

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/oliwa-entelia-bag-in-box-zbiór-styczeń-2026-5l-615mgkg-biofenoli-p-1069.html>



## Oliwa Entelia, bag in box, zbiór styczeń 2026, 5l, 615mg/kg biofenoli

Cena **290,00 zł**

Producent **Kropla Kreta**

Pojemność **5000ml**

### Opis produktu

**Oliwa Extra Virgin Entelia** - oliwa ze zbioru styczeń 2026

**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 zewnętrznie 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 - 0.36% (pomiar wykonany w momencie napełniania opakowania) - im niższa kwasowość, tym wyższa jakość oliwy! Badanie laboratoryjne w zafęczeniu. Brak pestycydów. Zawartość biofenoli 615 mg/kg.

#### **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 tłocznjach rozsianych po gajach oliwnych. Ok. 82% oliwy produkowanej w Grecji to oliwa Extra Virgin - żaden z krajów produkujących oliwę 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 z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- najwyższa kategoria oliwy z oliwek
- z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór zdrowych oliwek, z który jest wytłaczana,
- 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 osiągnęte 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).

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Produkt bezglutenowy, odpowiedni dla wegetarian i wegan, koszerne.

**Najlepiej spożyć przed: maj 2028**

Pojemność: 5l (bag in box)