



ORGANICZNY MIÓD TYMIANKOWY MELIRA 450ML

CENA: **49,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124182995

OPIS PRZEDMIOTU

ORGANICZNY BIO MIÓD TYMIANKOWY 450G FIRMY MELIRA



BIOLOGICAL MIEL 2018

ORGANICZNY MIÓD TYMIANKOWY MA BURSZTYNOWY KOLOR ZE ŻŁOTYMI REFLEKSAMI I SŁYNIE Z FANTASTYCZNEGO AROMATU. **JEST ZBIERANY Z ZIEM UPRAWIANYCH TYMIANKIEM NA CYKLADACH.** WYRÓŻNIA SIĘ INTENSYWNYM ZAPACHEM, BOGATYM SMAKIEM I LICZNYMI WŁAŚCIWOŚCIAMI LECZNICZYMI.

ORGANICZNY MIÓD TYMIANKOWY UWAŻANY JEST W BASENIE MORZA ŚRÓDZIEMNEGO ZA JEDNĄ Z NAJPOPULARNIEJSZYCH I NAJDRÓŻSZYCH ODMIAN MIODU, A JEGO WARTOŚĆ ODŻYWCZA JEST BARDZO KORZYSTNA DLA ZDROWIA. MA WŁAŚCIWOŚCI **TONIZUJĄCE I ANTYSEPTYCZNE**, PODCZAS GDY BADANIA MEDYCZNE WYKAZAŁY, ŻE NIEWIELKA ILOŚĆ MIODU POMAGA LUDZKIEMU **ŻOŁĄDKOWI W ROZKŁADANIU KAŻDEGO RODZAJU ŻYWNOSCI.** I MIÓD TYMIANKOWY JEST BOGATY W MINERAŁY, TAKIE JAK **MIEDŹ I ŻELAZO.**



MELIRA HONEY

HISTORIA FIRMY



FIRMA MELIRA ZOSTAŁA ZAŁOŻONA W ATENACH W LISTOPADZIE **2014 ROKU** PRZEZ PANOSĄ ALEXIOU W CELU POŁĄCZENIA RODZINNEJ TRADYCJI. POŁĄCZENIA JEJ ZE WSPÓŁCZESNYM MARKETINGIEM I OPRACOWANIA SERII PRODUKTÓW SKIEROWANYCH NIE TYLKO DO GRECJI, ALE PRZED E WSZYSTKIM ZA GRANICĘ. DZIĘKI DOGŁĘBNEJ ZNAJOMOŚCI SUROWCA I ZNACZNEJ PRODUKCJI MIODU, PYŁKU, MLECZKA PSZCZELEGÓ I PROPOLISU POWSTAJĄ **3 SERIE** PRODUKTÓW, TAKICH JAK **MIÓD, SUPERFOODS I MAŚĆ Z WOSKU PSZCZELEGÓ**.

RODZINA ALEXIOU TO **TRZECIE POKOLENIE** PRODUCENTÓW MIODU, KTÓRYCH HISTORIA ROZPOCZĘŁA SIĘ W **1935 ROKU** W ISTIAIA NA EUBEI. W TYM CZASIE DZIADEK RODZINY, STATHIS ALEXIOU, SPRZEDAŁ SWÓJ MIÓD I MLECZKO PSZCZELE NA LOKALNYM TARGU. PÓŹNIEJ PSZCZELARSTWEM ZAJĄŁ SIĘ JEJÓ SYN, GIANNIS, KTÓRY ZOSTAŁ WPROWADZONY W TAJNIKI HODOWLI KRÓLOWEJ MIODU PRZEZ AMERYKAŃSKIEGO AGRONOMA. OBECNIE CZWÓRKA DZIECI GIANNISA KONTYNUUJE PRODUKCJĘ Z TAKIM SAMYM ZAPALEM, ALE TAKŻE DZIĘKI NOWOCZESNYM TECHNIKOM.



NASZA CENNA WIEDZA PRZEKAZYWANA **Z POKOLENIA NA POKOLENIE**, WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W PRODUKCJI MIODU W POŁĄCZENIU Z NAJNOWOCZĘSNIJSZYM SPRZĘTEM, HARMONIJNIE RÓWNOWAŻY TRADYJCJĘ Z NOWOCZESNYMI POTRZEBAMI ŻYWIENIOWYMI I WYMAGANIAMI KONSUMENTÓW.

MELIRA SPECJALIZUJE SIĘ W SPECJALNYM **MIESZANIU MIODÓW ODMIANOWYCH I PRODUKTÓW PSZCZELICH**, TAKICH JAK PYŁEK PSZCZELI, PROPOLIS I MLECZKO PSZCZELE, PODKREŚLAJĄC ICH RÓŻNORODNOŚĆ W OPARCIU O ICH NATURALNE POCHODZENIE ORAZ JEDYNE W SWOIM RODZAJU, GRECKIE, CZYSTE CECHY.

W MELIRA OPIERAMY SIĘ NA GRECKIM PYŁKU, BOGATYM W BIAŁKO, KTÓRY PSZCZOŁY ZBIERAJĄ Z KWIATÓW, ORAZ JEGO WŁAŚCIWOŚCIACH. ZE WZGLĘDU NA RÓŻNORODNOŚĆ BIOLOGICZNĄ I RZADKIE KWIATY NA NASZEJ ZIEMI, PYŁEK GRECKI UWAŻANY JEST ZA JEDEN Z NAJLEPSZYCH NA ŚWIECIE, OFERUJĄCY NIEOCENIONE KORZYSTNE WŁAŚCIWOŚCI DLA CZŁOWIEKA.

SPECJALIZUJEMY SIĘ W MIODACH GRECKICH, KTÓRE ŁĄCZYMY Z UNIKALNYMI ODMIANAMI PYŁKU Z DROBNYCH KWIATÓW ORAZ NAJCENNIJSZYMI SUPERFOODAMI, ELIKSIRAMI DŁUGOWIECZNOŚCI O DOBROCZYNNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH I NIEOCENIONYM WŁAŚCIWOŚCIACH WZMACNIAJĄCYCH ORGANIZM CZŁOWIEKA.

PONADTO MELIRA PRODUKUJE NATURALNE KOSMETYKI ORGANICZNE I SPECJALIZUJE SIĘ W TRADYCYJNYCH WOSKACH, KTÓRE ŁĄCZĄ DOBROCZYNNE WŁAŚCIWOŚCI MIODU Z ORGANICZNĄ OLIWĄ Z OLIVEK, CZYSTYM WOSKIEM PSZCZELIM, PROPOLISEM I ŚWIEŻYMI AROMATYCZNYMI ZIOŁAMI GRECKIEJ NATURY.

LOGO MELIRA TO CZTERY DRACHMY Z EFEZU PRZEDSTAWIAJĄCE PSZCZOŁĘ, KTÓRA OD IV WIEKU PNE BYŁA CZCZONA JAKO BÓG, A PSZCZELARSTWO BYŁO ROZPOWSZECHNIONE NA WSZYSTKICH SZEROKOŚCIACH I DŁUGOŚCIACH GRECKIEGO ŚWIATA.

NAGRODY DLA ORGANICZNEGO MIODU TYMIANKOWEGO:



Nagroda BIOLMIEL 2018



MELIRA HONEY

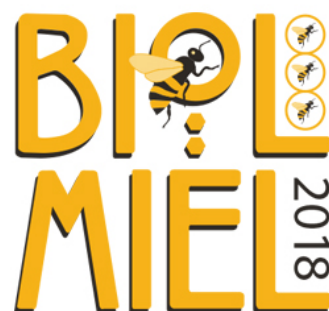
Winner of 15 *Great Taste* Awards, London 2017



WYJĄTKOWE MIODY MELIRA ZOSTAŁY NAGRODZONE ZA ICH WYJĄTKOWOŚĆ. **ORGANICZNY MIÓD TYMIANKOWY MELIRA (ORGANIC HONEY THYME) OTRZYMUJE NAGRODĘ BIOMIEL W 2018 ROKU.**

LOGO MELIRA TO CZTERY DRACHMY Z EFEZU PRZEDSTAWIAJĄCE PSZCZOŁĘ, KTÓRA OD IV WIEKU .PNE BYŁA CZCZONA JAKO BÓG, A PSZCZELARSTWO BYŁO SZEROKO ROZPOWSZECHNIONE NA WSZYSTKICH SZEROKOŚCIACH I DŁUGOŚCIACH GRECKIEGO ŚWIATA.





WŁAŚCIWOŚCI:

- **OPAKOWANIE:** SZKLANY SŁOIK
- **WAGA:** 450G (BRUTTO 625G)
- **SKŁADNIKI:** 100% MIODU TYMIANKOWEGO
- **POCHODZENIE:** PRODUKT GRECKI
- **DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:** 2022

PROCES KRYSZALIZACJI SIĘ MIODU JEST JAK NAJBARDZIEJ NATURALNYM PROCESEM. MOŻNA GO ODWRÓCIĆ WSTAWIAJĄC SŁOIK DO WODY W TEMPERATURZE 40 STOPNI C.

WYPRODUKOWANO I PAKOWANE W GRECJI

ORGANICZNY GRECKI MIÓD TYMIANKOWY BIO OD MELIRA DOSTĘPNY JEST W SŁOIKACH O POJEMNOŚCI 450G.

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G

- ENERGIA 1340 KJ
- TŁUSZCZ 0 G
- W TYM TŁUSZCZE NASYCONIE 0 G
- WĘGLOWODANY 80,0 G
- W TYM CUKRY 70 G
- BIAŁKO 0 G
- SÓL 0,005 G

KRYSTALIZACJA MIODU JEST ZJAWISKIEM NATURALNYM I NIE POWODUJE ŻADNYCH ZMIAN W WARTOŚCIACH ODŻYWCZYCH I BIOLOGICZNYCH.



KILKA SŁÓW O HISTORII MIODU:

WZMIANKI O MIODZIE MOŻNA ZNALEŹĆ JUŻ W STAROŻYTNOŚCI, GDZIE ZAJMOWAŁ SZCZEGÓLNE MIEJSCE W CODZIENNEJ DIECI. STAROŻYTNI GRECY WIERZYLI, ŻE MIÓD BYŁ POŻYWIENIEM BOGÓW OLIMPU (NEKTAR BOGÓW). WEDŁUG MITOLOGII GRECKIEJ, **ZEUS** ZOSTAŁ WYCHOWANY Z MLEKIEM I MIODEM PRZEZ NIMFĘ **MELISSE** W JASKINI DIKTAION ANDRON. MELISA JEST POKARMEM OJCA BOGÓW ZEUSA, ZWANEGO RÓWNIEŻ MELISSES I MELISSAEUS, A MIÓD (= NEKTAR) BYŁ POKARMEM BOGÓW OLIMPIJSKICH.

MIÓD, NAPÓJ I POKARM BOGÓW - NEKTAR I AMBROZJA - ZAJMOWAŁY WAŻNE MIEJSCE W CODZIENNYM ŻYCIU LUDZI

NIE TYLKO JAKO POKARM, ALE TAKŻE JAKO ŚRODEK LECZNICZY.

OBECNIE MIÓD W DIECIE ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ JEST UZNAWANY NA CAŁYM ŚWIECIE, A ZWŁASZCZA DIETA KRETEŃSKA, UWAŻA MIÓD ZA GŁÓWNY I NAJZDROWSZY SŁODZIK.

NIEZAPRZECZALNIE WSPANIAŁA WARTOŚĆ ODŻYWCZA MIODU JEST SYMBOLEM PŁODNOŚCI I DOBREGO SAMOPOCZUCIA. **MIÓD ZAWIERA CUKRY PROSTE, KTÓRE SĄ BEZPOŚREDNIO PRZYSWAJANE PRZEZ ORGANIZM**, DZIĘKI CZEMU JEST SZYBKIM ŹRÓDŁEM ENERGII. ZAWIERA RÓWNIEŻ **WITAMINY** I CENNE **MIKROELEMENTY**.



DLACZEGO MIÓD ULEGNIE KRYSTALIZACJI?

WIĘKSZOŚĆ RODZAJÓW MIODU W MOMENCIE WYBIERANIA Z ULA MA KONSYSTENCJĘ PŁYNNĄ. (WYJĄTKIEM JEST NA PRZYKŁAD MIÓD WRZOSOWY, KTÓREGO KONSYSTENCJĘ MOŻNA PORÓWNAĆ DO GALARETY.) PO PEWNYM CZASIE KAŻDY PRAWDZIWY MIÓD ULEGNIE KRYSTALIZACJI.

JAK SZYBKO MIÓD ULEGA KRYSTALIZACJI?

PROCES KRYSTALIZACJI MIODU MOŻE TRWAĆ KRÓCEJ LUB DŁUŻEJ W ZALEŻNOŚCI OD KILKU CZYNNIKÓW:

- **RODZAJU MIODU** - MIÓD RZEPAKOWY KRYSTALIZUJE SIĘ JUŻ PO KILKU DNIACH OD WYBRANIA Z ULA, MIÓD WIELOKWIATOWY MOŻE SKRYSTALIZOWAĆ PO KILKU TYGODNIACH, PODCZAS GDY MIÓD AKACJOWY KRYSTALIZUJE SIĘ NIEKIEDY NAWET PO ROKU.
- **TEMPERATURY PRZECHOWYWANIA** - IM NIŻSZA TEMPERATURA TYM SZYBCIEJ MIÓD ZACZNIE GĘSTNIEĆ
- **DOSTĘPU POWIETRZA** - MIÓD PRZECHOWYWANY W SZCZELNYM NACZYNIU DŁUŻEJ POZOSTANIE PŁYNNY.

CZY MOŻNA ODWRÓCIĆ PROCES KRYSTALIZACJI MIODU?

JEŻELI CHCEMY PRZYWRÓCIĆ PŁYNNĄ POSTAĆ MIODOWI, KTÓRY ZGĘSTNIAŁ MOŻEMY LEKKO GO PODGRZAĆ (NA PRZYKŁAD WKŁADAJĄC SŁOIK DO NACZYNIA Z CIEPŁĄ WODĄ). NIE NALEŻY JEDNAK MIODU ZA BARDZO PRZEGRZAĆ - ZALECANA MAKSYMALNA TEMPERATURA TO 42 STOPNIE CELSJUSZA. MIÓD ZAGOTOWANY POZOSTANIE JUŻ NA ZAWSZE PŁYNNY I BARDZO ŁADNY, ALE STRACI SWOJE WŁAŚCIWOŚCI ZDROWOTNE.

JEŻELI MIÓD W OGÓLE NIE KRYSTALIZUJE TO MOŻE TO OZNACZAĆ, ŻE ALBO NIE JEST TO PRAWDZIWY MIÓD, ALBO MIÓD ZOSTAŁ PRZEGRZANY.

