

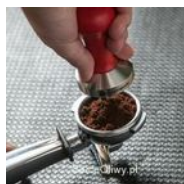
KAWA GRECKA MIELONA "DANDALIS" 200G

CENA: **32,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: DANDALI

KOD EAN: 5201375152225



OPIS PRZEDMIOTU

KAWA GRECKA MIELONA "DANDALIS" 200G



[dandali.gr](https://www.dandali.gr/)

TRADYCYJNA MIESZANKA

KAWA DANDALI TO NOWA WSPANIAŁA MIESZANKA WYŚMIENITYCH ODMIAN KAWY, KTÓRA ZACHWYCI MIŁOŚNIKÓW DOBREJ KAWY.

KAWA DANDALI JEST ZAWSZE ŚWIEŻA DZIĘKI NOWEMU HERMETYCZNEMU OPAKOWANIU Z MATERIAŁU PET-FOIL.

KAWA DANDALIS JEST DROBNO MIELONA, JEŚLI CHCESZ POCZUĆ SMAK PRAWDZIWEJ GRECKIEJ KAWY - ZAPARZ JĄ W TYGIELKU.

ZAWSZE PODAWANY ZE SZKLANKĄ ZIMNEJ WODY.

TRADYCYJNA KAWA GRECKA

- DROBNO MIELONAI
- GRECKA KAWA ŚWIEŻO MIELONĄ WYSOKIEJ JAKOŚCI O DOSKONAŁYCH WALORACH SMAKOWYCH. ZAWSZE PODAWANY ZE SZKLANKĄ ZIMNEJ WODY.

W TRADYCYJNEJ PALARNI KAWY NA CENTRALNYM TARGU W HERAKLIONIE MIESZKAŃCY KRETY CHODZĄ CO TYDZIEŃ

PO ŚWIEŻO ZMIELONĄ GRECKĄ KAWĘ DANDALI Z PIŻMEM. DLA TYCH, KTÓRZY NIE MOGĄ PÓJŚĆ DO TEGO SKLEPU, FIRMA **DANDALI** ZAOPATRUJE WSZYSTKIE WSPÓŁPRACUJĄCE SKLEPY W **ŚWIEŻO PAKOWANĄ KAWĘ** W HERMETYCZNYCH ALUMINIOWYCH TOREBKACH, KTÓRE ZACHOWUJĄ NIEZMIENIONY AROMAT KAWY.



WŁAŚCIWOŚCI

MASA NETTO: 200G

MASA BRUTTO: 213G

SKŁAD: DROBNO ZMIELONA MIESZANKA KAW

KAWA MIELONA. PRODUKT W 100% NATURALNY BEZ KONSERWANTÓW I SZTUCZNYCH BARWNIKÓW

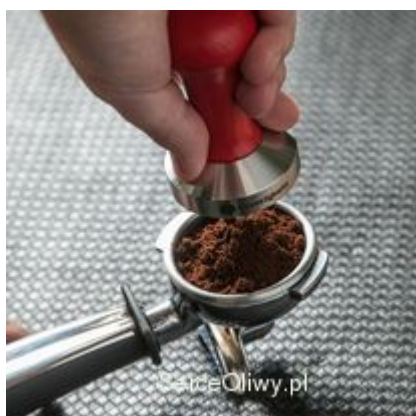
LINIA: TRADYCYJNA MIESZANKA

TYP: ESPRESSO, KAWIARKA, WSPÓŁGRA Z KAWAMI MLECZNYMI

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ/ZUŻYĆ PRZED: 04/2024

WYPRODUKOWANE I PAKOWANE W GRECJI

*KAWĘ NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W SUCHYM, CHŁODNYM I ZACIEMNIONYM MIEJSCU W SZCZELNIE ZAMKNIĘTYM OPAKOWANIU.





SourceOliwy.pl

PAKOWANIE

- 100G, 200G
- DROBNO MIELONA.
- PAKOWANA W HERMETYCZNE OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIO PO PRAŻENIU.



SerceOliwy.pl

GRECKIE PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA KAWY

- DLA KAŻDEJ POŻĄDANEJ FILIŻANKI, ODMIERZ ODPOWIADAJĄCĄ JEDNĄ FILIŻANKĘ ZIMNEJ WODY I WLEJ DO ZAPARZACZA.
- WSYP JEDNĄ ŁYŻECZKĘ GRECKIEJ KAWY I CUKRU DO SMAKU. DOBRZE WYMIESZAĆ.
- POWOLI DOPROWADZIĆ WSZYSTKO DO WRZENIA NA ŚREDNIM OGNIU.
- KAWA JEST GOTOWA, GDY PIANA PODNIESIE SIĘ AŻ PO BRZEGI.
- POWOLI WLEWAJ KAWĘ DO FILIŻANEK, RÓWNOMIERNIE ROZDZIELAJĄC PIANKĘ NA KAŻDĄ FILIŻANKĘ.

>>SMACZNEGO<<

HISTORIA FIRMY



- KNOW-HOW BUDOWANE OD 1951 ROKU
- JESTEŚMY W PEŁNI ZGODNI Z NORMAMI ISO 22000:2005 ORAZ ISO 9001:2015

FIRMA DANDALI POWSTAŁA W 1952 ROKU I ZACZĘŁA STAWIAĆ PIERWSZE KROKI W DZIEDZINIE PRODUKCJI KAWY. ZACZĘŁO SIĘ OD MAŁEGO WARSZTATU PRZETWÓRSTWA KAWY I OSIĄGNĘŁO UTWORZENIE SKLEPU DETALICZNEGO NA CENTRALNYM RYNKU **HERAKLIONU**, A NASTĘPNIE UTWORZENIE FABRYKI W **STREFIE PRZEMYSŁOWEJ**.

DZIŚ POSIADA PUNKTY DYSTRYBUCJI W **CAŁEJ GRECJI** OFERUJĄCE ŚWIEŻO MIELONĄ KAWĘ WYSOKIEJ JAKOŚCI O DOSKONAŁYCH WALORACH SMAKOWYCH.

JEDNOCZEŚNIE FIRMA DANDALI, MAJĄC WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W IMPORCIE, PRZETWARZANIU, KONFEKCJONOWANIU I DYSTRYBUCJI RÓŻNYCH RODZAJÓW KAW, TAKICH JAK GRECKA, FRANCUSKA I ESPRESSO, W 2001 R. **GASTRONOMICZNYCH I HOTELARSKICH**.

JEST **LIDEREM** W TYM SEKTORZE RYNKU, OFERUJĄC KOMPLETNE PROFESJONALNE ROZWIĄZANIA DLA SZEROKIEJ SIECI PARTNERÓW HO.RE.CA. I BA.RE.CA.

HISTORIA KAWY W GRECJI

GRECY Z KONSTANTYNOPOLA JAKO PIERWSI WRAZ Z TURKAMI POZNALI KAWĘ I OD TEGO CZASU ZACZYNA SIĘ JEJ HISTORIA, PRZECHODZĄC PRZEZ WIELE ETAPÓW, AŻ DO UZYSKANIA OBECNEJ FORMY I NAZWY.





W GRECJI HISTORIA KAWY ZACZYNA SIĘ **PODCZAS OKUPACJI TURECKIEJ**. GRECJA, JAKO CZĘŚĆ IMPERIUM OSMAŃSKIEGO, SMAKUJE KAWĘ **PRZED RESZTĄ EUROPY**. W SZCZEGÓLNOŚCI GRECY Z **KONSTANTYNOPOLA, SALONIK I OGÓLNE PÓŁNOCNEJ GRECJI** JAKO PIERWSI POZNALI I ZACZĘLI PRYZWYCZAJĄĆ SIĘ DO KAWY RAZEM Z TURKAMI.

GRECKA KAWA, JAKĄ ZNAMY DZISIAJ, WYSTĘPUJE POD RÓŻNYMI NAZWAMI W ZALEŻNOŚCI OD KRAJU. W GRECJI NAZYWANO JĄ KIEDYŚ „**KAWĄ PO TURECKU**”, ALE W DRUGIEJ POŁOWIE XX WIEKU ZMIENIONO NAZWĘ NA „**KAWA GRECKA**”.

DO POCZĄTKU XX WIEKU KAWIARNIE WYKONYWAŁY RÓWNIEŻ PRACĘ MŁYNKA, CZYLI POZYSKUJĄ ZIELONĄ SUROWĄ KAWĘ I PO JEJ WYPALENIU MIELĄ JĄ W MAŁYCH RĘCZNYCH MŁYNKACH. DO 1900 ROKU NIE BYŁO SPECJALNYCH SKLEPÓW DO SPRZEDAŻY KAWY. PIERWSZE EKSKLUZYWNE KAWIARNIE POJAWIAJĄ SIĘ NA POCZĄTKU XX WIEKU I NAZYWAJĄ SIĘ NAJPIERW „CAFEOIEIA”, A NASTĘPNIE „KAFEKOPIA”. ZAJMUJĄ SIĘ ONE IMPORTEM, PRZETWARZANIEM I SPRZEDAŻĄ KAWY GOTOWEJ DO SPOŻYCIA.

