Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 08:20

Link do produktu: https://www.jarzynkawarzywniak.pl/miterra-oliwa-extra-virgin-1l-p-267.html



MiTerra oliwa extra virgin 1L

Cena	**78,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**193**

Opis produktu

Data przydatności do spożycia: 27.06.2024

Kraj pochodzenia: Grecja, Kreta.
Kwasowosc: 0.48

Zawartość Polifenoli: 220mg/kg

Wielokrotnie nagradzana, najwyższej jakości **Kreteńska** oliwa z oliwek extra virgin z pierwszego tłoczenia, pozyskiwana wyłącznie metodą mechaniczną. Pochodzi z gajów oliwnych w **Heraklionie na Krecie** i wytwarzana jest z wybieranych ręcznie oliwek odmiany „**Koroneiki**”. Charakteryzuje się wyjątkowym smakiem świeżej oliwy z pikantną nutą.

Nazwa i dekoracja tej oliwy nawiązują do :”Rytualny taniec bogini Matki Ziemi (1500r.p.n.e.)” MiTerra oznacza „Moja Ziemia”, ale w języku greckim oznacza również „Matkę”. To bardzo zobowiązujące. Dlatego twórcy oliwy uczynili wszystko by powstawała ona z szacunkiem dla otaczającego świata.

Oferowana przez nas oliwa pochodzi ze zbiorów 2021/22, a **kwasowość tej partii wynosi 0.48**

, co potwierdza analiza chemiczna. Oliwę o niskiej kwasowości uzyskuje się z oliwek świeżych, nie do końca dojrzałych, nieuszkodzonych, przetworzonych w krótkim czasie od zbiorów. W oliwkach zbyt dojrzałych i zbyt długo przetrzymanych wzrasta zawartość kwasów.

MiTerra jest znana i polecana szczególnie ze względu na **wysoki poziom polifenoli: 220mg/kg**. Polifenole, to najogólniej bioaktywne związki pochodzenia roślinnego, które pełnią w organizmie człowieka bardzo ważną rolę. Są antyoksydantami, mają m. in. działanie przeciwnowotworowe, przeciwzapalne, przeciwmiażdżycowe.

Oliwa MiTerra jest idealna do spożywania na zimno, jako składnik sosów sałatkowych, lub dodatek do pieczywa, ryb i makaronów. Może również służyć do gotowania i smażenia, ale pamiętajmy, że im wyższej temperaturze poddamy oliwę, tym mniej prozdrowotnych składników dostarczy ona do naszego organizmu.

Data przydatności jest widoczna na każdym opakowaniu i oznacz „najlepiej spożyć do”

Prawidłowe przechowywana oliwy: w chłodnym i ciemnym miejscu, szczelnie zakręcona (oliwa traci swoją jakość pod wpływem powietrza i światła).