



KATAIFI Z GREEK PISTACJAMI MELIRA 210G



CENA: **33,09** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MELIRA

KOD EAN: 5200124182308



OPIS PRZEDMIOTU

KATAIFI Z GRECKIMI PISTACJAMI 210G OD MELIRA

KATAFINI ŁĄCZY NASĄCZONE MIODEM WARSTWY KRUCHEGO I ROZROBNIONE CIASTA FILO ZE SŁODKIMI PISTACJAMI, ZWIĘŹCZONE SYROPEM MIODOWYM.

TO WSPANIAŁY DESER NA ZAMÓWIENIE, IDEALNY **NA ŚWIĘTA** LUB SPECJALNE OKAZJE.

GDYBYŚMY MIELI WYMIENIĆ JEDNE Z NAJLEPSZYCH **DESERÓW WSZECHCZASÓW**, BAKLAVA NA PEWNO ZNALAZŁABY SIĘ NA LIŚCIE.



KATAIFI Z GRECKIMI PISTACJAMI TO GRECKI TRADYCYJNY PRZYSMAK PRZYZRZĄDZANY ZE SPECJALNIE ROZDROBNIONEGO CIASTA FILO.

NIC TAK NIE ZAIMPONUJE TWOIM GOŚCIOM, JAK TE GRECKIE GNIAZDA ORZECHOWE WYKONANE Z CIASTA KATAIFI I ZATOPIONE W SYROPIE MIODOWYM. **WYGLĄDAJĄ WSPANIALE I SMAKUJĄ JAK NIEBO!**

GRECKIE KATAIFI

TE **GNIAZDA CUKIERNICZE** TO ŚWIETNY WYBÓR DLA TWOICH GOŚCI. SEKSOWNIE WYGLĄDAJĄCY DESER ŚWIETNIE KOMONUJE SIĘ Z **FILIŻANKĄ HERBATY, CIEMNEJ KAWY LUB ALKOHOLEM.**

W LECIE MOŻNA JE PODAWAĆ W TOWARZYSTWIE **LODÓW** A ZIMĄ BEZ DODATKÓW.

MIÓD MELIRA I GRECKIE PISTACJE DOSKONALE ŁĄCZĄ SIĘ I DAJĄ FANTASTYCZNY EFEKT.

SPRÓBUJ Z LODAMI!



CO TO JEST KATAIFI?

KATAIFI TO NIC INNEGO, JAK CIASTO FILO POCIĘTE NA BARDZO CIENKIE NITKI. ZE WZGLĘDU NA SWÓJ WYGLĄD NAZYWANE "ANIELSKIMI WŁOSAMI". SZCZEGÓLNICIE POPULARNE W GRECJI I TUNEZJI. WYSTARCZY ODROBINA TŁUSZCZU, BY WYDOBYĆ Z CIASTA, TO CO W NIM NAJLEPSZE, CZYLI LEKKĄ KRUCHOŚĆ.

JEST TO RODZAJ GRECKIEJ BAKLAVY.

KATAIFI TO POPULARNE W **GRECJI** ORAZ W KUCHNI BLISKIEGO WSCHODU, SPECJALNE ROZDROBNIONE CIASTO FILO. NIE JEST TO JEDNAK ZWYKŁE CIASTO. JEST TO ROZDROBNIONE CIASTO FILLO, KTÓRE WYGLĄDA JAK

ROZDROBNIONY MAKARON PSZENNY LUB RYŻOWY WERMISZELOWY. PRZYJMUJE ONO FORMĘ DŁUGICH, CINKICH NITEK, Z KTÓRYCH PRZYGOTOWUJE SIĘ AROMATYCZNE, CHRUPIAĆE I SŁODKIE CIASTECZKA, NALEŻĄCE DO GRUPY SYROPIAKÓW, CZYLI NASĄCZONYCH SYROPEM MIODOWYM. WYSTARCZY ROZERWAĆ **KATAIFI** NA KAWAŁKI, POSMAROWAĆ MASŁEM, DODAĆ NADZIE NIE I MOCNO ZWINĄĆ. PIEC I POŁĄC SŁODKIM SYROPEM MIODOWYM.

JEST DOŚĆ SŁODKI, ALE POD WARUNKIEM, ŻE UŻYJESZ **MIODU DOBREJ JAKOŚCI**, MOŻESZ NAPRAWDĘ POSMAKOWAĆ TYCH NIUANSÓW, A **KONSYSTENCJA** MA NAJBARDZIEJ PRZYJEMNĄ CHRUPKOŚĆ W KAŻDYM KĘSIE.



Kataifi with greek Pistachios



Great Taste Awards 2018

JEST TO RÓWNIEŻ JEDEN Z NAJBARDZIEJ PRAKTYCZNYCH DESERÓW POD WZGLĘDEM PRZECHOWYWANIA.

DOBRE TRZYMA SIĘ W ZAMRAŻARCE I LODÓWCE, A NAWET PRZEZ OKOŁO TYDZIEŃ UTRZYMUJE SIĘ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ, WIĘC JEST RÓWNIEŻ ŚWIETNĄ OPCJĄ NA PREZENTY.

PONIEWAŻ MIÓD BYŁ DROGI, BAKLAVA BYŁA TRADYCYJNIE DESEREM NA SPECJALNE OKAZJE: **BOŻE NARODZENIE, WIELKANOC, URODZINY** ITP. DZIŚ JEST TO BARDZIEJ POPULARNE DANIE, CHOĆ LEPIEJ DLA POSTACI ZACHOWAĆ JĄ NA SPECJALNE OKAZJE.

POCHODZENIE BAKLAVY

ISTNIEJE WIELE SPEKULACJI NA TEMAT POUCHODZENIA I HISTORII BAKLAVY. GRECY I TURCY NADAL SPIERAJĄ SIĘ O JEGO POUCHODZENIE I ROSZCZENIA OBU KRAJÓW. BAKLAVA OCZAROWUJE LUDZI NIE TYLKO W GRECJI, ALE NA CAŁYM BLISKIM WSCHODZIE. STAROŻYTNA WERSJA POTRAWY, SKŁADAJĄCA SIĘ Z **WARSTW CHLEBA** WYPEŁNIONYCH ORZECHAMI I POLANA SYROPEM, BYŁA JEDZONA PRZEZ ASYRYJCZYKÓW **3000 LAT TEMU**. GRECY NIE WYMYŚLILI DESERU, ALE **ŻEGLARZE PRZYWIEZLI GO DO ATEN**. TUTAJ GRECY ULEPSZYLI GO, ZASTĘPUJĄC CHLEB CIENKIMI PŁATAMI CIASTA FILO (PO GRECKU FILO OZNACZA „LIŚĆ”).

Z CZEGO SKŁADA SIĘ GRECKA BAKLAVA?

KLASYCZNA GRECKA RECEPTURA BAKLAVY SKŁADA SIĘ Z TRZECH GŁÓWNYCH SKŁADNIKÓW; **CIASTO FILO, ORZECHY WŁOSKIE I SYROP MIODOWY**. BAKLAVA TO WYJĄTKOWO SYROPOWY DESER, KTÓRY GRECY NAZYWAJĄ „SIROPIASTA”. SYROPIASTE DESERY („SIROPIASTA”) SĄ BARDZO POPULARNE WŚRÓD GRECKIEJ KUCHNI I NIE BEZ POWODU! OD WYJĄTKOWO SYROPOWYCH CIAST, TAKICH JAK PORTOKALOPITA, KARIDOPITA CZY GIAOURTOPITA, PO GRECKIE DESERY Z CIASTA, TAKIE JAK **KATAIFI** CZY GALAKTOBOUREKO. WSPÓLNĄ CECHĄ WSZYSTKICH TYCH DESERÓW JEST OCZYWIŚCIE WILGOTNY AROMATYCZNY SYROP MIODOWY, KTÓRY SPRAWIA, ŻE **DESEROWI NIE MOŻNA SIĘ OPRZEĆ!**

JAKIE ORZECHY SĄ W BAKLAVIE?

ORZECHY UŻYWANE GŁÓWNIEM W TRADYCYJNEJ GRECKIEJ BAKLAVIE TO ORZECHY WŁOSKIE. ORZECHY UŻYTE DO NADZIENIA TO RÓŻNICA MIĘDZY WERSJĄ TURECKĄ A GRECKĄ, PONIEWAŻ TURECKA UŻYWA PISTACJI. **MUSZĘ PRZYZNAĆ, ŻE MOIM OSOBISTYM FAWORYTEM SĄ ORZECHY WŁOSKIE ZMIESZANE Z PISTACJAMI**. W GRECJI ŚRODKOWEJ BAKLAVA JEST PRODUKOWANA WYŁĄCZNIE Z MIGDAŁÓW, W PELIONIE Z ORZECHAMI, A PÓŁNOCNEJ GRECJI Z PISTACJAMI.



WŁAŚCIWOŚCI:

- **SKŁADNIKI:** NITKI CRUST & KATAIFI **[MAKA PSZENNA (GLUTEN)]**, SÓL, SKROBIA KUKURYDZIANA, KONSERWANT - PROPIONIAN WAPNIA E282, SORBINIAN POTASU E202, CZĘŚCIOWO UTWARDZONE OLEJE ROŚLINNE (OLEJ BAWELNIANY, OLEJ SŁONECZNIKOWY W ZMIENNEJ PROPORCJI), CZĘŚCIOWO UTWARDZONY TŁUSZCZ ROŚLINNY (OLEJ PALMOWY), UTWARDZONY OLEJ Z ZIAREN PALMOWYCH (W ZMIENNEJ PROPORCJI),

AROMAT, KAROTEN PIGMENTOWY B], SYROP GLUKOZOWY, WODA, CUKIER, PISTACJE GRECKIE 6%, CYNAMON, GOŹDZIK, AROMAT

MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI JAJ, MLEKA, NASION SEZAMU I INNYCH ORZECHÓW.

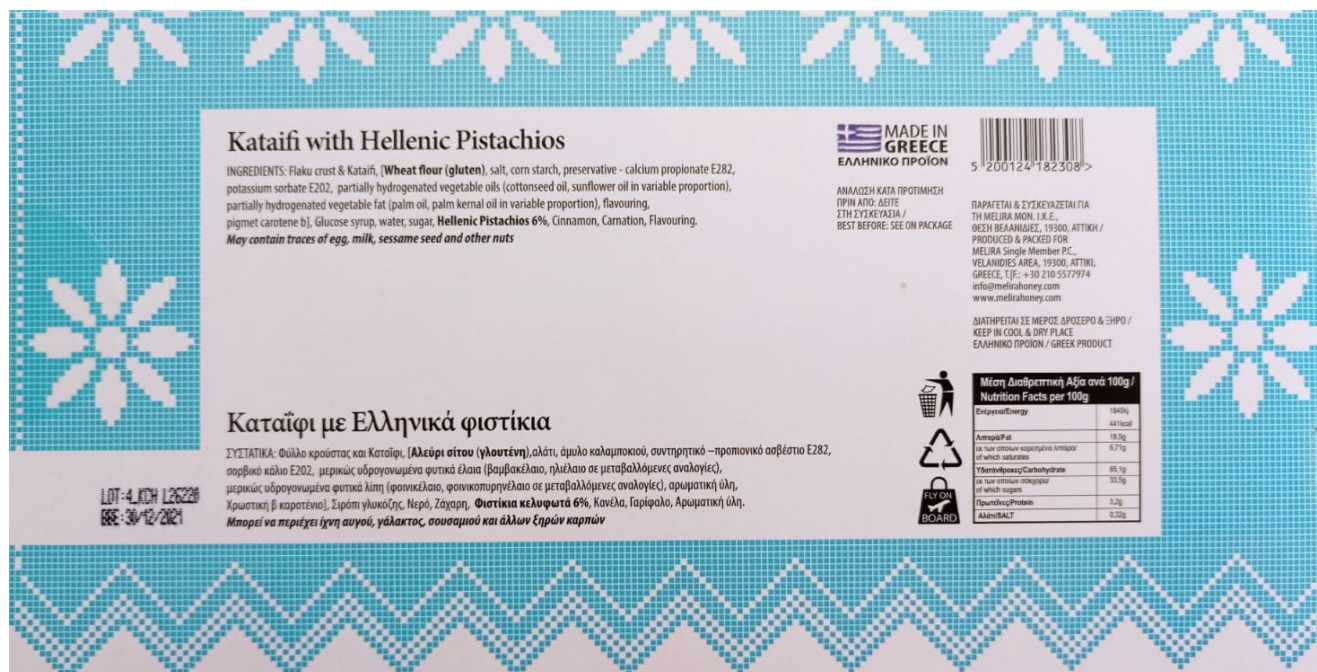
- **OPAKOWANIE:** TEKSTUROWE
- **WAGA:** 210G

WYPRODUKOWANO I PAKOWANE W GRECJI

WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE (W 100G):

- ENERGIA 441 K CAL (1845 KJ)
- TŁUSZCZE 18,5G
- Z CZEGO NASYCONIE 6,71G
- WĘGLOWODANY 65,10G
- Z CZEGO CUKRY 33,5G
- BIAŁKO 3,2G
- SÓL 0.32G

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



CZY WIEDZIAŁEŚ

JEŚLI WIERZYĆ GRECKIEMU FOLKLOROWI (I INTERNETOWI), BAKLAVA JEST AUTENTYCZNA TYLKO WTEDY, GDY CIASTO SKŁADA SIĘ Z TRZYDZIESTU TRZECH WARSTW CIASTA FILO: WARSTWY NA KAŻDY ROK ŻYCIA CHRYSTUSA.

JAK JEŚĆ

BAKLAVA JEST ZWYKLE SPOŻYWANA PALCAMI, PODOBNIKIE JAK CIASTKO. CHYBA ŻE JESTEŚ NA ELEGANCKIEJ KOLACJI, KIEDY LEPIEI UŻYJ NOŻA I WIDELCA.

SPRÓBUJ TEŻ

TAK SAMO SŁODKA I CHRUPIĄCA, ALE BEZ MIODU JEST TURECKA BAKLAVA. SPRAWDZ NA INNYCH NASZYCH AUKCJACH