

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/organiczna-oliwa-extra-virgin-zbiór-styczen-2026-krya-sitia-puszka-5l-p-571.html>



Organiczna oliwa Extra Virgin, zbiór styczen 2026, Krya, Sitia, puszka 5l

Cena	390,00 zł
Producent	Lantzanakis Sitia
Pojemność	5000ml

Opis produktu

Krya - ORGANICZNA OLIVA EXTRA VIRGIN

(opakowanie: puszka o pojemności 5l)

Zbiór: styczeń 2026

Chcemy zaoferować Państwu jedną z najlepszych oliw, jakie znajdują się obecnie na greckim rynku. Najwyższej jakości oliwa Extra Virgin ze wschodniej Krety należy do ścisłej czołówki najlepszych oliw świata. Idealny, lekko owocowy smak i aromat, staranna selekcja oliwek Koroneiki oraz bardzo rygorystyczne wymagania przy procesie wyłaczania to główne atuty tej oliwy. Ta luksusowa oliwa, bogata w antyutleniacze oraz witaminy, z kwasowością poniżej 0,39% o lekko owocowym aromacie stanowi idealne dopełnienie śródziemnomorskiej diety.

Gaj oliwny, z którego owoców wyłaczana jest ta **organiczna oliwa** pokrywa wzgórze wokół wioski Krya i należy do rodziny Lantzanakis od pokoleń. Uprawa i pielęgnacja drzew oliwnych musi spełniać wszystkie wymagania organizacji nadzorującej uprawy organiczne w Grecji - DIO (Certification & Inspection Organisation of Organic Products). Po pierwsze nie można używać pestycydów do pielęgnacji drzew i samych oliwek. Po drugie musi zostać zachowany odstęp pomiędzy drzewami, by owoce sąsiadujących drzew nie stykały się nawzajem, bo grozi to utratą miąższu, a tym samym nie będzie można uzyskać z nich oliwy. Ponadto ważne jest by drzewa oliwne rosły na zboczach, dzięki czemu w porze deszczowej woda swobodnie spływa, nie uszkadzając systemu korzeniowego oliwek, który nie toleruje ustanej wody. Oliwki zbierane są ręcznie i natychmiast po zbiorze wyciskane na terenie farmy należącej do rodziny Lantzanakis. Oliwki są jednorodne, czyli nie są mieszane z oliwkami pochodzącymi z innych gajów - to kolejny wymóg by oliwa mogła otrzymać certyfikat oliwy organicznej.

Wioska Krya, leży w rejonie Sitia, czyli należy do szczególnego regionu objętego regulacjami Unii Europejskiej, gdzie lokalna oliwa oznaczana jest skrótem PDO (Protected Designation of Origin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu. Oznacza to, że produkt, w tym przypadku organiczna oliwa Extra Virgin posiada unikalne walory jakościowe (kolor, smak i aromat).

Rodzina Lantzanakis, która jest producentem oferowanej przez nas oliwy organicznej Krya oraz oliw Sitia 0.3 ma bogate doświadczenie i wieloletnią tradycję w tłoczeniu naturalnej oliwy najwyższej jakości jaką bez wątpienia są oliwy pochodzące z tego regionu.

Oliwa z rejonu Sitia cieszą się opinią najlepszych na świecie za sprawą doskonałego klimatu do uprawy drzew oliwnych w tej części Krety, idealnej gleby, najlepszej odmiany oliwek Koroneiki, optymalnej technologii tłoczenia oliwy oraz dbałości o to, by czas od zbioru oliwek do momentu rozpoczęcia wyłoku był ograniczony do minimum.

Najlepiej spożyć przed: lipiec 2027

Pojemność: 5l

Właściwości organicznej oliwy Krya:

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa z oliwek o niskiej kwasowości,
- z pierwszego tłoczenia na zimno (w temperaturze poniżej 22C) przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wyłaczana,
- rejon pochodzenia: Sitia/Kreta - produkt oznaczony PDO (Protected Designation of Origin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu.

Oliwa Krya 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,
 - oliwa ta nie jest mieszanką oliw, a oliwki (wyłącznie zdrowe), z których jest wyciśnięta pochodzą z jednego gaju oliwnego,
 - w pełni naturalny produkt, bez żadnych dodatków, idealna do spożywania na czczo przy chorobach wrzodowych oraz wieńcowych,
 - produkt organiczny certyfikowany.

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

Pojemność: 5l

Opakowanie: *metalowa puszka bez dodatku aluminium. Metal jest elastyczny i może ulec wgnieceniu podczas wysyłki ze względu na ciężar zawartości. Nie ma to wpływu na jakość zawartości, czyli samej oliwy.*