Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 08:40

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/sitia-03-zbior-2026-butelka-750ml-p-1103.html

Sitia 0.3, zbiór 2026, butelka 750ml

Cena	**69,00 zł**
Cena poprzednia	~~**79,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Lantzanakis Sitia**
Pojemność	**750ml**

Opis produktu

OLIWA SITIA 0.3 - BOGINI OLIW
(opakowanie: ciemna szklana butelka o pojemności 750ml)

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych.

ZBIÓR: styczeń 2026r.

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 wytłaczania.

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 wytłoku był ograniczony do minimum.

Właściwości oliwy Sitia 0.3:

- Extra Virgin, czyli najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych,
- z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- kwasowość w momencie napełniania puszek dla tej partii to 0,16% (badanie laboratoryjne w załączeniu),
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wytłaczana,
- rejon pochodzenia: Sitia/Kreta - produkt oznaczony PDO (Protected Designation of Orgin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu,
- zbiór oliwek i tłoczenie oliwy - styczeń 2026r.

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: 06/07/2027

Wartość energetyczna w 100ml produktu:

Wartość energetyczna (energia): 3450kJ/824kcal

tłuszcz 92g w tym
— kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) 12g
— kwasy tłuszczowe jednonienasycone (jednonienasycone) 72g
— kwasy tłuszczowe wielonienasycone (wielonienasycone) 8g

węglowodany 0g w tym
— cukry 0g

błonnik 0g

białko 0g

sól 0g

Pojemność: 750ml (ciemna szklana butelka 0.75l)

Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Sprowadzona bezpośrednio od producenta przez firmę:

Grecja dla Ciebie Małgorzata Pitus
ul. Klonowa 15 B
05-126 Stanisławów Pierwszy