

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/sitia-03-zbiór-styczeń-2026-puszka-1l-p-1061.html>



Sitia 0.3, zbiór styczeń 2026 puszką 1l

Cena	95,00 zł
Producent	Lantzanakis Sitia
Pojemność	1000ml

Opis produktu

OLIWA SITIA 0.3 - BOGINI OLIW

ZBIÓR OLIWEK: styczeń 2026 - najświeższe tłoczenie

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

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

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 rygorystyczne wymagania przy procesie wyłaczania.

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 Kreta, 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 najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych,
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- niska kwasowość,
- 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 2026

- eleganckie i estetyczne opakowanie - puszka o kształcie walca

Oliwa Sitia 0.3 to:

- doskonały aromat i smak,
- oliwa jest pikantna, dzięki swojej świeżości, gęsta, bardzo aromatyczna,
- 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 puszkowana na Krecie.

Najlepiej spożyć przed: **lipiec 2027**

Oliwę należy przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

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

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

Pojemność: 1 litr (puszka bez zawartości - BPA, czyli Bisfenolu A)