

Link do produktu: <https://grekosshop.com/grecka-oliwa-z-oliwek-messara-pdo-extra-virgin-5l-p-136.html>



Grecka oliwa z oliwek MESSARA PDO extra virgin 5L

Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5203584265000
Producent	Grekos Shop

Opis produktu

Grecka oliwa z oliwek MESSARA PDO extra virgin 5L

Oliwa ta pochodzi z posiadłości obszaru Messara na południu Heraklionu (na Krecie), ze specjalnym mikroklimatem do uprawy i produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek, która jest rozpoznawana na całym świecie. Charakteryzuje się bogatym naturalnym i owocowym smakiem, o intensywnej zielonej barwie, która wraz z dojrzewaniem staje się złocistozielona. Wszystkie dobroczynne składniki pozostają nienaruszone dzięki specjalnej pielęgnacji upraw podczas zbioru oliwek, tłoczeniu na zimno metody produkcji oliwy z oliwek i jej przechowywaniu. Oliwa wzbogaci aromat potrawy każdego śródziemnomorskiego talerza. To absolutnie genialny wybór do przyrządzenia sałatek, sosów, grillowanych mięs, ryb, marynat, a nawet domowej pizzy.

Bogate doświadczenie producenta tej oliwy -firmy Evripidis i najnowocześniejsze oliwne gwarantują najwyższą i najlepszą jakość! Oliwa z oliwek pochodzi z pierwszego tłoczenia metodą "tłoczenia na zimno", z oliwek uprawianych na obszarach górskich na południowej Krecie. Po jej przetworzeniu - oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest wzbogacona o aromat i smak oliwek i ziół. Aromatyczna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia dostępna jest w czterech smakach: bazylii, cytryny, czosnku i oregano.

PDO (The Protected Designation of Origin), czy po polsku Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) to europejskie uznanie (rozporządzenie 510/06) [3] dla produktu rolnego lub żywności, którego cały cykl produkcyjny - od surowca do produktu końcowego (przetwarzanie, przygotowanie i pakowanie) - jest przeprowadzane tylko na określonym terytorium. Połączenie czynników naturalnych (surowce, cechy środowiska i lokalizacja) i człowieka (produkcja i tradycyjne rzemiosło) sprawia, że produkt jest wyjątkowy i nie można go odtworzyć w innym miejscu. Przy tym zasady produkcji są bardziej rygorystyczne, by produktom zapewnić najwyższą jakość i powtarzalność.

Pojemność opakowania: 5L
Odmiana oliwek: Koroneiki
Okres zbiorów: od połowy listopada do połowy lutego
Kwasowość: 0,30% -0,60% maks
Region: Równina Messara w Heraklionie (południowa Kreta).
Pochodzenie produktu: Grecja
Dystrybutor: Grekos Shop Odyseas Doumas