

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/oliwa-entelia-bag-in-box-zbior-grudzien-2021-5l-p-707.html>



Oliwa Entelia, bag in box, zbiór grudzień 2021, 5l

Cena	195,00 zł
Cena poprzednia	205,00 zł
Producent	Kropla Krety
Pojemność	5000ml

Opis produktu

Oliwa Extra Virgin Entelia - oliwa ze zbioru grudzień 2021 - **ŚWIEŻY ZBIÓR**

Rejon pochodzenia: Chania/Kreta/Grecja

Opakowanie: 5l (bag in box). Oliwa znajduje się w opakowaniu próżniowym, dzięki czemu nie ma zwiększa się ilość powietrza wraz z jej zużyciem. Kartonowe opakowanie zewnątrz zabezpiecza opakowanie z oliwą. W opakowaniu umieszczony jest kranik, który umożliwia bezpieczne i higieniczne nalewanie oliwy.

Ciesz się doskonałym smakiem i wyjątkową jakością oliwy do ostatniej jej kropli!

Smak: wyrazisty owocowy, wyczuwalne lekkie "drapanie w gardle", zapach owocowy z nutą trawiastą.

Oliwa o niskiej kwasowości - 0.49% - im niższa kwasowość, tym wyższa jakość oliwy!

Oliwa Entelia to:

- doskonały aromat i smak, polecana smakoszom i znawcom oliw,
- najwyższej jakości tłuszcz, który nadaje się zarówno do smażenia jak i spożywania na zimno,
- niepowtarzalny zielonkawo-żółty kolor, który zawdzięcza oliwkom Koroneiki,
- drogocenne właściwości zdrowotne,
- w pełni naturalny produkt, bez żadnych dodatków,
- idealna do spożywania na czczo przy chorobach wrzodowych oraz wieńcowych,
- oliwa znajduje się w pojemniku, który doskonale zabezpiecza jej walory przed głównymi "wrogami" oliwy, czyli promieniami słonecznymi i powietrzem. Dzięki opakowaniu próżniowego nie zwiększa się ilość powietrza w pojemniku z oliwą wraz z jej zużyciem.

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 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. Duże oliwki spotykane w Hiszpanii czy we Włoszech powodują wyższą kwasowość oliwy, a co za tym idzie obniżają jej jakość.

Właściwości oliwy Entelia:

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa o kwasowości 0,49 % (by oliwa mogła być uznana za Extra Virgin jej kwasowość musi wynosić - z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór zdrowych oliwek, z której jest wytłaczana,
- 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 osiągnięte 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.

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 Entelia jest tłoczona i pakowana na Krecie (rejon Chania).

Produkt bezglutenowy, odpowiedni dla wegetarian i wegan, koszerne.

Termin przydatności do spożycia: 31 grudnia 2023

Pojemność: 5l (bag in box)