



NUTRITION INFORMATION		
Serving size: 100 grams (3.5 oz) • Servings per container: 3.5 Amount Per Serving		
Calories 300	% Daily Value*	
Total Fat 5g	10%	
Saturated Fat 3g	6%	
Trans Fat 0g	0%	
Total Carbohydrate 55g	10.0%	
Dietary Fiber 3g	6%	
Sugars 30.4g		
Protein 3g	6%	
Cholesterol 0g	0%	
Vitamin A 2mg	4%	
Vitamin C 12mg	24%	
Vitamin B6 0.02mg	4%	
Potassium 20mg	4%	
Sodium 10mg	2%	
Calcium 1.4g	14%	
Magnesium 20mg	4%	

*Percent Daily Values are based on a 

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD TYMIANKOWO - WRZOSOWY TOPLOU 500G



MIÓD TYMIANKOWO - WRZOSOWY TO NATURALNE POŁĄCZENIE TYMIANKU I WRZOSU O WYRAZISTYM AROMACIE I ŁAGODNYM SMAKU. JEST TO PRODUKT **NATURALNY**, PEŁNOSMAKOWY, O CHARAKTERYSTYCZNYCH I WYBITNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH.

FANTASTYCZNE POŁĄCZENIE TYMIANKU BURSZTYNOWEGO Z WRZOSEM. MA SILNY AROMAT I BARDZO MOCNY SMAK. WRZOS TO WYŚMIENITY MIÓD, KTÓRY ZBIERA SIĘ NA KRÓTKO PRZED KOŃCEM SEZONU PRODUKCYJNEGO PSZCZÓŁ JESIENIĄ. MA CIEMNY KOLOR I BARDZO SZYBKO SIĘ KRYSZALIZUJE! MA DOSKONAŁE WARTOŚCI ODŻYWCZE, JEST BOGATY W BIAŁKO, FENOLE, DZIAŁA ANTYSEPTYCZNIE I PRZECIWPALNIE.

PROPOZYCJA PODANIA: NA ŚNIADANIE, HERBATĘ, KOKTAJLE.



WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 100% CZYSTY MIÓD BEZ KONSERWANTÓW

MIÓD TYMIANKOWY&ERICA Z SITIA CRETE- PRODUKT STARANNIE DOBRANY WEDŁUG SUROWYCH 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: JESIEŃ

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSZALIZACJI: 1-3 MIESIĘCY

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: KOLOR CIEMNOBURSZTYNOWY, CHARAKTERYSTYCZNY I MOCNY SMAK Z DELIKATNYM ZIEMISTYM 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)	266	%Daily Value*
Fat (g)	0	0%
•Saturated Fat (g)	0	0%
•Trans Fat (g)	0	
Total Carbohydrate (g)	66,5	20%
•Dietary Fiber (g)	0,1	<0,1%
•Sugars	66,4	
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)	0,17	<1%
Sodium (mg)	0,01	0%
Calcium (mg)	0,49	<1%
Magnesium (mg)	0,22	<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 & Erica Honey		



WARTOŚĆ ODŻYWCZA: MIÓD O WYSOKIEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ, O DZIAŁANIU TONIZUJĄCYM DLA ORGANIZMU CZŁOWIEKA, PONIEWAŻ ZAWIERA WIELE NATURALNYCH **SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH, WITAMIN, ENZYMÓW I AMINOKWASÓW.**

POSIADA WŁAŚCIWOŚCI **ANTYSEPTYCZNE, PRZECIWREUMATYCZNE, PRZECIWZAPALNE, MOCZOPĘDNE I DEZYNFEKUJĄCE** UKŁAD MOCZOWY.

WPŁYWA POZYTYWNIENIE NA KAMIENIE POWSTAJĄCE W UKŁADZIE MOCZOWYM, **KOLKĘ NERKOWĄ**, PRZEWLEKŁE ZAPALENIE PĘCHERZA MOCZOWEGO, PROSTATĘ I OBRZĘKI, CHOROBY WĄTROBY I DRÓG ŻÓŁCIOWYCH.

SUGESTIA DOTYCZĄCA MIÓD TYMIANKOWO - WRZOSOWY

NA ŚNIADANIE, HERBATĘ, KOKTAJLE.

IDEALNY DO SMAROWANIA PIECZYWA LUB SUCHARKÓW, IDEALNY DO JOGURTU, OWOCÓW, NALEŚNIKÓW LUB SERA, CENNY SKŁADNIK SAŁATEK LUB DO GOTOWANIA MIĘSA I NIE TYLKO...

DOSKONAŁE PASUJE DO WYPIEKÓW PIERNIKA.



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 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 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 TYMIANKOWO - WRZOSOWY TO ZDECYDOWANIE NAJLEPSZE POŁĄCZENIE MIODU TYMIANKOWEGO Z WYŚMIENITYM WRZOSEM.

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 TYMIANKOWO - WRZOSOWY MA CZAS KRYSTALIZACJI OD 1-3 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 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 I PLOMBĄ ZABEZPIECZAJĄCĄ.
- **WAGA:** 500 G
- **OPIS:** MIÓD ERICA-THYM Z KRETY.
- **SKŁADNIKI:** 100% MIODU TYMIANKOWO-WRZOSOWEGO
- **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: SERCEOLIWIY.PL

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G

- ENERGIA 1362 KJ / 360 KCAL
- TŁUSZCZ 0 G W TYM TŁUSZCZE NASYCONIE 0 G
- WĘGLOWODANY 79 G W TYM CUKRY 79 G
- BIAŁKO 0,30 G
- SÓL 0 G

BOGATY SMAK, ETERYCZNE AROMATY, AKSAMITNA KONSYSTENCJA.

- 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 TYMIANKOWO-WRZOSOWY 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 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



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 SKOSZTOWAĆ **NATURALNYCH I PEŁNYCH AROMATU MIODÓW TOPLOU.**