



OLIWA EXTRA VIRGIN Z CHILI W SPRAYU 50ML

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **9,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: 7ISLANDS - PETROMILOS

KOD EAN: 5213011390021



OPIS PRZEDMIOTU

OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z CHILI W SPRAYU 50ML

OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN W POŁĄCZENIU Z NATURALNYM AROMATEM PAPRYCZKI CHILI, ZAMKNIĘTA W BUTELECZCE ZE SPRYSKIWACZEM. DODA TWOIM POTRAWOM WYŚMIENITEGO AROMATU.

WYSTARCZY SPRYSKAĆ POTRAWĘ NA SAMYM KOŃCU, PRZED PODANIEM.

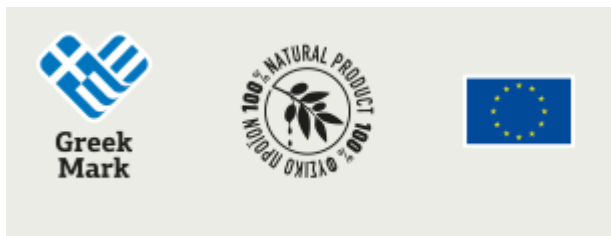


OLIWA Z OLIVEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA "PETROMILOS" BEZ PRZEMYSŁOWEGO PRZETWARZANIA Z **ZAKYNTHOS** MA INTENSYWNY **OWOCOWY SMAK I AROMAT ŚWIEŻO POKROJONYCH OLIVEK**.

JEGO STOPIEŃ KWASOWOŚCI NIE PRZEKRACZA 0,8%. KWAS - TO JEDNO Z KLUCZOWYCH KRYTERIÓW JAKOŚCI OLIVY Z OLIVEK, IM NIŻSZA KWASOWOŚĆ, TYM LEPSZA OLIVA.

DO NASZEJ OLIVY „PETROMILOS” DODALIŚMY **ŚWIEŻE I SUSZONE ZIOŁA ORAZ PRZYPRAWY**, DZIĘKI CZEMU UZYSKALIŚMY NIEPOWTARZALNĄ OLIVĘ EXPTRA VERGIN PETROMILOS EVOO AROMATYCZNA Z ZIOŁAMI.

OLIWA Z OLIVEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA „PETROMILOS” Z ZIOŁAMI TO NIE TYLKO PRODUKT DLA SMAKOSZY, W KTÓRYM PYSZNE I AROMATYCZNE POŁĄCZENIE JEST IDEALNIE SCHŁUDNE, ALE STANOWI ZDROWY DODATEK DO POSIŁKU.



MOŻESZ CIESZYĆ SIĘ OLIWĄ Z OLIVEK Z ZIOŁAMI W:

- SAŁATCE,
- MIĘSIE,
- RYBACH,
- GOTOWANYM ZIEMNIAKU,
- ORZECACH,
- A NAWET W POSIŁKU.



SKŁAD:

- OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA
- PŁATKI OSTREJ CHILI 1%,
- PAPRYCZKA CHILI 1%

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** EXTRA VIRGIN
- **POJEMNOŚĆ:** 50 ML
- **OPAKOWANIE:** PLASTIKOWA BUTELKA ZE SPRYSKIWACZEM
- **MARKA:** PETROMILOS
- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** ZAKYNTHOS
- **KOLOR:** JASNOZIELONY, NATURALNIE MĘTNY

ALERGENY: MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI GORCZYCY, KAPUSTY WŁOSKIEJ, SEZAMU, SUSZONYCH ORZECHÓW





POLECAMY RÓWNIEŻ INNE SMAKI OLIWA Z OLIWEK EXTRA VIRGIN Z ZIOŁAMI I PRZYPRAWAMI:

- CZOSNEK
- BAZYLIA
- DO KURCZAKA
- DO RYB
- DO SAŁATEK
- ZIOŁA ŚRODZIEMNOMORSKIE

ZAPRASZAMY NA INNE NASZE AUKCJE.



OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z NATURALNYM AROMATEM PAPRYCZKI CHILI.

PRZYPRAWA TA POWSTAJE ZE SPOTKANIA DWÓCH NIEZWYKŁYCH ELEMENTÓW: TNAJLEPSZEJ GRECKIEJ OLIWY Z OLIVEK EXTRA VIRGIN ORAZ PAPRYCZKI CHILI, NAJBARDZIEJ ROZPOWSZECHNIONEJ PRZYPRAWY W KUCHNI ŚWIATA.

OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN TO PRZYPRAWA O NAJLEPSZEJ **RÓWNOWADZE TŁUSZCZÓW**. ZAWIERA JEDNONIENASYCONE KWASY TŁUSZCZOWE, KTÓRE SĄ WAŻNE W **ZAPOBIEGANIU CHOROBY UKŁADU KRAŻENIA**. JEST SZCZEGÓLNIIE BOGATY W **KWASY OLEINOWE**, JEDNONIENASYCONY TŁUSZCZ, KTÓRY **REGULUJE POZIOM CHOLESTEROLU, ZAPOBIEGA USZKODZENIOM TĘTNIC I ZMNIEJSZA RYZYKO NIEWYDOLNOŚCI SERCA, UDARU MÓZGU, ZAKRZEPICY I OGÓLNIIE CHORÓB WIEŃCOWYCH**.

PAPRYCZKA CHILI TO PRZYPRAWA O **TYSIĄCU CNÓT** I JEST OBECNA WE WSZYSTKICH KULTURACH KULINARNYCH ŚWIATA. PRZYPRAWA TA DODAJE POTRAWOM **PIKANTNEGO SMAKU** ORAZ **POBUDZA TRAWIENIE I KRAŻENIE KRWI**. POSIADA PONADTO DOSKONAŁE DZIAŁANIE ANTYOKSYDACYJNE, KTÓRE PRZYNOSI KORZYŚCI CAŁEMU ORGANIZMOWI. WYRÓŻNIA SIĘ TYPOWYM **WYRAZISTYM I OSTRYM SMAKIEM**, JEST NIEUNIKNIONY NA STOŁACH KONESERÓW I KAŻDEGO, KTO CHCIAŁBY WYDOBYĆ SMAK SWOICH POTRAW, CZY TO ŚRÓDZIEMNOMORSKICH, CZY EGZOTYCZNYCH.

