

Link do produktu: <https://www.greckie-delikatesy.pl/zestaw-3x-kropla-krety-mediterranean-035-9-litrow-oliwy-p-866.html>



Zestaw 3x Kropla Krety Mediterranean 0.35%, 9 litrów oliwy

Cena	349,00 zł
Cena poprzednia	387,00 zł
Producent	Kropla Krety

Opis produktu

Zestaw 3 sztuk puszek oliwy Kropla Krety Mediterranean 0.35%, 9 litrów

Kropla Krety Mediterranean 0.35% - najświeższa oliwa ze zbioru **styczeń 2021 - najświeższa**

Rejon pochodzenia: Chania/Kreta - produkt chroniony znakiem PGI (Protected Geographical Indication)

Opakowanie: 3 x 3l (puszki z dozownikiem)

Oliwa o niskiej kwasowości - poniżej 0.35% - im niższa kwasowość, tym wyższa jakość oliwy!

Kropla Krety Mediterranean 0.35% 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,
- w pełni naturalny produkt, bez żadnych dodatków,
- idealna do spożywania na czczo przy chorobach wrzodowych oraz wieńcowych.

Z racji, że to Kreta ma najdłuższą tradycję związaną z uprawą i przetwarzaniem oliwek, drzewa oliwne zajmują szczególne i wyjątkowe miejsce w kulturze lokalnej społeczności. Ich uprawa i zbiór oliwek wciąż prowadzone są w zgodzie z wielowiekową tradycją - ręczny zbiór oliwek, proces tłoczenia rozpoczyna się już po ok. dwóch godzinach od zbioru, tłoczenie ma miejsce w niewielkich tłoczniach rozsianych po gajach oliwnych. Ok. 82% oliwy produkowanej w Grecji to oliwa Extra Virgin - żaden z krajów produkujących oliwę z oliwek nie może pochwalić się takim wynikiem. Grecy spożywają jej również najwięcej na świecie - 26l rocznie na osobę. Na Krecie najpopularniejszy gatunek oliwek to Koroneiki - bardzo drobne, dzięki czemu idealnie nadają się do wytłoczenia. Duże oliwki spotykane w Hiszpanii czy we Włoszech powodują wyższą kwasowość oliwy, a co za tym idzie obniżają jej jakość.

Właściwości oliwy Kropla Krety Mediterranean 0.35%:

- Extra Virgin, czyli najwyższej jakości oliwa z oliwek o kwasowości - z pierwszego tłoczenia na zimno przy użyciu wyłącznie środków mechanicznych,
- ręczny zbiór oliwek, z który jest wytłaczana,
- rejon pochodzenia: Chania/Kreta - produkt chroniony znakiem PGI (Protected Geographical Indication)

To właśnie dzięki znakomitej oliwie mieszkańcy Krety cieszą się długowiecznością i witalnością. Oliwa chroni układ sercowo-naczyniowy, powoduje obniżenie poziomu cholesterolu poprzez pobudzenie jelit i wątroby do produkcji lipoprotein wysokiej gęstości, a także wspomaga prawidłowe funkcjonowanie wielu organów. Chroni również nasz organizm przed wieloma chorobami cywilizacyjnymi, a dzięki dużej zawartości przeciwutleniaczy, skutecznie walczy z wolnymi rodnikami, które mogą być przyczyną wielu stanów zapalnych, przyspieszonego starzenia się organizmu czy pojawienia się nowotworów.

Lista zalet oliwy jest długa i niekwestionowana zarówno na gruncie kulinarnym, zdrowotnym jak i kosmetycznym. O tym jak cennym i pożądanym jest produktem, mogą świadczyć ceny osiągnięte przez grecką oliwę, a szczególnie tę pochodzącą z Krety. Nie chcąc wprowadzać kolejnego niezmiernie drogiego produktu, którego wysoka cena powstrzymywałaby Państwa od używania doskonałej oliwy zawsze, kiedy mają Państwo na to ochotę, przedstawiamy wysmienity produkt w bardzo

przystępnej cenie.

Oliwa Kropla Krety Mediterranean 0.35%, którą Państwu proponujemy należy do ścisłej światowej czołówki i jest produkowana na Krecie w rejonie Chanii.

Pamiętaj: Oliwa przechowywana w lodówce będzie silnie gęstnieć. By najlepiej zadbać o jej walory należy trzymać ją w temperaturze pokojowej, w ciemnym miejscu i szczelnie zamkniętym pojemniku. Oliwa ma temperaturę dymienia w ok. 210C (oliwa Extra Virgin 190C), więc wyższą niż masło, margaryna, i oleje: z pestek winogron, kukurydziany, rzepakowy, sojowy i słonecznikowy, dzięki czemu idealnie nadaje się do smażenia - optymalna temperatura smażenia wynosi 180C.

Oliwa Kropla Krety Mediterranean 0.35% jest tłoczona i puszkowana na Krecie.

Termin przydatności do spożycia: 31 marca 2023