

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/oliwa-od-chlopa-zbior-styczen-2024-butelka-750ml-p-959.html>



Oliwa od Chłopa, zbiór styczeń 2024, butelka 750ml

Cena	75,00 zł
Producent	Oliwa od Chłopa
Pojemność	1000ml

Opis produktu

OLIWA OD CHŁOPA - ZAPACH I SMAK TRADYCYJNEJ KRETY

NAJŚWIEŻSZY ZBIÓR - styczeń 2024r.

UWAGA: zmiana naklejek ze względu na zbyt wysoki koszt produkcji dotychczasowych. Zamówienia złożone w dniach 12-26 stycznia, będą sukcesywnie realizowane od 29 stycznia 2024r.

Niefiltrowana oliwa Extra Virgin prosto z Krety!
Wytrawny, esencjonalny i intensywny smak świeżej oliwy!

Świeża oliwa posiada najwięcej substancji zdrowotnych, w szczególności polifenoli. Odczuwa się ich obecność przez "drapania w gardle". Oliwa jest gęsta i ma wyczuwalną goryczkę.

Najświeższa oliwa - Zbiór i wytłoczenie: grudzień 2023!

Ta oliwa dostępna jest wyłącznie u nas w Greckich Delikatesach!
Nazwa "Oliwa od Chłopa" jest zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP wyłącznie dla naszej oliwy!

Oliwa o najniższej kwasowości < 0,3% ! Im niższa kwasowość, tym wyższa jakość oliwy!

Najwyższej jakości niefiltrowana oliwa Extra Virgin z gaju oliwnego położonego w Sitia. Oliwa wyciśnięta ok. 2h po zbiorze, przy użyciu wyłącznie tradycyjnych środków mechanicznych. Najwyższej klasy oliwa organiczna o kwasowości poniżej 0.3%. Seria limitowana.

Ten rejon Krety (Sitia) posiada najlepsze warunki klimatyczno-glebowe dla rozwoju drzew oliwnych o czym świadczą rosnące tu najstarsze znane drzewa oliwne o żywocie dłuższym niż 3 tysiące lat.

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. W oliwie występują drobinki świeżo wyciśniętych oliwek, bardzo esencjonalna. Oliwki Koroneki, z których jest wytłoczona pochodzą z jednego gaju oliwnego. Ręczny zbiór oliwek rozpoczyna się pod koniec listopada i trwa do końca lutego. 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 oliwy, właściwości.

Koneserzy oliwy często poszukują małych, rodzinnych, prowadzonych od pokoleń fabryczek, które wytwarzają oliwę na małą skalę ze skrupulatnie wyselekcjonowanych oliwek, a przy tym stosują tradycyjne metody tłoczenia. Wiadomym jest, iż najlepsza oliwa pochodzi ze wschodniej Krety (rejon Sitia) oraz z wybranych gajów z zachodniej Krety (na południe od Chanii i w okolicach Kolimbari/Voukolies). Pozostali producenci, zarówno z centralnej Krety (Heraklion, Rethymnon), pozostałych rejonów Grecji i innych krajów basenu Morza Śródziemnego często nie potrafią uzyskać produktu tak wysokiej jakości. Zdarza się, iż kwasowość ich oliw oscyluje wokół 0.8%, czyli na granicy umożliwiającej im nazewnictwo Extra Virgin (jest to możliwe w przypadku oliw z pierwszego tłoczenia, których kwasowość nie przekracza 0.8%). Pamiętaj! Jeśli zależy Ci na oliwie najwyższej jakości, zwracaj uwagę na kwasowość oliwy - im niższa, tym lepsza.

Podczas naszego wieloletniego pobytu na Krecie intensywnie poszukiwaliśmy smaku idealnego. Podróżując między tradycyjnymi fabryczkami degustowaliśmy setki rodzajów oliw, a ukoronowaniem tego wysiłku jest starannie przygotowana

oferta z Oliwą od Chłopa na czele.

Właściwości Oliwy od Chłopa:

- oliwa z oliwek Extra Virgin o kwasowości poniżej 0,3%,
 - tłoczona na zimno z ręcznie zebranych oliwek Koroneiki wyłącznie przy użyciu środków mechanicznych,
 - oliwki wykorzystane do wytlóczenia pochodzą z jednego gaju oliwnego (rejon Sitia we wschodniej Krecie),
- oliwa jest jednorodna - nie jest mieszanką oliw,
- produkt całkowicie naturalny o bardzo niskim stopniu przetworzenia,
 - oliwa niefiltrowana,
- **zbiór oliwek i wytlóczenie oliwy w grudniu 2023r.**

PROCES TŁOCZENIA OLIWY OD CHŁOPA

- 1) Rozpoczęcie procesu następuje w ciągu 2 godzin od zbioru oliwek. Na uzyskanie 1 litra tej doskonałej oliwy przeznaczono ok. 6kg oliwek.
- 2) Oliwki są oddzielane od liści oraz myte.
- 3) Oliwki są w całości miażdżone przez kamienny walec, w wyniku czego powstaje masa oliwna koloru jasnobrązowego.
- 4) Masa oliwna jest mieszana przez ok. 20-40 minut i podgrzewana do temperatury maksymalnie 27C.
- 5) Oddzielenie oliwy i wody od wytlóków przy użyciu prasy.
- 6) Oddzielenie oliwy od wody przez odwirowanie.
- 7) Oczyszczenie z większych kawałków oliwek by nie podwyższyć kwasowości świeżo wyciśniętej oliwy.
- 8) Kontrola jakości produktu końcowego.

Osobiście nadzorujemy proces zbioru oliwek, tłoczenia oliwy, napełniania butelek i etykietowania, by na Państwa stoły trafił produkt najwyższej jakości.

Oliwa na zdrowie!

Oliwa należy do zdrowych tłuszczów. Odpowiednio zbilansowana dzienna dieta powinna uwzględniać spożycie tłuszczów. Tłuszcze zawierają kwasy tłuszczowe, które dzielimy na 3 rodzaje: nasycone, jednonienasycone i wielonienasycone. Tłuszcze zwierzęce zawierają głównie tłuszcze nasycone, a oleje wytłaczane z nasion oraz oliwa to głównie tłuszcze jednonienasycone, które w ich składzie sięgają nawet do 83%.

Oliwa jako kluczowe źródło kwasów jednonienasyconych pomaga w:

- obniżeniu poziomu "złego cholesterolu" (LDL) we krwi,
- utrzymaniu we krwi właściwego poziomu "dobrego cholesterolu" (HDL),
- prawidłowej pracy jelit,
- zapobieganiu chorobom układu sercowo-naczyniowego oraz ochronie organizmu przed chorobą wieńcową dzięki zawartości przeciwutleniaczy,
- leczeniu chorób gastrycznych i wrzodowych, wspomaga prawidłowe trawienie,
- lepszym wchłanianiu wapnia przez organizm,
- zapobieganiu chorobom nowotworowym,
- odmłodzeniu skóry.

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 wytlóczenia.

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.

Data zbioru oliwek i wytlóczenia oliwy: grudzień 2023

Termin przydatności do spożycia to 31 lipca 2025

Pojemność: 750ml (ciemna szklana butelka)