



PAN OCET BALSAMICZNY 250ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **17,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494910041

OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK **PAN OCET BALSAMICZNY 250ML W SZKLANEJ BUTELCE DORICA**

NASZA KLASYCZNA WERSJA OCTU BALSAMICZNEGO O GŁĘBOKIM, CIEMNYM KOLORZE PRZYPOMINAJĄCYM COŚ POMIĘDZY MAHONIEM I HEBANEM. PRZYJEMNY, CHARAKTERYSTYCZNY AROMAT, KTÓRY ŁĄCZY W SOBIE NUTY SŁODKICH RODZYNEK Z AROMATAMI OCTU. W SMAKU ELEGANCJA ŁĄCZY SIĘ Z SIŁĄ, W PRZYJEMNYM, SŁODKO-KWAŚNYM ZESTAWIE O DŁUGIM CZASIE TRWANIA.

OCET BALSAMICZNY TO SPECJALNA KATEGORIA OCTU. ZGODNIE Z GRECKIM PRAWEM JEST ON WYTWARZANY ALBO Z WINA, KTÓRE ZOSTAŁO PRZETWORZONE NA OCET I DO KTÓREGO DODANO ZAGĘSZCZONY MOSZCZ WINOGRONOWY, ALBO Z EKSTRAKCJI SUSZONYCH RODZYNEK.

W WINNICY **ZAFEIROPOULOS** WYBRANO DRUGĄ METODĘ, PONIEWAŻ ZAPEWNIAMY NAM NATURALNĄ SŁODYCZ I BARDZIEJ STABILNY KOLOR. NAZWA BALSAMICZNY, PONIEWAŻ BYŁA UŻYWANA W WIĘKSZOŚCI JĘZYKÓW EUROPEJSKICH, SUGERUJE, ŻE PIERWOTNIE MOGŁA BYĆ UŻYWANA JAKO LEK, PODCZAS GDY WYDAJE SIĘ, ŻE W TAKIEJ FORMIE NIE BYŁA NIEZNANA STAROŻYTNYM GREKOM I RZYMIANOM.



1 łyżka stołowa		na 100ml
Energia	KJ 393	kcal 92
Białko nasycone		0g 0g
Węglowodany, w tym cukry		23,1g 14,7g
Białko		0g
Sód		0g

WARTOŚCI ODŻYWCZE

TERMIN PRZYDATNOŚCI: BEZTERMINOWO

DATA PRODUKCJI: KWIECIEŃ 2022

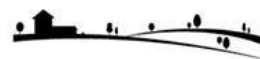
POJEMNOŚĆ: 250ML (SZKLANA BUTELKA Z DOZOWNIKIEM W KORKU, UŁATWIA DOZOWANIE)

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE

PUŚĆ WODZE FANTAZJI I ODKRYWAJĄC NIEZLICZONE KOMBINACJE ZASTOSOWANIA **OCU BALSAMICZNEGO PAN**.
DODAJ KILKA KROPLI, ABY UZYSKAĆ ODWAŻNY AKCENT W

- SAŁATKACH,
- GRILLOWANYM MIĘSIE,
- DOJRZAŁYCH TWARDYCH SERACH,
- SAŁATKACH OWOCOWYCH
- I LODACH.



Οξοπούλα Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



SAŁATKI, WĘDLINY Z GRILLA, DOJRZAŁE TWARDE SERY, SAŁATKI OWOCOWE I LODY JUŻ PO KILKU KROPLACH NABIERAJĄ

SZCZEGÓLNEGO SMAKU. SPRÓBUJ TEGO NAWET W MARYNATACH, W SOSACH POMIDOROWYCH, W RISOTTO, W GLAZURZE WIEPRZOWO-DROBIOWEJ, ALE TAKŻE W KOKTAJLACH. TWOJE PRZYSTAWKI, DANIA GŁÓWNE A NAWET DESERY MOGĄ ZYSKAĆ NA JEGO WYJĄTKOWYM SMAKU.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE JEŚLI OCET ZOSTANIE DODANY PODCZAS GOTOWANIA, CAŁY KWAŚNY SMAK AUTOMATYCZNIE ODPARUJE.

TAJEMNICA JAKOŚCI:

TAJEMNICA JAKOŚCI NASZYCH PRODUKTÓW, KTÓRA PRZECHODZI **Z POKOLENIA NA POKOLENIE**, OPIERA SIĘ PRZED E WSZYSTKIM NA NATURALNEJ FERMENTACJI CZYSTYCH GRECKICH SKŁADNIKÓW.

ZAFIROPOULOS VINEGARS PRODUKUJE, BUTELKUJE I DYSTRYBUUJE PRODUKTY Z SERII PAN **OD PRAWIE PÓŁ WIEKU** NA RYNEK GRECKI I ŚWIATOWY. W CIĄGU OSTATNICH **30 LAT ZAFIROPOULOS VINEGARS** DZIAŁA W SWOIM ZAKŁADZIE W PIKERMİ ATTICA, OBOK TRADYCYJNYCH WINNIC. WYRÓŻNIONY OCET PRODUKOWANY JEST Z WIN GRECKICH W RAMACH PIONOWO ZORGANIZOWANEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO, KTÓRY OPIERA SIĘ NA CZTERECH NIEZALEŻNYCH LINIACH PRODUKCYJNYCH, CO DAJE SZEROKIE MOŻLIWOŚCI POKRYCIA SZEROKIEJ GAMY PRODUKTÓW.




Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



SKUTECZNA KONTROLA JAKOŚCI MA KLUCZOWE ZNACZENIE DLA TWORZENIA PRODUKTÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI.

RYGORYSTYCZNY DOBÓR SUROWCA, SZACUNEK DLA TRADYCJI, ALE TAKŻE WYKORZYSTANIE NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII, CIĄGŁE POSZUKIWANIA I SKRUPULATNE PRZESTRZEGANIE ZASAD TO **ZASADY**, KTÓRYMI KIERUJE SIĘ **OD PIERWSZEGO DO OSTATNIEGO ETAPU** WYTWARZANIE PRODUKTÓW ZAFIROPOULOS. JEJ CELEM JEST TWORZENIE BEZPIECZNYCH PRODUKTÓW O WYSOKICH STANDARDACH JAKOŚCI I SMAKU.



PRODUKT BEZGLUTENOWY, WOLNY OD GMO.

OCET ZAFIROPOULOS POSIADA CERTYFIKAT **ISO 22000**. DĄŻĄC DO CIĄGŁEGO UNOWOCZEŚNIANIA SWOICH PRODUKTÓW I USŁUG, INSTALOWANE SĄ NOWE MASZyny PRODUKCYJNE, NOWOCZESNE SYSTEMY EKOFILTRACJI ORAZ ELEKTRONICZNE URZĄDZENIA KONTROLI JAKOŚCI. WYSPECJALIZOWANY PERSONEL ORAZ ZEWNĘTRZNE LABORATORIA NA CO DZIEŃ CERTYFIKUJĄ JAKOŚĆ ZARÓWNO SUROWCÓW, JAK I PRODUKTÓW KOŃCOWYCH. NASZE PRODUKTY MOŻNA ZNALEŹĆ W SIECIACH SUPERMARKETÓW I SPECJALNIE WYSELEKCYJONOWANYCH CUKIERNIACH W GRECJI I ZA GRANICĄ.

SERIA PRODUKTÓW PAN

OPARTY NA **WYŁĄCZNYM WYKORZYSTANIU GRECKICH SUROWCÓW**, PAN TO SERIA PRODUKTÓW STWORZONYCH ZE STARANNOŚCIĄ I CIĄGŁYM WYSIŁKIEM, ABY WYTWARZAĆ PRODUKTY WYRÓŻNIAJĄCE SIĘ WYJĄTKOWYM SMAKIEM.

OCET Z CZERWONEGO WINA, OCET Z BIAŁEGO WINA, OCET BALSAMICZNY, OCET BALSAMICZNY Z MIODEM, OCET JABŁKOWY I SOK Z CYTRYNY W 250 ML, 500 ML I 4L W SZKLANYCH I PLASTIKOWYCH POJEMNIKACH SĄ DOSTĘPNE DLA TWOJEJ PRZYJEMNOŚCI.



KREMY NA BAZIE OCTU BALSAMICZNEGO ZOSTAŁY DODANE STOSUNKOWO NIEDAWNO DO SMACZNEGO ARSENAŁU ZARÓWNO KUCHARZY AMATORÓW, JAK I PROFESJONALNYCH KUCHARZY. W RZECZYWISTOŚCI SĄ ONE JEDNAK **EWOLUCJĄ TECHNIKI OD DAWNA STOSOWANEJ W KUCHNI**, POLEGAJĄCEJ NA KONCENTRACJI OCTU BALSAMICZNEGO W CELU UZYSKANIA GĘSTEGO, **SŁODKIEGO „SOSU”**, A W SWOJEJ NOWOCZESNEJ FORMIE POWSTAJĄ RÓŻNYMI METODAMI. FABRYKA WINOROŚLI ZAFEIROPOULOS KONCENTRUJE SIĘ PRZECZ PODGRZANIE MOSZCZU WINOGRONOWEGO, TAK JAK ROBIONO TO W PETIMEZI, I DODAJE **DELIKATNY OCET BALSAMICZNY PAN**. TWORZY TO PRODUKT O NATURALNEJ SŁODYCZY, KTÓRY NIE POTRZEBUJE DODATKU CUKRU, A JEDNOCZEŚNIE WYRÓŻNIA SIĘ OBJĘTOŚCIĄ I GŁĘBIĄ SMAKU.



HISTORIA OCTU

OCET, NAJPOWSZECHNIEJSZY SOS I NATURALNY ŚRODEK KONSERWUJĄCY, STOSOWANY W WIELU RÓŻNYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH, BYŁ DOBRZE ZNANY W STAROŻYTNOŚCI, KIEDY BYŁ UŻYWANY NAWET JAKO NAPÓJ.

PRZECZ WIELE LAT OCET ROZPUSSZCZONY W WODZIE BYŁ CODZIENNYM NAPOJEM RZYMSKICH LEGIONÓW. W EPOCE KLASYCZNEJ, W REGIONIE ATTYKI, STAROŻYTNI ATEŃCZYCY NAZYWALI OCET „ATTIKON IDISMA”, CO OZNACZA „SŁODKI SOS ATTYKI”. W ŚREDNIOWIECZU PRODUCENCI OCTU TRZYMALI W TAJEMNICY. OCET JEST DZIŚ POWSZECHNIE UZNAWANY ZA JEDEN Z PODSTAWOWYCH SKŁADNIKÓW DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, GWARANTUJĄCY DOBRE ZDROWIE I ŻYCIE.



*Bloody Mary
με Βαλσάμικο ξίδι*



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



HISTORIA FIRMY ZAFEIROPOULOS

W **1999 ROKU** FIRMA ZWIĘKSZA SWOJE MOCE PRODUKCYJNE I ROZPOCZYNA PIERWSZY EKSPORT DO EUROPY. DWA LATA PÓŹNIEJ WPROWADZA NA RYNEK GRECKI PIERWSZY OCET BALSAMICZNY PAN. W **2005 ROKU** WPROWADZA INNOWACJE, PREZENTUJĄC **KREM BALSAMICZNY**, PO TYM, JAK PRZEDSTAWIŁ GRECKIM KONSUMENTOM NOWĄ KATEGORIĘ PRODUKTÓW. KILKA LAT PÓŹNIEJ W **2012 ROKU** DYNAMICZNIE WKROCZYŁ NA BARDZO WYMAGAJĄCE RYNKI KANADY, ROSJI I STANÓW ZJEDNOCZONYCH, A W **2015 ROKU** PREZENTUJE JEDYNY DO TEJ PORY **LEMON CREAM** W FORMIE SOSU.



PAN BYŁ PIERWSZYM KREMEM BALSAMICZNYM WPROWADZONYM NA RYNEK GRECKI. CIEMNA MELASA O DOŚĆ GĘSTEJ TEKSTURZE. W BUKIECIE ZNAJDUJĄ SIĘ RODZYNKI I OWOCE PESTKOWE, KTÓRE WYCZUWALNE SĄ RÓWNIEŻ NA PODNIEBIENIU, A SMAK DOSKONAŁE RÓWNOWAŻY SŁODYCZ I KWASKOWATOŚĆ.

W UZNANIU JEGO JAKOŚCI, MIĘDZYNARODOWY INSTYTUT SMAKU I JAKOŚCI Z SIEDZIBĄ W BRUKSELI PRZYZNAŁ **KREMOWI BALSAMICZNEMU PAN W 2014 ROKU NAGRODĘ SUPERIOR TASTE.**

OCET UŻYWANY:

OCET JEST UŻYWANY JAKO **DRESSING DO SAŁATEK I DAŃ GOTOWYCH**. WIELU SZEFÓW KUCHNI DODAJE OCET PODCZAS GOTOWANIA, DAŻĄC DO UZYSKANIA EFEKTU ŁĄCZĄCEGO SŁODKI SMAK Z GŁĘBOKIMI I DELIKATNYMI AROMATAMI OCTU. NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE JEŚLI OCET ZOSTANIE DODANY PODCZAS GOTOWANIA, CAŁY KWAŚNY SMAK AUTOMATYCZNIE ODPARUJE.

OPRÓCZ GOTOWANIA, OCET JEST SZEROKO STOSOWANY DO:

- MYCIA ŚWIEŻYCH WARZYW W CELU USUNIĘCIA WSZELKICH SZKODLIWYCH SUBSTANCJI, TAKICH JAK GLEBA I NAWOZY.
- CZYSZCZENIE SZKŁA W CELU USUNIĘCIA WSZELKIEGO RODZAJU SOLI.
- CELE MEDYCZNE, PRZECIW UKĄSZENIOM OWADÓW, GORĄCZCE, ZATRUCIOM I OPARZENIOM.

SZYBKIE SZCZEGÓŁY:

- **RODZAJ PRODUKTU:** OCET
- **RODZAJ:** OCET BALSAMICZNY
- **RODZAJ PRZETWARZANIA:** SUROWA
- **POSTAĆ:** PŁYNNY
- **KOLOR:** BŁYSZCZĄCY, LEPKI, CIEMNOBRĄZOWY
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA SZKLANA
- **BRIX (%):** 50
- **DODATKI:** BRAK
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **WAGA (KG):** 0,25
- **OKRES TRWAŁOŚCI:** BEZTERMINOWO
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** OCET ZAFIROPOULOS
- **NUMER MODELU:** OCET BALSAMICZNY W DORICA 250 ML
- **KONSERWANTY:** BEZ
- **KOLORU:** BEZ

PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST **PAN OCET BALSAMICZNY 250ML**



PIONIER W BRANŻY, „OXOPOIA ZAFEIROPOULOS”, NIGDY NIE POZOSTAJE W STAGNACJI I STARA SIĘ WPROWADZAĆ NOWE PRODUKTY, KTÓRE PRZYWRACAJĄ PODNIEBIENIA NAWET NAJBARDZIEJ WYBREDNYM SMAKOSZOM! TO NIE PRZYPADEK, ŻE FIRMA TA BYŁA PIERWSZYM PRODUCENTEM OCTU, KTÓRY „POLECİŁ” KREM BALSAMICZNY NA RYNKU GRECKIM. OD TEGO CZASU MOCNO KOJARZY SVOJĄ NAZWĘ Z TYM PRODUKTEM W RÓŻNYCH WARIANTACH SMAKOWYCH.

POLECAMÓ RÓWNIEŻ INNE NASZE PRODUKTY



