



PAN OCET BALSAMICZNY Z MIODEM 250ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **15,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494820012



OPIS PRZEDMIOTU

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

MIESZANKA MIODU GRECKIEGO Z OCETEM BALSAMICZNYM PAN TWORZY PRODUKT O BOGATYM SMAKU I AROMACIE.

PEŁNE MIODOWEGO SMAKU, IDEALNA RÓWNOWAGA MIĘDZY KWASOWOŚCIĄ A SŁODYCZĄ. IDEALNY WYBÓR DO GOTOWANYCH LUB GRILLOWANYCH WARZYW, ZIELONYCH SAŁATEK ORAZ GRILLOWANYCH SOSÓW WIEPRZOWYCH, DROBIOWYCH I GRZYBOWYCH.

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 ZAPEWNIAM 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, GRECKI MIÓD 27%

TERMIN PRZYDATNOŚCI: CZERWIEC 2023

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

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE

SZCZEGÓLNIE SŁODKI O DYSKRETNYM SMAKU OCTU, JEST IDEALNYM DRESSINGIEM DO SAŁATEK, SOSÓW, MIĘS I DROBIU. IDEALNY WYBÓR DO GOTOWANYCH LUB GRILLOWANYCH WARZYW, ZIELONYCH SAŁATEK ORAZ GRILLOWANYCH SOSÓW WIEPRZOWYCH, DROBIOWYCH I GRZYBOWYCH.





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 PRZEDZEWszystkim 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.



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 ZAFEIROPOULOS. JEJ CELEM JEST TWORZENIE BEZPIECZNYCH PRODUKTÓW O WYSOKICH STANDARDACH JAKOŚCI I SMAKU.



PRODUKT BEZGLUTENOWY, WOLNY OD GMO.

OCET ZAFEIROPOULOS 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 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.

PRZEZ WIELE LAT OCET ROZPUSZCZONY 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 SVOJE 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, DĄŻĄC 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 WARZYSK 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
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** CZERWIEC 2023
- **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 Z MIODEM 250ML

porcja 1 łyżka.		na 100ml
Energia	KJ 893	210 kcal
W tym tłuszcze nasycone		0g 0g
Węglowodany, w tym cukry		52g 51g
Białka		0g
Sól		0,05g

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.