



PAN KREM BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML

CENA: **17,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494940024



OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK PAN KREM BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML

GŁĘBOKI, RÓŻOWO-KLAROWNY KOLOR, CZYSTY OWOCOWY AROMAT GRANATU.

CIESZ SIĘ ŚWIEŻO POKROJONYMI POMIDORAMI, ZE ŚWIEŻĄ MOZZARELLĄ LUB BEZ, ZIELONYMI SAŁATKAMI Z DODATKIEM POMARAŃCZY LUB GRANATU ORAZ BRUSCHETTAMI Z KOZIEGO SERA.

UŻYWAJ GO DO GLAZUROWANIA WIEPRZOWINY I INDYKA LUB W MARYNATACH I SOSACH DO KURCZAKA LUB WOŁOWINY. IDEALNIE POŁĄCZ GO ZE SŁODKIMI PRZYPRAWAMI, TAKIMI JAK CYNAMON, LUB POLEWĄ LODOWĄ, ZWŁASZCZA WANILIĄ LUB KAJMAKIEM, ABY UZYSKAĆ ZASKAKUJĄCĄ UCZTĘ. BEZ DODATKU CUKRU, BEZ GLUTENU.

TEN KREM ŁĄCZY W SOBIE **OCET BALSAMICZNY PAN** ZE ŚWIEŻYM **SOKIEM Z GRECKIEGO GRANATU**, WYRÓŻNIAJĄCY SIĘ GŁĘBOKIM, JASNYM RÓŻOWYM KOLOREM I BUKIETEM PRZEPEŁNIONYM BOGATYMI AROMATAMI

ŚWIEŻO WYCISKANEGO SOKU Z GRANATÓW. NA PODNIEBIENIU ZAGĘSZCZONY MOSZCZ JEST DOSKONAŁĄ ALTERNATYWĄ DLA CUKRU, PONIEWAŻ ZAPEWNIĄ DOSKONAŁĄ RÓWNOWAGĘ, **HARMONIJNIE UZUPEŁNIAJĄC KWASOWOŚĆ GRANATU**, NIE OSŁABIAJĄC JEJ.



SKŁAD:

OCET BALSAMICZNY Z GRANATEM 66% (OCET BALSAMICZNY, SKONCENTROWANY **SOK Z GRANATÓW 18%**), ZAGĘSZCZONY MOSZCZ WINOGRONOWY (ZAWIERA SIARCZYNY), STABILIZATOR: SKROBIA ZIEMNIACZANA, SUBSTANCJA KONSERWUJĄCA: SORBINIAN POTASU.

TERMIN PRZYDATNOŚCI: DATA NA BUTELCE

POJEMNOŚĆ: 250ML (PLASTIKOWA BUTELKA, UŁATWIA WYCIŚNIĘCIE)

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE

IDEALNY DO **ZIELONYCH SAŁATEK** Z POMARAŃCZĄ LUB GRANATEM, SAŁATEK Z KOZIM SEREM, MARYNAT, PRZEPISÓW Z **KURCZAKA** LUB **WOŁOWINY** I **WIEPRZOWINY**.

CIESZ SIĘ ŚWIEŻO POKROJONYMI POMIDORAMI, ZE ŚWIEŻĄ MOZZARELLĄ LUB BEZ, ZIELONYMI SAŁATKAMI Z DODATKIEM POMARAŃCZY LUB GRANATU ORAZ BRUSCHETTAMI Z KOZIEGO SERA. **UŻYWAJ GO DO GLAZUROWANIA WIEPRZOWINY I INDYKA LUB W MARYNATACH I SOSACH DO KURCZAKA LUB WOŁOWINY.** IDEALNIE POŁĄCZ GO ZE SŁODKIMI PRZYPRAWAMI, TAKIMI JAK CYNAMON, LUB POLEWĄ DO LODÓW, ZWŁASZCZA WANILIĄ LUB KAJMAKIEM, ABY UZYSKAĆ ZASKAKUJĄCĄ UCZTĘ. BEZ DODATKU CUKRU, BEZ GLUTENU.



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



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 ZAFEIROPOULOS. 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 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.

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



PROSCIUTTO & ARUGULA SALAD





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.

KREM BALSAMICZNY UŻYWANY:

KREM BALSAMICZNY JEST UŻYWANY JAKO **DRESSING DO SAŁATEK I DAŃ GOTOWYCH**. WIELU SZEFOW 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 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:** KREM

- **RODZAJ:** KREM BALSAMICZNY Z GRANATEM
- **RODZAJ PRZETWARZANIA:** SUROWA
- **POSTAĆ:** PŁYNNY
- **KOLOR:** BŁYSZCZĄCY, LEPKI, RÓŻOWO-KLAROWNY
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA PLASTIKOWA, UŁATWIA WYCISKANIE
- **BRIX (%):** 50
- **DODATKI:** BRAK
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **WAGA (KG):** 0,28
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** DATA NA BUTELCE
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** KREM PAN ZAFIROPOULOS
- **KONSERWANTY:** BEZ
- **GMO:** FREE

***PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST PAN KREM BALSAMICZNY Z GRANATEM 250ML**



Κρέμα βαλσάμικη με πόδι
ουότερας. Αυτό βαλσάμικο
Εξοι από Ελληνικό σπορικό,
ουμπουμπέτες, υδατογ
οτοφάλλων, ουμπουμπέτες
κρυό, πόδι (16%),
τοπονομικό άμυλο ποτίσας,
ουμπουμπέτες: σπορικό κρέμα.

pomegranate balsamic
creatin
ingredients: white balsamic
vinegar from sundried grapes,
concentrated grape must,
concentrated pomegranate juice
(16%), potato modified starch,
preservative: potassium sorbate.

Ανθρώπινο σπορικό ποτό
Ενέργεια/Calories 969kJ (23kcal),
Αμινοξύ/Protein 5.5g ex 100ml
Υδατογ/Carbohydrates 55g ex 100ml
Πρωτεΐνη/Protein 5.5g, Πρωτεΐνη/Protein 5.5g, Πρωτεΐνη/Protein 5.5g

NEPEXEL GELDAH
CONTAINS SULPHITES



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.

POZNAJ NASZE NOWE PRODUKTY

