



AGRECOFARMS
ΟΙΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ

Ντάκος

Το πιο αντιπροσωπευτικό πιάτο της υγιεινής για μακροζωία “Κρητικής Δίαιτας”

*Τραγανά παξιμαδάκια από κριθάρι και σίκαλη, με τριμμένη φρέσκια ντομάτα,
ντόπια Φέτα, βιολογικό ελαιόλαδο AgrecoFarms και ρίγανη*

Οδηγίες για τον ΝΤΑΚΟ:

*Παίρνετε το παξιμαδάκι και βάζετε πάνω του (με κουταλάκι του καφέ)
την τριμμένη ντομάτα, την τριμμένη Φέτα, το βιολογικό ελαιόλαδο AgrecoFarms και τη ρίγανη
... Απολαύστε το*

Cretan Dakos

The most typical dish of the famous for longevity “Cretan Diet”

*Crisp barley and rye rusks, with grated tomato, local Feta cheese,
AgrecoFarms organic olive oil and mountain-picked oregano*

How to make DAKOS:

*Take a rusk and put on it (with a small spoon) grated tomato,
grated Feta cheese, AgrecoFarms organic olive oil and oregano
... Enjoy it*

Kretischer Dakos

Das repräsentativste Gericht der für Langlebigkeit berühmten ‘Kretischen Ernährung’

*“Paximadia” knusprige Gersten- und Roggenbrötchen mit frisch geriebenen Tomaten,
lokalem Feta Käse, biologischem Olivenöl AgrecoFarms und Oregano aus den Bergen*

Anleitung für den DAKOS:

*Sie nehmen die Brötchen und geben mit einem kleinen Löffel die geriebenen Tomaten,
den geriebenen Feta Käse, das biologische Olivenöl AgrecoFarms und das Oregano darauf
... Guten Appetit*

Критский Даκος

Самое представительное блюдо здоровой Критской диеты, способствующей долголетию

*Хрустящие ржаные и ячменные сухарики с тёртыми свежими помидорами,
местным сыром Фета, органическим оливковым маслом AgrecoFarms и ореганом*

Как приготовить ДАКОС:

*Берём сухари и выкладываем на них (чайной ложечкой) тёртые помидоры, тёртую Фету,
сбрызгиваем органическим оливковым маслом AgrecoFarms и посыпаем ореганом
... Приятного аппетита!*