

BIO ORGANIC MIÓD SOSNOWY TOPLOU 250G

CENA: **26,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111920616



OPIS PRZEDMIOTU

ORGANIC MIÓD SOSNOWY TOPLOU 250G



NIEZWYKLE WYSOKIEJ JAKOŚCI **ORGANICZNY MIÓD SOSNOWY** PRODUKOWANY W SŁYNNYM LESIE SOSNOWYM **SELAKANOS NA KRECIE**.

JEST TO PRODUKT EKOLOGICZNY O MOCNYM SMAKU I UPOJNYM SOSNOWYM AROMACIE. **JEST TO PIERWSZY EKOLOGICZNY MIÓD WYPRODUKOWANY NA KRECIE** I WYDANY Z PODPISEM PRODUCENTA, OJCA I ZAŁOŻYCIELA FIRMY SAVIDAKIS, PANA GEORGE'A SAVVIDAKISA. CERTYFIKOWANY PRZEZ ORGANIZACJĘ PRODUKTÓW ORGANICZNYCH **DIO**

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



WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 100% CZYSTY MIÓD BEZ KONSERWANTÓW

OBSZAR ZBIORÓW MIODU: LAS SOSNOWY SELAKANO NA KRECIE – OBSZAR OZNACZONY JAKO „NATURA 2000”

OKRES ZBIORÓW MIODU: WIOSNA LATO

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSTALIZACJI:

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: KOLOR KARMELOWY, O MOCNYM SMAKU I LEŚNYM AROMACIE.

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





WŁAŚCIWOŚCI SOSNY:

JEST BOGATY W MINERAŁY I PIERWIASTKI ŚLADOWE (**WAPŃ, MAGNEZ, CYNK, ŻELAZO, MIEDŹ ITP.**).

ZE WZGLĘDU NA **NISKĄ ZAWARTOŚĆ CUKRU** JEST ODPOWIEDNI DLA DIABETYKÓW I MA MNIEJ KALORII W PORÓWNANIU Z MIODEM KWIATOWYM.

EKOLOGICZNY MIÓD SOSNOWY „TOPLOU” TO PRODUKT ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO, POZYSKIWANY Z LASU SOSNOWEGO SELAKANO NA KRECIE. **LAS SOSNOWY SELAKANO** TO JEDEN Z NAJPIĘKNIEJSZYCH I NAJBARDZIEJ PRESTIŻOWYCH EKOSYSTEMÓW WYSPY, OBJĘTY PROGRAMEM **NATURA 2000**. SELAKANO JEST NAJWIĘKSZYM LASEM SOSNOWYM W CAŁYM BASENIE MORZA ŚRÓDZIEMNEGO.

MIÓD SOSNOWY EKOLOGICZNY ZBIERANY JEST OD LIPCA DO PAŹDZIERNIKA. TO WYJĄTKOWY ORGANICZNY MIÓD SOSNOWY PRODUKOWANY NA KRECIE O **WYJĄTKOWEJ JAKOŚCI I DOSKONAŁYM SMAKU, ROZKOSZY I NIEPOWTARZALNYM CHARAKTERZE**, KTÓRY POBUDZA WSZYSTKIE ZMYŚŁY. WYSTĘPUJE W OGRANICZONYCH ILOŚCIACH.

DOSKONALE PASUJE DO PLACKÓW OWSIANYCH.



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.

NAJLEPSZY GRECJI MIÓD POCHODZĄCY Z BOGODAJNEGO EKOLOGICZNEGO LASU SOSNOWEGO, A NAJLEPSZE JEGO WYDANIE POCHODZI Z **KRETY**.

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 SOSNOWY MA CZAS KRYSTALIZACJI OD 10-24 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 SKRYSTALIZOWAĆ 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:** LUKSUSOWY SŁOIK ZE CZARNĄ NAKRĘTKĄ
- **WAGA:** 250 G
- **OPIS:** ORGANICZNY MIÓD SOSNOWY (PINE) Z KRETY.
- **SKŁADNIKI:** 100% MIODU SOSNOWEGO
- **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 G W TYM CUKRY 65 G
- BIAŁKO 0,25 G
- SÓL 0 G

BOGATY SMAK, ETERYCZNE AROMATY, AKSAMITNA KONSYSTENCJA.

- FRUKTOZA 30%,
- GLUKOZA 22,3%,
- 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 ORGANICZNY MIÓD SOSNOWY DOSTĘPNY JEST W NASZYM SKLEPIE W SŁOIKACH O POJEMNOŚCI 400G, 250G

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 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.**