MIÓD CAROB Z KRETY TOPLOU 950G

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: 63,90 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111921323

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD CAROB Z KRETY TOPLOU 950G


ΤΟΠΛΟΥ
ΜΕΛΙ ΧΑΡΟΥΠΙΑΣ
CAROB HONEY
Premium Quality
950gr
MIEL DE CAROUBIER-HONIG AUS JOHANNISBROTBAUM

MIÓD CAROB Z DRZEWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO OD TOPLOU TO WYJĄTKOWY MIÓD O SILNYM AROMACIE I SMAKU. TO CIEMNY, CZEKOLADOWY MIÓD O WSPANIAŁEJ, GĘSTEJ, GŁADKIEJ KONSYSTENCJI. MIÓD DRZEWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO JEST NIEZWYKLE BOGATY W PRZECIWUTLENIACZE, FOSFOR, SÓD, MINERAŁY I MA WŁAŚCIWOŚCI ANTYBAKTERYJNE.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: JEST BOGATA W FOSFOR, SÓD I ENZYMY ZE WZGLĘDU NA NISKIE PH ORAZ MA WŁAŚCIWOŚCI **ANTYBAKTERYJNE I PRZECIWDROBNOUSTROJOWE**. NADAJE SIĘ PRZY STANACH LĘKOWYCH, BEZSENNOŚCI, NIESTRAWNOŚCI, NADCIŚNIENIU I CHOROBACH GÓRNYCH DRÓG ODDECHOWYCH. **MA NISKĄ KALORYCZNOŚĆ.**

PROPOZYCJA PODANIA: NA ŚNIADANIE, HERBATĘ, KOKTAJLE.

WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: 100% CZYSTY MIÓD BEZ KONSERWANTÓW

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

OBSZAR ZBIORÓW MIODU: KRETA

OKRES ZBIORÓW MIODU: JESIEŃ

INSTRUKCJE KONSERWATORSKIE: PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I ZACIENIONYM MIEJSCU

CZAS KRYSTALIZACJI: 4-8 MIESIĘCY

TERMIN WAŻNOŚCI: 3 LATA

ELEMENTY ORGANOLEPTYKI: CIEMNY KOLOR, O MOCNYM, CHARAKTERYSTYCZNYM SMAKU I INTENSYWNYM AROMACIE

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)	255	% Daily Value*
Fat (g)	0	0%
•Saturated Fat (g	0	0%
•Trans Fat 0g	0	
Total Carbohydrate 82g	63,9	20%
•Dietary Fiber 0g	0,1	<0,1%
•Sugars	63,8	
Protein (g)	0,27	
Cholesterol (mg)	0	0%
Vitamin A (mg)	0	0%
Vitamin C (mg)	2,26	<1%
Vitamin B6 (mg)	0,05	<1%
Potasium (mg)	0,21	<1%
Sodium (mg)	0,02	0%
Calcium (mg)	0,50	<1%
Magnesium (mg)	0,29	<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 Carob Honey

WŁAŚCIWOŚCI KWIATU CHLEBA DRZEWA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO:

SKARB ZDROWIA I SIŁY! SWOJĄ SIŁĘ ZAWDZIĘCZA ZAWARTYM W NIM **KWASOWI GALUSOWEMU I GARBNIKOM,** KTÓRY DZIAŁA PRZECIWBÓLOWO, ANTYALERGICZNIE, ANTYSEPTYCZNIE, ANTYBAKTERYJNIE, ANTYWIRUSOWO.

KAROB NIE ZAWIERA **KOFEINY**, Z WIĄZKU Z CZYM POLECANY JEST **DLA OSÓB Z WYSOKIM CIŚNIENIEM.**

STOSOWANY JEST JAKO LEK NA POLIO.

KAROB TO JEDEN Z NAJBARDZIEJ NIEDOCENIANYCH OWOCÓW NATURY. TEN CIEMNOBRĄZOWY STRĄK GROCHU JEST NATURALNIE SŁODKI, SMAKUJE PODOBNIE DO CZEKOLADY I JEST DOSKONAŁYM ŹRÓDŁEM **WAPNIA, BŁONNIKA, BIAŁKA, WITAMIN, PRZECIWUTLENIACZY I MINERAŁÓW**. INNYMI SŁOWY, CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI TO SKARB ODŻYWCZY, SUPERŻYWNOŚĆ, KTÓRA POWINNA ZNALEŹĆ SIĘ W KAŻDEJ DIECIE.

HISTORIA UPRAWY CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO NA KRECIE

DRZEWO CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO POCHODZI Z REGIONU MORZA ŚRÓDZIEMNEGO I BLISKIEGO WSCHODU. TRADYCJA UPRAWY I WYKORZYSTYWANIA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO NA KRECIE NA NIEZLICZONE SPOSOBY SIĘGA CZASÓW STAROŻYTNYCH. W WYKOPALISKACH ARCHEOLOGICZNYCH ZNALEZIONO WĘGLOWODANY CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO Z PÓŹNEGO OKRESU MINOJSKIEGO, UJAWNIAJĄC DŁUGĄ HISTORIĘ DRZEWA NA KRECIE. NA POCZĄTKU XX WIEKU KRETA EKSPORTOWAŁA PRODUKTY UBOCZNE CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO W CAŁEJ EUROPIE, Z PIERWSZEGO NAJNOWOCZEŚNIEJSZEGO ZAKŁADU PRZETWÓRSTWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO W **ELOUNDA**, CO CZYNI GO ZNAKIEM FIRMOWYM DLA ELOUNDY. „CZEKOLADA UBOGICH” URATOWAŁA LUDNOŚĆ KRETY PRZED GŁODEM PODCZAS **II WOJNY ŚWIATOWEJ,** W CZASIE, GDY ŹRÓDŁO UTRZYMANIA KRETEŃCZYKÓW BYŁO ZWIĄZANE Z TYM, CO PRODUKOWAŁA WYSPA.DZIŚ CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI ODRADZA SIĘ PO LATACH ZANIEDBAŃ I ZAPOMNIENIA. NIEDAWNO RUSZYŁA KAMPANIA MAJĄCA NA CELU WPISANIE DRZEWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO NA LISTĘ NIEMATERIALNEGO DZIEDZICTWA KULTUROWEGO LUDZKOŚCI **UNESCO** JAKO KRETEŃSKIEGO SYMBOLU DZIEDZICTWA KULTUROWEGO.

SUGESTIA DOTYCZĄCA MIODU

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 KOGUTA W MIODZIE.


ΤΟΠΛΟΥ
ΜΕΛΙ ΧΑΡΟΥΠΙΑΣ
CAROB 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
ΜΕΛΙ ΧΑΡΟΥΠΙΑΣ
CAROB HONEY
Premium Quality
470gr
MIEL DE CAROUBIER-HONIG AUS
TOPLOU
CRETAN
HONEY

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.

KAROB NIE ZAWIERA KOFEINY, Z WIĄZKU Z CZYM POLECANY JEST DLA OSÓB Z WYSOKIM CIŚNIENIEM.

STOSOWANY JEST JAKO LEK NA POLIO.

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
- **WAGA**: 950 G
- **OPIS:** MIÓD Z KWIATÓW DRZEWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO Z **KRETY**.
- **SKŁADNIKI**: 100% MIODU
- **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 / 255 KCAL
- TŁUSZCZ 0 G W TYM TŁUSZCZE NASYCONE 0 G
- WĘGLOWODANY 63,9 G
- W TYM CUKRY 63,8 G
- BŁONNIK DIETETYCZNY 0,1G
- BIAŁKO 0,27 G
- SÓL 0 G
- WITAMINA A 0G
- WITAMINA C 2,26G
- WITAMINA B6 0,05G
- POTAS 0,21G
- SÓD 0,02G

- WAPŃ 0,5 G
- MAGNEZ 0,29G

BOGATY SMAK, ETERYCZNE AROMATY, AKSAMITNA KONSYSTENCJA.

- ZAWARTOŚĆ CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO >20%.
- 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 Z KWIATÓW CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO 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 M^2.

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.**