

Link do produktu: <https://greckierarytasy.pl/httpsgreckierarytasyploliwa-z-oliwek-z-pierwszego-tloczenia-na-zimno-250-ml-z-rozmarynem-p-53h-p-53.html>



Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno 250 ml z rozmarynem

Cena	18,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Grecka oliwa prosto od gospodarza, najwyższej jakości, z pierwszego tłoczenia na zimno. Uzyskana z najlepszej jakości oliwek wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Świeży zbiór, listopad 2020.

Przebadana na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

Rewelacyjny smak i aromat z dodatkiem rozmarynu. Doskonała jako marynata do mięs.

Butelka 250 ml, z korkiem niekapkiem.

Oliwa z wyspy Evia, z okolic Chalkidy. Pochodzi z małej rodzinnej plantacji. Jej producent już od wielu lat bardzo troskliwie dba i pielęgnuje drzewa oliwne, które wcześniej należały do jego ojca i dziadka. Oliwki wybierane są bardzo dokładnie. Proces tłoczenia jest bardzo rygorystycznie przez niego kontrolowany.

Od bardzo dawna już wiadomo, że spożywanie dobrej oliwy z oliwek bardzo dobrze wpływa na nasze zdrowie i dobre samopoczucie. Jest ona bogata w witaminy A, E, D oraz K. Pomaga przy miażdżycy, zmniejsza ryzyko chorób układu krążenia, otyłości, zespołu metabolicznego, cukrzycy typu 2 oraz chorób związanych z wiekiem. wspaniale oczyszcza i reguluje procesy trawienia oraz spowalnia procesy starzenia.

Spróbuj raz, a nie będziesz chciał innej.

Liczba nadtlenkowa naszej oliwy jest bardzo niska, wynosi jedynie 3,34 meqO₂/kg, co oznacza, że zawiera ona dużo cennych przeciwutleniaczy i jej okres przydatności jest wyższy niż w olejach o wyższej liczbie nadtlenkowej.

Liczba kwasowa wynosi 1,006 mg KOH/g. Jest to miara zawartości wolnych kwasów tłuszczowych, które w większości tworzą się w efekcie hydrolizy glicerydów, stąd jest miarą świeżości tłuszczu. Liczba ta może świadczyć o zanieczyszczeniu surowca, jego stanie, np. poobijane oliwki mogą niekorzystnie wpływać na liczbę kwasową.

Kwas oleinowy jest najbardziej charakterystyczny dla oliwy z oliwek i w tej oliwie jest go najwięcej- aż 61%.

Cena za litr 72 zł.