

**GRECKA OLIVA Z OLIVEK EXTRA
VIRGIN TŁOCZONA
MECHANICZNIE NA ZIMNO ABEA
- TSOUNATI 0,5 L**



PRICE: **13,47** USD

SHIPPING TIME: 24 GODZINY

BRAND: ABEA

ITEM DESCRIPTION

EVOO - BOGACTWO PROZDROWOTNYCH SKŁADNIKÓW UKRYTE W DOSKONAŁEJ KOMPOZYCJI SMAKU ODMIANY TSOUNATI.

MONO ODMIANOWA OLIVA ABEA - TSOUNATI JEST ZUPEŁNIE INNA NIŻ WSZYSTKIE INNE STOŁOWE OLIVY EXTRA VIRGIN.

ZE WZGLĘDU NA WYŻSZĄ ZAWARTOŚĆ WITAMIN, POLIFENOLI ORAZ SWÓJ SMAK (SŁODKI I ŁAGODNY JEDNAKOWOŻ PIKANTNY NA FINISZU), A TAKŻE KOLOR (ZŁOTY), OD RAZU WYRÓŻNIA SIĘ SPOŚRÓD WSZYSTKICH INNYCH OLIW Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA I PASUJE SIĘ NA PÓŁCE OLIW KLASY PREMIUM.

WSZYSTKO TO, A TAKŻE FAKT, ŻE PRODUKOWANA JEST WYŁĄCZNIE W REGIONIE CHANIA I NIGDZIE INNDZIEJ NA ŚWIECIE, CZYNI JĄ WYJĄTKOWĄ I NIEPOWTARZALNĄ.

OLIWKI ODMIANY „TSOUNATI” TO DRUGA NAJSTARSZA ODMIANA OLIVEK NA KRECIE, UPRAWIANA OD CZASÓW CYWILIZACJI MINOJSKIEJ CHARAKTERYZUJĄCA SIĘ INNYM SPOSOBEM PRODUKCJI I ZBIORU.

OLIWKA TSOUNATI TO DZIKIE DRZEWO OLIWNE, NIEKTÓRE NAJSTARSZE DRZEWA TEJ ODMIANY ROSNĄCE NA KRECIE MAJĄ OK 4000 LAT. DO ZBIORU OLIVEK Z TYCH NAJWARTOŚCIOWSZYCH DRZEW NIE STOSUJE SIĘ ZWYKŁYCH TECHNIK ZBIORU (STRZAŚANIE MECHANICZNE), PONIEWAŻ DRZEWO MOŻE ZOSTAĆ ZRANIONE. OCZEKUJE SIĘ WIĘC NA DOJRZEWANIE OWOCÓW I SAMODZIELNE OPADANIE. Z TEGO POWODU ZBIORY MOGĄ TRWAĆ NAWET 6-7 MIESIĘCY. OD POCZĄTKU LISTOPADA DO KOŃCA MAJA A ILOŚĆ OLIVY POCHODZĄCEJ Z TEJ ODMIANY JEST MOCNO OGRANICZONA CO CZYNI JĄ JESZCZE BARDZIEJ LUKSUSOWĄ I POŻĄDANĄ. A INTENSYWNIE OWOCOWY AROMAT Z NUTAMI KARCZOCHÓW, POMIDORÓW, ROZMARYNU, POLNYCH KWIATÓW I ORZECHÓW CZYNI OLIWĘ ABEA TSOUNATI KOLEJNĄ CIEKAWĄ I

NIESZABLONOWĄ POZYCJĄ DLA KONESERÓW GRECKICH SMAKÓW .

PRODUKT W 100% NATURALNY - OLIVA Z OLIVEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA UZYSKANA BEZPIŚRENIO Z OLIVEK WYŁOŻNIE ZA POMOCĄ ŚRODKÓW MECHANICZNYCH .

Wartość odżywcza	w 100 ml
wartość energetyczna:	824kcal/3389kJ
tłuszcze	94,1g
kwasy tłuszczowe:	
- nasycone	12,6g
- jednonienasycone	69,4g
- wielonienasycone	12,1g
węglowodany:	0,0g
-w tym cukry	0,0g
białka	0,0g
sól	0,0g

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I SUCHYM MIEJSCU ZDALA OD ŚWIATŁA .

PRODUCENT : ABEA, CHANIA, CRETE.

W OLIWIE TKWI ENERGIA ŻYCIOWA - MĄDROŚĆ STAROŻYTNYCH GREKOW ODKRYWA NA NOWO WSPÓŁCZESNA NAUKA UZNAJĄC OLIWĘ EVOO ZA SKUTECZNĄ BROŃ W WALCE Z CHOROBY CYWILIZACYJNYMI.