

MIÓD TYMIANKOWO - WRZOSOWY TOPLOU 270G

CENA: **19,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111921118



NUTRITION INFORMATION	
Per 100g (3.5 oz) of product	
Energy	304 kJ (72 kcal)
Total Fat	0g
Total Carbohydrate	81g
Sugars	81g
Protein	0g
Fibre	0g
Sodium	0g
Calcium	0g
Iron	0g
Phosphorus	0g
Potassium	0g
Magnesium	0g
Zinc	0g
Copper	0g
Manganese	0g
Selenium	0g
Chromium	0g
Molybdenum	0g
Meai Honey is a natural product and contains no artificial additives.	

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD TYMIANKOWO - WRZOSOWY TOPLOU 270G



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, PRZECIWPŁYTYCZNE, PRZECIWPŁYTYCZNE, MOCZOPĘDNE I DEZYNFEKUJĄCE** UKŁAD MOCZOWY.

WPŁYWA POZYTYWNE 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 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 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:** 270 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: SERCEOLIWY.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



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.**