

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/kropla-krety-butelka-750ml-oliwa-ze-zbioru-styczen-2025-ostatnie-sztuki-p-1005.html>



## Kropla Krety, butelka 750ml - Oliwa ze zbioru STYCZEŃ 2025 - ostatnie sztuki

Cena	<b>55,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>68,00 zł</b>
Producent	<b>Kropla Krety</b>
Pojemność	<b>750ml</b>

### Opis produktu

#### ***Kropla Krety 750ml (ciemna, szklana butelka) - zbiór styczeń 2025***

##### **Właściwości oliwy Kropla Krety:**

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
- kwasowość dla tej partii 0,39% (obowiązująca w momencie napełniania butelek) na podstawie badań laboratoryjnych otrzymanych od producenta,
- najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wyłęczana,
- oliwa jest jednorodna, nie jest mieszanką oliw,
- oliwa ta pochodzi ze zbiorów - **zbiór styczeń 2025**
- rejon pochodzenia: Chania/Kreta.

To właśnie dzięki znakomitej oliwie mieszkańcy Krety cieszą się długowiecznością i witalnością. Oliwa chroni układ sercowo-naczyniowy, powoduje obniżenie poziomu cholesterolu poprzez pobudzenie jelit i wątroby do produkcji lipoprotein wysokiej gęstości, a także wspomaga prawidłowe funkcjonowanie wielu organów. Chroni również nasz organizm przed wieloma chorobami cywilizacyjnymi, a dzięki dużej zawartości przeciwutleniaczy, skutecznie walczy z wolnymi rodnikami, które mogą być przyczyną wielu stanów zapalnych, przyspieszonego starzenia się organizmu czy pojawienia się nowotworów. Lista zalet oliwy jest długa i niekwestionowana zarówno na gruncie kulinarnym, zdrowotnym jak i kosmetycznym. O tym jak cennym i pożądanym jest produktem, mogą świadczyć ceny osiągnięte przez grecką oliwę, a szczególnie tę pochodzącą z Krety. Nie chcąc wprowadzać kolejnego niezmiernie drogiego produktu, którego wysoka cena powstrzymywałaby Państwa od używania doskonałej oliwy zawsze, kiedy mają Państwo na to ochotę, przedstawiamy wyśmienity produkt w bardzo przystępnej cenie.

**Oliwa Kropla Krety**, którą Państwu proponujemy należy do ścisłej światowej czołówki i jest produkowana na Krecie w rejonie Chanii.

Z racji, że to Kreta ma najdłuższą tradycję związaną z uprawą i przetwarzaniem oliwek, drzewa oliwne zajmują szczególne i wyjątkowe miejsce w kulturze lokalnej społeczności. Ich uprawa i zbiór oliwek wciąż prowadzone są w zgodzie z wielowiekową tradycją - ręczny zbiór oliwek, proces tłoczenia rozpoczyna się już po ok. dwóch godzinach od zbioru, tłoczenie ma miejsce w niewielkich tłocznjach rozsianych po gajach oliwnych. Ok. 82% oliwy produkowanej w Grecji to oliwa Extra Virgin - żaden z producentów oliwy z innych krajów nie może pochwalić się takim wynikiem. Grecy spożywają jej również najwięcej na świecie - 26l rocznie na osobę.

##### **Oliwa Kropla Krety to:**

- doskonały aromat i smak,
- najwyższej jakości tłuszcz, który nadaje się zarówno do smażenia jak i spożywania na zimno,
- niepowtarzalny zielonkawy kolor, który zawdzięcza oliwkom Koroneiki,
- drogocenne właściwości zdrowotne,
- produkt całkowicie naturalny o niskim stopniu przetworzenia,
- brak barwników, konserwantów czy innych domieszek.

Pamiętaj: Oliwa przechowywana w lodówce będzie silnie gęstnieć. By najlepiej zadbać o jej walory należy trzymać ją w temperaturze pokojowej, w ciemnym miejscu i szczelnie zamkniętym pojemniku.

---

**Oliwa Kropla Krety jest tłoczona i butelkowana na Krecie.**

Wartości odżywcze w 1 porcji (1 łyżka stołowa, czyli 14g lub 15ml):

1) Tłuszcze łącznie, w tym: 14g

tłuszcze nasycone 2g

tłuszcze wielonienasycone 2g

tłuszcze jednonienasycone 10g (czyli 71,43g na 100g)

2) Węglowodany 0g

3) Białko 0g

4) Sód 0mg

**Najlepiej spożyć przed: luty 2027**

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.