



PREMIUM OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN SPARTA 500ML

CENA: **115,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: SPARTA GOURMET

KOD EAN: 811828030069



OPIS PRZEDMIOTU

PREMIUM OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN SPARTA 500ML



EXTRA VIRGINE OLIVA Z OLIVEK TŁOCZONA Z ZIELONYCH OLIVEK, **ZBIERANYCH NA POCZĄTKU KAŻDEGO SEZONU**. OLIVA PREMIUM CHARAKTERYZUJE SIĘ NAJNIŻSZĄ KWASOWOŚCIĄ, BARDZO INTENSYWNYM ZIELONYM KOLOREM ORAZ NAJWIĘKSZĄ ILOŚCIĄ KWASU OLEINOWEGO (EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PREMIERE 500ML)

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

SKŁADNIKI: 100% OLIWKI Z OLIVEK EXTRA VIRGIN Z ZIELONYCH OLIVEK, ZBIERANYCH NA POCZĄTKU KAŻDEGO

SEZONU

KRAJ POCHODZENIA: GRECJA

W WARUNKACH KONTROLOWANEJ TEMPERATURY I CIŚNIENIA NASZA METODA „SZANUJE” DELIKATNOŚĆ OLIWY Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA, DAJĄC NASZEMU PRODUKTOWI:

- BOGATY I TRWAŁY SMAK I AROMAT
- NIEPOWTARZALNY I PRZYJEMNY POSMAK
- NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

PRODUKUJEMY OLIWY BOGATE W BIOAKTYWNE ZWIĄZKI AROMATYCZNYCH ROŚLIN I OWOCÓW UŻYTYCH DO PRZYGOTOWANIA. NASZA METODA WZBOGACANIA OLIWY UZUPEŁNIA ORYGINALNY, AUTENTYCZNY SMAK ŚRÓDZIEMNOMORSKICH OLIW Z OLIVEK.



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 ZNALEŹĆ 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 MIAŁDŻYCY, 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. OLIVA Z OLIVEK

MOŻE BYĆ OKREŚLANA JAKO „ŹRÓDŁO ŻYCIA”.

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



Nutrition Facts

Serving size

1Tbsp (15ml)

Amount Per Serving

Calories

130

%Daily Value*

Total Fat 14g

22%

Saturated Fat 2g

10%

Trans Fat 0g

Polyunsat. Fat 1g

Monounsat. Fat 11g

Sodium 0mg

0%

Total Carbohydrate 0g

0%

Protein 0g

Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.

*Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet.

WARTOŚCI ODŻYWCZE OLIWY Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

OLIWA Z OLIWEK SKŁADA SIĘ GŁÓWNIEM Z JEDNONIENASYCONYCH KWAŚÓW TŁUSZCZOWYCH, Z KTÓRYCH NAJWAŻNIEJSZYM JEST KWAŚ 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

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** PREMIUM
- **POJEMNOŚĆ:** 500 ML
- **MARKA:** SPARTA GOURMET
- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** SPARTA
- **KOLOR:** INTENSYWNE CIEMNOZIELONY, NATURALNIE MĘTNY
- **KWASOWOŚĆ:** 0,2%



SPARTA
GOURMET



SPARTA GOURMET - KONTROLA JAKOŚCI:

FIRMA **SPARTA GOURMET** STOSUJE SYSTEM KONTROLI JAKOŚCI **HACCP** ZGODNY Z NORMĄ **ISO 22000:2005**. POSIADAJĄ ŚWIADECTWO ZATWIERDZENIA PRZEZ GRECKIE MINISTERSTWO ROZWOJU ROLNICTWA I ŻYWNOŚCI POD KODEM: **EL 40 150**.

SPARTA GOURMET JEST ZAREJESTROWANĄ I ZATWIERDZONĄ PLACÓWKĄ PRZEZ AMERYKAŃSKĄ AGENCJĘ DS. ŻYWNOŚCI I LEKÓW (**FDA**).

DODATKOWO CERTYFIKOWANY PRZEZ **IFS** I **BRC** OBIEKT, PROCESY I PROCEDURY W PIERWSZYM PRIORYTECIE SĄ



SREBRNY MEDAL



ETYKIETA



OGÓLNY PROJEKT



SMAK



SMAK



SMAK



JAKOŚĆ



SMAK



SMAK



World Olive Center for Health

76 Imittou St. 5th floor
11634, Pagkrati, Athens
Tel: 2107010131
info@worldolivecenter.com

Athens 03/01/2022

Cert. Num: C2122-00595

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Brand Name: SPARTA GOURMET EVOO ID 67

Analysis Date: 03/01/2022

Owner: SPARTA GOURMET EVOO

Variety: KORONEIKI

Origin: LAKONIA GREECE

Harvesting Period: December 2021

Production Date:

Oil Press:

Chemical Analysis

Oleocanthal	157	mg/Kg
Oleacein	89	mg/Kg
Oleocanthal+Oleacein (index D1)	246	mg/Kg
Ligstroside aglycon (monoaldehyde form)	37	mg/Kg
Oleuropein aglycon (monoaldehyde form)	48	mg/Kg
Ligstroside aglycon (dialdehyde form)*	181	mg/Kg
Oleuropein aglycon (dialdehyde form)**	85	mg/Kg
Free Tyrosol	<5	mg/Kg
Total tyrosol derivatives	375	mg/Kg
Total hydroxytyrosol derivatives	223	mg/Kg
Total polyphenols analyzed	597	mg/Kg

Comments:

The levels of oleocanthal are higher than the average values (135 mg/Kg) of the sample included in the international study performed at the University of California, Davis.

The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil provides 11,95mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives.

Olive oils that contain >5 mg per 20 gr belong to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union.

It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity.

The chemical analysis was performed at the National and Kapodistrian University of Athens according to the method that has been submitted to EFET and published in J Agric Food Chem, 2012, 60, 11696, J Agric Food Chem, 2014, 62, 600-607 & Molecules, 2020, 25, 2449. *Oleomissional+Oleuropeindial **Ligstrodial+Oleokoronal

Magiatis Prokopios

PROKOPIOS MAGIATIS
ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF ATHENS
FACULTY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF PHARMACOLOGY
AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY





SREBRNY MEDAL



ETYKIETA



OGÓLNY PROJEKT



SMAK



SMAK



SMAK



JAKOŚĆ



SMAK



SMAK

HISTORIA SPARTA GOURMET



JUŻ PRADZIADKOWIE ROZPOCZĘLI UPRAWĘ DRZEW OLIWNYCH ORAZ PRODUKCJĘ OLIWY Z OLIWEK I OLIWEK STOŁOWYCH. W MIARĘ JAK TA TRADYCJA PRZECHODZIŁA Z POKOLENIA NA POKOLENIE, POZWOLIŁA NABIERAĆ DOŚWIADCZENIA I NAUCZYŁA PIELĘGNOWAĆ ŻYZNE ZIEMIĘ, KTÓRE WYDAWAŁY TAK WSPANIAŁE OWOCE. SZACUNEK DLA PONAD **100-LETNIEJ TRADYCJI** PRZYGOTOWAŁ FIRMĘ NA DZISIEJSZE WYZWANIA I ZASZCZEPIŁ ZAANGAŻOWANIE W ZIEMIĘ I JEJ PRZYSZŁY ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ. NAJSILNIEJSZYMI SOJUSZNIKAMI BYŁY JASNE SŁOŃCE GRECJI I ŻYZNA **ZIEMIA SPARTY NA PELOPONEZIE**. CIĄGŁE ZAANGAŻOWANIE W INTEGRACJĘ PIONOWĄ, NAJLEPSZE PRAKTYKI, ZRÓWNOWAŻONĄ UPRAWĘ Z WZBOGACANIEM GLEBY I POPRAWĄ WARUNKÓW BIOKLIMATYCZNYCH NASZEGO REGIONU POPRZECZ OCHRONĘ WODY ORAZ ELIMINACJĘ PESTYCYDÓW I ŚRODKÓW CHEMICZNYCH, JESTEŚMY PRZEKONANI, ŻE NOWY, BARDZIEJ EKOLOGICZNY I ZDROWSZY PRODUKT BĘDZIE RÓŚŁ PRZECZ KOLEJNE POKOLENIA .



NOWOCZESNA FABRYKA **SPARTA GOURMET** ZNAJDUJE SIĘ W HISTORYCZNYM MIEŚCIE SPARTA. NASZ OBIEKT O POWIERZCHNI **10 000 METRÓW KWADRATOWYCH**, UKOŃCZONY **W 2018 ROKU**, WYKORZYSTUJE SYSTEMY CONTHERM FIRMY ALFA LAVAL, WYKORZYSTUJĄCE NAJNOWSZĄ TECHNOLOGIĘ EKSTRAKCJI OLIWY Z OLIWEK. DZIĘKI KONTROLOWANEMU MAGAZYNOWANIU **4000 TON OLIWEK** I OLIWY JESTEŚMY PRZYGOTOWANI DO OBSŁUGI NAWET NAJWIĘKSZYCH, NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH RYNKÓW. JAKOŚĆ TO NASZ PRIORYTET. SPARTA GOURMET OCZEKUJE NA DOSTARCZANIE WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW ROLNYCH Z ŻYZNYCH **ZIEM GRECJI** KLIENTOM NA CAŁYM ŚWIECIE.

