



BIO OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGINE LATZIMAS 500ML

CENA: **32,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: LATZIMAS

KOD EAN: 5200103670024



OPIS PRZEDMIOTU

BIO ORGANICZNA OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGINE LATZIMAS 500ML



BIO ORGANICZNA OLIWA Z OLIVEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA LATZIMAS:

OLIWA Z OLIVEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, O BOGATYM, OWOCOWYM, KORZENNYM ZAPACHU I CHARAKTERYSTYCZNYM

GORZKIM SMAKU . POZIOM WOLNYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH, OKREŚLANYCH MIANEM **KWASU OLEINOWEGO**, NIE PRZEKRACZA 0,8 G/100 G OLIWY Z OLIWEK (**KWASOWOŚĆ: 0 - 0,8%**).

PRODUKT BEZPOŚREDNIO OD PRODUCENTA Z GRECJI.

JEST BARDZO POŻYWNY I BARDZO ŁATWO TRAWIONY PRZEZ ORGANIZM.

PRODUCT OF ORGANIC FARMING

CERTYFIKAT DIO ORGANIZATION IN ACCORDANCE WITH REG.(EC) 834/2007



SourceOliwy.pl

CODZIENNE SPOŻYWANIE OLIWY Z OLIWEK 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 OLIWEK MOŻE BYĆ OKREŚLANA JAKO „**ŹRÓDŁO ŻYCIA**”.





SerceOliwy.pl

POTRZEBUJESZ ZDROWSZEGO I SMACZNIEJSZEJ OLIWY ALTERNATYWNEJ DO GOTOWANIA DLA SMAKOSZY?

NIE WSZYSTKIE OLEJE SPOŻYWCZE SĄ JEDNAKOWO PRODUKOWANE. NIEKTÓRE OLEJE SĄ NAPRAWDĘ DOSKONAŁE, PODNOSZĄC JAKOŚĆ POTRAWY.

A SMAK TO NIE JEDYNY CZYNNIK WPŁYWAJĄCY NA WSPANIAŁĄ KUCHNIĘ. WAŻNE JEST RÓWNIEŻ, ABY GOTOWAĆ Z MYŚLĄ O ZDROWIU RODZINY LUB KLIENTA.

TWÓRZ PRZEPYSZNE I ZDROWE POSIŁKI Z OLIWĄ Z OLIWEK EXTRA VIRGIN FIRMY LATZIMAS ORGANICZNĄ BIO!

OLIWA Z OLIWEK LATZIMAS BIO SZCZYCI SIĘ AUTENTYCZNĄ OLIWĄ Z **RĘCZNIE ZBIERANYCH** OLIWEK PROSTO Z **RETIMNO NA KRECIE** W GRECJI. W PORÓWNANIU DO INNYCH OLIW Z OLIWEK, NASZ CHARAKTERYZUJE SIĘ **WYRAZISTYM I WYŚMIENITYM POŁĄCZENIEM NUT OWOCOWYCH, LEKKO PIKANTNEGO I GORZKIEGO SMAKU.**



KAŻDA BUTELKA ZAWIERA DELIKATNIE AROMATYZOWANĄ OLIWĘ Z OLIWEK O **WYRAFINOWANYM I NIEFILTROWANYM** SMAKU. OLIWA EXTRA VIRGIN ZACHOWUJE **NATURALNY SMAK OLIWEK** DZIĘKI EKSTRAKCYI BEZ UŻYCIA CIEPŁA, DZIĘKI CZEMU UZYSKUJE SIĘ CHARAKTERYSTYCZNY **OWOCOWY AROMAT, LEŚNO-ZIELONY KOLOR I TRAWIASTY PIEPRZNY SMAK**.

KAŻDA BUTELKA PRZECHODZI **RYGORYSTYCZNĄ KONTROLĘ JAKOŚCI** W NASZYCH ZAKŁADACH, ABY ZAPEWNIĆ, ŻE TYLKO NAGRADZANA, WYSOKIEJ JAKOŚCI OLIWA Z OLIWEK DOTKNIĘ ŻYWNOSCI. POZIOM OLEINOWY UTRZYMUJE SIĘ NA ZDROWYM POZIOMIE, NIEPRZEKRACZAJĄCYM **0,8% KWASOWOŚCI** OLIWY Z OLIWEK.

NASZA DEWIZA:

CZYSTA, AUTENTYCZNA, WYSOKA JAKOŚĆ - ZASTOSOWALIŚMY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PROCES EKSTRAKCYI I STARANNIE WYBRALIŚMY NAJLEPSZE OWOCE Z NASZYCH CERTYFIKOWANYCH GAJÓW OLIWNYCH W RETIMNO NA KRECIE.

ZDROWSZA ALTERNATYWA - NASZA OLIWA Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA ZAWIERA DUŻE ILOŚCI PRZECIWUTLENIACZY I JEST BOGATA W WITAMINY E I K. OLIWA JEST RÓWNIEŻ BOGATA W ZDROWE TŁUSZCZE, KTÓRE POMAGAJĄ OBNIŻYĆ ZŁY CHOLESTEROL.

WYRÓŻNIAJĄCY SMAK - ROZKOSZUJ ZMYŚŁY OSTRYM I OWOCOWYM AROMATEM NASZEJ TŁOCZONEJ NA ZIMNO OLIWY Z OLIWEK ORAZ WYJĄTKOWYM GORZKIM SMAKIEM, KTÓRY ZAPAMIĘTASZ. TEJ LEKKIEJ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ RZADKIEJ KOMBINACJI NIE ZNAJDZIESZ WŚRÓD INNYCH OLEJKÓW.

BEZ SKRUPUŁÓW - CIESZ SIĘ CHLEBEM, PRZEPISEM, MAKARONEM I SAŁATKĄ W ZDROWY SPOSÓB. TA ORGANICZNA OLIWA Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA JEST PODSTAWĄ KUCHNI DLA OSÓB O ŚCISŁYCH PLANACH ŻYWIENIOWYCH. ŚWIETNA JAKO DODATEK LUB JAKO SOS Z CZOSNKIEM DO MACZANIA.

ELEGANCKIE OPAKOWANIE - OD PUDEŁKA DO BUTELKI, NASZA WIELOKROTNIE NAGRADZANA OLIWA Z OLIWEK DLA SMAKOSZY NIE PRZESTAJE PRZEKRACZAĆ OCZEKIWAŃ. KAŻDA GRECKA OLIWA Z OLIWEK JEST DOSTĘPNA W NIEWIELKIEJ, ELEGANCKIEJ, LUKSUSOWEJ I GOTOWEJ NA PREZENT PUSZCZE.

DO ŚNIADANIA UŻYWAJ OLIWY!

SPRÓBUJ ZASTĄPIĆ MASŁO W SWOIM ŚNIADANIU!

POSTĘPUJ ZGODNIE Z **PRZEPISEM STARYCH MIESZKAŃCÓW KRETY**: POLEJ KROMKĘ CHLEBA RAZOWEGO ODROBINĄ OLIWY Z OLIWEK.

JEŚLI CHCESZ, MOŻESZ WYBRAĆ **OLIWĘ SMAKOWĄ Z NATURALNYMI AROMATAMI** (ZIOŁA, ZIOŁA AROMATYCZNE, PRZYPRAWY). MOŻESZ NAWET SAMODZIELNIE JĄ PRZYGOTOWAĆ, POZOSTAWIAJĄC GAŁĄZKĘ ZIOŁA W BUTELCE OLIWY Z OLIVEK NA DWA TYGODNIE. NA KRECIE UŻYWA SIĘ CZYSTĄ OLIWĘ Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Z ODRÓBINĄ **OREGANO I SOLI**.

TO DOSKONAŁE ŚNIADANIE DLA TWOJEGO ZDROWIA!



NADAL NIE JESTEŚ PRZEKONANY? ZAPOZNAJ SIĘ Z PONIŻSZYMI CECHAMI, KTÓRE POMOGĄ CI PODJĄĆ DECYZJĘ:

- ☐ WSZECHESTRONNY SKŁADNIK, UZUPEŁNIA PRAWIE WSZYSTKIE RODZAJE POTRAW
- ☐ NADAJE SIĘ DO GOTOWANIA W DOMU ORAZ NA **PROFESJONALNYM** POZIOMIE
- ☐ IDEALNY ZAMIENNIK OLEJU DLA OSÓB Z WYSOKIM POZIOMEM **CHOLESTEROLU**
- ☐ IDEALNY DO **SMAŻENIA** NA MAŁYM OGNIU
- ☐ BOGATA I PŁYNNA KONSYSTENCJA

PRZENIEŚ GOTOWANIE NA WYŻSZY POZIOM. DODAJ OLIWĘ Z OLIVEK EXTRA VIRGIN FIRMY LATZIMAS GOLD DO SWOJEGO KOSZYKA JUŻ DZISIAJ!

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** EXTRA VIRGIN
- **POJEMNOŚĆ:** 500ML
- **OPAKOWANIE:** SZKLANA BUTELKA
- **PRODUCENT:** LATZIMAS GOLD
- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** KRETA
- **ODMIANA OLIVEK:** KORONEIKI
- **KOLOR:** JASNOZIELONY, NATURALNIE MĘTNY

- **KWASOWOŚĆ:** OD 0,0% DO 0,8%
- **ZBIÓR:** 2023
- **NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:** 20/05/2024 (BEST BEFORE)

DOSTĘPNE RÓWNIEŻ OBJĘTOŚCI: 250ML, 500ML, 1L (BUTELKA), 5L (PUSZKA)

PRODUKT ORGANICZNY W 100% NATURALNY.

PRODUKT Z ORGANICZNEJ UPRAWY!



SourceOliwy.pl

OLIWY Z OLIVEK Z KRETY

BADANIA WYKAZAŁY, ŻE **OLIWA Z OLIVEK JEST BARDZIEJ ODPORNA NA WYSOKIE TEMPERATURY NIŻ WSZYSTKIE INNE OLEJE**, NIE UTLENIA SIĘ I POZOSTAJE ZDROWA.

OLIWA Z OLIVEK POCHODZĄCA Z KRETY JEST POZYSKIWANA WYŁĄCZNIE Z SOKU Z OLIVEK POCHODZĄCYCH Z KRETY, OTRZYMYWANY PROSTYMI NATURALNYMI LUB MECHANICZNYMI METODAMI, **BEZ ŻADNEJ OBRÓBKİ CHEMICZNEJ** LUB INNEJ, PONIEWAŻ TA OLIWA Z OLIVEK NIE WYMAGA PRZETWARZANIA. ZAWSZE Z POSZANOWANIEM ŚRODOWISKA I BEZ NEGATYWNYCH SKUTKÓW, W PEŁNI WYPOSAŻONA FABRYKA PRODUCENTA POZWALA NA WYDOBYWANIE WYSOKIEJ JAKOŚCI OLIVY Z OLIVEK METODĄ **TŁOCZENIA NA ZIMNO**.

MIESZKAŃCY KRETY SPOŻYWAJĄ NAJWIĘKSZE ILOŚCI OLIVY Z OLIVEK NA ŚWIECIE!





ETAPY ZBIORU

OLIWKI TRADYCYJNIE ZBIERANE SĄ **RĘCZNIE**, A ICH ZBIÓR OD WIEKÓW JEST JEDNYM Z **NAJWAŻNIEJSZYCH ZAJĘĆ ROLNICZYCH JESIENI** NA WIELU OBSZARACH MORZA ŚRÓDZIEMNEGO. NALEŻY JEDNAK PAMIĘTAĆ, ŻE DOKŁADNY **SEZON ZBIORÓW** RÓŻNI SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD OSTATECZNEGO PRZEZNACZENIA OWOCÓW (KONSERWOWANIE, OLEJOWANIE ITP.). W ZALEŻNOŚCI OD TEGO, JAK SĄ PRZETWARZANE, OLIWKI ZBIERA SIĘ W **TRZECH RÓŻNYCH ETAPACH**:

- **I ETAP** - ZBIERANE SĄ OWOCE, KTÓRE BĘDĄ KONSERWOWANE (ZIELONE OLIWKI)
- **II ETAP** - ZBIERANE SĄ OWOCE, KTÓRE BĘDĄ DOJRZAŁE (CZARNE) DO KONSERWOWANIA W PUSZKACH
- **III ETAP** - ZBIERANE SĄ OWOCE PRZEZNACZONE DO PRODUKCJI OLIWY Z OLIWEK

W TYM DRUGIM PRZYPADKU OWOCE NALEŻY ZBIERAĆ W MOMENCIE, GDY ZAWIERAJĄ NAJWIĘCEJ OLEJU I SĄ NAJLEPSZEJ JAKOŚCI, CZYLI WTEDY, GDY OWOCE SĄ W PEŁNI DOJRZAŁE.

OD ZBIORU DO SORTOWANIA

MOŻNA SIĘ OCZYWIŚCIE ZASTANAWIAĆ, CO DZIEJE SIĘ ZE WSZYSTKIMI OLIWKAMI ZEBRANYMI PO PROCESIE ZBIERANIA. PO ZBIORACH ZAWSZE NASTĘPUJE SORTOWANIE, CO JEST RÓWNIE KONIECZNYM PROCESEM, PONIEWAŻ PODCZAS ZBIORU OLIWEK ZBIERANE SĄ „RZECZY”, KTÓRE ZDECYDOWANIE NIE SĄ POTRZEBNE, TAKIE JAK LIŚCIE, GAŁĘZIE, GLEBA, KAMIEŃ ITP. SORTOWANIE ODBYWA SIĘ ZWYKLE ZA POMOCĄ MECHANICZNEGO SORTOWNIKA, A ZA JEGO POMOCĄ OWOCE OLIWNE SĄ KLASYFIKOWANE ZGODNIE Z ICH WIELKOŚCIĄ, TAK ABY MOŻNA JE BYŁO BEZ PRZESZKÓD PRZEKAZAĆ DO NASTĘPNEGO - DOWOLNEGO - ETAPU PROCESU PRODUKCYJNEGO!



NASZE OLIWY Z OLIVEK TO NIE TYLKO WSPANIAŁY SMAK, ALE RÓWNIEŻ DELIKATNY ZAPACH I PIĘKNY NATURALNY ZIELONKAWY KOLOR.

KAŻDA BUTELKA PRZECHODZI **RYGORYSTYCZNĄ KONTROLĘ JAKOŚCI** W NASZYCH ZAKŁADACH, ABY ZAPEWNIĆ, ŻE TYLKO WYSOKIEJ JAKOŚCI OLIWA Z OLIVEK DOTKNIĘ ŻYWNOŚCI. POZIOM OLEINOWY UTRZYMUJE SIĘ NA ZDROWYM POZIOMIE, NIEPRZEKRACZAJĄCYM 0,8 G NA 100 G OLIWY Z OLIVEK CO OZNACZA IŻ JEJ **KWASOWOŚĆ TO MNIEJ NIŻ 0,8%.**



OLIWA TA BYŁA WIELOKROTNIE NAGRADZANA (2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2018, 2019, 2020)

PRZEZ 3 LATA Z RZĘDU (2007,2008,2009) OTRZYMYWAŁA SUPERIOR TASTE AWARD PRYZYNAWANĄ PRZEZ JURY MIĘDZYNARODOWEGO INSTYTUTU SMAKU I JAKOŚCI Z **BRUKSELI** SKŁADAJĄCE SIĘ Z SZEFOW KUCHNI I SOMMELIERÓW, KTÓRZY OKREŚLILI **SMAK OLIWY LATZIMAS JAKO WYBITNY.**





FIRMA POSIADA CENIONE CERTYFIKATY BEZPIECZEŃSTWA, POCHODZENIA ORAZ KONTROLI PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH.

FIRMA LATZIMAS S.A. POSIADA NASTĘPUJĄCE CERTYFIKATY:

- SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI (HACCP)
- SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ (ISO)
- POCHODZENIA GRECKIEGO (EL 043)
- CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA (CHNP)
- AUDYTU I CERTYFIKACJI PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH ORGANIZATION (DIO)
- ZINTEGROWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA AGRO 2,1-2,2 (METRONCERT).
- CERTYFIKAT ZGODNOŚCI, JAS
- ROLNICZA STANDARD PRODUKTÓW ORGANICZNYCH W JAPONII
- BRC - GLOBAL STANDARD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI
- DQS - IFS - INTERNATIONAL FOOD STANDARD OLIVE OIL

Wartości odżywcze w 100 ml

Energia 3449 kJ / 824 kcal

Węglowodany ogółem 0,0 g

w tym:

Cukier 0,0 g

Błonnik 0,0 g

Białka 0,0 g

Sól 0,0 g

Tłuszcze 91,6 g

w tym:

Tłuszcze nasycone 14,0 g

Tłuszcze jednonienasycone 69,6 g

Tłuszcze wielonienasycone 8,0 g

WARTOŚCI ODŻYWCZE OLIIWY Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

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

JEDNA ŁYŻKA OLIIWY Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA ZAWIERA:

- 120 KALORII 14 GRAMÓW TŁUSZCZU (Z CZEGO 9,8 JEST JEDNONIENASYCONE)
- ZERO CUKRU, WĘGLOWODANÓW LUB BIAŁKA
- 1 MILIGRAM WITAMINY K (10% DV)
- 9 MILIGRAMÓW WITAMINY E (10% DV)