

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/oliwa-extra-virgin-taste-of-greece-zbiór-2023-500ml-p-591.html>



Oliwa Extra Virgin, Taste of Greece, zbiór 2023, 500ml

Cena

42,00 zł

Producent

Taste of Greece

Opis produktu

Oliwa Extra Virgin Taste of Greece z Kreta, 500ml (butelka szklana, ciemna) - zbiór styczeń 2023

Właściwości oliwy Taste of Greece:

- **Extra Virgin**, czyli najwyższej jakości oliwa z oliwek o kwasowości <0,3 % (im niższa kwasowość oliwy tym lepsza jest jej jakość).
- z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wyciskana,
- oliwa jest jednorodna, nie jest mieszanką oliw,
- oliwa ta pochodzi ze zbiorów - **zbiór styczeń 2023**
- rejon pochodzenia: 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 osiągane 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.

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 Taste of Greece to:

- doskonały aromat i smak, wyrazisty z lekko goryczką wyczuwalną przy przełknięciu oliwy,
- 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,
- 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, kukurydzy, rzepakowy, sojowy i słonecznikowy, dzięki czemu idealnie nadaje się do smażenia - optymalna temperatura smażenia wynosi 180C.

Oliwa Taste of Greece jest tłoczona i butelkowana na Krecie.

Wartości odżywcze w 100g:

1) Tłuszcze łącznie, w tym: 100g

- tłuszcze trans 0g
- tłuszcze nasycone 14g
- tłuszcze wielonienasycone 7g
- **tłuszcze jednonienasycone 79g**

2) Węglowodany 0g

3) Cholesterol 0mg

4) Białko 0g

5) Sód 0mg

Najlepiej spożyć przed: sierpień 2025