Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 09:09

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/niefiltrowana-oliwa-od-chlopa-sitia-zbior-styczen-2024-puszka-3l-p-636.html



Niefiltrowana Oliwa od Chłopa Sitia, zbiór styczeń 2024, puszka 3l

Cena	**290,00 zł**
Producent	**Oliwa od Chłopa**
Pojemność	**3000ml**

Opis produktu

ZAPACH I SMAK PRAWDZIWEJ KRETY
OLIWA OD CHŁOPA
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI OLIWA EXTRA VIRGIN O KWASOWOŚCI <0.3%
NATURALNA, NIEFILTROWANA OLIWA Z REJONU SITIA

Zbiór oliwek i wytłoczenie: styczeń 2024r. - NAJŚWIEŻSZY ZBIÓR

Zamówienia złożone w dniach 12-26 stycznia, będę sukcesywnie realizowane od 29 stycznia 2024r.

Oliwa mętna, niefiltrowana z drobinami oliwek.

Oliwa jest wyrazista w smaku i mętna dzięki drobinkom oliwek. Aromatyczna i gęsta!

W poszukiwaniu najlepszych smaków przemierzamy najciekawsze zakątki Grecji. Zapraszamy Państwa do świata greckich smaków, do kuchni powszechnie cenionej za swoją prostotę i "domowość", ale przede wszystkim uważanej za najzdrowszą we współczesnym świecie. O tym ostatnim przekonujemy się każdego dnia obserwując naszych sędziwych sąsiadów w jednej z sennych kreteńskich wiosek. Ich kluczem do długowieczności jest na pewno ruch oraz dieta bogata w świeże warzywa i owoce, domowe sery, zieleninę i zioła porastające okoliczne wzgórza, czerstwe pieczywo, ryby oraz najlepszą na świecie oliwę z oliwek.
Wprawdzie nasz rodowity Kreteńczyk, Michalis urodził się w Chanii, jednak uznał, że to właśnie Oliwa od Chłopa z Sitii jest zdecydowanie najlepsza! Najwyższej jakości niefiltrowana oliwa pochodząca z rodzinnej wytłoczni w miejscowości Sitia we wschodniej Krecie. Ten rejon Krety posiada doskonałe warunki klimatyczno-glebowe dla rozwoju drzew oliwnych, o czym świadczą liczne nagrody, które oliwy z rejonu Sitia zdobywają w dorocznych konkursach i degustacjach. Oliwa z tego regionu jest od lat nagradzana za wyjątkową jakość, idealny smak i aromat, staranną selekcję oliwek Koroneiki oraz bardzo rygorystyczne wymagania przy procesie wytłaczania. Ta luksusowa oliwa, bogata w antyutleniacze z kwasowością poniżej 0,3% o lekko owocowym aromacie stanowi idealne dopełnienie śródziemnomorskiej diety.

Oliwa od Chłopa to kwintesencja tego, co Kreta ma najcenniejszego - naturalne środowisko wolne od zanieczyszczeń, ponad 300 słonecznych dni w roku, przywiązanie do tradycji zarówno w trakcie zbioru jak i wytłaczania oliwek.

Oliwa ta charakteryzuje się wyrazistym owocowym aromatem, zieloną barwą oraz dużą gęstością. Oliwki Koroneiki, z których jest wytłoczona pochodzą z jednego gaju oliwnego, który znajduje się w rodzinie od pokoleń. Co roku, pod koniec grudnia rozpoczyna się ręczny zbiór oliwek, który trwa do końca stycznia. Po zbiorze oliwki przewożone są w grubych jutowych workach do niewielkiej tłoczni, gdzie rozpoczyna się proces wytłaczania. Świeże oliwki nie mogą być przechowywane dłużej niż 2 dni, gdyż z każdą chwilą tracą swoje cenne dla produkcji oliwy, właściwości.

Oliwa nie jest dla nas zwykłym produktem, lecz naszą pasją. Naszą wielką, grecką kulinarną przygodę rozpoczęliśmy od przeprowadzki na Kretę w 2006 roku, gdzie przez lata zgłębialiśmy tajniki greckiej kuchni, a niekończące się podróże w poszukiwaniu najlepszych smaków zaowocowały stworzeniem oferty, dzięki której smaczne i zdrowe przysmaki zagoszczą na Państwa stole. Podróżując po Grecji od kilku lat staramy się wybierać produkty najbardziej wartościowe, a jednocześnie niedostępne lub trudno osiągalne na polskim rynku. Poszukujemy również produktów regionalnych charakterystycznych dla konkretnej części Grecji jak np. miód tymiankowy z zachodniej Krety, dzikie kapary z Santorini, czy jęczmienne czerstwe pieczywo do dakos tak popularne na Krecie.

Proces tłoczenia **Oliwy od Chłopa** następuje w ciągu 2 godzin od zbioru:

1) Oliwki są zbierane ręcznie i w jutowych workach przewożone do miejsca tłoczenia.
2) Oliwki są oddzielane od liści oraz myte, a następnie w całości miażdżone przez kamienny walec, w wyniku czego powstaje masa oliwna koloru jasnobrązowego.
3) Masa oliwna jest mieszana przez ok. 20-40 minut i podgrzewana do temperatury maksymalnie 27°C.
4) Następuje oddzielenie oliwy i wody od wytłoków przy użyciu prasy.
5) Oliwa oddzielana od wody przez odwirowanie.
6) Następuje oczyszczenie z większych kawałków oliwek by nie podwyższyć kwasowości świeżo wyciśniętej oliwy oraz kontrola jakości produktu końcowego :)

Właściwości **Oliwy od Chłopa**:

- niefiltrowana oliwa Extra Virgin o kwasowości poniżej 0,3%,

- tłoczona na zimno z ręcznie zebranych oliwek Koroneiki wyłącznie przy użyciu środków mechanicznych,

- oliwki wykorzystane do wytłoczenia pochodzą z jednego gaju oliwnego (rejon Sitia - wschodnia Kreta),

- oliwa jest jednorodna - nie jest mieszanką oliw,

- produkt całkowicie naturalny o bardzo niskim stopniu przetworzenia,

- zbiór oliwek i wytłoczenie oliwy nastąpiło w styczniu 2024r.

- oliwa jest wyrazista w smaku, mętna dzięki drobinkom oliwek,

- estetyczne opakowanie - srebrna puszka (bez zawartości aluminium),

- pojemność 3l,

- wersja limitowa

Znawcom najlepszej oliwy nazwy Sitia nie trzeba przedstawiać. Powszechnie wiadomo, że to właśnie stąd pochodzi najlepsza oliwa na świecie. Pozostali producenci często nie potrafią uzyskać produktu tak wysokiej jakości. Zdarza się, iż kwasowość ich oliw oscyluje wokół 0.8%, czyli na granicy umożliwiającej im nazewnictwo Extra Virgin (jest to możliwe w przypadku oliw z pierwszego tłoczenia, których kwasowość nie przekracza 0.8%). Pamiętaj! Jeśli zależy Ci na oliwie najwyższej jakości, zwracaj uwagę na kwasowość oliwy - im niższa, tym lepsza.

Oliwa towarzyszy Grekom od wieków, jej zawdzięczają długowieczność, witalność, a według najnowszych badań również "najzdrowszy" poziom cholesterolu wśród obywateli krajów wysoko rozwiniętych.

Wartości odżywcze w 1 porcji: 1 łyżka stołowa/14g/15ml

1) Tłuszcze łącznie, w tym: 14,3g
- tłuszcze trans 0g
- tłuszcze nasycone 2g
- tłuszcze wielonienasycone 1,3g
- tłuszcze jednonienasycone 11g
2) Węglowodany 0mg
3) Cholesterol 0mg
4) Białko 0mg
5) Sód 0mg

KWASOWOŚĆ (ilość wolnych kwasów tłuszczowych w oliwie wyrażana w zawartości kwasu oleinowego na 100 g oliwy) < 0,3%
Peroksydy < 20 mEq O2/mg

Pochłanianie ultrafioletu: K270<0,22 K232<2,5 DK< 0,01

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 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.

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.

Skład: 100% oliwa Extra Virgin z pierwszego tłoczenia na zimno z oliwek Koroneiki

Pojemność: 3 litry

Do uzyskania 1l tej szlachetnej oliwy Extra Virgin zużyto 5kg oliwek Koroneiki.

Oliwa mętna, niefiltrowana z drobinami oliwek. Po ok. 6 miesiącach od wytłoczenia drobinki oliwek ciemnieją i łączą się na dnie puszki. Jest to całkowicie naturalny proces.

Spożyć przed: 31 lipca 2025

Wyprodukowano i puszkowano w Sitia/Kreta/Grecja dla wyłącznego importera i właściciela marki Oliwa od Chłopa® firmy Grecja dla Ciebie.

ZASMAKUJ GRECJI W NAJLEPSZYM WYDANIU!