Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 08:26

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/niefiltrowana-oliwa-od-chlopa-sitia-zbior-styczen-2026-1l-z-lekkimi-wgnieceniami-ostatnie-sztuki-p-1062.html

Niefiltrowana Oliwa od Chłopa, Sitia, zbiór styczeń 2026, 1l z lekkimi wgnieceniami, ostatnie sztuki

Cena	**85,00 zł**
Cena poprzednia	~~**99,00 zł**~~
Producent	**Oliwa od Chłopa**
Pojemność	**1000ml**

Opis produktu

ZAPACH I SMAK PRAWDZIWEJ KRETY

OLIWA OD CHŁOPA

NAJWYŻSZA KATEGORIA OLIWY z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA PRZY UŻYCIU WYŁĄCZNIE ŚRODKÓW MECHANICZNYCH

ŚWIEŻA, NATURALNIE MĘTNA, NIEFILTROWANA OLIWA Z REJONU SITIA

Zbiór oliwek i wytłoczenie: styczeń 2026r. - ostatnie sztuki, puszki posiadają lekkie wgniecenia

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.

Wprawdzie nasz syn - rodowity Kreteńczyk, Michalis urodził się w Chanii, jednak uznał, że to właśnie **Oliwa od Chłopa** z Sitii jest zdecydowanie najlepsza! 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.

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, 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:

- Extra Virgin, czyli najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych,

- niefiltrowana oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,

- najwyższa kategoria oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno,

- tłoczona na zimno z ręcznie zebranych oliwek Koroneiki,

- niska kwasowość tej partii,

- oliwki wykorzystane do wytłoczenia pochodzą z jednego gaju oliwnego (rejon Sitia - wschodnia Kreta) - posiada certyfikat Chronionej Nazwy Pochodzenia - Sitia Lasithiou Kritis

- oliwa jest jednorodna - nie jest mieszanką oliw,

- produkt całkowicie naturalny o bardzo niskim stopniu przetworzenia,

- zbiór oliwek i wytłoczenie oliwy nastąpiło w styczniu 2026r.,

- oliwa jest wyrazista w swoim owocowym smaku, mętna

- srebrna puszka,

- pojemność 1l,

- limitowana ilość

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 100 ml produktu (3450kJ/824 kcal):

1) Tłuszcz łącznie, w tym: 92g
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone): 12g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone (jednonienasycone): 72g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone (wielonienasycone): 8g
2) Węglowodany 0g
3) Białko 0g
4) Sód 0g
5) Błonnik 0g

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 z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno z oliwek Koroneiki

Pojemność: 1 litr (elegancka puszka koloru srebrnego) z lekkimi wgnieceniami powstałymi podczas transportu w Grecji

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Najlepiej spożyć przed: końcem maja 2027

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

Grecja dla Ciebie Małgorzata Pitus
ul. Klonowa 15 B
05-126 Stanisławów Pierwszy

ZASMAKUJ GRECJI W NAJLEPSZYM WYDANIU!