

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/oliwa-extra-virgin-delicious-crete-butelka-500ml-p-1090.html>



Oliwa Extra Virgin, Delicious Crete, butelka 500ml

Cena	39,00 zł
Cena poprzednia	49,00 zł
Producent	Delicious Crete

Opis produktu

Oliwa EVOO (ciemna, szklana butelka) - zbiór styczeń 2025

Właściwości oliwy EVOO by Delicious Crete:

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
- kwasowość dla tej partii 0,3% (obowiązująca w momencie napełniania butelek)
- najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wyłaczana,
- oliwa jest jednorodna, nie jest mieszanką oliw,
- oliwa ta pochodzi ze zbiorów - **zbiór styczeń 2025**
- rejon pochodzenia: Heraklion/Kreta.

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 osiągnięte 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 EVOO by Delicious Crete to:

- doskonały aromat i smak,
- 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 o niskim stopniu przetworzenia,
- 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 EVOO by Delicious Crete jest tłoczona i butelkowana na Krecie.

Wartości odżywcze w 100g produktu

1) Tłuszcze łącznie, w tym: 92g

tłuszcze nasycone 14g
tłuszcze wielonienasycone 8g
tłuszcze jednonienasycone 78g
2) Węglowodany 0g
3) Białko 0g
4) Sód 0mg

Najlepiej spożyć przed: wrzesień 2027

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.