



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!*