Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 09:46

Link do produktu: https://www.greckie-delikatesy.pl/zestaw-zielone-oliwki-bez-pestki-i-zielone-oliwki-nadziewane-japaleo-2-x-360g-zbior-2026-p-1122.html

Zestaw - zielone oliwki bez pestki i zielone oliwki nadziewane japaleño, 2 x 360g, zbiór 2026

Cena	**29,00 zł**
Cena poprzednia	~~**34,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**FOS**

Opis produktu

Zestaw - zielone oliwki bez pestki i zielone oliwki nadziewane japaleño, 2 x 360g, zbiór 2026

1) Naturalne zielone oliwki nadziewane papryczką jalapeno (pikantne) - duże, mięsiste owoce oliwek w solance. Doskonałe połączenie smaku słonawej oliwki z pikantną zieloną papryczką jalapeno. Oliwki pochodzą z rejonu Chalkidiki. Idealne do nadziewania dzięki dużym owocom i niewielkim pestkom.

Wybierając oliwki do naszej oferty kierujemy się prostą zasadą. Oliwki mają pochodzić z tego rejonu Grecji, gdzie dany ich rodzaj jest najlepszy i tak oliwki Kalamata pochodzą z właśnie z Peloponezu, a zielone oliwki (z pestką i drylowane) z centralnej Grecji (rejon Amfissa i Stylida), a zielone oliwki nadziewane z rejonu Chalkidiki.

Skład: zielone oliwki, papryka jalapeno, woda, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy, przeciwutleniacze: kwas cytrynowy i askorbinowy (witamina C).

Najlepiej spożyć przed: lipiec 2028

Waga: 360g (po odsączeniu 215g)

2) Naturalne zielone oliwki (drylowane, bez pestek) - duże, mięsiste owoce oliwek w solance. Pochodzą z rejonu Grecji Centralnej (Amfissa i Stylida).

Wybierając oliwki do naszej oferty kierujemy się prostą zasadą. Oliwki mają pochodzić z tego rejonu Grecji, gdzie dany ich rodzaj jest najlepszy i tak oliwki Kalamata pochodzą z właśnie z Peloponezu, a zielone oliwki (z pestką i drylowane) z centralnej Grecji (rejon Amfissa i Stylida), a zielone oliwki nadziewane z rejonu Chalkidiki.

Skład: zielone oliwki, woda, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy, przeciwutleniacze: kwas cytrynowy, kwas askorbinowy (witamina C).

Oliwki drylowane pochodzą z Grecji Centralnej, po zbiorach oliwki moczone są przez okres 30-60 dni, gdy zachodzi proces fermentacji. Następnie oliwki są pakowane do opakowań, w których trafiają na Państwa stół. Ten prosty, niezmieniony od wieków proces pozwala na utrzymanie wszystkich walorów oliwek w sposób całkowicie naturalny.

Zbiór: 2026

Najlepiej spożyć przed: lipiec 2028

Waga: 360g (po odsączeniu 190g)