Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 15:16

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/kropla-krety-zbior-styczen-2023-butelka-750ml-p-638.html



Kropla Krety, zbiór styczeń 2023, butelka 750ml

Cena	**54,00 zł**
Cena poprzednia	~~**56,00 zł**~~
Producent	**Kropla Krety**
Pojemność	**750ml**

Opis produktu

Kropla Krety 750ml (ciemna, szklana butelka) - zbiór styczeń 2023

Właściwości oliwy Kropla Krety:

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa z oliwek o kwasowości <0,5 % (im niższa kwasowość oliwy tym lepsza jest jej jakość), kwasowość tej partii wynosi 0,45%
- z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wytłaczana,
- oliwa jest jednorodna, nie jest mieszanką oliw,
- oliwa ta pochodzi ze zbiorów – **zbiór styczeń 2023**
- 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 osiągane 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 tłoczniach 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 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.

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 trans 0g
tłuszcze nasycone 2g
tłuszcze wielonienasycone 2g
tłuszcze jednonienasycone 10g (czyli 71,43g na 100g)
2) Węglowodany 0g
3) Cholesterol 0mg
4) Białko 0g
5) Sód 0mg

Termin przydatności do spożycia: 28 lutego 2025