRYSTALIZACJI Miodu?

Jeżeli chcemy przywrócić płynną postać miodowi, który zgęstniał możemy lekko go podgrzać (na przykład wkładając słoik do naczynia z ciepłą wodą). Nie należy jednak miodu za bardzo przegrzać - zalecana maksymalna temperatura to 42 stopnie celsjusza. Miód zagotowany pozostanie już na zawsze płynny i bardzo ładny, ale straci swoje właściwości zdrowotne.

JEŻELI MIÓD W OGÓLE NIE KRYSTALIZUJE TO MOŻE TO OZNACZAĆ, ŻE ALBO NIE JEST TO PRAWDZIWY MIÓD, ALBO MIÓD ZOSTAŁ PRZEGRZANY.



WŁAŚCIWOŚCI:

- **OPAKOWANIE:** SŁOIK SZKLANY ZE ŻŁOTĄ NAKRĘTKĄ
- **WAGA:** 950 G
- **OPIS:** POMARAŃCZOWY MIÓD Z KRETY.
- **SKŁADNIKI:** 100% MIODU POMARAŃCZOWEGO
- **POCHODZENIE:** PRODUKT GRECKI
- **DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:** 2024
- **KRYSTALIZACJA:** JEST ZJAWISKIEM NATURALNYM, POTWIERDZAJĄCYM CZYSTOŚĆ PRODUKTU.

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 1226 KJ / 293 KCAL
- TŁUSZCZ 0 G W TYM TŁUSZCZE NASYCONIE 0 G
- WĘGLOWODANY 76,0 G W TYM CUKRY 76 G
- BIAŁKO 0 G
- SÓL 0,005 G

BOGATY SMAK, ETERYCZNE AROMATY, AKSAMITNA KONSYSTENCJA.

- ZAWARTOŚĆ POMARAŃCZY >23%
- FRUKTOZA 40%,
- GLUKOZA 32,3%,
- SACHAROZA <0,5%,
- HMF 17,3MG/KG,

- WILGOTNOŚĆ 15,3%
- BEZ KONSERWANTÓW
- BEZ DODATKÓW.

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



**GRECKI MIÓD TYMIANKOWEGO DOSTĘPNY JEST W NASZYM SKLEPIE
W SŁOIKACH O POJEMNOŚCI 950G, 500G, 270G**

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 ODŻYWIENIE 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.**