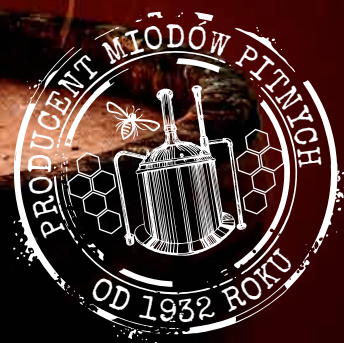


Z pasji, z tradycji,
DLA WAS OD PONAD 90 LAT...



KATALOG MIODY PITNE

UPROSZCZONY SCHEMAT PROCESU PRODUKCJI MIODÓW PITNYCH:

Miód pszczelej jest podstawowym surowcem z którego robione są miody pitne!

ZBIERANIE NEKTARU



kwiaty wytwarzają nektar, który zbierany jest przez pszczoły

POWSTAWANIE MIODU



pszczoły gromadzą nektar w ulach, gdzie składają go do plastrów wosku. Tutaj inne pszczoły przetwarzają nektar na miód.

MIÓD W BECZKACH

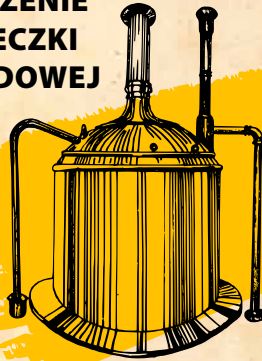


kiedy plastry wypełnione są miodem, pszczelarz wyjmuje je z ula. Zebrane ramki z plastrami wypełnionymi miodem odwirowuje do pojemników



Dzięki dodaniu odpowiedniej ilości specjalnych szczepów drożdży podczas procesu fermentacji wytworzy się alkohol.

WARZENIE BRZECZKI MIODOWEJ



na tym etapie przygotowuje się tzw. Nastaw, czyli do ujednoliconego miodu dodawana jest woda. W zależności od proporcji miodu do wody uzyskujemy różne typy miodów pitnych.

MAGAZYN APIS



pszczelarz dostarcza miód do APIS

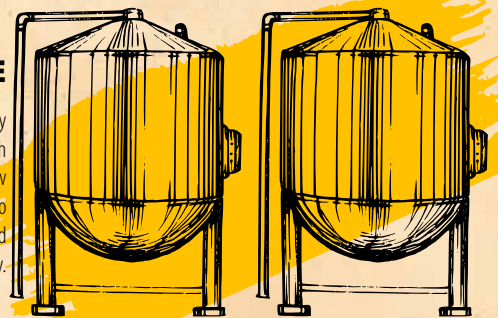
FERMENTACJA ALKOHOŁOWA

to proces rozkładu węglowodanów zawartych w miodzie, pod wpływem enzymów wytwarzanych przez drożdże. W ten właśnie sposób powstaje w naszym miodzie alkohol.



LEŻAKOWANIE

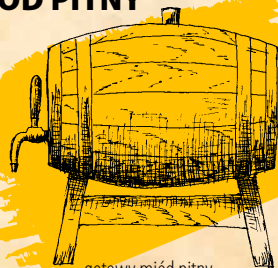
po przefiltrowaniu miód pitny trafia do leżakowni. W zbiornikach o pojemności 25 000 litrów dojrzewa nabierając właściwego smaku i aromatu. W zależności od typu czas leżakowania jest różny.



BUTELKI KANISTRY KAMIONKI



MIÓD PITNY



gotowy miód pitny rozlewany jest do różnych

KUPAŻOWANIE



na tym etapie dodawane są różne przyprawy w zależności od wybranego miodu

Miodosytnictwo na ziemiach polskich, posiada długą i bogatą tradycję, zapoczątkowaną ponad tysiąc lat temu przez plemiona słowiańskie. Rozwój miodosytnictwa warunkował głównie klimat, w którym winorośl nie dojrzewała, zaś bogate naturalne środowisko obfitowało w roje dzikich pszczoł. Już ponad dziesięć wieków temu Ibrahim Ibn Jakub - dyplomata, kupiec i podróżnik z Torowy przekazał w swoich zapisach, że „Słowiańskie wina i upajające napoje kraju Mieszka - to miody...” Gall Anonim w swojej kronice już na wstępie opisując nasz kraj podkreślał, że „...obfituje on w złoto i srebro, chleb, mięso, ryby i miód”. Przez wiele wieków miody pitne podawane były tylko w zamożnych domach. Znajomość praktyk ich wytwarzania w dawnej Polsce była dość powszechna zwłaszcza w XVI i XVII w.

Miód pitny jest napojem o charakterze zbliżonym do wina, uzyskiwanym w procesie fermentacji alkoholowej z brzezki miodowej, czyli rozcieńczonego miodu pszczelego. Zależnie od stosunku miodu pszczelego i wody w brzezce, otrzymuje się napoje w różnym typie: półtoraki, dwójniaki, trójniaki, czwórniaki. Dzięki różnorodności aromatów miodu pszczelego, możliwości dodawania do brzezki miodowej różnych soków owocowych i przypraw ziołowo-korzennych oraz modyfikacji prowadzenia fermentacji i dojrzewania miodów pitnych można uzyskać całą gamę typów, rodzajów i odmian miodów pitnych. Produkcja miodów pitnych wymaga szczególnego nadzoru i pielęgnacji. Dobór surowca, odpowiednich szczepów drożdży, przygotowanie brzezki, przebieg fermentacji i czas dojrzewania nastawów mają istotny wpływ na jakość finalnego produktu. Ważnym etapem produkcji jest okres dojrzewania miodów. W trosce o jakość miodów dotychczasowe metody produkcji świadomie opierają się na tradycyjnych recepturach i technologii. Miody pitne są atrakcyjnym smakowo napojem alkoholowym, wartościowym odżywczo ze względu na podstawowy surowiec, z którego są produkowane oraz, co ma niebagatelne znaczenie, bez dodatku sztucznych aromatów, barwników, konserwantów. Proces produkcji miodu pitnego jest skomplikowany, długotrwały, pracochłonny, oparty na wielowiekowych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, recepturach. Miód pitny jest narodowym polskim trunkiem, elementem naszej spuścizny kulturowej.

Miody pitne są pierwszymi polskimi produktami alkoholowymi zarejestrowanymi w Komisji Europejskiej jako „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”.

O firmie



Spółdzielnia Pszczelarska APIS jest nieprzerwanie od ponad 90 lat wiodącym producentem miodów pitnych i naturalnych. Dzięki kultywowaniu tradycji technologicznych, przestrzeganiu receptury, jak i reżimu produkcji miody pitne są trunkami o wybitnych walorach smakowo-zapachowych.

Najwyższa jakość miodów APIS-u była wielokrotnie doceniana i nagradzana wyróżnieniami na licznych imprezach targowych i wystawienniczych w kraju i za granicą. W firmie sprawnie funkcjonuje zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.



Miód pitny cieszy się coraz większym powodzeniem na rynku krajowym i rynkach zagranicznych. Głównymi importerami naszych produktów są Niemcy, USA, Szwecja, a także Japonia i Chiny.

Produkty APIS-u to połączenie wieloletniej tradycji i doświadczenia z nowoczesną technologią. Połączenie to gwarantuje nam unikalność oferty oraz perspektywę rozwoju na światowych rynkach.

Półtorak

Półtorak - najszlachetniejszy typ miodów pitnych (1 objętość miodu + 0,5 objętości wody).
W okresie wieloletniego okresu dojrzewania (około 6 lat) staje się stabilny
o pełnej klarowności i uzyskuje zawartość alkoholu 16%.

"Lubelski" - miód pitny charakteryzujący się subtelnym lecz intensywnym aromatem
produkowany z dodatkiem owoców runa leśnego.



Lubelski
250 ml



Lubelski
750 ml



Lubelski
750 ml oplot



Lubelski 500 ml
kamionka



Zestaw Lubelski 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka



Lubelski 500 ml
kamionka angoba



Zestaw Lubelski 500 ml kamionka angoba
+ 2 czarki - skrzynka

Półtorak

"Jadwiga" - miód pitny o wyrazistym, głębokim bukiecie smakowym produkowany z dodatkiem owoców maliny i dzikiej róży.



Jadwiga
250 ml



Jadwiga
750 ml



Jadwiga
750 ml oplot



Jadwiga 250 ml
kamionka gąsiorek



Jadwiga 500 ml
kamionka



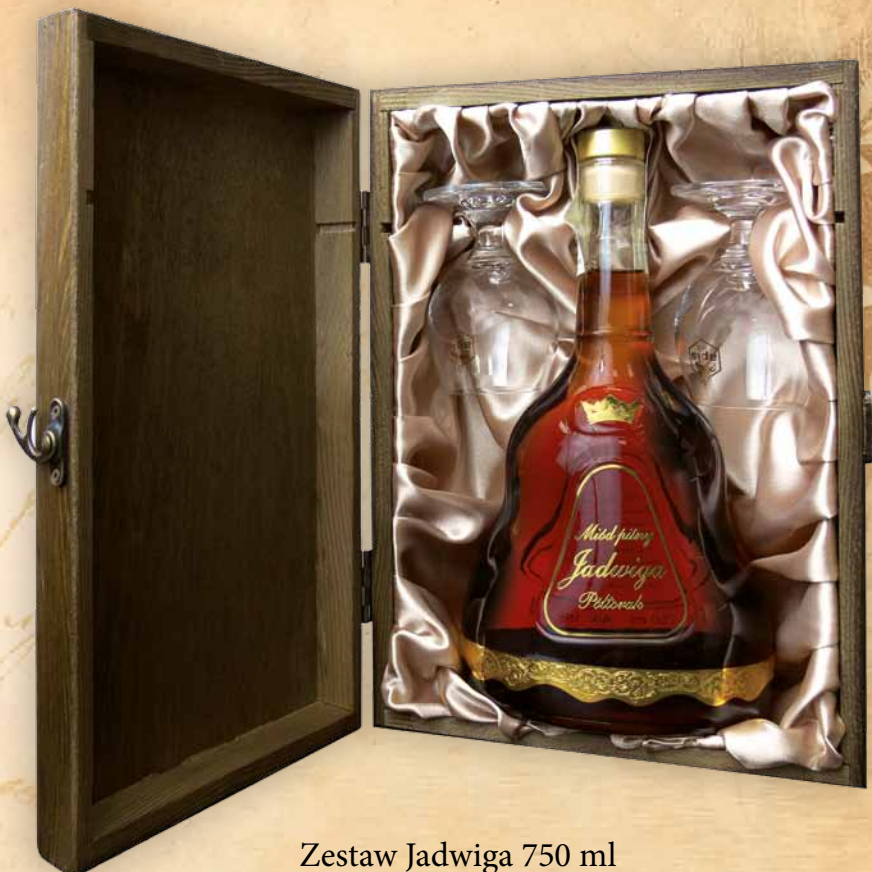
Zestaw Jadwiga 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka



Jadwiga 750 ml
kamionka



Jadwiga 750 ml
karafka



Zestaw Jadwiga 750 ml
karafka w skrzynce + 2 kieliszki



Zestaw Jadwiga 750 ml
karafka + 2 kieliszki - karton

Dwójniak

Dwójniak - powstaje w wyniku naturalnej fermentacji alkoholowej brzeczki miodowej (1 objętość miodu + 1 objętość wody). Okres dojrzewania trwający około 4 lat zapewnia mu niepowtarzalny smak i aromat. Zawartość alkoholu 16%.

"Kurpiowski" - niezapomniany w smaku miód pitny produkowany z dodatkiem soku z czarnej porzeczki.



Kurpiowski
250 ml



Kurpiowski
750 ml



Kurpiowski
750 ml oplót



Kurpiowski
500 ml kamionka ulik



Kurpiowski 500 ml
kamionka



Zestaw Kurpiowski 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka



Kurpiowski
750 ml tuba

Dwójniak

“Dominikański” - aromatyczny i łagodny w smaku miód pitny produkowany z dodatkiem soku owocowego.



Dominikański
250 ml
kamionka gąsiorek



Dominikański
250 ml



Dominikański
750 ml



Dominikański 500 ml
kamionka



Zestaw Dominikański 500 ml
kamionka + 2 czarki - karton / skrzynka



Dwójniak

"Piastun" - odpowiednio dobrany zestaw przypraw korzennych nadaje mu harmonijny smak i zapach, produkowany z dodatkiem soku z żurawiny.



Piastun
750 ml



Staropolski
750 ml



Zestaw Staropolski 500 ml
kamionka + 2 miody 320 g

"Klasztorny" - wyborny miód pitny przywołujący czasy świetności trunków syconych w klasztornych piwnicach. Tradycyjna receptura czyni jego smak rozkoszą dla podniebienia. Zawiera 16% alkoholu.



Klasztorny 500 ml
kamionka angoba



Zestaw Klasztorny 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka



Zestaw Klasztorny 500 ml
kamionka + 2 czarki - karton

Trójniak

Trójniak - typ miodu pitnego o zawartości alkoholu 13%
(1 objętość miodu + 2 objętości wody). Dojrzewa około 2 lat.

"Piastowski" - z miodu nektarowego ciemnego o zdecydowanym smaku i zapachu z dodatkami korzenno-ziolowymi. Posiada harmonijny aromat złągadzony miękkością ziół alpejskich.



Piastowski
250 ml



Piastowski
750 ml



Piastowski 500 ml
kamionka angoba



Zestaw Piastowski 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka

"Bernardyński" - winny, umiarkowanie słodki. Dodany w czasie fermentacji sok z aronii i przyprawy korzenne nadają mu wyjątkowy bukiet.



Bernardyński 250 ml
kamionka gąsiorek



Bernardyński
250 ml



Bernardyński
750 ml



Bernardyński 750 ml
w kartoniku

Trójniak

“Stolnik” - z miodu nektarowego łagodnego z dodatkiem moszczu śliwkowego i zestawu korzennego dla uzupełnienia charakterystycznego posmaku gorzkawo-słodkiego.



Stolnik 250 ml

Stolnik 750 ml

“Piastun” - aromatyczny i intensywny w smaku miód pitny, produkowany z dodatkiem soku z żurawiny i przypraw korzennych.



Piastun 750 ml

“Zbójnicki” - trójniak z „charakterem” produkowany z aromatycznego miodu pszczelego z dodatkiem soków owocowych i przypraw korzennych.



Zbójnicki 750 ml

“Apis” - umiarkowanie słodki, wzbogacony sokiem z jarzębiny. Bogaty w sole mineralne i mikroelementy.



Apis 250 ml

Apis 750 ml

Trójniak

“Podczaszy” - w smaku umiarkowanie słodki. Sporządzony z miodu nektarowego z dodatkiem soku wiśniowego i zestawu przypraw korzennych w celu uzyskania harmonii smaku i aromatu.



“Trójniak Weselny”

- połączenie słodczy miodu nektarowego z dodatkiem soku jabłkowego oraz mieszanki aromatycznych ziół. Idealny na stół weselny jako tradycyjny, szlachetny, polski napitek. Doskonale wpisuje się w tradycję kulinarną i smakowicie komponuje się z daniami kuchni polskiej. W dawnych czasach uważany za wspaniały afrodyzjak, stąd też określenie „miesiąc miodowy”.

Trójniak

Miód pitny trójniak „Staropolski Tradycyjny” jest pierwszym polskim produktem alkoholowym oznaczonym unijnym znakiem „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Ten wyśmienity trunek produkowany zgodnie ze staropolską tradycją to produkt unikalny o specyficznym charakterze.

Powstaje z 1 objętości miodu i 2 objętości wody.

Doskonały smak i aromat tego miodu pitnego pozwala się nim delektować zarówno podawanym w temperaturze pokojowej, jak i w postaci grzańca, a także schłodzony z lodem i cytryną.



Trójniak
Staropolski
Tradycyjny



Wytworzony
zgodnie ze staropolską
tradycją

Staropolski
Tradycyjny
750 ml, Alk. 14% obj.

Staropolski Tradycyjny
500 ml
kamionka

Trójniak – NIESYCONY



“Trójniak”
niesycony,
tradycyjny trunek powstający
w drodze fermentacji alkoholowej
na zimno. Wzbogacony
o specjalnie wyselekcjonowane
przyprawy zioło-korzenne. Długi
okres dojrzewania zapewnia mu
niepowtarzalny smak i aromat.
Zawartość alkoholu 14%.



Trójniak Szara Eminencja
750 ml

Trójniak Słowiański 750 ml

Trójniak

W poszukiwaniu tego
co szlachetne i najlepsze!



Złocista Pszczoła

- powstaje w procesie naturalnej fermentacji w proporcji 1 objętość miodu pszczelego + 2 objętości źródlanej wody. Nasza woda pochodzi z własnego ujęcia, a najlepszej jakości miód użyty do produkcji selekcionowany przez techników pszczelarstwa. Niezwykle łagodny smak i przejrzysty, bursztynowy kolor miodu pitnego osiągnięty jest dzięki kilkukrotnej filtracji. Tworzenie miodu pitnego wymaga czasu, cierpliwości, wytrwałości i doświadczenia, ale dzięki temu możemy cieszyć się tym królewskim trunkiem w najlepszym wydaniu. Zawartość alkoholu 13%.

Złocista Pszczoła 750 ml
karafka



Złocista Pszczoła 750 ml
w pudełku



Złocista Pszczoła 750 ml
w skrzynce

Kraftowe miody pitne

"Wściekła Pszczoła"

- miód pitny trójniak z imbirem i papryką chili.



Wściekła Pszczoła
750 ml, 250 ml

"Pomiętolony"

- miód pitny trójniak z jabłkiem oraz miętą.



Pomiętolony
250 ml, 750 ml

Bee Free,
Bee Cool,
Bee Happy
Najlepiej smakują
mocno schłodzone!

"Anyż się uda"

- miód pitny trójniak z anyżem i jałowcem.



Anyż się uda 750 ml, 250 ml

Zestaw „miodów kraftowych”



Zestaw miodów kraftowych
3 x 250 ml

Miody pitne owocowe

Miody pitne owocowe powstają poprzez zastąpienie co najmniej 30% wody przeznaczonej do fermentacji sokiem owocowym.



"Malinowy As" Miód pitny półtorak,

Miód pitny, słodki, miodowy smak, przełamany nutą soczystej maliny. Powstaje z połączenia 1 objętości miodu pszczelego z 0,5 objętościami wody, gdzie ponad 30 % wody zostało zastąpione sokiem malinowym. Najlepiej delektować się nim solo. Sprawdza się również jako dodatek do drinków lub herbaty.

Malinowy As
500 ml, Alk. 16% obj.



"Porzeczkowy Król" Miód pitny dwójniak,

Miód pitny, półsłodki z intrygująco słodko-cierpkim smakiem porzeczki. Wytwarzany w idealnych proporcjach, z połączenia 1 objętości miodu pszczelego z 1 objętością wody, gdzie ponad 30 % wody zostało zastąpione sokiem porzeczkowym. Świetnie smakuje chłodzony w czystej postaci.

Porzeczkowy Król
500 ml, Alk. 16% obj.



"Śliwkowa Dama" Miód pitny trójniak,

Miód pitny, lekko słodki o wyrazistym smaku dojrzałej śliwki. Powstaje z połączenia 1 objętości miodu pszczelego z 2 objętościami wody, gdzie ponad 30 % wody zostało zastąpione sokiem śliwkowym. Idealny jako aperitif.

Śliwkowa Dama
500 ml, Alk. 14 % obj.

"Zestaw miódów pitnych Owocowych"

Trzy warianty owocowych miódów pitnych, dostępne w ekologicznym kartoniku. Idealny zestaw na prezent dla miłośników owocowych smaków.



Zestaw Miódów Pitnych
3x 500 ml , Alk. 14-16% obj.

Grzaniec

“Grzaniec Miodowy”

jest to trójniak o subtelnym korzenno-cytrusowym smaku.

Idealny na okres jesienno-zimowy, zwłaszcza na ciepło. Mocno rozgrzewający.

Grzaniec Miodowy to miód pitny produkowany z brzezki miodowej powstałej z mieszania 1 objętości miodu i 2 objętości wody. W swoim składzie zawiera zestaw idealnie dobranych przypraw korzennych. Charakteryzuje się wyrazistym miodowym smakiem najwyższej jakości.

Zawiera 13% alkoholu.



Grzaniec Miodowy
750 ml

Sposób podania:

Smak domowego grzańca! Zalecamy podawać w temperaturze pokojowej lub podgrzany w temperaturze 30-50 C. W wersji wzbogaconej podgrzewać z plasterkami soczystej pomarańczy. Nie doprowadzać do wrzenia.



Zestaw Grzaniec Miodowy
750 ml -skrzynka



Grzaniec Miodowy
3 l

Grzaniec

Miody pitne owocowe

Zimowa kolekcja owocowych smaków!

Poczuj słodką chwilę zimowych przyjemności z serią grzańcowych miódów Apis



Grzańcowa Malina
500 ml

"Grzańcowa malina"

miód pitny półtorak owocowy z dodatkiem kardamonu, alk. 16% obj. 500 ml
Miód pitny o smaku malinowym łączący miodową nutę przełamana aromatycznym kardamonem. Podawany na ciepło uwalnia niepowtarzalną kompozycję zapachów i aromatów, przyjemnie rozgrzewa.

Propozycja przygotowania:

Podgrzać w garnku do temperatury 30 C. Serwować w ulubionej szklance.



Grzańcowa Porzeczka
500 ml

"Grzańcowa porzeczka"

miód pitny dwójniak owocowy z dodatkiem goździków alk. 16% obj. 500 ml
Miód pitny o smaku porzeczkowym z delikatnie wyczuwalną miodową nutą zbalansowaną dodatkiem goździków. Zachwyca ciemną, granatową barwą i umiarkowaną słodyczą. Wyśmienicie smakuje serwowany na ciepło.

Propozycja przygotowania:

Podgrzać w garnku do temperatury 30 C. Aby bardziej rozgrzewał doprawić jeszcze kilkoma goździkami. Serwować w ulubionej szklance.



Grzańcowa Śliwka
500 ml

"Grzańcowa śliwka"

miód pitny trójniak owocowy z dodatkiem cynamonu alk. 14% obj. 500 ml
Miód pitny o smaku miodowo-śliwkowym łączący owocową nutę z korzennym cynamonem. Zawiera naturalny miód pszczeleli, sok śliwkowy i cynamon. Lekko słodki. Wyśmienicie smakuje serwowany na ciepło.

Propozycja przygotowania:

Podgrzać w garnku do temperatury 30 C. Serwować w ulubionej szklance. Udekorować laską cynamonu.

Nowości

Trójniak "BRO"

Typ miodu pitnego o zawartości alkoholu 13% (1 objętość miodu + 2 objętości wody). Orzeźwiający smak miodu przełamany nutą goryczki cytrusowego chmielu. Miód pitny sycony, poddany dwukrotnej filtracji, z dodatkiem chmielu citra. BRO łączy w sobie rodzimą tradycję doznań i lubelską pasję do poszukiwania nowych inspiracji. Ma gładki, pełny i subtelnie słodki smak, zrównoważony wyczuwalną nutą cytrusowego chmielu w tle. Doskonały w klasycznym zestawieniu z limonką lub cytryną i kostkami lodu, a także w czystej postaci, mocno schłodzony.



BRO, 500ml

Czwórniak

Czwórniak - typ miodu pitnego o zawartości alkoholu 11%. Powstaje w wyniku naturalnej fermentacji alkoholowej brzezki miodowej (1 objętość miodu + 3 objętości wody). Dojrzewa około roku. Wytwarzany na miodach nektarowych o silnym aromacie i ostrym smaku. Najbardziej wytrawny wśród miodów pitnych Apis.



(AG)REST,
500 ml

(AG)REST - to jeden z bardziej orzeźwiających, młodych miodów pitnych, o krótkim okresie dojrzewania. Dzięki obniżonej zawartości miodu pszczelego zaskakuje subtelną słodyczą o złożonym, kwiatowym charakterze z wyczuwalnym akcentem kwaskowatości agrestu.

Chwila relaksu w polskim wydaniu!

Edycja jubileuszowa – Miód pitny limitowany

Wyjątkowe chwile,
potrzebują odpowiedniej oprawy.

Miód pitny półtorak 1932, 700ml

to połączenie miodu pitnego leżakowanego
ponad 6 lat z nutką polskiej trawy żubrowej.

Specjalnie zaprojektowana butelka
z komórkami pszczelimi i złotymi napisami
symbolizuje nie tylko niezmienną, najwyższą jakość
i dbanie o każdy szczegół ale również słodkie chwile
którym towarzyszą miody pitne.

Nazwa trunku 1932 to kamień węgielny naszej
działalności, który postanowiliśmy podkreślić
dopełniając całokształt wyjątkowości produktu.

Ilość limitowana 990 sztuk.
(numerowanie na kartonikach)



Nagrody:

- ZŁOTY MEDAL
w kategorii Polish Style
dessert mead „Polski styl”
miodów pitnych.
- Pierwsze miejsce
w kategorii
- BEST MEAD BOTTLE
DESING 2023



Zestawy upominkowe z miodami pszczelimi



Zestaw „2 kamionki pszczele 2x320g”
(Miód wielokwiatowy 320g, miód gryczany 320g)



Zestaw „Kompozycje Miodowe 3x350g”
(Miód polski & 20 ziół 350g, Miód polski & imbir, cytryna 350g,
Miód polski & prawoślaz, czarny bez 350g)

Zestawy upominkowe



Zestaw „Miody Polskie”
3x 250 ml (półtorak, dwójniak, trójniak)
- karton / skrzynka

Czarki do degustacji
miodu pitnego 80 ml



Miodowe Gąsiorki Zagłoby

Trójniak Bernardyński
250 ml kamionka

Dwójniak Dominikański
250 ml kamionka

Półtorak Jadwiga
250 ml kamionka

Upominki personalizowane

Naszą specjalnością, oprócz doskonałych jakościowo miódów pitnych jest personalizacja zestawów upominkowych. Komponujemy zestawy na specjalne zamówienie według preferencji i wskazówek Klienta.

W ofercie posiadamy zestawy w stylizacji staropolskiej, jak również w wersji ekskluzywnej dostosowywane do potrzeb i okoliczności.

Oferujemy możliwość nadania naszym wyrobom osobistego charakteru, aby wybrany miód pitny, w dobranym do niego opakowaniu stał się niepowtarzalnym prezentem, okolicznościowym gadżetem czy pamiątką spotkania. Do wyboru mamy różnego rodzaju butelki, kamionki, drewniane skrzynki, kolorowe kartoniki lub sakiewki. Istnieje możliwość umieszczenia nadruku, grawerki dowolnego logo, tekstu lub innego elementu graficznego na opakowaniu wybranego zestawu.

Dobór odpowiedniej szaty graficznej do wybranego miodu pitnego uczyni z tego zestawu podarunek, który zapadnie w pamięć obdarowanemu.

Przykładowe realizacje:



Miód pitny Jubileuszowy, Drukarski dla drukarni Multipress.

Indywidualna grafika i tekst na skrzynce upominkowej.

Seria limitowana miodu pitnego Jubileuszowy na 80-lecie firmy APIS.

Przepisy na drinki i napoje z miodem pitnym

Doskonały smak i aromat miodów pitnych pozwala się nimi delektować zarówno podawanymi w temperaturze pokojowej, jak i w postaci grzańca z dodatkiem goździków i cynamonu - zimą lub schłodzonych z dodatkiem lodu i soku z cytryny - latem.

Miody pitne są również serwowane w łatwych do skomponowania - smacznych i orzeźwiających drinkach.

Marzenie Jadwigi

- 100 ml miodu pitnego Półtorak Jadwiga
- 20 ml wódki
- 20 ml rumu
- 40 ml toniku
- 10 ml soku cytrynowego
- plaster ananasa
- plaster pomarańczy
- kostki lodu

Miodowe Orzeźwienie (Miodohito)

- 100 ml miodu pitnego Dwójniak Kurpiowski
- 90 ml toniku
- 10 ml soku z cytryny
- kostki lodu
- plaster cytryny lub limonki oraz listki mięty do przybrania



Sarmata Kusiciel

- 100 ml miodu pitnego Dwójniak Kurpiowski
- 40 ml wódki
- 60 ml soku grejpfrutowego
- plaster limonki
- kostki lodu

Wiosenny czar

- 100 ml miodu pitnego Czwórniak Korzenny
- 50 ml niegazowanej wody mineralnej lub soku jabłkowego
- 10 ml soku z cytryny
- kilka kropel aromatu miętowego
- kostki lodu
- plaster cytryny
- listki mięty do przybrania

Grzaniec miodowy

- 750 ml miodu pitnego trójniak
 - 150 g miodu wielokwiatowego
- Przyprawy:
- goździki
 - cynamon
 - gałka muszkatołowa
 - imbir
 - laska wanilii

Miód pitny podgrzać do temp. 50-55°C, dodać miód wielokwiatowy, wymieszać, dodać przyprawy i utrzymywać pod przykryciem w temp. ok. 55 °C przez 5- 7 min. Pić gorący!



Dane logistyczne

| Szczegółowa nazwa artykułu | Specyfikacja | Zawartość alkoholu | Kod jednostkowy | Kod opakowania zbiorcze | Stawka VAT | Ilość szt. w kartonie | Ilość szt. na palecie |
|---|--------------|--------------------|-------------------|-------------------------|------------|-----------------------|-----------------------|
| Miód pitny półtorak Jadwiga w oplocie | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 762 | 5 901 346 111 045 | 23 | 6 | 300 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga w karafce | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 229 | 5 901 346 111 236 | 23 | 6 | 300 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga w kamionce | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 373 | 5 901 346 111 380 | 23 | 6 | 336 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 779 | 5 901 346 111 021 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga w kamionce | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 816 | 5 901 346 111 090 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga | 0,25 l | 16% | 5 901 346 111 267 | 5 901 346 111 120 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny półtorak Jadwiga w kamionce | 0,25 l | 16% | 5 901 346 111 298 | 5 901 346 111 304 | 23 | 6 | 480 |
| Miód pitny półtorak Lubelski w oplocie | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 755 | 5 901 346 111 038 | 23 | 6 | 300 |
| Miód pitny półtorak Lubelski | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 786 | 5 901 346 111 069 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny półtorak Lubelski w kamionce | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 823 | 5 901 346 111 106 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny półtorak Lubelski w kamionce angoba | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 502 | 5 901 346 111 137 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny półtorak Lubelski | 0,25 l | 16% | 5 901 346 111 250 | 5 901 346 111 113 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski w oplocie | 0,75 l | 16% | 5 901 346 121 778 | 5 901 346 121 051 | 23 | 6 | 300 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski | 0,75 l | 16% | 5 901 346 121 754 | 5 901 346 121 044 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski w tubie | 0,75 l | 16% | 5 901 346 121 204 | 5 901 346 121 211 | 23 | 6 | 300 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski w kamionce ulik | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 938 | 5 901 346 121 945 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski w kamionce | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 785 | 5 901 346 121 068 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Kurpiowski | 0,25 l | 16% | 5 901 346 121 259 | 5 901 346 121 099 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny dwójniak Dominikański | 0,75 l | 16% | 5 901 346 121 822 | 5 901 346 121 143 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Dominikański w kamionce | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 839 | 5 901 346 121 150 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Dominikański | 0,25 l | 16% | 5 901 346 121 273 | 5 901 346 121 082 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny dwójniak Dominikański w kamionce | 0,25 l | 16% | 5 901 346 121 341 | 5 901 346 121 358 | 23 | 6 | 480 |
| Miód pitny dwójniak Klasztorny w kamionce angoba | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 952 | 5 901 346 121 969 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Piastun | 0,75 l | 16% | 5 901 346 122 010 | 5 901 346 122 027 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny dwójniak Staropolski w kamionce | 0,75 l | 16% | 5 901 346 121 815 | 5 901 346 121 136 | 23 | 6 | 384 |
| Miód pitny trójniak Staropolski GTS | 0,75 l | 14% | 5 901 346 143 022 | 5 901 346 143 015 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Staropolski GTS w kamionce | 0,50 l | 14% | 5 901 346 143 039 | 5 901 346 143 046 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Piastowski | 0,75 l | 13% | 5 901 346 133 757 | 5 901 346 133 030 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Piastowski w kamionce angoba | 0,50 l | 13% | 5 901 346 133 504 | 5 901 346 133 061 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak ZŁOCISTA PSZCZOŁA karafka | 0,50 l | 13% | 5 901 346 142 056 | 5 901 346 142 063 | 23 | 6 | 630 |
| Miód pitny trójniak ZŁOCISTA PSZCZOŁA karafka W KARTONIKU | 0,50 l | 13% | 5 901 346 142 094 | 5 901 346 142 100 | 23 | 4 | 240 |
| Miód pitny trójniak ZŁOCISTA PSZCZOŁA karafka W SKRZYŃCE | 0,50 l | 13% | 5 901 346 142 070 | 5 901 346 142 087 | 23 | 4 | 240 |
| Miód pitny trójniak Piastowski | 0,25 l | 13% | 5 901 346 133 252 | 5 901 346 133 047 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Bernardyński | 0,75 l | 13% | 5 901 346 131 753 | 5 901 346 131 043 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Bernardyński | 0,25 l | 13% | 5 901 346 131 258 | 5 901 346 131 050 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Bernardyński w kamionce | 0,25 l | 13% | 5 901 346 131 067 | 5 901 346 131 074 | 23 | 6 | 480 |
| Miód pitny trójniak Stolnik | 0,75 l | 13% | 5 901 346 135 751 | 5 901 346 135 027 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Stolnik | 0,25 l | 13% | 5 901 346 135 256 | 5 901 346 135 034 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Piastun | 0,75 l | 13% | 5 901 346 136 079 | 5 901 346 136 086 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Podczaszy | 0,75 l | 13% | 5 901 346 134 754 | 5 901 346 134 020 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Podczaszy | 0,25 l | 13% | 5 901 346 134 259 | 5 901 346 134 037 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Apis | 0,75 l | 13% | 5 901 346 137 755 | 5 901 346 137 014 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Apis | 0,25 l | 13% | 5 901 346 137 267 | 5 901 346 137 038 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak GRZANIEC MIODOWY NOWOŚĆ | 0,75 l | 13% | 5 901 346 143 121 | 5 901 346 143 138 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak GRZANIEC MIODOWY NOWOŚĆ | 3 l | 13% | 5 901 346 143 268 | x | 23 | 1 | 96 |
| Miód pitny trójniak Zbojnicki | 0,75 l | 13% | 5 901 346 141 752 | 5 901 346 141 769 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak Weselny | 0,75 l | 13% | 5 901 346 135 089 | 5 901 346 135 096 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak niesycony Słowiński | 0,75 l | 14% | 5 901 346 135 102 | 5 901 346 135 119 | 23 | 6 | 360 |
| Miód pitny trójniak niesycony Szara eminencja kamionka | 0,75 l | 14% | 5 901 346 135 300 | 5 901 346 135 317 | 23 | 6 | 384 |
| Miód pitny trójniak Wściekła Pszczoła | 0,75 l | 13% | 5 901 346 135 126 | 5 901 346 135 133 | 23 | 6 | 504 |

Dane logistyczne

| Szczegółowa nazwa artykułu | Specyfikacja | Zawartość alkoholu | Kod jednostkowy | Kod opakowania zbiorcze | Stawka VAT | Ilość szt. w kartonie | Ilość szt. na palecie |
|---|--------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|------------|-----------------------|-----------------------|
| Miód pitny trójniak Pomietolony | 0,75 l | 13% | 5 901 346 135 140 | 5 901 346 135 157 | 23 | 6 | 504 |
| Miód pitny trójniak Anyz się uda | 0,75 l | 13% | 5 901 346 135 164 | 5 901 346 135 171 | 23 | 6 | 504 |
| Miód pitny trójniak Wściekła Pszczoła | 0,25 l | 13% | 5 901 346 135 218 | 5 901 346 135 225 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Pomietolony | 0,25 l | 13% | 5 901 346 135 195 | 5 901 346 135 201 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak Anyz się uda | 0,25 l | 13% | 5 901 346 135 232 | 5 901 346 135 249 | 23 | 12 | 1008 |
| Miód pitny trójniak BRO z chmielem citra | 0,5 l | 13% | 5 901 346 135 324 | 5 901 346 135 331 | 23 | 6 | 630 |
| Miód pitny czwórniak (AG)REST | 0,5 l | 11% | 5 901 346 142 117 | 5 901 346 142 124 | 23 | 6 | 630 |
| Miód pitny półtorak owocowy Malinowy As | 0,5 l | 16% | 5 901 346 111 465 | 5 901 346 111 472 | 23 | 6 | 696 |
| Miód pitny dwójniak owocowy Porzeczkowy Król | 0,5 l | 16% | 5 901 346 122 096 | 5 901 346 122 102 | 23 | 6 | 696 |
| Miód pitny trójniak owocowy Śliwkowa Dama | 0,5 l | 14% | 5 901 346 134 051 | 5 901 346 134 068 | 23 | 6 | 696 |
| Miód pitny półtorak owocowy GRZAŃCOWA MALINA z kardamonem | 0,5 l | 16% | 5 901 346 111 533 | 5 901 346 111 540 | 23 | 6 | 696 |
| Miód pitny dwójniak owocowy GRZAŃCOWA PORZECZKA z goździkami | 0,5 l | 16% | 5 901 346 122 119 | 5 901 346 122 126 | 23 | 6 | 696 |
| Miód pitny trójniak owocowy GRZAŃCOWA ŚLIWKA z cynamonem | 0,5 l | 14% | 5 901 346 134 082 | 5 901 346 134 099 | 23 | 6 | 696 |
| Zestaw „Miody Polskie” (półtorak „Jadwiga”, dwójniak „Kurpiowski”, trójniak „Piastowski”) | 3x0,25 l | 13% x 1 szt. 16% x 2 szt. | 5 901 346 138 011 | 5 901 346 138 257 | 23 | 5 | 300 |
| Zestaw „Miody KRAFTOWE” (Wściekła Pszczoła, Pomietolony, Anyz się uda”) | 3x0,25 l | 13% x 3 szt. | 5 901 346 135 263 | 5 901 346 135 270 | 23 | 5 | 300 |

LOGISTYKA ZESTAWY UPOMINKOWE

| Szczegółowa nazwa artykułu | Specyfikacja | Zawartość alkoholu | Kod jednostkowy | Kod opakowania zbiorcze | Stawka VAT | Ilość szt. w kartonie | Ilość szt. na palecie |
|---|--------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|------------|-----------------------|-----------------------|
| Zestaw „Jadwiga” z czarkami w skrzynce jasnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 064 | 5 901 346 145 064 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Jadwiga” z czarkami w skrzynce ciemnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 071 | 5 901 346 145 071 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Jadwiga” karafka w skrzynce z atlasem | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 281 | 5 901 346 111 281 | 23% | 1 | 108 |
| Zestaw „Jadwiga” karafka z kieliszkami - karton | 0,75 l | 16% | 5 901 346 111 243 | 5 901 346 111 274 | 23% | 4 | 200 |
| Zestaw „Lubelski” z czarkami w skrzynce jasnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 151 | 5 901 346 111 151 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Lubelski” z czarkami w skrzynce ciemnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 168 | 5 901 346 111 168 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Lubelski” angoba ukośny | 0,50 l | 16% | 5 901 346 111 199 | 5 901 346 111 199 | 23% | 1 | 148 |
| Zestaw „Piastowski” angoba jasny | 0,50 l | 13% | 5 901 346 133 092 | 5 901 346 133 092 | 23% | 1 | 176 |
| Zestaw „Kurpiowski” z czarkami w skrzynce jasnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 040 | 5 901 346 145 040 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Kurpiowski” z czarkami w skrzynce ciemnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 057 | 5 901 346 145 057 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Dominikański” z czarkami w skrzynce jasnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 088 | 5 901 346 145 088 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Dominikański” z czarkami w skrzynce ciemnej | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 095 | 5 901 346 145 095 | 23% | 1 | 208 |
| Zestaw „Dominikański” z czarkami w czarnym kartonie | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 419 | 5 901 346 121 426 | 23% | 4 | 240 |
| Zestaw „Klasztorny” angoba z czarkami w skrzynce | 0,50 l | 16% | 5 901 346 145 217 | 5 901 346 145 217 | 23% | 1 | 148 |
| Zestaw „Klasztorny” z czarkami w czarnym kartonie | 0,50 l | 16% | 5 901 346 121 396 | 5 901 346 121 402 | 23% | 4 | 200 |
| Zestaw „Staropolski” w skrzynce jasnej | 0,75 l | 16% | 5 901 346 145 026 | 5 901 346 145 026 | 23% | 1 | 140 |
| Zestaw „Staropolski” w skrzynce ciemnej | 0,75 l | 16% | 5 901 346 145 033 | 5 901 346 145 033 | 23% | 1 | 140 |
| Zestaw „Miody Polskie” w skrzynce jasnej | 3x0,25 l | 13% x 1 szt. 16% x 2 szt. | 5 901 346 138 042 | 5 901 346 138 042 | 23% | 1 | 160 |
| Zestaw „Miody Polskie” w skrzynce ciemnej | 3x0,25 l | 13% x 1 szt. 16% x 2 szt. | 5 901 346 138 059 | 5 901 346 138 059 | 23% | 1 | 160 |
| Zestaw „Piastun” dwójniak w skrzynce jasnej | 0,75 l | 16% | 5 901 346 145 118 | 5 901 346 145 118 | 23% | 1 | 240 |
| Zestaw „Piastun” dwójniak w skrzynce ciemnej | 0,75 l | 16% | 5 901 346 145 125 | 5 901 346 145 125 | 23% | 1 | 240 |
| Zestaw „Piastun” trójniak w skrzynce jasnej | 0,75 l | 13% | 5 901 346 145 132 | 5 901 346 145 132 | 23% | 1 | 240 |
| Zestaw „Piastun” trójniak w skrzynce ciemnej | 0,75 l | 13% | 5 901 346 145 149 | 5 901 346 145 149 | 23% | 1 | 240 |
| Zestaw „Miodowe Gąsioriki Zagłoby” w skrzynce jasnej | 3x0,25 l | 13% x 1 szt. 16% x 2 szt. | 5 901 346 138 066 | 5 901 346 138 066 | 23% | 1 | 80 |
| Zestaw „Miodowe Gąsioriki Zagłoby” w skrzynce ciemnej | 3x0,25 l | 13% x 1 szt. 16% x 2 szt. | 5 901 346 138 073 | 5 901 346 138 073 | 23% | 1 | 80 |




SPÓŁDZIELNIA PSZCZELARSKA APIS
ul. Diamentowa 23, 20-471 Lublin

Sekretariat:
tel. 81 744 24 10

Dział Handlu i Marketingu:
tel. 81 744 29 42

info@apis.pl

www.apis.pl

  @apis.miody