



MIÓD TYMIANKOWY MELIRA 450ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **38,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124180007

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD TYMIANKOWY 450G FIRMY MELIRA



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

MIÓD TYMIANKOWY UWAŻANY JEST W BASENIE MORZA ŚRÓDZIEMNEGO ZA JEDNĄ Z NAJPOPULARNIEJSZYCH I NAJDROŻSZYCH 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 PANOSA 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 ZNAJCZNEJ PRODUKCJI MIODU, PYŁKU, MLECZKA PSZCZELEGO I PROPOLISU POWSTAJĄ **3 SERIE** PRODUKTÓW, TAKICH JAK **MIÓD, SUPERFOODS I MAŚĆ Z WOSKU PSZCZELEGO**.

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, SPRZEDAWAŁ SWÓJ MIÓD I MLECZKO PSZCZELE NA LOKALNYM TARGU. PÓŹNIEJ PSZCZELARSTWEM ZAJĄŁ SIĘ JEGO SYN, GIANNIS, KTÓRY ZOSTAŁ WPROWADZONY W TAJNIKI HODOWLI KRÓLOWEJ MIODU PRZEZ AMERYKAŃSKIEGO AGRONOMA. OBECNIE CZWÓRKA DZIECI GIANNISA KONTYNUUJE PRODUKCJĘ Z TAKIM SAMYM ZAPĄŁEM, ALE TAKŻE DZIĘKI NOWOCZESNYM TECHNIKOM.



NASZA CENNA WIEDZA PRZEKAZYWANA Z POKOLENIA NA POKOLENIE, WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W PRODUKCJI MIODU W POŁĄCZENIU Z NAJNOWOCZĘSZEJ 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 MIODU TYMIANKOWEGO:



Great Taste 2017 Award



Great Taste 2018 Award



Great Taste 2019 Award



Superior Taste

2017 Award



Great Taste 2020 Award





WYJĄTKOWE MIODY MELIRA ZOSTAŁY NAGRODZONE ZA ICH WYJĄTKOWOŚĆ. **MIÓD TYMIANKOWY MELIRA (HONEY THYME) OTRZYMUJE NAGRODY GREAT TASTE ROK PO ROKU ZA SWOJĄ WYJĄTKOWOŚĆ, SMAK I TRADYCJĘ.** MIĘDZY INNYMI OTRZYMAŁ SREBRNĄ NAGRODĘ TASTE OLYMP W KONKURSIE 2016 ORAZ DWIE ŻŁOTE GWIAZDKI ITQI W KONKURSIE 2017.

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

WYPRODUKOWANO I PAKOWANE W GRECJI

GRECKI MIÓD TYMIANKOWY OD MELIRA DOSTĘPNY JEST W SŁOIKACH O POJEMNOŚCI 900G, 450G, 280G

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 MŁEKIEM 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 SVOJE WŁAŚCIWOŚCI ZDROWOTNE.

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

