



PAN OCET BALSAMICZNY Z FIGĄ 250ML

CENA: **20,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494820104



OPIS PRZEDMIOTU

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

DZIĘKI POŁĄCZENIU **OCU BALSAMICZNEGO PAN** Z EKSTRAKTEM Z GRECKICH **SUSZONY FIG** I SKONCENTROWANEGO MOSZCZU WINOGRONOWEGO, ZAFIROPOULOS STWORZYĆ PRODUKT, KTÓRY WKRÓTCE STAŁ SIĘ LIDEREM W SWOJEJ KATEGORII.

JEGO CIEMNOBRĄZOWO-CZERWONY KOLOR PRZYPOMINA MAHOŃ. AROMAT PĘKA ODWAŻNYMI NUTAMI SUSZONEJ FIGI, A JEJ SŁODKI SMAK IDEALNIE DOPEŁNIA DYSKRETNA KWASKOWATOŚĆ OCTU. SUSZONA FIGA TO RÓWNIEŻ NAJBARDZIEJ

WYRAZISTY SMAK W ZASKAKUJĄCO DŁUGIM POSMAKU. MOCNE WYKOŃCZENIE, W KTÓRYM POWRACA SUSZONA FIGA.

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 EKSTRAKCI 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.



SKŁAD:

OCET BALSAMICZNY, SKONCENTROWANY MOSZCZ GRONOWY, EKSTRAKT Z SUSZONEJ FIGI 10%

TERMIN PRZYDATNOŚCI: DATA NA BUTELCE

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

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE:

POLEJ OCTEM ZIELONĄ SAŁATĘ, ZWŁASZCZA RUKOLĄ LUB CYKORIĄ. DOSKONALE SIĘ SKOMONUJE Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI, W TYM SZPARAGAMI, BAKŁAŻANEM I GRZYBAMI, LODAMI PISTACJOWYMI LUB WANILIOWYMI I JOGURTEM. UŻYWAJ JAKO ŁATWEJ GLAZURY DO WIEPRZOWINY I KURCZAKA.

IDEALNY DO ZIELONYCH SAŁATEK, GRILLOWANYCH WARZEW, MARYNAT ORAZ JAKO „GLAZURA” DO WIEPRZOWINY LUB KURCZAKA.






Οξοποιία 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.

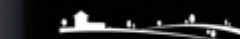
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE JEŚLI OCET ZOSTANIE DODANY PODCZAS GOTOWANIA, CAŁY KWAŚNY SMAK AUTOMATYCZNIE ODPARUJE.

TAJEMNICA JAKOŚCI:

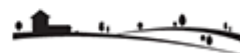
TAJEMNICA JAKOŚCI NASZYCH PRODUKTÓW, KTÓRA PRZECHODZI Z POKOLENIA NA POKOLENIE, OPIERA SIĘ PRZED E WSZYSTKIM NA NATURALNEJ FERMENTACJI CZYSTYCH GRECKICH SKŁADNIKÓW.

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.

TIP
of the week



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS




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 ZNALEŻĆ W SIECIACH SUPERMARKETÓW I SPECJALNIE WYSELEKCJONOWANYCH 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 PRZEZ 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.

PRZEZ 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.





tip



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 DOSKONALE 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 SZEFOW 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
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **WAGA (KG):** 0,25
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** DATA NA BUTELCE
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** OCET PAN ZAFIROPOULOS
- **DODATKI:** BRAK
- **KONSERWANTY:** BEZ
- **GMO:** BEZ

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

porcja 1 łyżka.		na 100ml
Energia	KJ 736	kcal 173
W tym tłuszcze nasycone		0g 0g
Węglowodany, w tym cukry		39g 36g
Białka		0g
Sól		0,04g

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.

ZOBACZ NASZE NOWE PRODUKTY



