



miód pitny
miód pszczeleli

Szanowni Państwo, Witamy w świecie tradycji, elegancji i pasji...

Miód Sandomierski – najwytworniejszy z miodów, wytwarzany tradycyjną metodą sandomierskich bartników z przełomu XVI i XVII wieku.

Miód Sandomierski to pielęgnowana od wieków tradycja, ogromna wiedza i doświadczenie zamknięte w nowoczesnej butelce. Stosowanie tradycyjnych receptur sandomierskich miodosytników i jednocześnie wykorzystanie nowoczesnej technologii w procesie fermentacji, daje gwarancję niespotykanych w innych miodach wrażeń smakowych.

... to najwytworniejszy z miodów, o doskonale zharmonizowanym ziołowo-korzennym aromacie, wytwarzany wg receptur z okresu świetności polskiego miodosytnictwa, którego centrum do XVII wieku znajdowało się w Sandomierzu i jego okolicach.

... miody te swój niepowtarzalny smak i aromat uzyskiwały poprzez wieloletnie leżakowanie w średniowiecznych piwnicach o stałej temperaturze, w specjalnie wypalanych beczkach dębowych.





| Miód pitny



Co wpływa na jakość Sandomierskiego?

- wybór i jakość miodu
- jakość stosowanej wody
- długość i temperatura warzenia brzcзки miodowej
- ilość i moment dodania ewentualnych przypraw i soków (chmielu, ziół, soków owocowych, etc.)

... kluczowym momentem jest fermentacja. Dobrze przeprowadzona ma na celu otrzymanie równowagi między ilością alkoholu, cukrów i kwasowości w otrzymanym trunku.

... duże, wręcz fundamentalne znaczenie, ma proces dojrzewania. Wiele zależy od miejsca, czasu i pory roku w którym rozpoczyna się dojrzewanie.

Sandomierski Trójniak

Wysokiej jakości trójniak produkowany w przeważającej części z miodów jesiennych z niewielką domieszką miodów wiosennych, ziół i soków owocowych. Wytrawny w smaku, nie tak intensywny w aromaty jak dwójniak. Słodycz Sandomierskiego trójniaka zrównoważona została naturalną cierpkością miodów jesiennych i garbnikami owocowymi.

Leżakuje w piwnicach o stałej temperaturze, przez okres minimum 3 lat, w specjalnie przygotowanych do tego celu beczkach dębowych, uzyskując w ten sposób niepowtarzalny smak i aromat.



Pojemność:
Butelka:
Zamknięcie:

750 ml
Szklana, bezzwrotna
Korek

250 ml
Szklana, bezzwrotna
Zakręcane, aluminiowe

Opak. zbiorcze:
Wymiary:
Il. szt. w opak.:

Karton
290/320/250mm - (dł./szer./wys.)
8 szt. (przedzielone kratownicą)

Karton
225/310/170mm - (dł./szer./wys.)
12 szt. (przedzielone kratownicą)

Leżakowanie: *min. 3 lata*
Alk.: *13%*
Temp.: *8-10 °C*



Sandomierski Dwójniak Maliniak

Dwójniak Maliniak jest miodem owocowym, w którym min 30% wody potrzebnej do produkcji zostało zastąpione sokiem z malin. Produkowany z najlepszej jakości miodów wielokwiatowych.

Leżakuje w piwnicach o stałej temperaturze, przez okres minimum 5 lat, w specjalnie przygotowanych do tego celu beczkach dębowych, uzyskując w ten sposób niepowtarzalny smak i aromat.

Leżakowanie: *min. 5 lat*
Alk.: *16%*
Temp.: *16-18 °C*

Pojemność:
Butelka:
Zamknięcie:

750 ml
Szklana, bezzwrotna
Korek

Opak. zbiorcze:
Wymiary:
Il. szt. w opak.:

Karton
290/320/250mm - (dł./szer./wys.)
8 szt. (przedzielone kratownicą)

250 ml
Szklana, bezzwrotna
Zakręcane, aluminiowe

Karton
225/310/170mm - (dł./szer./wys.)
12 szt. (przedzielone kratownicą)

Sandomierski Dwójniak

Najwytworniejszy z miodów, o doskonale zharmonizowanym ziołowo-korzennym aromacie, wytwarzany wg receptur z okresu świetności polskiego miodosytnictwa, którego centrum do XVII w znajdowało się w Sandomierzu i jego okolicach. Dwójniak produkowany głównie z miodów ciemnych jesiennych z domieszką specyficznych polskich ziół polnych. Podawany na zimno lub w drinkach charakteryzuje się aksamitną gładkością.

Leżakuje w piwnicach o stałej temperaturze, przez okres minimum 5 lat, w specjalnie przygotowanych do tego celu beczkach dębowych, uzyskując w ten sposób niepowtarzalny smak i aromat.



Pojemność:
Butelka:
Zamknięcie:

750 ml
Szklana, bezzwrotna
Korek

Opak. zbiorcze:
Wymiary:
Il. szt. w opak.:

Karton
290/320/250mm - (dł./szer./wys.)
8 szt. (przedzielone kratownicą)

250 ml
Szklana, bezzwrotna
Zakręcane, aluminiowe

Karton
225/310/170mm - (dł./szer./wys.)
12 szt. (przedzielone kratownicą)

Leżakowanie: *min. 5 lat*
Alk.: *16%*
Temp.: *16-18 °C*



Sandomierski Półtorak

Jest miodem pitnym owocowym w którym 30% wody potrzebnej do produkcji zostało zastąpione naturalnym sokiem winogronowym. Wyjątkowo zharmonizowany smak winogron i miodów najlepszej jakości tworzą niepowtarzalny bukiet tego arcydzieła miodosytnictwa.

Leżakuje w piwnicach o stałej temperaturze, przez okres minimum 9 lat, w specjalnie przygotowanych do tego celu beczkach dębowych, uzyskując w ten sposób niepowtarzalny smak i aromat.

Leżakowanie: *min. 9 lat*
Alk.: *16%*
Temp.: *16-18 °C*

Pojemność:
Butelka:
Zamknięcie:

750 ml
Szklana, bezzwrotna
Korek

Opak. zbiorcze:
Wymiary:
Il. szt. w opak.:

Karton
290/320/250mm - (dł./szer./wys.)
8 szt. (przedzielone kratownicą)

250 ml
Szklana, bezzwrotna
Zakręcane, aluminiowe

Karton
225/310/170mm - (dł./szer./wys.)
12 szt. (przedzielone kratownicą)



| Miód pszczele

W swoim życiu odwiedziłem już wszystkie kontynenty, zwiedziłem wiele krajów. Podczas każdej podróży próbuję miodów z lokalnych pasiek; nawet dla wprawnego podniebienia różnice między nimi są subtelne.

Z tym większą przyjemnością wracam do Polski, gdzie mogę rozkoszować się różnorodnością smaków i aromatów polskich miodów. Robię to z pasją, gdy pomyślę o tradycjach polskich bartników, o wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, o niepowtarzalności naszego klimatu i przyrody, które – wszystkie razem - dają gwarancję smaku unikatowego w skali świata. Czy jest coś piękniejszego?

Swoją pasję do miodów zawarłem w słowach: Sandomierski – Najwytworniejszy z Miodów.

Kontrola jakości naszych miodów odbywa się na każdym etapie ich produkcji, od pasieki poprzez konfekcjonowanie aż po dostawę do sklepu, a każda partia miodu jest przebadana fizyko-chemicznie



Miód Lipowy

Pozyskiwany w tradycyjny sposób miód lipowy uważany jest za jeden z najlepszych miódów nektarowych. Jego walory wyraźnie podkreśla dość ostra i słodka nuta smakowa. Posiada ogromne właściwości antybiotyczne, dlatego zdobył największą popularność jako naturalny produkt w walce z chorobami pochodzenia grypowego oraz dróg oddechowych. Jest skuteczny również w leczeniu schorzeń układu nerwowego, układu krążenia i serca.



Opakowanie jednostkowe:

Pojemność:	212 ml
Waga netto:	0,30 kg
Waga brutto:	0,60 kg

Opakowanie zbiorcze:

Wymiary:	Karton
Ilość sztuk:	215/195/280mm - (dł./szer./wys.)
Waga netto:	12 (przedzielone kratownicą)
Waga brutto:	0,35 kg
	7,55 kg

Miód Wielokwiatowy

To najbardziej uniwersalny, najbardziej różnorodny, a zarazem najbardziej popularny gatunek miodu, którego słodycz podkreśla głębia delikatności. Ze względu na różnicowanie mieszanki nektarów miód wielokwiatowy pozyskiwany wiosną charakteryzuje się jasnożółtą barwą, pełnią aromatu delikatnych kwiatów, połączoną z subtelnym smakiem. Pozyskany porą jesienną i letnią sprawia, że miód ma bardziej ostry smak oraz ciemniejsze zabarwienie. Różnorakie pyłki roślinne jakie znajdują się w miodzie wielokwiatowym, wywołują w organizmie człowieka reakcje obronne, wytwarzają przeciwciała, co znacznie wpływa na poprawę odporności organizmu.



Miód Gryczany

Nektar pozyskiwany jest z kwiatostanów gryki na przełomie lipca i sierpnia, które nadają jemu intensywny i przyjemny zapach i niepowtarzalny aromat. Jest to typowy ciemny miód letni, o barwie jasnobrunatnej i lekko czerwonawym odcieniu. Z upływem czasu miód zmienia kolor na ciemnobrunatny, przechodzący w czarny. Jest bogatym źródłem witaminy C oraz magnezu. Szczególnie cenione jest korzystne oddziaływanie miodu gryczanego w profilaktyce jak i leczeniu chorób serca oraz układu krążenia o podłożu miażdżycowym. Produkt wysoce polecany osobom w okresie rekonwalescencji i w stanach wyczerpania psychicznego.



Opakowanie jednostkowe:

Pojemność:	212 ml
Waga netto:	0,30 kg
Waga brutto:	0,60 kg

Opakowanie zbiorcze:

Wymiary:	Karton
Ilość sztuk:	215/195/280mm - (dł./szer./wys.)
Waga netto:	12 (przedzielone kratownicą)
Waga brutto:	0,35 kg
	7,55 kg

Miód Spadziowy – Spadź iglasta

Nazywany również miodem królewskim ze względu na uniwersalne zastosowanie i dużą wartość dobroczynną dla człowieka. Miód spadziowy pozyskiwany jest przez pszczoły ze spadzi roślin iglastych - jodła, świerk, sosna oraz modrzew. Jego smak jest wyjątkowo łagodny a jednocześnie zdecydowanie podkreślony żywicznym aromatem. Barwa miodu jest bardzo ciemna, prawie czarna, przełamana zielonkawym odcieniem. Spożywanie spadzi iglastej w postaci miodu dobroczynnie wpływa na układ krwionośny. Wskazany jako budulec ogólnej odporności organizmu oraz przy leczeniu dolegliwości górnych dróg oddechowych. Rekomendowany również jako produkt posiadający działanie odtruwające organizm z toksyn lub po leczeniu silnymi lekami farmakologicznymi.



Miód wrzosowy

Rzadko spotykany gatunek miodu charakteryzuje się wysoką zawartością łatwo przyswajalnego białka. Zawiera bardzo dużą ilość hormonów wzrostu, neurohormonów i aż czterdzieści siedem biopierwiastków, które są niezwykle łatwo przyswajane przez organizm ludzki. Smak miodu wrzosowego jest gorzkawy i ostry zupełnie odbiegający od typowego miodu przepelnionego nutą słodczy. Swoje wielkie uznanie zdobył jako lek w chorobach oczu, serca oraz układu pokarmowego.



Opakowanie jednostkowe:

Pojemność:	212 ml
Waga netto:	0,30 kg
Waga brutto:	0,60 kg

Opakowanie zbiorcze:

Wymiary:	Karton
Ilość sztuk:	215/195/280mm - (dł./szer./wys.)
Waga netto:	12 (przedzielone kratownicą)
Waga brutto:	0,35 kg
	7,55 kg

Miód wielokwiatowy – kremowany

To miód o konsystencji masła, poddany kontrolowanej krystalizacji. Do ciekłego miodu, patoki, dodawany jest miód kremowany, drobnoziarnisty jako zaszczerp. Poddawany jest on długotrwałemu i delikatnemu procesowi mieszania dzięki, któremu ulega stopniowej krystalizacji. Efektem końcowym jest otrzymywany podczas zachodzących procesów krystalizacji kryształków, miód kremowany.





www.sandomierski.com

Polska

Aneta Dziegielewska

e-mail: Aneta.Dziegielewska@sncommunication.com.pl
phone: +48 (516) 18 23 25
tel.: +48 (22) 624 50 05
fax: +48 (22) 654 22 22

Siedziba główna w Warszawie:

Safety Net Communication Sp. z o.o.
ul. Brazylijska 16B lok. 2
03-946 Warszawa

NIP: 1132641423
Nr rachunku bankowego:
Bank Millenium 49 1160 2202 0000 0001 9861 8868

Europe

Kinga Jiskra

e-mail: kinga.jiskra@sncommunication.com.pl
e-mail: europa@sncommunication.com.pl
phone: +420 (602) 236 038
tel.: +420 (251) 561 020
fax: +420 (251) 551 289

Biuro w Republice Czeskiej:

Na Václavce 3196/42,
Praha 5, PSČ 150 00
Česká republika

Asia & Pacific

Kinga Jiskra

e-mail: kinga.jiskra@sncommunication.com.pl
e-mail: europa@sncommunication.com.pl
phone: +420 (602) 236 038
tel.: +420 (251) 561 020
fax: +420 (251) 551 289

Biuro w Republice Czeskiej:

Na Václavce 3196/42,
Praha 5, PSČ 150 00
Česká republika