

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/sitia-03-zbior-styczen-2025-puszka-1l-p-1105.html>



Sitia 0.3, zbiór styczeń 2025 puszka 1l

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Cena | 79,00 zł |
| Cena poprzednia | 95,00 zł |
| Producent | Lantzanakis Sitia |
| Pojemność | 1000ml |

Opis produktu

OLIWA SITIA 0.3 - BOGINI OLIW

ZBIÓR OLIWEK: styczeń 2025

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 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 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 (0,16% - w momencie napełniania puszek),
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wytlaczana,
- rejon pochodzenia: Sitia/Kreta - produkt oznaczony PDO (Protected Designation of Origin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu,

- zbiór oliwek i tłoczenie oliwy: styczeń 2025

- 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: **09 września 2026**

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)