



MASTYKS Z CHIOS (MASTIC) ELLIE 10G

CENA: **26,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: ELLIE

KOD EAN: 5200125762592

OPIS PRZEDMIOTU

**GRECKA MASTYKS Z CHIOS (MASTIC) 10GR -
POCHODZĄCA Z KRETY**



GUMA MASTYKSOWA - GRECKA MASTYKS Z CHIOS (MASTIC) TO GUMA (SOK ŻYWICA) **Z DRZEWA CHIOS**. WYKORZYSTYWANA JUŻ W STAROŻYTNOŚCI JAKO GUMA DO ODŚWIEŻENIA ODDECHU.

SKŁAD: 100% MASTYK CHIOS

WAGA NETTO: 10G

OPAKOWANIE: WORECZEK FOLIOWY

WYPRODUKOWANE I PAKOWANE W GRECJI.

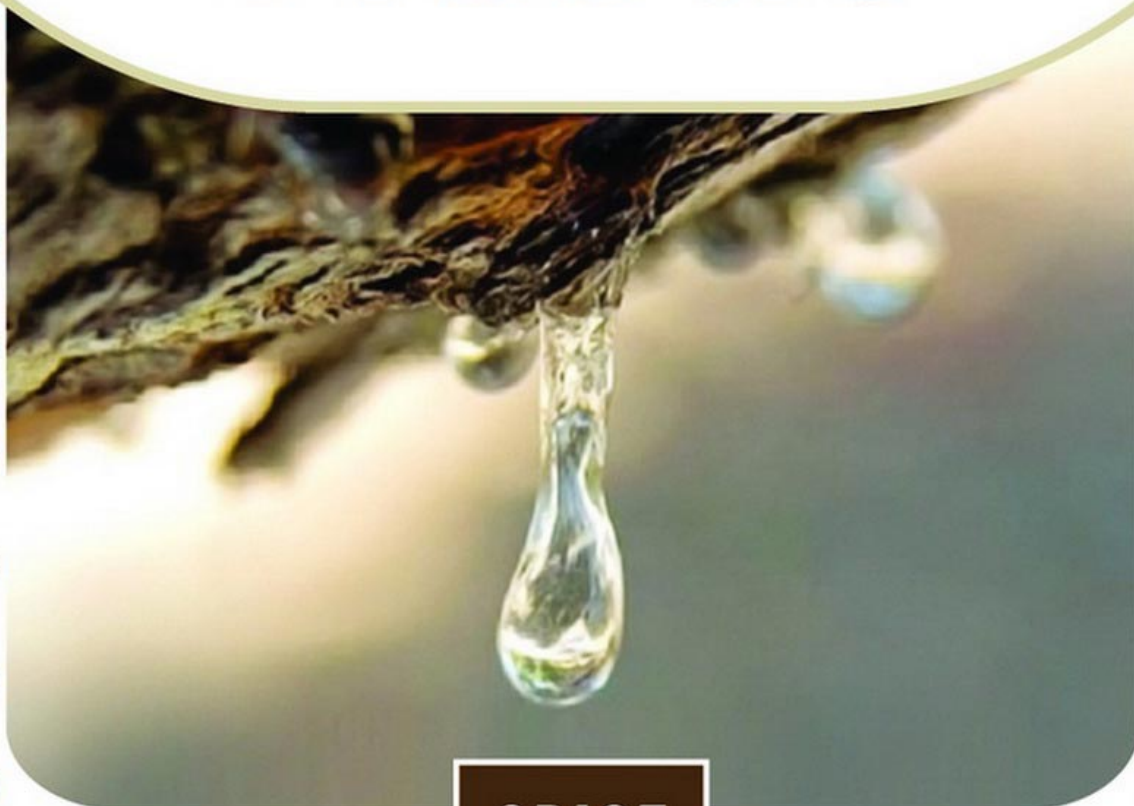
WYŚMIENITY DODATEGO DO WYROBÓW CUKIERNICZYCH JAK LOUKOMI.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: PRZYCZYNIĄ SIĘ DO PRAWDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA UKŁADU POKARMOWEGO ORAZ POMAGA W LEPSZYM TRAWIENIU, SKUTECZNIE PRZYCZYNIĄ SIĘ DO UTRZYMANIA HIGIENY JAMY USTNEJ, MA ZNACZĄCE DZIAŁANIE PRZECIWBAKTERYJNE, POSIADA WŁAŚCIWOŚCI ANTYOKSYDACYJNE, POMAGA OBNIŻYĆ POZIOM CHOLESTEROLU ORAZ WZMACNIA UKŁAD ODPORNOŚCIOWY.



Μαστίχα 
Mastic 
Mastice 
Mastix 
Мастика 

Mastic



SPICE

CO TO JEST MASTYKS CHIOS?

MASTYKS CHIOS POCHODZĄCY Z CHIOS W GRECJI JEST NATURALNĄ GUMĄ MASTYKSOWĄ. TO NIC INNEGO JAK **CZYSTA ŻYWICA OTRZYMYWANA Z DRZEWA MASTYKSOWEGO (PISTACIA LENTISCUS)**, KTÓRĄ MOŻNA ZNALEŚĆ TYLKO NA WYSPIE CHIOS.

ODKRYTO, ŻE NATURALNA ŻYWICA DRZEWA MASTYKSOWEGO, ZNANA JAKO „**ŁZY CHIOS**”, MASTIHA MA SZEREG WŁAŚCIWOŚCI LECZNICZYCH I KORZYŚCI ZDROWOTNYCH. ŻMUDNY I KOSZTOWNY PROCES ZBIERANIA I UPRAWY ŻYWICY JEST PRZEKAZYWANY Z POKOLENIA NA POKOLENIE POCZTĄ PANTOFLOWĄ, GŁÓWNIEM W 24 POŁUDNIOWYCH WIOSKACH **CHIOS**, ZNANYCH JAKO „MASTICHOHORIA”, KTÓRE OPIERAJĄ SIĘ NA PRODUKCJI MASTYKSU.



WŁAŚCIWOŚCI MASTYKSA

OD CZASÓW STAROŻYTNYCH **MASTYKS** BYŁ DOBRZE ZNANY ZE SWOICH TERAPEUTYCZNYCH EFEKTÓW; BYŁ STOSOWANY W LECZENIU DOLEGLIWOŚCI ŻOŁĄDKOWO-JELITOWYCH. PONADTO JAKO NATURALNA GUMA DO ŻUCIA JEST BARDZO KORZYSTNA DLA ZDROWIA ZĘBÓW.

OD DAWIEN DAWNA WE WSCHODNIEJ CZĘŚCI **MORZA ŚRÓDZIEMNEGO MASTYKS** BYŁ UŻYWANY JAKO PRZYPRAWA DO **CIAST** (SŁODKICH I SŁONYCH), DO **LODÓW** (MASTYKS POMAGA ROZWINĄĆ GĘSTĄ STRUKTURĘ), DO **DESERÓW** NA BAZIE MLEKA I INNYCH WYROBÓW **CUKIERNICZYCH**. MASTYKS JEST TRADYCYJNIE DODAWANY DO **CIAST BOŻONARODZENIOWYCH I WIELKANOCNYCH**.

W NIEKTÓRYCH REGIONACH GRECJI UŻYWA SIĘ GO DO AROMATYZOWANIA SŁODKIEGO, SEROWEGO NADZIENIA CIASTA WIELKANOCNEGO. PONADTO MASTYKS MOŻE AROMATYZOWAĆ OLIWĘ Z OLIWEK I NAPOJE ALKOHOLOWE.

MASTIC TO WYŁĄCZNIE GRECKI PRODUKT, PRODUKOWANY NA WYSPIE CHIOS. CO CIEKAWE, DRZEWO MASTYKSOWE NIE ROŚNIE NIGDZIE INDZIEJ NA ŚWIECIE POZA TĄ MAŁĄ WYSPĄ NA MORZU EGEJSKIM! CO WIĘCEJ, NAJSŁYNNIEJSZY MASTYKS GRECJI JEST PRODUKOWANY W 24 WIOSKACH I SPOŁECZNOŚCIACH W POŁUDNIOWEJ CZĘŚCI CHIOS, KTÓRE SĄ ZNANE JAKO „MASTIHOHORIA” (OZNACZAJĄCE WIOSKI MASTYKSOWE).

PRODUKCJA MASTYKSU NA CHIOS MA JUŻ CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA (PDO) W UE.