



OLIWA EXTRA VIRGIN EVOO PETROMIŁOS 100ML

CENA: **8,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: 7ISLANDS - PETROMIŁOS

KOD EAN: 5205564001592



OPIS PRZEDMIOTU

PETROMIŁOS OLIWA EXTRA VIRGIN EVOO 100ML



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 OLIWY Z OLIVEK, IM NIŻSZA KWASOWOŚĆ, TYM LEPSZA OLIVA.

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

PRODUKT W **100% NATURALNY I ORGANICZNY** POPARTY WIELOMA CERTYFIKATAMI I NAGRODAMI.

SKŁADNIKI: 100% OLIWKI Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z ODMIANY OLIVEK KORONEIKI

KRAJ POCHODZENIA: GRECJA



PETROMILOS



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
with Herbs
and Spices

*inspired
by tradition*



COMPANY CERTIFICATION WITH: ISO 22000, ISO 9001, HACCP

MOŻESZ CIESZYĆ SIĘ OLIWĄ Z OLIVEK W:

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



SKŁAD:

- OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** EXTRA VIRGIN
- **POJEMNOŚĆ:** 100 ML
- **MARKA:** PETROMILOS

- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** ZAKYNTHOS
- **ODMIANA OLIVEK:** KORONEIKI
- **KWASOWOŚĆ:** DO 0,8%
- **KOLOR:** JASNOZIELONY, NATURALNIE MĘTNY

PRZECHOWUJ W ZIMNYM I SUCHYM MIEJSCU.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
OLIVE OIL



OLIWA Z OLIVEK I DIETA

OLIWA Z OLIVEK JEST NATURALNYM SOKIEM OWOCOWYM I SŁUSZNIE MOŻE BYĆ UWAŻANA ZA „IDEALNE JEDZENIE”, PONIEWAŻ SPEŁNIA WIELE POTRZEB JEDNOCZEŚNIE. UTRZYMUJE ORGANIZM KONSUMENTA SILNY I ŻYŻNY, NAWET JEŚLI PROGRAM DIETY JEST SŁABY.

OLIWA Z OLIVEK JEST UWAŻANA ZA NAJKORZYSTNIEJSZY OLEJ ROŚLINNY. ZAWIERA DUŻE ILOŚCI **WITAMIN A, B, C, D I E**. W KODZIE HIPOKRATESA MOŻEMY ZNALEŻĆ PONAD 60 ZASTOSOWAŃ LECZNICZYCH. ODGRYWA TAKŻE WAŻNĄ ROLĘ W ROZWOJU MÓZGU I SZKIELETU DZIECI. JEST TO JEDYNY PRODUKT, KTÓRY MA TAKI SAM STOSUNEK TŁUSZCZÓW DO MLEKA MATKI.

JEST BARDZO POŻYWNY I BARDZO ŁATWO TRAWIONY PRZEZ ORGANIZM.

CODZIENNE SPOŻYWANIE OLIWY Z OLIVEK POMAGA LUDZKIEMU ORGANIZMOWI REGULOWAĆ PRACĘ SERCA (MNIJSZĄ LICZBĘ RUCHÓW), ZAPOBIEGA MIAŻDŻYCY, RAKOWI I OWRZODZENIOM.

PONADTO POMAGA W GOJENIU SIĘ RAN I CHOROÓB SKÓRY, REGULUJE POZIOM CHOLESTEROLU WE KRWI, A TAKŻE DZIAŁA PRZECIW STARZENIU. OFERUJE SPOKÓJ, PŁODNOŚĆ, STRAWNOŚĆ I DOBRĄ JAKOŚĆ ŻYCIA. OLIWA Z OLIVEK MOŻE BYĆ OKREŚLANA JAKO „**ŹRÓDŁO ŻYCIA**”.

WYSOKA WARTOŚĆ ODŻYWCZA OLIWY Z OLIVEK I JEJ BOGATE WŁAŚCIWOŚCI PRZECIWUTLENIAJĄCE TO TE, KTÓRE UMIESZCZAJĄ JĄ NA SZCZYCIE PIRAMIDY ŻYWIENIOWEJ MIESZKAŃCÓW MORZA ŚRÓDZIEMNEGO OD TYSIĘCY LAT.



WARTOŚCI ODŻYWCZE OLIWY Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

OLIWA Z OLIWEK SKŁADA SIĘ GŁÓWNIEM Z JEDNONIENASYCONYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH, Z KTÓRYCH NAJWAŻNIEJSZYM JEST KWAS OLEINOWY.

JEDNA ŁYŻKA OLIWY Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA ZAWIERA:

- 130 KALORII
- 14 G TŁUSZCZU: Z CZEGO
 - 11 G TŁUSZCZE JEDNONIENASYCONE
 - 1 G TŁUSZCZE WIELONIENASYCONE
 - 2 G TŁUSZCZE NASYCONE
- ZERO CUKRU, WĘGLOWODANÓW LUB BIAŁKA