



PASTA OLIVKOWA SPARTA GOURMET KALAMATA 285G

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **15,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SPARTA GOURMET

KOD EAN: 5213007640529



OPIS PRZEDMIOTU

PASTA OLIVKOWA KALAMATA Z ZIOŁAMI 285G (INACZEJ TAPENADA)



WYJĄTKOWO SMACZNA PASTA Z GRECKICH OLIVEK KALAMATA, INACZEJ ZWANA RÓWNIEŻ **TAPENADA**. PRODUKT W **100% NATURALNY I ORGANICZNY** POPARTY WIELOMA CERTYFIKATAMI I NAGRODAMI.

SKŁADNIKI: OLIVKI KALAMATA, SÓL, WODA, CZARNY PIEPRZ, OREGANO, TYMIANEK, REGULATOR KWASOWOŚCI: KWAS MLEKOWY

KRAJ POCHODZENIA: GRECJA

PASTA OLIVKOWA KALAMATA FIRMY SPARTA GOURMET JEST WYTWARZANA Z WYSELEKCJONOWANYCH OLIVEK **KALAMATA** Z REGIONU SEFERLI POŁOŻONEGO W GORICY (MIEJSCOWOŚCI POZA HISTORYCZNYM MIASTEM SPARTA). GRECY STARANNIE PIELĘGNUJĄ SVOJE OLIVKI I **ZBIERAJĄ JE RĘCZNIE**, ABY ZAPEWNIĆ NAJLEPSZY SMAK I NAJWYŻSZĄ MOŻLIWĄ WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ.

OLIVE GROVES SEFERLI MA **RODZINNĄ TRADYJCJĘ** PRZEKAZYWANĄ Z POKOLENIA NA POKOLENIE, UCZĄC SIĘ KOCHAĆ SVOJE BŁOGOSŁAWIONE DRZEWA I ROZUMIEĆ ICH TAJEMNICĘ. UPRAWIAJĄ DRZEWA OLIWNE OD **1875 ROKU**, PRZY TYM GWARANTUJĄ, ŻE WSZYSTKIE ICH OLIVKI SĄ POCHODZENIA LAKOŃSKIEGO. OLIVKI KALAMON O DOSKONAŁYM SMAKU SĄ PAKOWANE WEDŁUG TRADYCYJNEJ **RODZINNEJ RECEPTURY** Z UŻYCIEM OLIWY, OCTU I SOLANKI.



ZASTOSOWANIE:

SĄ TO PASTY LUB LEPKIE SOSY, W KTÓRYCH „MACZAMY” BUŁKI I PALUSZKI CHLEBOWE, PALUSZKI WARZYNNE, OWOCE MORZA CZY MAŁE KAWAŁKI MIĘSA LUB RYBY. ALTERNATYWNIE MOŻEMY POSMAROWAĆ PASTĄ CHLEB, KANAPKI, KRAKERSY, PIECZONE ZIEMNIAKI LUB WYKORZYSTAĆ JAKO ORYGINALNY DRESSING DO SAŁATEK. ZWYKLE PODAWANE SĄ JAKO PRZYSTAWKA, PRZEKĄSKA LUB SMACZNY DODATEK DO DRINKA. **OSOBIŚCIE UWIELBIAM TĘ PRZEPYSZNĄ PASTĘ JAKO PESTO DO MAKARONU.**

Wartości odżywcze w 1 łyżeczce stołowej (15g)

Kalorie	33 kcal
	% dziennej wartości
Węglowodany ogółem	1,5 g (1%)
w tym:	
Cukier	0,0 g
Błonnik pokarmowy	0,3 g (1%)
Białka	0,0 g
Sól	0,0 g
Tłuszcze	2,9 g (4%)
w tym:	
Tłuszcze nasycone	0,3 g (2%)
Tłuszcze jednonienasycone	0,3 g (2%)
Tłuszcze wielonienasycone	2,0 g
Cholesterol	0mg (0%)
Sód	200mg (7%)
Proteiny	0,3 g

nie jest znaczącym źródłem witaminy D, wapnia,
żelaza ani potasu

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** PASTA OLIWNA
- **POJEMNOŚĆ:** 285G
- **MARKA:** SPARTA GOURMET
- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** SEFERLI POŁOŻONEGO W GORICY
- **ODMIANA OLIVEK:** KALAMATA

- **SKŁADNIKI:** OLIVKI KALAMATA, SÓL, WODA, CZARNY PIEPRZ, OREGANO, TYMIANEK, REGULATOR KWASOWOŚCI: KWAS MLEKOWY

SPARTA GOURMET – KONTROLA JAKOŚCI:

STOSUJEMY SYSTEM KONTROLI JAKOŚCI HACCP ZGODNY Z NORMĄ **ISO 22000: 2005**. JESTEŚMY ZATWIERDZENI PRZEZ GRECKIE MINISTERSTWO ROZWOJU ROLNICTWA I ŻYWNOŚCI POD KODEM: **EL 40 150**. NASZA FIRMA JEST ZAREJESTROWANĄ I ZATWIERDZONĄ JEDNOSTKĄ PRZEZ AMERYKAŃSKĄ AGENCJĘ DS. ŻYWNOŚCI I LEKÓW (**FDA**).

7^η ΕΞΟΤΡΟΦ The Greek Fine Food Exhibition

AWARDS
★ 2020 ★

★ 2020 ★

Συγχαρητήρια για την διάκρισή σας
με 3 ΑΣΤΕΡΙΑ ★ ★ ★

Εταιρεία: SPARTA GOURMET / KALAMATA OLIVE PASTE



KALAMATA OLIVE PASTE

SPARTA GOURMET

NET WT 0lb 11.08oz (314g) DR WT 0lb 10.23oz

Certyfikaty

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

USDA

ORGANIC

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

ISO

22000:2005

IFS

Food

Pasta z oliwek Kalamata



Smak



Smak



Smak

GRECKI TALERZ MEZE

W GRECJI NAJLEPSZYM SPOSOBEM TOWARZYSZENIA KIELISZKOWI WINA, OUZO LUB TSIPOURO JEST WYBÓR „MEZEDES” (LICZBA MNOGA OD MEZE). MEZE OZNACZA PO GRECKU „MAŁY PRZYSMAK” I PRZEZ NIEKTÓRYCH NAZWANY JEST „**GRECKIM TAPAS**”. PRZYGOTOWANIE PYSZNEGO TALERZA DLA CIEBIE I TWOICH ZNAJOMYCH ZAJMIE TYLKO CHWILĘ. WYSTARCZY POŁĄCZYĆ SKŁADNIKI I POTRAWY KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, KTÓRE WYMAGAJĄ NIEWIELKIEGO LUB PRAWIE ŻADNEGO PRZYGOTOWANIA.



METODA WYKONANIA:

NA TYPOWO GRECKIE MEZE MOŻESZ NAŁOŻYĆ NA TALERZ: POMIDORY KOKTAJLOWE, POKROJONE OGÓRKI, OLIWKI KALAMON, SER FETA (W KOSTECZKACH), KROMKI CHLEBA Z PASTĄ OLIWNĄ I OŚMIORNICA MARYNOWANA W OCCIE. NIE ZAPOMNIJ SKROPIĆ WSZYSTKIEGO OLIWĄ Z OLIWEK EXTRA VIRGIN I POSYPAĆ OREGANO.

GRECKIE MEZE MOŻESZ DOSTOSOWAĆ DO SWOICH UPODOBAŃ. INNE SKŁADNIKI / POTRAWY, KTÓRE MOŻNA PODAWAĆ NA GRECKIM TALERZU MEZE TO: KREWETKI, SMAŻONE KALMARY, SARDYNKI, GRECKIE DOLMADES (NADZIEWANE LIŚCIE WINOROŚLI) I SAŁATKA ZIEMNIACZANA.

SKŁADNIKI:

- POMIDORY KOKTAJLOWE
- POKROJONE OGÓRKI
- OLIWKI KALAMON
- SER FETA (W KOSTECZKACH)
- KROMKI CHLEBA Z PASTĄ OLIWNĄ I OŚMIORNICĄ MARYNOWANĄ W OCCIE