



PAN KREM BALSAMICZNY POMARAŃCZOWO - CYTRYNOWY 250ML

CENA: **16,98** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAN ZAFIROPOULOS IKE

KOD EAN: 5201494921108



OPIS PRZEDMIOTU

DOSKONAŁY SOS DO SAŁATEK PAN KREM BALSAMICZNY POMARAŃCZOWO - CYTRYNOWY 250ML

KOLOR JASNOŻÓŁTY, Z UNIKALNYMI NUTAMI ŚWIEŻEGO, MOCNEGO OWOCOWEGO AROMATU CYTRUSÓW.

TEN KREM ŁĄCZY W SOBIE **OCET BALSAMICZNY PAN ZE ŚWIEŻYM SOKIEM Z GRECKICH CYTRUSÓW**, WYRÓŻNIAJĄCY SIĘ GŁĘBOKIM, JASNOŻÓŁTY KOLOREM I BUKIETEM PRZEPEŁNIONYM BOGATYMI CYTRUSAMI ŚWIEŻO WYCISKANEGO SOKU Z POMARAŃCZY I CYTRYN.

NA PODNIEBIENIU ZAGĘSZCZONY MOSZCZ JEST DOSKONAŁĄ ALTERNATYWĄ DLA CUKRU, PONIEWAŻ ZAPEWNIĄ DOSKONAŁĄ RÓWNOWAGĘ, HARMONIJNIE UZUPEŁNIAJĄC KWASOWOŚĆ CYTRUSÓW, NIE OSŁABIAJĄC JEJ.



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

SKŁAD:

OCET BALSAMICZNY JASNY, SKONCENTROWANY MOSZCZ WINOGRONOWY, MARMOLADA POMARAŃCZOWA (10%), POMARAŃCZA (35%), CUKIER, SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY. REGULATOR KWASOWOŚCI : KWASEK CYTRYNOWY. NATURALNY OLEJEK CYTRYNOWY 0,01%.

TERMIN PRZYDATNOŚCI: MARZEC 2022

POJEMNOŚĆ: 250ML (PLASTIKOWA BUTELKA, UŁATWIA WYCIŚNIĘCIE)

WYPRODUKOWANO I BUTELKOWANO W GRECJI.

ZASTOSOWANIE:

IDEALNY DO SAŁATEK Z TWARDYMI I PIKANTNYMI SERAMI, MOSTKIEM, KURCZAKIEM LUB GRILLOWANĄ RYBĄ.

WYŚMIENICIE SMAKUJE I KOMPONUJE SIĘ Z DESERAMI, LODAMI I CIASTAMI.



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.

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.

Λευκή κρέμα
βαλσάμικο
πορτοκάλι-λεμόνι

Ιδανικά παχύρρευστη,
με γεύση και άρωμα
ελληνικών εσπεριδοειδών.

NEO
ΠΡΟΪΟΝ

ΠΑΝ

κρέμα βαλσάμικο
πορτοκάλι-λεμόνι
orange & lemon
balsamic cream

Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



Οξοποιία Ζαφειρόπουλος
ZAFIROPOULOS VINEGARS



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.



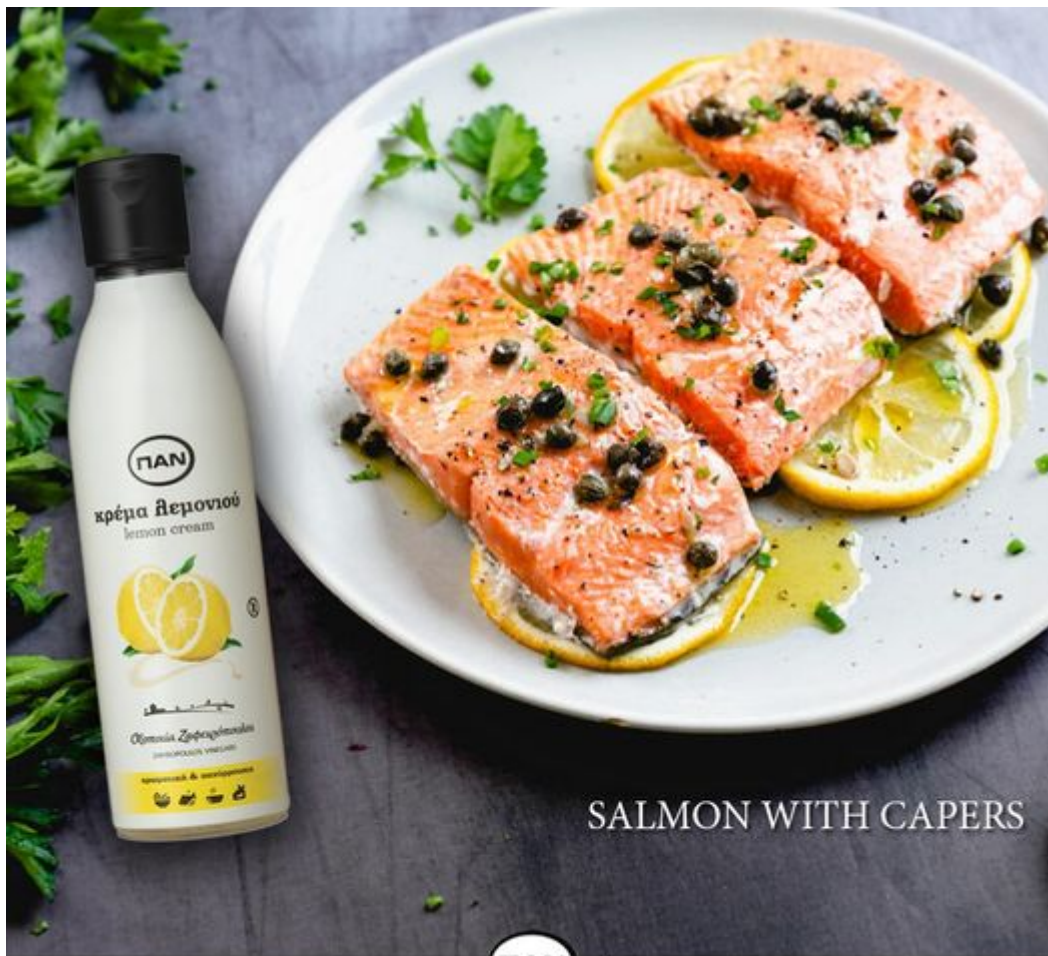
KREMY NA BAZIE OCTU BALSAMICZNEGO ZOSTAŁY DODANE STOSUNKOWO NIEDAWNO DO SMACZNEGO ARSENAŁU ZARÓWNO KUCCHARZY AMATORÓW, JAK I PROFESJONALNYCH KUCCHARZY. W RZECZYWISTOŚCI SĄ ONE JEDNAK **EWOLUCJĄ TECHNIKI OD DAWNA STOSOWANEJ W KUCHNI**, POLEGAJĄCEJ NA KONCENTRACJI OCTU BALSAMICZNEGO W CELU UZYSKANIA GĘSTEGO, **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 STAROŻYTNOSCI, 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



SALMON WITH CAPERS



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, 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 WARZYZ 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 POMARAŃCZĄ I CYTRYNĄ
- **RODZAJ PRZETWARZANIA:** SUROWA
- **POSTAĆ:** PŁYNNY
- **KOLOR:** BŁYSZCZĄCY, LEPKI, JASNOŻÓŁTY
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA PLASTIKOWA, UŁATWIA WYCISKANIE
- **BRIX (%)**: 50
- **WAGA (KG)**: 0,25
- **TERMIN PRZYDATNOŚCI:** DATA NA OPAKOWANIU
- **MIEJSCE POCHODZENIA:** GRECJA
- **NAZWA MARKI:** KREM PAN ZAFIROPOULOS
- **NUMER MODELU:** KREM BALSAMICZNY W 250 ML
- **DODATKI:** BRAK
- **KONSERWANTY:** BEZ
- **CERTYFIKACJA:** ISO 22000
- **BEZ GMO**

***PRZEDMIOTEM AUKCJI JEST PAN KREM BALSAMICZNY POMARAŃCZOWO - CYTRYNOWY 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 „POLECIŁ” KREM BALSAMICZNY NA RYNKU GRECKIM. OD TEGO CZASU MOCNO KOJARZY SVOJĄ NAZWĘ Z TYM PRODUKTEM W RÓŻNYCH WARIANTACH SMAKOWYCH.