Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 09:22

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/kropla-krety-zbior-styczen-2026-puszka-5l-biofenole-615mgkg-wyprzedane-zapraszamy-do-przedsprzedazy-nowego-zbioru-p-1071.html

Kropla Krety, zbiór styczeń 2026, puszka 5l, biofenole 615mg/kg - wyprzedane, zapraszamy do PRZEDSPRZEDAŻY nowego zbioru

Cena	**260,00 zł**
Cena poprzednia	~~**280,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Kropla Krety**
Pojemność	**5000ml**

Opis produktu

Kropla Krety 5l (puszka z dozownikiem) - ***oliwa ze zbioru styczeń 2026 - puszki z lekkimi wgnieceniami, ostatnie sztuki tego zbioru***

Właściwości oliwy Kropla Krety:

- Extra Virgin, czyli najwyższa kategoria oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
uzyskiwana bezpośrednio z oliwek,
- niska kwasowość (w momencie wykonywania badań - luty 2026r. kwasowość wyniosła 0.36%)
- **wysoka zawartość biofenoli (czyli silnych przeciwutleniaczy z grupy polifenoli) wynosi 615mg/kg**
- ręczny zbiór oliwek, z który jest wytłaczana,
- oliwa jest jednorodna, nie jest mieszanką oliw - monocultivar,
- **oliwa ta pochodzi ze zbiorów – zbiór styczeń 2026,**
- rejon pochodzenia: Chania/Kreta/Grecja

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,
- oliwa jest jednorodna,
- jak każdy tłuszcz roślinny nie zawiera cholesterolu,
- 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 puszkowana 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: kwietniem 2028

Produkt koszerny.

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Pojemność: 5l (puszka)

Opakowanie: metalowa puszka bez dodatku aluminium. Metal jest elastyczny i może uleć wgnieceniu podczas wysyłki ze względu na ciężar zawartości. Nie ma to wpływu na jakość zawartości, czyli samej oliwy.