



MIÓD CAROB Z KRETY TOPLOU 500G

CENA: **36,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SAVIDAKIS

KOD EAN: 5200111921323



NUTRITION INFORMATION	
Energy (kJ)	265
Energy (kcal)	63
Carbohydrates (g)	71
Protein (g)	0.1
Fat (g)	0.1
Fibre (g)	0.1
Water (g)	22.8
Minerals (g)	0.1
Vitamins (g)	0.1
Antioxidants (g)	0.1
Enzymes (g)	0.1
Acids (g)	0.1
Alcohols (g)	0.1
Other (g)	0.1
Total (g)	100



OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD CAROB Z KRETY TOPLOU 500G



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 CHOROBAH 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 (g)	0	
Total Carbohydrate (g)	63,9	20%
•Dietary Fiber (g)	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 B5 (mg)	0,05	<1%
Potassium (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, ANTIALERGICZNIE, 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 PODOBNIIE DO CZEKOLADY I JEST DOSKONAŁYM ŹRÓDŁEM **WAPNIA, BŁONNIKA, BIAŁKA, WITAMIN, PRZECIWUTLENIA CZY I MINERAŁÓW**. INNYMI SŁOWY, CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI TO SKARB ODŻYWCZY, SUPERŻYWNÓŚĆ, KTÓRA POWINNA ZNALEŻĆ 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 NAJNOWOCZESNIEJSZEGO 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 DODAC DO SAŁATEK I DESERÓW.

DOSKONALE PASUJE DO KOGUTA W MIODZIE.



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 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 DIECIE 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.

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 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 ZŁOTĄ NAKRĘTKĄ
- **WAGA NETTO:** 500 G
- **OPIS:** MIÓD Z KWIATÓW DRZEWA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO Z **KRETY (CAROB)**.
- **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 NASYCONIE 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 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.**