



LATZIMAS GOLD OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN 500ML

CENA: **36,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: LATZIMAS

KOD EAN: 5200133540724



OPIS PRZEDMIOTU

LATZIMAS GOLD OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN 500ML

OLIVA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN LAZTIMAS Z SERII GOLD JEST W 100% SOKIEM Z OLIVEK BOGATYCH W POLIFENOLE, KWASY TŁUSZCZOWE, WITAMINY ORAZ MINERAŁY. ZAWIERA DUŻE ILOŚCI WITAMIN A, B, C, D I E. **DELIKATNY OWOCOWY SMAK Z NUTĄ ŚWIEŻO SKOSZONEJ TRAWY, OLIVA O KWASOWOŚCI DO 0,08%.**

PRODUKT BEZPOŚREDNIO OD PRODUCENTA Z GRECJI.

JEST BARDZO POŻYWNY I BARDZO ŁATWO TRAWIONY PRZEZ ORGANIZM.

CODZIENNE SPOŻYWANIE OLIVY 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. OLIVA Z OLIVEK MOŻE BYĆ OKREŚLANA JAKO „**ŹRÓDŁO ŻYCIA**”.



POTRZEBUJESZ ZDROWSZEGO I SMACZNIEJSZEGO OLEJU ALTERNATYWNEGO 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.

NASZE OLIWY Z OLIWEK 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 OLIWEK DOTKNIĘ ŻYWNOŚCI. POZIOM OLEINOWY UTRZYMUJE SIĘ NA ZDROWYM POZIOMIE, NIEPRZEKRACZAJĄCYM 0,8 G NA 100 G OLIWY Z OLIWEK CO OZNACZA IŻ JEJ **KWASOWOŚĆ OD 0,3% DO 0,8% MAX.**



TWÓRZ PRZEPYSZNE I ZDROWE POSIŁKI Z OLIWĄ Z OLIWEK EXTRA VIRGIN FIRMY LATZIMAS Z SERII GOLD!

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



Latzimas
GOLD



SUPERIOR QUALITY
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FROM CRETE, GREECE

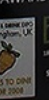


Superior category olive oil
obtained directly from olives and
solely by mechanical means

EL40043

PRODUCT OF GREECE

LATZIMAS S.A. AWARDS:



COLD EXTRACTION

Best before: see on top

750ml e



KAŻDA BUTELKA ZAWIERA DELIKATNIE AROMATYZOWANĄ OLIWĘ Z OLIVEK O **WYRAFINOWANYM I NIEFILTROWANYM** SMAKU. OLIVA EXTRA VIRGIN ZACHOWUJE **NATURALNY SMAK OLIVEK** 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 OLIVA Z OLIVEK DOTKNIĘ ŻYWNOSĆCI. POZIOM OLEINOWY UTRZYMUJE SIĘ NA ZDROWYM POZIOMIE, NIEPRZEKRACZAJĄCYM **0,3%-0,8% KWASOWOŚCI** OLIWY Z OLIVEK.

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 OLIVA Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA ZAWIERA DUŻE ILOŚCI PRZECIWUTLENIAJCZY I JEST BOGATA W WITAMINY E I K. OLIVA JEST RÓWNIŻ BOGATA W ZDROWE TŁUSZCZE, KTÓRE POMAGAJĄ OBNIŻYĆ ZŁY CHOLESTEROL.

WYRÓŻNIAJĄCY SMAK - ROZKOSZUJ ZMYŚŁY OSTRYM I OWOCOWYM AROMATEM NASZEJ TŁOCZONEJ NA ZIMNO OLIWY Z OLIVEK 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 OLIVEK 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 OLIVEK DLA SMAKOSZY NIE PRZESTAJE PRZEKRACZAĆ OCZEKIWAŃ. KAŻDA GRECKA OLIWA Z OLIVEK 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 OLIVEK.

JEŚLI CHCESZ, MOŻESZ WYBRAĆ **OLIWE SMACOWĄ 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 ODROBINĄ **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 OLIWEK EXTRA VIRGIN FIRMY LATZIMAS GOLD DO SWOJEGO KOSZYKA JUŻ DZISIAJ!

OLIWY Z OLIWEK Z KRETY

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

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

MIESZKAŃCY KRETY SPOŻYWAJĄ NAJWIĘKSZE ILOŚCI OLIWY Z OLIWEK 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 OLIVEK

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 OLIVKAMI ZEBRANYMI PO PROCESIE ZBIERANIA. PO ZBIORACH ZAWSZE NASTĘPUJE SORTOWANIE, CO JEST RÓWNIE KONIECZNYM PROCESEM, PONIEWAŻ PODCZAS ZBIORU OLIVEK 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!



OLIWA TA BYŁA WIELOKROTNIE NAGRADZANA (2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012)

PRZEZ 3 LATA Z RZĘDU (2007,2008,2009) OTRZYMYWAŁA SUPERIOR TASTE AWARD PRYZNAWANĄ PRZEZ JURY MIĘDZYNARODOWEGO INSTYTUTU SMAKU I JAKOŚCI Z **BRUKSELI** SKŁADAJĄCE SIĘ Z SZEFÓW 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

WŁAŚCIWOŚCI:

- **TYP:** EXTRA VIRGIN
- **POJEMNOŚĆ:** 500 ML
- **OPAKOWANIE:** PUSZKA TIN
- **PRODUCENT:** LATZIMAS GOLD
- **KRAJ POCHODZENIA:** GRECJA
- **REGION:** KRETA
- **ODMIANA OLIVEK:** KORONEIKI
- **KOLOR:** JASNOZIELONY, NATURALNIE MĘTNY
- **KWASOWOŚĆ:** OD 0,3% DO 0,8%

- ZBIÓR: 2020
- NAJLEPIEJ SPOŻYC DO: 20.05.2022

DOSTĘPNE OBJĘTOŚCI: 0,25L (PUSZKA); 0,5L (BUTELKA); 1L (PUSZKA); 5L (PUSZKA)

PRODUKT ORGANICZNY W 100% NATURALNY.



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 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:

- 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)