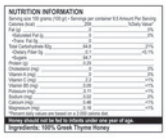

MIÓD TYMIANKOWY TOPLOU 950G

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: 63,90 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111921156

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD TYMIANKOWY TOPLOU 950G


ΤΟΠΛΟΥ
ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ
THYME HONEY
Premium Quality
950gr e
MIEL DE THYM - THYMIAN HONIG

MIÓD TYMIANEK TOPLOU JEST ZBIERANY ZE SPECJALNYCH OBSZARÓW W SITII, GDZIE ROŚNIE DUŻY OBSZAR TYMIANKU. JEST TO MIÓD NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, ZNANY NA CAŁYM ŚWIECIE, O DOSKONAŁYM SMAKU, ETERYCZNYM AROMACIE I NIESAMOWITYM BURSZTYNOWYM KOLORZE. WYJĄTKOWY SKARB KRETEŃSKIEJ PRZYRODY!

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: SKARB ZDROWIA I SIŁY! JEST BOGATY W MINERAŁY I PIERWIASTKI ŚLADOWE. JEST TONIKIEM, MA WŁAŚCIWOŚCI ANTYSEPTYCZNE I PRZECIWDROBNOUSTROJOWE, OFERUJE ENERGIĘ I TONIZUJĄCOŚĆ ORGANIZMOWI. ZALECANY DO PROFILAKTYKI I LECZENIA CHORÓB ZAKAŹNYCH, TRAWIENNYCH I ODDECHOWYCH.

PROPOZYCJA PODANIA: NADAJ AROMAT NATURY ŚNIADANIU, JOGURTOWI, TALERZOWI SERA I HERBACIE.

WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 100% CZYSTY MIÓD BEZ KONSERWANTÓW

MIÓD TYMIANKOWY Z SITIA CRETE- PRODUKT STARANNIE DOBRANY WEDŁUG ŚCISŁYCH KRYTERIÓW PRODUKCYJNYCH.

OBSZAR ZBIORÓW MIODU: ZEBRANE Z OBSZARU SITIA NA KRECIE, OBSZAR WOKÓŁ KLASZTORU TOPLOU, KTÓRY ZOSTAŁ OZNACZONY JAKO „NATURA 2000" I „SITIA UNESCO WORLD GEOPARK"

OKRES ZBIORÓW MIODU: WIOSNA LATO

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSTALIZACJI: 6-18 MIESIĘCY

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: BURSZTYNOWY KOLOR, PRZYJEMNY SMAK Z INTENSYWNYM „PIECZENIEM" W KRTANI I CHARAKTERYSTYCZNYM AROMATEM.

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

NUTRITION INFORMATION

Serving size 100 grams (100 gr) • Servings per container 9,5 Amount Per Serving

Calories (kcal)	259	%Daily Value*
Fat (g)	0	0%
•Saturated Fat (g	0	0%
•Trans Fat 0g	0	
Total Carbohydrate 82g	64,8	21%
•Dietary Fiber 0g	0,1	<0,1%
•Sugars	64,7	
Protein (g)	0,25	
Cholesterol (mg)	0	0%
Vitamin A (mg)	0	0%
Vitamin C (mg)	2,2	<1%
Vitamin B5 (mg)	0,05	<1%
Potasium (mg)	0,11	<1%
Sodium (mg)	0,02	0%
Calcium (mg)	0,48	<1%
Magnesium (mg)	0,16	<1%

*Percent daily values are based on a 2.000 calorie diet.

Honey should not be fed to infants under one year of age.

Ingredients: 100% Greek Thyme Honey

WŁAŚCIWOŚCI KWIATU TYMIANKU:

SKARB ZDROWIA I SIŁY! JEST BOGATY W MINERAŁY I PIERWIASTKI ŚLADOWE. TONIK, MA WŁAŚCIWOŚCI ANTYSEPTYCZNE I PRZECIWBAKTERYJNE, DODAJE ENERGII I TONIZUJE CIAŁO.

ZALECANY W PROFILAKTYCE I LECZENIU CHORÓB ZAKAŹNYCH, PRZEWODU POKARMOWEGO I UKŁADU ODDECHOWEGO.

SUGESTIA DOTYCZĄCA MIODU Z KWIATÓW TYMIANKU

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

DOSKONALE PASUJE DO WYPIEKÓW CIASTA BANANOWEGO.


TOPLOU
CRETAN
HONEY

KILKA SŁÓW O HISTORII MIODU:

WZMIANKI O MIODZIE MOŻNA ZNALEŹĆ 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 POMINĄĆ. JEŚLI KOCHASZ MIÓD, BĘDZIESZ CHCIAŁ POSMAKOWAĆ NASZEGO WYDANIA.

WEDŁUG MITOLOGII GRECKIEJ, **ZEUS** ZOSTAŁ WYCHOWANY Z MLEKIEM I MIODEM PRZEZ NIMFĘ MELISSĘ 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.


ΤΟΠΛΟΥ
ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ
THYME HONEY
Premium Quality
500gr
DE THYM - THYMIAN HONIG

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 KWIATÓW TYMIANKU, A NAJLEPSZE JEGO WYDANIE POCHODZI Z **KRETY**.

MIÓD TYMIANKOWY 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 TYMIANKOWY MA CZAS KRYSTALIZACJI OD 6-18 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 SKRYSTALIZOWAC 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 ZŁOTĄ NAKRĘTKĄ I PLOMBĄ ZABEZPIECZAJĄCĄ.
- **WAGA**: 950 G
- **OPIS:** TYMIANKOWY MIÓD Z KRETY.
- **SKŁADNIKI**: 100% MIODU TYMIANKOWEGO
- **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 1084 KJ / 259 KCAL
- TŁUSZCZ 0 G W TYM TŁUSZCZE NASYCONE 0 G
- WĘGLOWODANY 65,0 G W TYM CUKRY 65 G
- BIAŁKO 0,25 G
- SÓL 0 G

BOGATY SMAK, ETERYCZNE AROMATY, AKSAMITNA KONSYSTENCJA.

- ZAWARTOŚĆ TYMIANKU >43%.
- 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.


ΤΟΠΑΚΟΥ
ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ
THYME HONEY

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 SUCHE 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 NAJNOWOCZEŚNIEJSZEGO SPRZĘTU.

WRESZCIE WDRAŻANE SĄ SYSTEMY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI **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 POMINĄĆ. JEŚLI KOCHASZ MIÓD, BĘDZIESZ CHCIAŁ SKOSZTOWAĆ **NATURALNYCH I PEŁNYCH AROMATU MIODÓW TOPLOU.**