

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/kropla-krety-mediterranean-035-zbiór-styczeń-2026-puszka-3l-p-1070.html>



## Kropla Krety Mediterranean 0.35%, zbiór styczeń 2026, puszkę 3l

Cena **210,00 zł**

Produkt będzie dostępny od dnia: **19-05-2026**

Producent **Kropla Krety**

Pojemność **3000ml**

### Opis produktu

**Kropla Krety Mediterranean 0.35%** - oliwa ze zbioru **styczeń 2026**

**Rejon pochodzenia:** Chania/Kreta - produkt chroniony znakiem PGI (Protected Geographical Indication)

**Opakowanie:** 3l (puszka z dozownikiem)

#### **Kropla Krety Mediterranean 0.35% 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,
- drogie właściwości zdrowotne,
- w pełni naturalny produkt, bez żadnych dodatków,
- idealna do spożywania na czczo przy chorobach wrzodowych oraz wieńcowych.

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 tłoczniach rozsianych po gajach oliwnych. Ok. 82% oliwy produkowanej w Grecji to oliwa Extra Virgin - żaden z krajów produkujących oliwę z oliwek nie może pochwalić się takim wynikiem. Grecy spożywają jej również najwięcej na świecie - 26l rocznie na osobę. Na Krecie najpopularniejszy gatunek oliwek to Koroneiki - bardzo drobne, dzięki czemu idealnie nadają się do wytłoczenia. Duże oliwki spotykane w Hiszpanii czy we Włoszech powodują wyższą kwasowość oliwy, a co za tym idzie obniżają jej jakość.

#### **Właściwości oliwy Kropla Krety Mediterranean 0.35%:**

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa z oliwek, uzyskiwana bez pośrednio z oliwek,
- z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- najwyższa kategoria oliwy z oliwek
- ręczny zbiór oliwek, z której jest wytłaczana,
- rejon pochodzenia: Chania/Kreta - produkt chroniony znakiem PGI (Protected Geographical Indication)

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 powstrzymałaby Państwa od używania doskonałej oliwy zawsze, kiedy mają Państwo na to ochotę, przedstawiamy wyśmienity produkt w bardzo przystępnej cenie.

**Oliwa Kropla Krety Mediterranean 0.35%**, którą Państwu proponujemy należy do ścisłej światowej czołówki i jest

---

produkowana na Krecie w rejonie Chanii.

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 ma temperaturę dymienia w ok. 210C (oliwa Extra Virgin 190C), więc wyższą niż masło, margaryna, i oleje: z pestek winogron, kukurydziany, rzepakowy, sojowy i słonecznikowy, dzięki czemu idealnie nadaje się do smażenia - optymalna temperatura smażenia wynosi 180C.

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

**Oliwa Kropla Krety Mediterranean 0.35%** jest tłoczona i puszkowana na Krecie.

**Najlepiej spożyć przed: maj 2028**