



CHAŁWA MIX ORZECHÓW MELIRA 200G

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **26,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124182964

OPIS PRZEDMIOTU

CHAŁWA MIX ORZECHÓW 200G OD MELIRA

HALVAS MIX NUTS Z ORZECHAMI WŁOSKIMI, MIGDAŁAMI, PISTACJAMI I GRECKIM MIODEM

SMAKI GRECJI

JEST TO PRODUKT SEZAMOWY OTRZYMANY Z MIESZANKI ZMIELONYCH NASION SEZAMU Z GOTOWANYM SOKIEM ZE SKŁADNIKÓW SŁODZĄCYCH (MIÓD) ORAZ Z KILKOMA INNYMI SKŁADNIKAMI, TAKIMI JAK WANILIA, CZEKOLADA, ORZECHY WŁOSKIE, MIGDAŁY I PISTACJE.



SEZAM TO BARDZO DOBRE **ŹRÓDŁO WAPNIA, MAGNEZU**, A TAKŻE NIEZBĘDNYCH, NIENASYCONYCH KWAŚÓW TŁUSZCZOWYCH. ODNAJDZIEMY W NIM PONADTO **WITAMINĘ A, E I WITAMINY Z GRUPY B.**

INFORMACJE O PRODUKCIE:

- **WAGA:** 200G

- **OPAKOWANIE:** KARTONIK
- **POCHODZENIE:** PRODUKT GRECKI
- **DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:** 2022
- **SKŁADNIKI:** WODA, TAHINI (**PASTA SEZAMOWA**), CUKIER, EKSTRAKT Z MYDLNICY LEKARSKIEJ, GLUKOZA, **ORZECHY WŁOSKIE** 1,5% **MIGDAŁY** 1,5%, **PISTACJE** 1%, **MIÓD**, REGULATOR KWASOWOŚCI: KWAS CYTRYNOWY (E330), AROMATY: WANILIA.

*ZAWIERA SEZAM. MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI INNYCH ORZECHÓW

WYPRODUKOWANO I PAKOWANE W GRECJI



WARTOŚCI ODŻYWCZE (W 100G):

- ENERGIA 520 KCAL (2178 KJ)
- ΤΛΥΣΖΧ 31,8G
- W TYM ΤΛΥΣΖΧ ΝΑΣΥΧΝΕ 4,9G
- W TYM ΤΛΥΣΖΧ ΤΡΑΝΣ 0G
- WĘΛΩΔΑΝΥ 41G
- W TYM CUKIER 37,5G
- ΒΛΩΝΝΙΚ 5G

- BIAŁKO 11,9G
- SÓL 8,3G
- WITAMINA A 1%
- WAPŃ 22%
- ŻELAZO 26%

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.

NIE MA POTRZEBY PRZECHOWYWANIA W LODÓWCE PO OTWARCIU. JEDNAK TO W WARUNKACH CHŁODNEJ LODÓWKI CHAŁWA MOŻE BYĆ PRZECHOWYWANA NAWET **DO JEDNEGO ROKU**.

JEŚLI PO CHWILI ZOBACZYSZ TROCHĘ **OLEJU NA CHAŁWIE**, NIE MUSISZ SIĘ MARTWIĆ, PONIEWAŻ JEST TO NIEODŁĄCZNA CECHA CHAŁWY. TEN OLEJ TO SŁYNNY **OLEJ SEZAMOWY**, KTÓRY JEST BOGATY W WITAMINY. MOŻNA GO WYMIESZAĆ Z CHAŁWĄ PRZED SPOŻYCIEM LUB ODDZIELIĆ JAKO OLEJ I STOSOWAĆ JAKO OLEJ PŁYNNY

KILKA SŁÓW O GRECKIEJ CHAŁWIE:

CHAŁWA TO GRECKA TRADYCYJNA SŁODKOŚĆ, KLUCZOWY SKŁADNIK DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ. CHAŁWA MELIRA JEST PRODUKOWANA POD **STAŁĄ KONTROLĄ JAKOŚCI**, W NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH ZAKŁADACH, PRZY UŻYCIU TRADYCYJNYCH METOD I WYSELEKCJONOWANYCH, WYSOKIEJ **JAKOŚCI** SKŁADNIKÓW. DLATEGO JEGO JAKOŚĆ I SMAK SĄ NIEZMIENNIE DOSKONAŁE. TAHINI (ROZGNIECIONE NASIONA SEZAMU), KTÓRE SĄ GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM CHAŁWY, SĄ BOGATE W **WITAMINY** I **MINERAŁY** ORAZ STANOWIĄ DOSKONAŁE ŹRÓDŁO WYSOKIEJ JAKOŚCI **BIAŁKA I TŁUSZCZÓW NIEENASYCONYCH**.

CHAŁWA NIE ZAWIERA KONSERWANTÓW ANI INNYCH DODATKÓW.

ZE WZGLĘDU NA SWÓJ WYJĄTKOWY SMAK I PROFIL ODŻYWCZY GRECKĄ CHAŁWĄ MOŻNA **DELEKTOWAĆ** SIĘ NA WIELE SPOSOBÓW PRZEZ CAŁY DZIEŃ. JEGO WSPANIAŁY SMAK DOSKONAŁE POŁĄCZONY Z NIEPOWTARZALNYM AROMATEM I WYCZUCIEM KAKAO JEST DOSKONAŁYM **TOWARZYSZEM KAWY CZY HERBATY**, MOŻNA NIM DELEKTOWAĆ SIĘ JAKO DESER Z BIAŁYM WINEM LUB PODAWAĆ Z ODROBINĄ CYNAMONU LUB **KROPLAMI ŚWIEŻO WYCIŚNIĘTEJ CYTRYNY**. *TO BĘDZIE ULUBIONY WYBÓR TWOICH DZIECI.*

CHAŁWA TO TRADYCYJNA GRECKA SŁOTKOŚĆ, KLUCZOWY SKŁADNIK DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ.

- JEGO UNIKALNE POŁĄCZENIE BIAŁEK, AMINOKWASÓW, WITAMIN I PIERWIASTKÓW ŚLADOWYCH DOSTARCZA ORGANIZMOWI MOCY I ENERGII
- GRECKI PRODUKT NATURALNY TAHINI
- BARDZO WYSOKA WARTOŚĆ ODŻYWCZA
- JEDZENIE ODPOWIEDNIE DLA WEGETARIAN I WEGAN



serceoliwy.pl



SEZAM TO JEDNO Z NAJSTARSZYCH ZIAREN, KTÓRE JEST JEDNYM Z NAJBOGATSZYCH ŹRÓDEŁ OLIWY. ZIARNO SEZAMO JEST BOGATYM ŹRÓDŁEM BIAŁKA I MA WYSOKĄ WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ.

KAŻDA ŁYŻKA STOŁOWA DOSTARCZA 14% DZIENNEGO ZAPOTRZEBOWANIA NA **WAPŃ**. PONADTO SPOŻYCIE 50 GRAMÓW TEGO SKŁADNIKA ZASPOKOI 25% DZIENNEGO ZAPOTRZEBOWANIA NA **KWAS FOLIOWY**. TO ZIARNO JEST RÓWNIEŻ ROŚLINNYM ŹRÓDŁEM **ŻELAZA**. Z TEGO POWODU ZALECA SIĘ JEJ SPOŻYWANIE W CELU ZŁAGODZENIA ZMĘCZENIA, SZCZEGÓLNIJE U OSÓB CIERPIĄCYCH NA **ANEMIE I NIEDOBÓR ŻELAZA**.

WARTOŚCI ODŻYWCZE W CHAŁWIE:

WITAMINA E I SELEN ZAWARTE W CHAŁWIE ZALICZAJĄ JĄ DO POKARMÓW DOSTARCZAJĄCYCH ORGANIZMOWI CENNYCH PRZECIWUTLENIACZY.

JEST DOBRYM ŹRÓDŁEM:

- **WAPNIA** (WAŻNE DLA ZDROWIA KOŚCI I ZAPOBIEGANIA OSTEOPOROZIE),
- **ŻELAZA** (WAŻNE DLA PRODUKCJI CZERWONYCH KRwinek, DLA METABOLIZMU KOMÓREK, A TYM SAMYM DLA DOBREGO SAMOPOCZUCIA FIZYCZNEGO I PSYCHICZNEGO),
- **POTASU** (KTÓRY POMAGA W UTRZYMANIU CIŚNIENIA KRWI ORAZ ZAPOBIEGA ARYTMI I OSŁABIENIU MIĘŚNI),
- **CYNK** (DLA OBRONY ORGANIZMU),
- **FOSFOR** (POTRZEBNY DO BUDOWY I UTRZYMANIA ZDROWIA KOŚCI),
- **MAGNEZ** (KTÓRY PRZYZYNIA SIĘ DO PRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA UKŁADU NERWOWEGO),
- **MANGAN I SELEN** (KTÓRE MAJĄ DZIAŁANIE PRZECIWUTLENIAJĄCE),
- **MIEDŹ** (KTÓRA POMAGA ZMNIJSZYĆ BÓL STAWÓW),
- **SELEN** (KTÓRY JEST NIEZBĘDNY DO FUNKCJONOWANIA NIEKTÓRYCH MECHANIZMÓW ANTIOKSYDACYJNYCH W ORGANIZMIE).

MA JEDNAK DUŻE OBCIĄŻENIE KALORYCZNE I POWINNIŚMY SIĘ NIM CIESZYĆ Z UMIAREM.



HISTORIA CHAŁWY:

W WIELU TEKSTACH HISTORYCZNYCH I RELIKTACH RÓŻNYCH GRUP ETNICZNYCH ZIARNO SEZAMU JEST ZNANE JAKO JEDNO Z NAJSTARSZYCH NASION ROŚLIN, KTÓRE MA WIELE ZASTOSOWAŃ SPOŻYWCZYCH I LECZNICZYCH.

UWAŻA SIĘ, ŻE POCHODZI Z INDII. JEDNAK ZDANIEM EKSPERTÓW PRAWDZIWE KORZENIE CHAŁWY MOŻNA ZNALEŹĆ W ŚWIECIE ARABSKIM. SŁOWO CHAŁWA POCHODZI OD ARABSKIEGO SŁOWA HULW, KTÓRE OZNACZA SŁODKI.

GŁÓWNYMI SKŁADNIKAMI DOBRZE ZNANEJ CHAŁWY JEST PASTA SEZAMOWA (CZYLI MIELONY SEZAM) ORAZ CUKIER. ZOSTAŁ NAJPIERW WYKONANY PRZEZ ARABÓW, ALE POTEM TRAFIŁ DO INDII I AZJI POŁUDNIOWEJ, EGIPTU I WSZYSTKICH CZĘŚCI WSCHODNIEJ CZĘŚCI MORZA ŚRÓDZIEMNEGO. NA KAŻDYM OBSZARZE STWORZONO RÓŻNE ODMIANY

SŁODYCZE SZCZEGÓLNIIE POPULARNE W KRAJACH WSCHODNIEJ CZĘŚCI MORZA ŚRÓDZIEMNEGO, POCHODZĄCE Z KRAJÓW ARABSKICH, O WYSOKIM ŁADUNKU KALORYCZNYM, ALE JEDNOCZEŚNIE O NIEZWYKŁEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ. POWÓD POWSTANIA CHAŁWY, NIEROZERWALNIE ZWIĄZANY Z CHRZEŚCJAŃSKIM POSTEM, KTÓRY PRZYBYŁ DO GRECJI WRAZ Z UCHODźCAMI Z AZJI MNIEJSZEJ W 1922 ROKU.

W 1936 R. W CELU WZMOCNIENIA PRODUCENTÓW RODZYNEK WPROWADZONO PRODUKCJĘ CHAŁWY Z RODZYNEK (NATURALNY SYROP RODZYNKOWY), A W LATACH OKUPACJI STOSOWANO RÓWNIEŻ MIÓD. DODANIE CUKRU BYŁO ZABRONIONE DO 1965 ROKU. OD TEGO CZASU CHAŁWA EWOLUOWAŁA I DZIŚ ZNAJDUJEMY WIELE ODMIAN (Z ORZECHAMI, Z MIODEM, Z FRUKTOZĄ, Z CZEKOLADĄ ITP.).

SEKRET CHAŁWY TKWI W PIECZENIU I CZASIE WRZUCENIA SKŁADNIKÓW - „PIECZENIE TRWA CO NAJMNIEJ GODZINĘ, ABY UZYSKAĆ DOBRY WYNIK”.

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 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 ZAPACHEM, ALE TAKŻE DZIĘKI NOWOCZESNYM TECHNIKOM.

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.



NAGRODZONY ZA JAKOŚĆ I SMAK:

MELIRA OTRZYMAŁA OBECNIE 100 MIĘDZYNARODOWYCH NAGRÓD **SUPREME TASTE & QUALITY** ZA WYŚMIENIĄ RÓŻNORODNOŚĆ MIODÓW.



MELIRA HONEY
Winner of 15 *Great Taste* Awards, London 2017

