Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 08:50

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/sitia-03-zbior-styczen-2026-puszka-3l-ostatnie-sztuki-tego-zbioru-p-1096.html

Sitia 0.3 zbiór styczeń 2026, puszka 3l - ostatnie sztuki tego zbioru

Cena	**260,00 zł**
Cena poprzednia	~~**280,00 zł**~~
Producent	**Lantzanakis Sitia**
Pojemność	**3000ml**

Opis produktu

OLIWA SITIA 0.3 - BOGINI OLIW

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

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

Opakowanie: 3 litrowa puszka w kształcie prostopadłościanu

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. 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 zbiór styczeń 2026:

- 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,
- ręczny zbiór oliwek, z których jest wytłaczana,
- rejon pochodzenia: Sitia/Kreta - produkt oznaczony PDO (Protected Designation of Orgin) - chroniona nazwa pochodzenia produktu,
- zbiór oliwek - styczeń 2026
- eleganckie i estetyczne opakowanie - puszka o kształcie prostopadłościanu

Oliwa Sitia 0.3 to:

- doskonały aromat i smak,
- oliwa jest delikatna w smaku, na początku łagodna, a następnie lekko gryzącym w gardle, dzięki dobroczynnym polifenolom,
- 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.

Oliwy na Krecie są tłoczone z odmiany oliwek o nazwie Koroneiki, które na początku dojrzewania mają kolor zielony, a gdy są już bardzo dojrzałe ich kolor zmienia się na czarny.

Oliwa Sitia 0.3 jest tłoczona i puszkowana na Krecie.

Najlepiej spożyć przed: ***kwiecień 2028***

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: 3 litry (puszka w kształcie prostopadłościanu z dozownikiem)

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

Sprowadzono bezpośrednio od producenta dla firmy:

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