

GRECKIE FIGI SUSZONE- BIO

*najśłodszy i odżywczy smak
natury*



Greckie Figi suszone BIO



1) PROCES ZBIERANIA

2) PROCES SUSZENIA

3) PROCES KONTROLI
JAKOŚCI

4) PROCES
PAKOWANIA
FIG W WORECZKU
METODĄ VACUM
(próżniowo)

5) PROCES
PAKOWANIA
Woreczku fig do
opakowania
prezentowego
etykieta



Greckie Figi suszone BIO



Poprawiają pracę jelit



Bogate we włókna roślinne oraz
minerały i witaminy.

spośród 12 odmian na terenie Grecji
wybraliśmy tą najsmaczniejszą



- 1) PROCES ZBIERANIA
- 2) PROCES SUSZENIA



Zbieramy ręcznie dojrzałe figi.

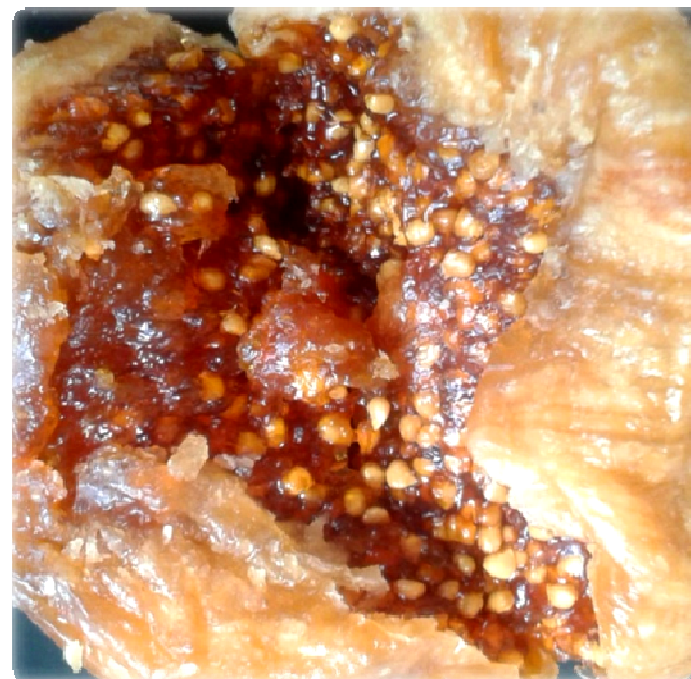


Zostają poukładane tradycyjnym sposobem w
drewnianych formach, gdzie suszą się kilka dni na
słonce i czystym powietrzu na ekologicznej plantacji.

3) PROCES KONTROLI JAKOŚCI



**Sortujemy ręcznie klasę A według parametrów
(rozmiar figi- dojrzałość –uszkodzenia).**



4) PROCES PAKOWANIA FIG W WORECZKU METODĄ VACUM (próżniowo)

**Waga
500g**



5) PROCES PAKOWANIA
Woreczku fig do opakowania Prezentowego
etykieta z Polskim/Angielskim językiem
LOT- data ważności



greco
PRODUCTS

Greek
Dried Figs

GREEK PRODUCT

Greckie Suszone Figi

Net Weight 500g e

CLASS A / Without sulfur & preservatives
KLASA A / Bez siarki & konserwantów

Certified organic by

BIO >
COSMOCERT



GR-BIO-18
Greece Agriculture



-  Greckie figi suszone - Klasy A
-  Niesiarkowane- bez konserwantów
-  Próżniowo pakowane - Vacum
-  Waga 500gr
-  Opakowanie prezentowe

Dried figs / Nutrition facts (per 100g)

Suszone figi / Wartość odżywcza (100g)

Energy Kcal/Kj Energia kcal/Kj	1060	Saturated fat Tłuszcze nasycone	0,0
Protein Białko	3,5	Carbohydrates Węglowodany	54,8
Fat Tłuszcze	1,5	Sugars / Cukry Dietary fiber / Błonnik pokarmowy Salt / Sól	54,8 13,6 -

Fig is considered to be a unique seasonal fruit, known to Greek people since ancient times. We have selected the best variety among the 12 of them that exist in Greece.

Fig fruit is selected and dried in a traditional way, while its vacuum packaging allows it to maintain its natural quality characteristics. Enjoy it at work, after lunch or pair it with a cup of coffee or tea, as a natural sweet snack, highly beneficial to your health. Bon appetite!

Learn more about the properties of fig at
www.greco.com.gr

Figa jest sezonowym owocem, znanym Grekom od starożytności. Spośród dwunastu odmian fig rosnących w Grecji, wybraliśmy tę najlepszą. Figi są zbierane i suszone tradycyjnym sposobem, a opakowanie próżniowe pozwala im zachować ich naturalne właściwości.

Najlepszy smakołyk podczas pracy, po obiedzie, do kawy oraz herbaty jako naturalna tonizująca, zdrowa i słodka zakąska. Smacznego!

Dowiedz się więcej o właściwościach figi w
www.greco.com.gr

They are being selected, dried and packaged in Greece by a certified producer for the:
Zbierane, suszone i pakowane w Grecji przez certyfikowanego producenta dla firmy:
GRECO Products Company - Markopoulos Christos
P. Delta 4, Evosmos 56224 Thessaloniki, HELLAS.

Production Date / Data produkcji:

Expiration Date / Data ważności:

LOT. BF02

www.greco.com.gr
GRECO Products





Bio- Greek Dried Figs / Greckie figi suszone



Greco Products

Pinelopsis Delta 4
EVOSMOS 56-224
THESSALONIKI
GRECJA

NIP: EL116542763
www.greco.com.gr
info@greco.com.gr

Tel. kom.
GR:+30/6945428927
PL: +48/785431802

