



MIÓD POMARANCZOWY MELIRA 280ML

CENA: 27,20 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124180229

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD POMARAŃCZOWY 280G FIRMY MELIRA



MIÓD Z KWIATÓW POMARAŃCZY JEST BURSZTYNOWY, INTENSYWNIE AROMATYCZNY ZE ZŁOTYMI REFLEKSAMI. **ZEBRANY Z KWITNĄCYCH DRZEW POMARAŃCZOWYCH SPARTY**, MIEJSCA NARODZIN KRÓLA LEONIDASA. SŁONECZNY I CIEPŁY KLIMAT PELOPONEZU WZBOGACA MIÓD Z KWIATÓW POMARAŃCZY O WYJĄTKOWY SMAK I BOJOWY WIGOR.

SUGESTIA DOTYCZĄCA MIODU Z KWIATU POMARAŃCZY

MIÓD TEN SPOŻYWANY JEST SAMODZIELNIE, ZE ŚWIEŻYM PIECZYWEM, TOWARZYSZY ŻÓŁTYM PIKANTNYM SEROM, A DZIĘKI SWOJEMU WYJĄTKOWEMU AROMATYCZNEMU CHARAKTEROWI MOŻNA GO ŁATWO DODAĆ DO SAŁATEK I DESERÓW.

GOSPODARSTWO STAYIA TO MAŁA, RODZINNA BIO FARMA NA **EVII**. NASZYM CELEM JEST PRODUKCJA ZDROWEJ ŻYWNOŚCI **BIO-EKOLOGICZNEJ**, WOLNEJ OD CHEMICZNYCH HERBICYDÓW, PESTYCYDÓW, FUNGICYDÓW, INSEKTYCYDÓW I INNYCH FORM SAMOBÓJSTW. WIERZYMY, ŻE NASZE ROŚLINY I GLEBA SĄ BIOORGANICZNE ZGODNIE Z ZAMIERZENIAMI NATURY.

ZAPRASZAMY DO SPRÓBOWANIA RÓŻNICY Z NASZEGO MAŁEGO KAWAŁKA RAJU.





WŁAŚCIWOŚCI:

ZMNIEJSZA STRES, LECZY **ZAPALENIE ŻOŁĄDKA**, POMAGA RADZI SOBIE Z **MIGRENĄ** I POMAGA LECZYĆ **ANEMIĘ**, GDY SIĘ NASILA WCHŁANIANIE ŻELAZA PRZEZ ORGANIZM. DODATKOWO MIÓD Z KWIATÓW POMARAŃCZY MAJĄ SZCZEGÓLNE WŁAŚCIWOŚCI **PRZECIWUTLENIAJĄCE**.

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 PRZEDE WSZYSTKIM ZA GRANICĘ. DZIĘKI DOGŁĘBNEJ ZNAJOMOŚCI SUROWCA I ZNACZNEJ 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 ZAPAŁEM, ALE TAKŻE DZIĘKI NOWOCZESNYM TECHNIKOM.





NASZA CENNA WIEDZA PRZEKAZYWANA **Z POKOLENIA NA POKOLENIE**, WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W PRODUKCJI MIODU W POŁĄCZENIU Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYM SPRZĘTEM, HARMONIJNIE RÓWNOWAŻY TRADYCJĘ 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 NAJCENNIEJSZYMI SUPERFOODAMI, ELIKSIRAMI DŁUGOWIECZNOŚCI O DOBROCZYNNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH I NIEOCENIONYCH 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 OLIWEK, 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 Z KWIATU POMARAŃCZY:

ROK 2018 BYŁ NIEWĄTPLIWIE ROKIEM WYJĄTKOWYM, PONIEWAŻ MARKA ZDOBYŁA **15 NAGRÓD** ZA SWOJE MIODY JEDNORODNE NA **GREAT TASTE AWARDS W LONDYNIE**, A TAKŻE ZŁOTĄ NAGRODĘ ZA EKOLOGICZNY MIÓD TYMIANKOWY NA KONKURSIE **BIOMIEL** W SĄSIEDNICH WŁOSZECH.

Nagroda Great Taste 2020

WYJĄTKOWE MIODY MELIRA ZOSTAŁY NAGRODZONE ZA ICH WYJĄTKOWOŚĆ. **MIÓD POMARAŃCZOWY MELIRA (HONEY ORANGE) OTRZYMUJE NAGRODY GREAT TASTE W 2020 ROK**.

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**: 280G (BRUTTO 325G)
- **SKŁADNIKI**: 100% MIODU Z KWIATÓW POMARAŃCZY
- **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 POMARAŃCZOWY 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 NASYCONE 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 DIECIE. STAROŻYTNI GRECY WIERZYLI, ŻE MIÓD BYŁ POŻYWIENIEM BOGÓW OLIMPU (NEKTAR BOGÓW). WEDŁUG MITOLOGII GRECKIEJ, **ZEUS** ZOSTAŁ WYCHOWANY Z MLEKIEM I MIODEM PRZEZ NIMFĘ **MELISSĘ** 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 SKRYSTALIZOWAC 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.

