

CENA: **22,90** PLN

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111920678



NUTRITION INFORMATION		
Serving size: 100 grams (100 g) • Servings per container: 3.5 Amount Per Serving		
	200	% Daily Value*
Calories (kcal)	200	
Fat (g)	10	20%
Saturated Fat (g)	5	10%
Trans Fat (g)	0	0%
Total Carbohydrate (g)	34.0	68%
Cholera (g)	0.1	<1%
Sugar	0.1	
Protein (g)	0.25	0%
Cholesterol (mg)	0	0%
Vitamin A (mg)	0	0%
Vitamin B (mg)	0.1	<1%
Vitamin C (mg)	0.1	<1%
Potassium (mg)	0.1	<1%
Sodium (mg)	0.1	<1%
Calcium (mg)	0.1	<1%
Magnesium (mg)	0.1	<1%

*Percent daily values are based on a diet of 100% white rice.

Always consult with the fed to see if this is suitable for your pet's age.

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD TYMIANKOWY TOPLOU 270G



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 CHOROBY ZAKAŻNYCH, 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%
Potassium (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 ANTYPSEPTYCZNE I PRZECIWBAKTERYJNE, DODAJE ENERGII I TONIZUJE CIAŁO.

ZAŁECANY W PROFILAKTYCE I LECZENIU CHOROÓB ZAKAŻNYCH, 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.



KILKA SŁÓW O HISTORII MIODU:

WZMIANKI O MIODZIE MOŻNA ZNALEŹĆ 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!

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 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 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 UŁA 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 UŁA, 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 ŻŁOTĄ NAKRĘTKĄ
- **WAGA:** 270 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 NASYCONIE 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.



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.**