



MIÓD Z SAFRANEM I IMBIREM 280G

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **33,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124181639



OPIS PRZEDMIOTU

MIÓD Z SAFRANEM I IMBIREM 280G FIRMY MELIRA



SMIAK GRECJI PRZYWOŁUJE WSPOMNIENIA, ZAPACHY I EMOCJE Z PRZESZŁOŚCI GRECJI WYPEŁNIONEJ TRADYCYJNYMI PRODUKTAMI NA KAŻDYM ROGU. WYJĄTKOWA KOLEKCJA SYGNOWANA MARKĄ MELIRA. PO PROSTU SPRÓBUJ!

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



NASZ MIÓD Z SZAFRANEM WYŚMIENICIE PODKREŚLI **TWOJE DESERY, DELIKATNĄ KAWĘ CZY HERBATĘ.**

POŁĄCZENIE NIESAMOWITEGO MIODU Z DZIKICH KWIATÓW MELIRA Z DELIKATNĄ NUTĄ SZAFRANU I OSTRZEJSZYM IMBIREM.

SKŁADNIKI: GRECKI MIÓD Z DZIKICH KWIATÓW 99,95%, SZAFRAN 0,02%, IMBIR 0,03%



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 PRZEDZIE WSZYSTKIM ZA GRANICĄ. DZIĘKI DOGŁĘBNEJ ZNAJOMOŚCI SUROWCA I ZNAJCZNEJ 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, 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 ZAPALEM, ALE TAKŻE DZIĘKI NOWOCZESNYM TECHNIKOM.



NASZA CENNA WIEDZA PRZEKAZYWANA **Z POKOLENIA NA POKOLENIE**, WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W PRODUKCJI MIODU W POŁĄCZENIU Z NAJNOWOCZESNIEJSZYM SPRZĘTEM, HARMONIJNIE RÓWNOWAŻY TRADYJCJĘ 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** NAWIAZUJE 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 MIODÓW MELIRA:



WYJĄTKOWE MIODY MELIRA SĄ NAGRODZANE **ROK PO ROKU** ZA ICH WYJĄTKOWOŚĆ.

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.



GRECKI SAFRANEM I IMBIREM OD MELIRA DOSTĘPNY JEST W SŁOIKACH O POJEMNOŚCI 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.





WŁAŚCIWOŚCI:

- **OPAKOWANIE:** SZKLANY SŁOIK
- **WAGA:** 280G (BRUTTO 325G)
- **SKŁADNIKI:** GRECKI MIÓD Z DZIKICH KWIATÓW 99,95%, SAFRAN 0,02%, IMBIR 0,03%
- **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 **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.

