

## SYROP NEERA 1 LITR MADAL BAL KLONOWO PALMOWY

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **129,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUCENT: MADAL BAL

KOD EAN: 7612811338826



### OPIS PRZEDMIOTU

## SYROP NEERA MADAL BAL - 1 LITR

SYROP Z DRZEW DO KURACJI NEERA JEST MIESZANINĄ SYROPÓW PALMOWEGO I KANADYJSKIEGO SYROPU KLONOWEGO WYKONANĄ W OPARCIU O AUTORSKĄ RECEPTURĘ MADAL BAL, KTÓRA POWSTAŁĄ PRAWIE CZTERDZIEŚCI LAT TEMU W SZWAJCARII. SUROPCE DO RECEPTURY SĄ IMPORTOWANE Z KADANY I KRAJÓW AZJI POŁUDNIOWEJ.

SKŁADNIKI: SYROP PALMOWY (INDONEZJA, SRI LANKA), SYROP KLONOWY (KANADA).

SYROP NEERA NIE ZAWIERA KONSERWANTÓW. PASTERYZOWANY. PRODUKT MADAL BAL JEST WYTWARZANY BEZ DODATKU CUKRU, ZAWIERA NATURALNIE WYSTĘPUJĄCE W SKŁADNIKACH SUKRY. PO OTWARCIU SYROP NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE W SPOSÓB NIEDOSTĘPNY DLA MAŁYCH DZIECI.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA NA 100G:

KALORIE - 280KCAL (1172KJ),

TŁUSZCZ - 0,4G

WĘGLOWODANY - 67G

(W TYM CUKRY\* - 58,5G)

BIĄŁKO - 0,5G

SÓL - 0,37G

SÓD - 0,15G

\* ZAWIERA TYLKO NATURALNIE WYSTĘPUJĄCE CUKRY

ZAWARTOŚĆ NETTO: **1000ML (1 LITR)**

PRODUCENT:

**PURIS AG, SZWAJCARIA**

PODMIOT ODPOWIEDZIALNY:

MADAL BAL SP. Z O.O., UL. ŚW. JACKA 26D/2, 84-200 WEJHEROWO

\*\*\* KONIEC OPISU PRODUKTU \*\*\*

## O TYM JAK WYTWARZA SIĘ SYROP NEERA

SYROP Z DRZEW MADAL BAL, ZWANY POPULARNIE **SYROPEM NEERA** LUB **SYROPEM MADAL BAL**, ZOSTAŁ OPRACOWANY W SZWAJCARII NA POCZĄTKU LAT OSIEMDZIESIĄTYCH UBIEGŁEGO WIEKU. Z POŁĄCZENIA SYROPU POCHODZĄCEGO Z CZYSTEGO KANADYJSKIEGO KLONU Z SYROPAMI PALMOWYMI POCHODZĄCYMI Z POŁUDNIOWO-WSCHODNIEJ AZJI POWSTAŁA CIEKAWA MIESZANKA, NA BAZIE KTÓREJ SKOMPONOWANO KURACJĘ NEERA. JAK MÓWI ZAŁOŻYCIEL FIRMY MADAL BAL, PAN BEYER, PRACE NAD OSTATECZNYM SKŁADEM SYROPU NEERA TRWAŁY KILKA LAT I WYMAGAŁY WIELU TESTÓW. DZIĘKI TEMU OPRACOWANO IDEALNE PROPORCJE MIESZANINY, KTÓRA SPEŁNIA WYMAGANIA **KURACJI NEERA**.

## CO TO JEST KURACJA NEERA

**KURACJA NEERA** JEST RODZAJEM DIETY OCZYSZCZAJĄCEJ. Z GRUBSZA POLEGA ZA CZĘŚCIOWYM ZASTĄPIENIU POKARMÓW STAŁYCH POKARMEM OPARTYM NA NAPOJU SPORZĄDZANYM Z WYKORZYSTANIEM SYROPU NEERA. ABY JAKOŚĆ SYROPU NEERA BYŁA JAK NAJWYŻSZA GŁÓWNY SUROWIEC, CZYLI SYROP KLONOWY WYTWARZA SIĘ W **KANADZIE**. NIE PRZYPADKOWO LIŚĆ KLONU JEST SYMBOLEM KANADY. TO Z TEGO KRAJU POCHODZI NAJLEPSZY GATUNKOWO **SYROP KLONOWY**.

## SYROP KLONOWY - WIODĄCY SKŁADNIK SYROPU NEERA

DO PRODUKCJI **SYROPU NEERA** WYKORZYSTUJE TYLKO NAJCZYSTSZY **KANADYJSKI SOK KLONOWY**, ZBIERANY ZE SPECJALNIE WYSELEKCYJONOWANYCH DRZEW, ROSNĄCYCH W NATURALNYM, WOLNYM OD SKAŻENIA ŚRODOWISKU. JEJEGO PRODUKCJA JEST NIEZWYKLE STARANNA I DOŚĆ ŻMUDNA. DRZEWA KLONOWE MUSZĄ OSIĄGNĄĆ WIEK OKOŁO 40 LAT, ZANIM MOŻNA Z NICH ŚCIAĞAĆ SOK. KLON CUKROWY „PTASIE OKO”, JEDEN Z 75 GATUNKÓW KLONÓW WYSTĘPUJĄCYCH W AMERYCE PÓŁNOCNEJ, PRODUKUJE SOK TYLKO PRZEZ 4 DO 6 TYGODNI, W MARCU I KWIECIEŃNIU. W TYM CZASIE LASY POKRYTE SĄ CZĘSTO PONAD METROWĄ WARSTWĄ ŚNIEGU, DLATEGO WŁAŚNIE ŚCIAĞANIE SOKU JEST WYJĄTKOWO TRUDNYM ZAJĘCIEM I PRZEZ TO SUROWIEC NIE JEST TANI.

KAŻDEGO RANKA OPRÓŻNIA SIĘ WIADRA ZAWIESZONE NA DRZEWACH I PRZEWOZI SOK DO POMIESZCZENIA, GDZIE PŁYN JEST OGRZEWANY NA DREWNIANYM PALENISKU, DOPÓKI NIE OSIĄGNIJE KONSYSTENCJI **SYROPU**. SOK MUSI ZOSTAĆ SKONCENTROWANY, ABY NIE ULEGŁ ZEPSUCIU. POTRZEBA **40-50 LITRÓW** SŁODKIEGO **SOKU Z KLONU** DO OTRZYMANIA **1 LITRA SYROPU KLONOWEGO**. JEST TO RÓWNE ILOŚCI SOKU, JAKĄ JEDEN KLON PRODUKUJE W CIĄGU ROKU. SYROP Z DRZEW MADAL BAL ZAWIERA TYLKO CZYSTY, CIEMNY SYROP KLONOWY KLASY „C” - KLASY NAJBOGATSZEJ W MINERAŁY.

## SYROP PALMOWY - DRUGI SKŁADNIK SYROPU NEERA

PRODUKCJA **SYROPU PALMOWEGO** JEST RÓWNIEM STARANNA. POLEGA ONA NA CODZIENNYM PRZYCINANIU KWITNĄCYCH ŁODYG. TA DELIKATNA I MOZOLNA PRACA SKUTECZNIE KONCENTRUJE NAJBARDZIEJ POTĘŻNĄ SIŁĘ ŻYCIA TEJ ROŚLINY, CZYLI SOK, KTÓRY W PRZECIWNYM RAZIE ODŻYWIŁBY OWOCE DRZEWA (W PRZYPADKU PALM KOKOSOWYCH - KOKOSY). SOK TEN JEST NASTĘPNIE OGRZEWANY NAD OGNIEM, CO DELIKATNIE KONCENTRUJE GO W **SYROP**, W CELU UNIKNIĘCIA FERMENTACJI.

SYROP Z DRZEW MADAL BAL UŻYWA SOKU Z KILKU GATUNKÓW PALM POŁUDNIOWO - WSCHODNIEJ AZJI, WŁĄCZAJĄC PALMĘ KOKOSOWĄ, PALMY ARENGA I KITUL Z LASÓW TROPICALNYCH, PALMĘ NIPAH Z TERENÓW PODMOKŁYCH I PALMĘ PALMYRA Z PÓŁNOCNEJ SRI LANKI. MADAL BAL UŻYWA TYLKO **SYROPU** POCHODZĄCEGO Z MAŁYCH, RODZINNYCH GOSPODARSTW, KTÓRE STOSUJĄ TECHNIKI PRODUKCJI WPROWADZONE I KONTROLOWANE PRZEZ SZWAJCARSKICH SPECJALISTÓW. TA INTENSYWNA FORMA PRODUKCJI JEST Z PEWNOŚCIĄ BARDZIEJ KOSZTOWNA NIŻ METODY PLANTACYJNE, ALE ZAPEWNI **EKOLOGICZNY SPOSÓB POZYSKIWANIA SYROPU NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI**,

JEDNOCZEŚNIE WSPOMAGAJĄC ROZWÓJ LOKALNYCH SPOŁECZNOŚCI I MAŁYCH RODZINNYCH PRZEDSIĘBIORSTW.