apis®
1932

Miody Pitne

KATALOG

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!

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 pszczół. 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 brzeczki miodowej, czyli rozcieńczonego miodu pszczelego. Zależnie od stosunku miodu pszczelego i wody w brzeczce, otrzymuje się napoje w różnym typie: półtoraki, dwójniaki, trójniaki, czwórniaki. Dzięki różnorodności aromatów miodu pszczelego, możliwości dodawania do brzeczki 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 brzeczki, 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 80 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 perspektywy 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 - karton / 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 - karton

Jadwiga
750 ml oplot

Jadwiga 750 ml
karafka

Zestaw Jadwiga 750 ml
karafka w skrzynce + 2 kieliszki

Jadwiga 250 ml
kamionka gąsiorek

Jadwiga 500 ml
kamionka

Zestaw Jadwiga 500 ml
kamionka + 2 czarki - skrzynka

Jadwiga 750 ml
kamionka

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 oplot

Kurpiowski
500 ml kamionka ulik

Kurpiowski 500 ml
kamionka

Zestaw Kurpiowski 500 ml
kamionka + 2 czarki - karton / 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
750 ml sakwa

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.

"Staropolski" - produkowany według pradawnej receptury miód pitny z dodatkiem soku z malin i przypraw.

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-ziołowymi. Posiada harmonijny aromat złagodzony 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.

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

Bernardyński 250 ml
kamionka gąsiorek

Bernardyński
250 ml

Bernardyński
750 ml

Podczaszy
250 ml

Podczaszy
750 ml

Trójniak

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

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

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

Stolnik 250 ml

Stolnik 750 ml

Piastun 750 ml

Zbójnicki 750 ml

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

Staropolski Tradycyjny 500 ml kamionka

Grzany Polski

"Apis" - umiakowanie słodki, wzbogacony sokiem z jarzębiny. Bogaty w sole mineralne i mikroelementy.

Apis 250 ml

Apis 750 ml

"Grzany Polski"
- wyjątkowy w smaku i aromatyczny grzaniec z miodu pitnego na bazie trójniaka, wzbogacony o unikalną kompozycję przypraw korzennych, o zwiększonej zawartości miodu pszczelego.
Przeznaczony do spożycia na ciepło, po podgrzaniu do temp. 50-55°C.

Grzany Polski 750 ml

Czwórniak

"Korzenny" - typ miodu pitnego o zawartości alkoholu 11% (1 objętość miodu +3 objętości wody). Dojrzewa około roku. Wytwarzany na miodach nektarowych o silnym aromacie i ostrym smaku. Najbardziej wytrawny wśród miodów pitnych.

Korzenny 250 ml

Korzenny 750 ml

Zestawy upominkowe

Czarki do degustacji miodu pitnego 80 ml

Zestaw „Miody Polskie"

3x 250 ml (półtorak, dwójniak, trójniak)
- karton / skrzynka

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 miodów 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, który zostanie zamieszczony 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.

SPÓŁDZIELNIA PSZCZELARSKA APIS W LUBLINIE

ul. Diamentowa 23, 20-471 Lublin

Sekretariat tel. 81 744 24 10, fax 81 744 20 05 wew. 13

Dział Handlowy: tel. 81 744 29 42, fax 81 441 86 46

Sklep Firmowy: 81 744 20 05 wew. 15

www.apis.pl e-mail: info@apis.pl, sklep@apis.pl

Druk i projekt: www.multipress.com.pl tel. 81 742 75 30