

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/kropla-krety-zbior-styczen-2026-puszka-5l-p-1071.html>



## Kropla Krety, zbiór styczeń 2026, puszka 5l

Cena	<b>280,00 zł</b>
Producent	<b>Kropla Krety</b>
Pojemność	<b>5000ml</b>

### Opis produktu

**Kropla Krety 5l (puszka z dozownikiem) - oliwa ze zbioru styczeń 2026**

#### **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,
- 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 Kreta 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 Kreta. 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 koszerne.

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Pojemność: 5l (puszka)

**Opakowanie: metalowa puszka bez dodatku aluminium. Metal jest elastyczny i może ulec wgnieceniu podczas wysyłki ze względu na ciężar zawartości. Nie ma to wpływu na jakość zawartości, czyli samej oliwy. Zalecamy zamawianie maksymalnie 1 szt. puszek w przesyłce i paczek o łącznym ciężarze poniżej 8kg. Jeśli zależy Państwu na puszkach bez wgnieceń zaleceniem firmy kurierskiej DHL jest wybrania "sortowania ręcznego" jako formy wysyłki w cenie 45zł/paczka do 30 kg.**

**Sortowanie ręczne** jest zalecane przez firmy kurierskie dla wszelkich opakowań olejów, płynów, ceramiki, elektroniki, luster itp. Dzięki sortowaniu ręcznemu paczki nie trafiają na taśmy rozdzielające je na regiony, gdzie wysokość pomiędzy taśmami ma nieraz 1,5m co powoduje wgniatanie puszek z płynną zawartością (oliwa nie jest nalana pod sam korek), gdy przemieszczają się pomiędzy taśmami. Paczki sortowane automatycznie i mechanicznie mogą nie nosić żadnych znamion gniecień z zewnątrz dzięki sprężystości folii bąbelkowej i stretchowej, ale puszki mogą ulegać wgnieceniu.