



MIÓD OREGANO MELIRA 280ML

CENA: 44,90 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124180069

OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD OREGANO 280G FIRMY MELIRA



MIÓD OREGANO MA BOGATY ZŁOTY KOLOR ORAZ INTENSYWNY SMAK I AROMAT. JEST TO RZADKI RODZAJ MIODU, KTÓRY PSZCZOŁY WYTWARZAJĄ Z KWIATU OREGANO. JEST PRODUKOWANY GŁÓWNIE PODCZAS KWITNIENIA OREGANO NA WYSPACH **CYKLAD** W LIPCU.

GRECKIE OREGANO UWAŻANE JEST ZA NAJLEPSZE NA ŚWIECIE, A MIÓD MA WSZYSTKIE WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE I FARMACEUTYCZNE.

GRECKI MIÓD 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 ŻYWNOŚCI. I** MIÓD TYMIANKOWY JEST BOGATY W MINERAŁY, TAKIE JAK **MIEDŹ I ŻELAZO.**



MIÓD GRECKI Z OREGANO - 280 GRAMÓW

OREGANO HONEY TO ZŁOTY, IMPONUJĄCY MIÓD O SILNYM SMAKU. JEST ZBIERANY Z RZADKICH AROMATYCZNYCH KWIATÓW OREGANO NA WYSPACH CYKLAD.

GRECKIE OREGANO UWAŻANE JEST ZA NAJLEPSZE NA ŚWIECIE, A MIÓD MA WSZYSTKIE WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE I FARMACEUTYCZNE.



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

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.


MELIRA
OREGANO
HONEY
ΜΕΛΙ ΡΙΓΑΝΗ
MELIRA



WŁAŚCIWOŚCI:

- **OPAKOWANIE**: SZKLANY SŁOIK
- **WAGA**: 280G (BRUTTO 325G)
- **SKŁADNIKI**: 100% MIODU Z KWIATÓW OREGANO
- **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

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, Nnapój 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.



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 EWOLUOWAŁA PRZEZ LATA I DZIŚ SPECJALIZUJE SIĘ W UNIKALNEJ MIESZANCE MIODÓW JEDNORODNYCH I PRODUKTÓW PSZCZELICH, TAKICH JAK PYŁEK, PROPOLIS I MLECZKO PSZCZELE, PODKREŚLAJĄC ICH RÓŻNORODNOŚĆ W ZALEŻNOŚCI OD POCHODZENIA ROŚLINNEGO, ALE TAKŻE UNIKALNĄ GRECKĄ, CZYSTĄ ICH CECHY.

W MELIRZE SZCZEGÓLNY NACISK KŁADZIE SIĘ NA **PYŁEK GRECKI**, BIAŁKOWY POKARM, KTÓRY PSZCZOŁY ZBIERAJĄ Z NIEKTÓRYCH KWIATÓW I JEGO CECHY SZCZEGÓLNE. ZE WZGLĘDU NA RÓŻNORODNOŚĆ BIOLOGICZNĄ I RZADKIE KWIATY W MIEJSCU EVIA, **PYŁEK GRECKI UWAŻANY JEST ZA JEDEN Z NAJLEPSZYCH** NA ŚWIECIE, OFERUJĄCY NIEOCENIONE KORZYSTNE WŁAŚCIWOŚCI DLA LUDZI.

FIRMA POSIADA OKOŁO **2000 ULI**, A ROCZNIE W DRUKARNI ZLOKALIZOWANEJ NA TERENIE ASPROPYRGOS PRODUKUJE I PAKUJE PONAD 200 TON MIODU .

SPECJALIZUJE SIĘ W MIODACH GRECKICH, KTÓRE ŁĄCZY Z UNIKALNYMI ODMIANAMI DROBNO KWITNĄCEGO PYŁKU, ALE TAKŻE Z NAJCENNIEJSZYMI SUPERFOODS, CZYLI ELIKSIRAMI DŁUGOWIECZNOŚCI O DOBROCZYNNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH I NIEOCENIONYCH WŁAŚCIWOŚCIACH WZMACNIAJĄCYCH ORGANIZM CZŁOWIEKA.

WYBÓR **NAZWY MELIRA** PODKREŚLA ABSOLUTNOŚĆ I GRECKOŚĆ PRODUKTÓW, PONIEWAŻ POCHODZI OD SŁÓW MIÓD

I LIRA. **LOGO** NAWIĄZUJE DO STAROŻYTNEJ **MONETY EFEZU** Z WIZERUNKIEM PSZCZOŁY, KTÓRA POCHODZI Z IV WIEKU PNE. BYŁ CZCZONY JAKO BÓSTWO, PODKREŚLAJĄC W TEN SPOSÓB TRADYCJĘ PSZCZELARSTWA, KTÓRA BYŁA SZEROKO ROZPOWSZECHNIONA WE WSZYSTKICH CZĘŚCIACH GRECKIEGO ŚWIATA OD STAROŻYTNOŚCI.



NA CZELE NADAL POZOSTANIE MIÓD Z CYNAMONEM I MLECZKIEM PSZCZELIM, A TAKŻE MIÓD Z PYŁKIEM I MLECZKIEM PSZCZELIM, DWA SUPER PRODUKTY SPOŻYWCZE, KTÓRE SĄ OBECNIE NR 1 W SPRZEDAŻY W GRECJI I ZA GRANICĄ.

PONADTO MELIRA TWORZY **NATURALNE KOSMETYKI** ORGANICZNE, SPECJALIZUJĄC SIĘ W TRADYCYJNYCH **MAŚCIACH**, KTÓRE ŁĄCZĄ DOBROCZYNNE WŁAŚCIWOŚCI MIODU Z ORGANICZNĄ OLIWĄ Z OLIWEK, CZYSTYM WOSKIEM PSZCZELIM, PROPOLISEM I ŚWIEŻYMI, PACHNĄCYMI ZIOŁAMI GRECKIEJ NATURY.

NAGRODY DLA MIODU OREGANO:

MTA Gold 2020

Nagroda Mediterranean Taste Award 2020





WYJĄTKOWE MIODY MELIRA SĄ NAGRODZANE ROK PO ROKU ZA ICH WYJĄTKOWOŚĆ. **MIÓD OREGANO MELIRA (HONEY OREGAMO) OTRZYMAŁ NAGRODĘ MEDITERRANEAN TASTE AWARD 2020**.

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.