

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/sitia-03-zbior-2024-butelka-750ml-p-1029.html>



Sitia 0.3, zbiór 2024, butelka 750ml

Cena	79,00 zł
Producent	Lantzanakis Sitia
Pojemność	750ml

Opis produktu

OLIWA SITIA 0.3 - BOGINI OLIW

(opakowanie: ciemna szklana butelka o pojemności 750ml)

ZBIÓR: styczeń 2024r.

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. Od lat nagradzana za wyjątkową jakość, idealny smak i aromat, staranną selekcję oliwek Koroneiki oraz bardzo rygorystyczny wymagania przy procesie wytlaczania. Ta luksusowa oliwa, bogata w antyutleniacze oraz witaminy, z kwasowością poniżej 0,3% o lekko owocowym aromacie stanowi idealne dopełnienie śródziemnomorskiej diety.

Rodzina Lantzanakis, która jest producentem oferowanej przez nas oliwy Sitia 0.3 ma bogate doświadczenie i wieloletnią tradycję w tłoczeniu naturalnej oliwy najwyższej jakości jaką bez wątpienia jest oliwa Sitia 0.3.

Oliwa Sitia 0.3 to najczęściej nagradzana oliwa na świecie. Poniżej zamieszczamy niektóre z nagród.

Międzynarodowy Instytut Jakości i Smaku w Brukseli
2008 - Nagroda za najlepszy smak

Konkurs "Oliwy świata"
2005 - Srebrny medal

Międzynarodowe Kolegium Oliwy
2005 - trzecie miejsce

Trzeci międzynarodowy konkurs na najlepszą oliwę (Zurich)
2004 - drugie miejsce

Ogólnogrecki konkurs na najlepszą oliwę
2004 - drugie miejsce

Międzynarodowe Kolegium Oliwy
2002 - pierwsze miejsce

Międzynarodowe Kolegium Oliwy
2001 - pierwsze miejsce

Piąta doroczna wystawa producentów oliw
1999 - pierwsze miejsce

Międzynarodowy konkurs kuchni śródziemnomorskiej

2003 - pierwsze miejsce podczas degustacji oliwy

Pierwsze miejsce podczas międzynarodowej degustacji oliwy

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 wytloku był ograniczony do minimum.

Właściwości oliwy Sitia 0.3:

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa o kwasowości < 0,3 % (by oliwa mogła być uznana za Extra Virgin jej kwasowość musi wynosić < 0,8% - im niższa kwasowość oliwy, tym wyższa jest jej jakość)
- z pierwszego tłoczenia na zimno (w temperaturze poniżej 22C) przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wytłaczana,
- rejon pochodzenia: Sitia/Kreta - produkt oznaczony PDO (Protected Designation of Origin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu,
- **zbiór oliwek i tłoczenie oliwy - styczeń 2024r.**

Oliwa Sitia 0.3 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.

Oliwa Sitia 0.3 jest tłoczona i butelkowana na Krecie.

Najlepiej spożyć przed: **10/10/2025**

Wartości odżywcze w 1 porcji (1 łyżka stołowa, czyli 14g lub 15ml):

1) Tłuszcze łącznie, w tym:	14g
tłuszcze trans	0g
tłuszcze nasycone	2g
tłuszcze wielonienasycone	1,3g
tłuszcze jednonienasycone	11g (czyli 78,57g na 100g)
2) Węglowodany	0mg
3) Cholesterol	0mg
4) Białko	0mg
5) Sód	0mg

Pojemność: 750ml (ciemna szklana butelka 0.75l)