



# ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΣΑΛΕΠΙΟΥ

ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕ ΩΡΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ΧΕΙΜΩΝΑ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

**M. ΜΠΑΓΚΑΤΖΟΥΝΗΣ & ΥΙΟΙ Α.Ε.Β.Ε.**  
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ - ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ



## ΤΟ ΣΑΛΕΠΙ

Ελληνικότατο παραδοσιακό προϊόν, προσφέρεται από την εταιρεία μας σε 3 έτοιμα μείγματα μόνο με αγνά και φυσικά υλικά τα οποία ανεβάζουν τα οφέλη της χρήσης του.

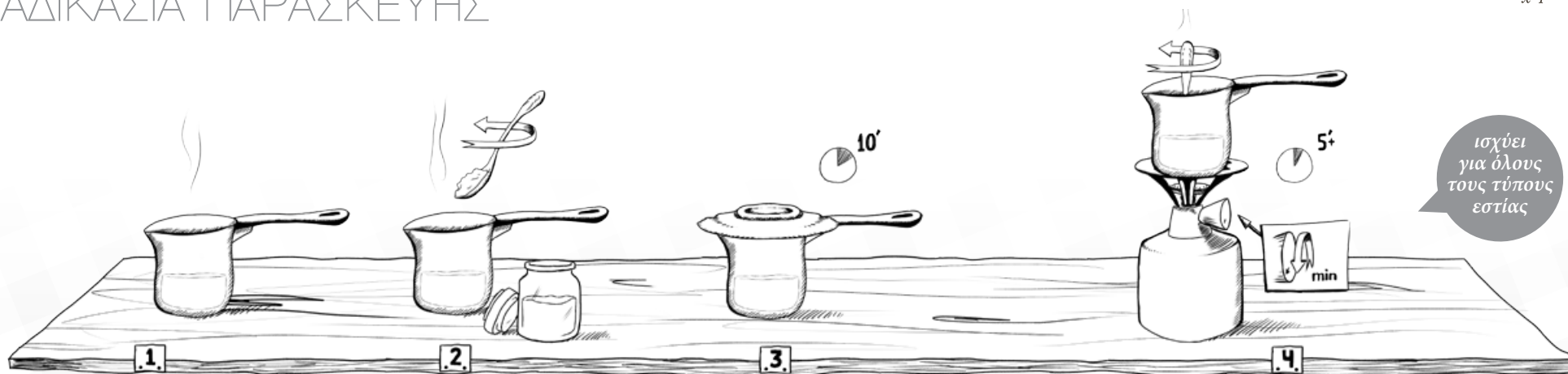
- φυσικό και απολαυστικό
- χωρίς Πρόσθετα
- χωρίς Συντηρητικά
- χωρίς Καφεΐνη
- βοηθά στο κρυολογημα
- βοηθά στην αντιμετώπιση του άγχους
- για όλες τις ώρες και όλες τις ηλικίες
- για όλο το χρόνο ζεστό ή κρύο

Μάθετε το σωστό τρόπο παρασκευής για να το απολαμβάνετε κάθε στιγμή!

# ΣΑΛΕΠΙ ΖΕΣΤΟ ΡΟΦΗΜΑ

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Από το **M** 1976  
**ΜΠΑΓΚΑΤΖΟΥΝΗΣ**  
Μπαχαρικά



**1.** Σε μεγάλο μπρίκι για να έχει μεγάλη επιφάνεια βρασμού βάζουμε βραστό το νερό

**2.** Προσθέτουμε το μείγμα και ανακατεύουμε καλά

**3.** Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε για ένα δεκάλεπτο να ξεκουραστεί

**4.** Ζεσταίνουμε και πάλι το ρόφημα σε πολύ χαμηλή φωτιά αναδεύοντάς συνέχεια μέχρι να χυλώσει. Για πιο βελούδινο αποτέλεσμα, χωρίς κατακάθι, συνεχίστε για τουλάχιστον 5 λεπτά όσο περισσότερο επιμείνετε σε αυτό το στάδιο τόσο πιο παχύρευστο ρόφημα θα έχετε

δοσολογίες

100ml νερό  
2,5g μείγμα  
ή ½ κ.γ.



για φλυτζάνι ελληνικού καφέ

200ml νερό  
5g μείγμα  
ή 1 κ.γ.



για φλυτζάνι τσαγιού

300ml νερό  
7,5g μείγμα  
ή 1 & ½ κ.γ.



για μεγάλη κούπα

Απολαύστε Αυθεντικό Ελληνικό Σαλέπι σε 3 μοναδικά μείγματα



**Κλασικό**

με κανέλα, γαρύφαλλο και τζίντζερ που αναδεικνύουν όλη τη γεύση του σαλεπιού



**Σαφράν**

από τον τόπο μας με τις μοναδικές του ιδιότητες και το υπέροχο άρωμα



**Κακάο**

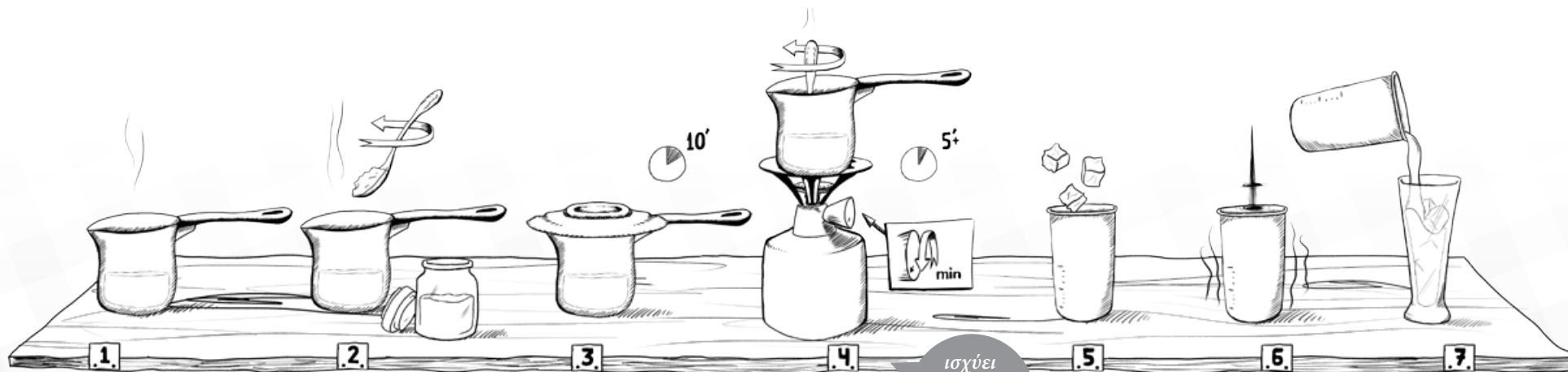
με κακάο και τσίλι που δίνει μια ελαφρώς πικάντικη γεύση

tip

Δοκιμάστε το και κρύο!

# ΣΑΛΕΠΙ ΚΡΥΟ ΡΟΦΗΜΑ

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ



1

Σε μεγάλο μπρίκι για να έχει μεγάλη επιφάνεια βρασμού βάζουμε 100ml βραστό το νερό

2

Προσθέτουμε 5g ή 1κ.γ. μείγμα και ανακατεύουμε καλά

3

Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε για ένα δεκάλεπτο να ξεκουραστεί

4

Ζεσταίνουμε και πάλι το ρόφημα σε πολύ χαμηλή φωτιά αναδεύοντάς συνέχεια μέχρι να χυλώσει. Για πιο βελούδινο αποτέλεσμα, χωρίς κατακάθι, συνεχίστε για τουλάχιστον 5 λεπτά

όσο περισσότερο επιμένετε σε αυτό το στάδιο τόσο πιο παχύρευστο ρόφημα θα έχετε

ισχύει για όλους τους τύπους εστίας

5

Βάζουμε το ζεστό ρόφημα σε shaker με 4-5 παγάκια

6

Χτυπάμε καλά το μείγμα μέχρι να κρυώσει

7

Σερβίρουμε σε ποτήρι με πάγο με ή χωρίς καλαμάκι

### Απολαύστε Αυθεντικό Ελληνικό Σαλέπι σε 3 μοναδικά μείγματα



#### Κλασικό

με κανέλα, γαρύφαλλο και τζίντζερ που αναδεικνύουν όλη τη γεύση του σαλεπιού



#### Σαφράν

από τον τόπο μας με τις μοναδικές του ιδιότητες και το υπέροχο άρωμα



#### Κακάο

με κακάο και τσίλι που δίνει μια ελαφρώς πικάντικη γεύση

κάντε *click* και διαβάστε τη  
διατροφική  
μελέτη  
για το σαλέπι

του  
Νίκου Παπασπανού  
Κλινικού Διαιτολόγου

*video*  
τελικό  
στάδιο  
βρασμού

κάντε *click* και  
δείτε το στο *youtube!*

**Μ. ΜΠΑΓΚΑΤΖΟΥΝΗΣ & ΥΙΟΙ Α.Ε.Β.Ε.**  
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ - ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ