

**Πετιμέζι | Petimezi**

Το παραδοσιακό πετιμέζι ή έψιμα όπως το αποκαλούν στην Κύπρο, παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο. Τα σταφύλια συλλέγονται από το χωράφι και σε 24 ώρες τα βράζουν σε ανοιχτό καζάνι. Χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο ζάχαρης σε διάφορα είδη τροφίμων όπως αρτοσκευάσματα, και γλυκά, σε πιάτα με κρέατα, ψάρια, λαχανικά, dressings, κά.

Προσθέστε το στο γάλα, στο τσάι, στον καφέ, σε χυμούς, γιαούρτι, παγωτό, δημητριακά, κρέπες, βάφλες αλλά και στις μαγειρικές και γλυκές δημιουργίες σας.

Petimezi is a traditional product from Cyprus. The grapes are collected and boiled in a cauldron within 24 hours.

Add it on milk, tea or coffee, or even yogurt and waffles. They can also be used as a sugar substitute in baking or cooking!

Ενέργεια | Energy:**Λιπαρά | Fat:****εκ των οποίων Κορεσμένα | of which****Saturates:****Υδατάνθρακες | Carbohydrates:****εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars:****Πρωτεΐνες | Protein:****Αλάτι | Salt:****Συστατικά:****Ingredients:****Extras:**

1286kJ | 303kcal

0,2 g

0,1 g

75,0 g

47,0 g

0,2 g

0,08 g

Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών Βιολογικής Γεωργίας.

Organic concentrated grape juice

Χωρίς Πρόσθετα Θειώδη | Without Sulfites