PRODUKTOVÝ KATALÓG 2023

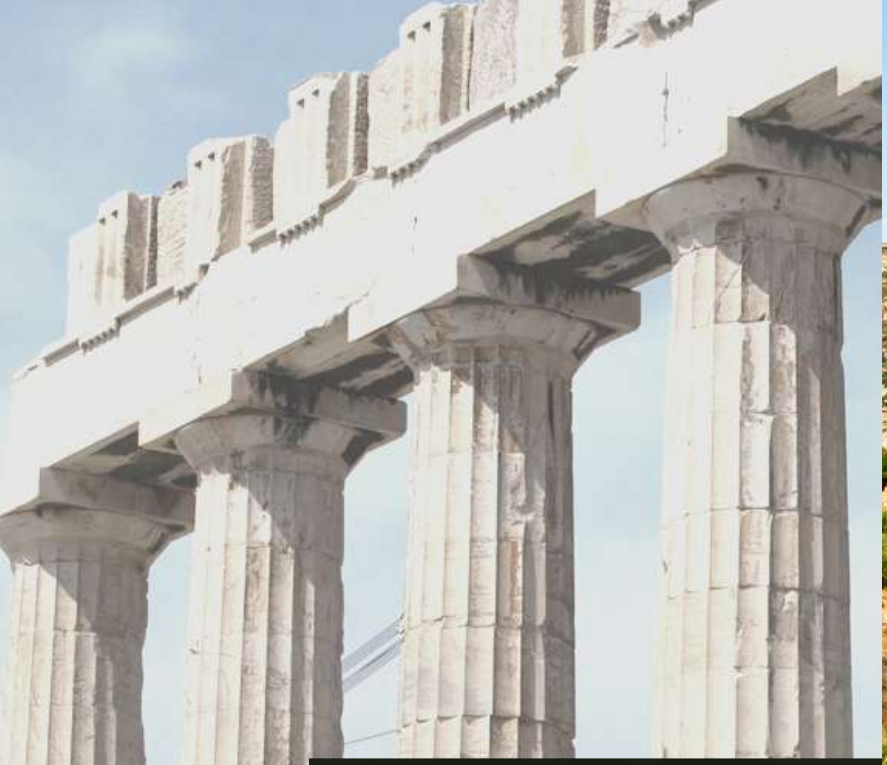
Olivier

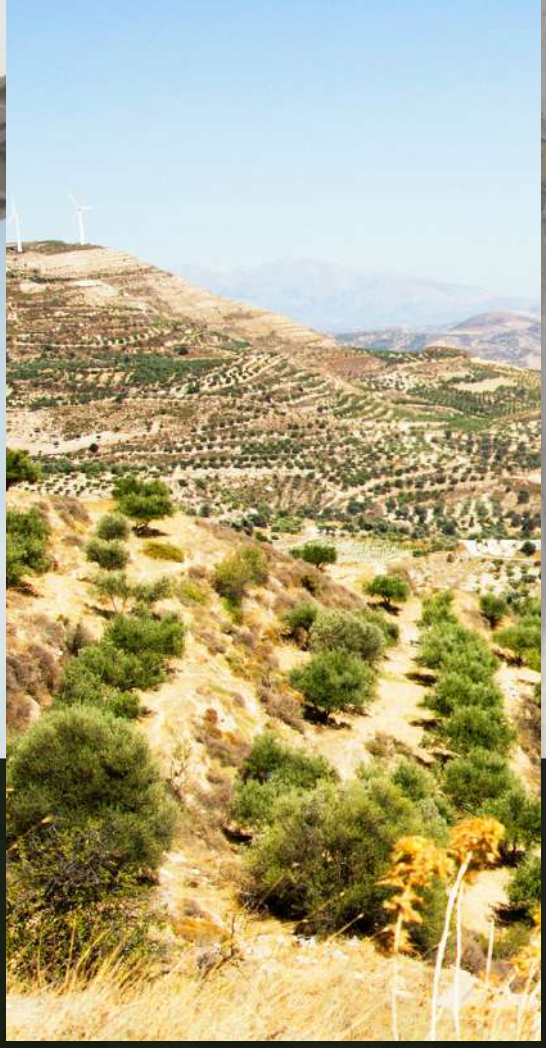
MYOLIVIER.COM

OBSAH

Náš Príbeh....4-5
Sarakina 6
Critida....8
Tekuté zlato Kréty....10
Sarakina Tsoynato- Prémiový Extra Panenský Olivový Olej....11
Bellagio Extra Panenský Olivový Olej....12
FARMACIA Extra Panenský Olivový Olej....13
GIFT BOX "ELAIOLAZOMA" Extra Panenský Olivový Olej....14
Attitude Sitia 0.2 Extra Panenský Olivový Olej....15
(detský) BIO Extra panenský olivový olej ELENI....16
FRESH BIO EARLY HARVEST Extra Panenský Olivový Olej....18
FRESH EARLY HARVEST Extra Panenský Olivový Olej....19
Oliena Extra Panenský Bio Olivový Olej....20
MORESCA a BIO Extra Panenský Olivový Olej....21
MORESCA ALMOND ČIERNA A BIELA Extra EPOO....22
Organický (BIO) Extra Panenský Olivový Olej....23
Sitia 0.2 Extra Panenský Olivový Olej....24
Premium Selection 0.2 Extra Panenský Olivový Olej....25
Pohladkanie Chuťových Pohárikov....26
Messara 0.2 Extra Panenský Olivový Olej 27
Eleanthos-Koreneiko Panenský Olivový Olej....28
Eleanthos- Koroneiko Extra Panenský Olivový Olej....29
Farba Olivového Oleja....30
Ako používať ochutený olivový olej?....32
Ochutené Extra Panenské Olivové Oleje 200 ml....33
Bio Citrónový Extra Panenský Olivový Olej....34
Ochutené Bio Extra Panenské Olivové Oleje 100 ml....35
Olivy Kalamata Critida....37

Chalkidiki Olivy s Piri-Piri.....38
Mini Krétske Čierne Olivy.....39
Mini Krétske Zelené Olivy.....40
Balzamikové Glazé.....41
Balzamikové Glazé s Medom.....42
Tradičné Balzamiko s Tymiánovým Medom.....43
Tradičné Balzamiko Critida.....44
Balzamiko s Tymiánovým Medom.....45
Balzamiko Critida.....46
Horčicové Balzamiko.....47
Balzamiko Sarakina.....48
100% Organický Oregánový Olej.....50
Účinky 100% Organického Oregánového Oleja.....51
Olivové Pasty Critida.....52
Marmelády Critida.....53
Korenie Oregano.....54
Krétska Nr. 1 Káva.....55
Med Sarakina 56
Med Critida Borovicovo Tymiánový.....57
Darčekové Balíčky.....58-59





NÁŠ PRÍBEH

Sme rozvíjajúca sa slovenská firma ale s dlhoročnými medzinárodnými skúsenosťami nášho hlavného tovaroznalcu, ktorá sa zameriava na distribúciu, školenia, varenia, prezentácie (aj priamo na mieste vo výrobe) olivového oleja od našich dodávateľov z Grécka, Kréty. Ponúkame Vám značku SARAKINA, ktorá ako jediná na svete produkuje olivový olej z pôvodnej mono-odrody Tsounati a značku CRITIDA, ktorá je známa najvyššou kvalitou výrobkov a obalov s neustálou modernizáciou výroby.

Naším cieľom je prinášať na slovenský a český trh to najkvalitnejšie tekuté zlato v podobe olivového oleja pre našich vzácnych spotrebiteľov. Taktiež široké spektrum produktov, rozmanitých gréckych a mediteránskych chutí, korenín a výrobkov BIO kozmetiky značky MINOAN LIFE.

Olivier
MYOLIVIER.COM

KRÉTA

SARAKINA A CRITIDA

My olivier distribuuje produkty značiek Sarakina a Critida, pochádzajúce z Kréty, Grécka. Okrem olivového oleja, prináša na slovenský trh taktiež medy, balzamiko, olivy a další pestrý sortiment produktov.

Obe značky sú známe svojou kvalitou a množstvom ocenení. Olivové oleje sú vyrábané z najkvalitnejších olív a majú vynikajúcu chuť, ktorá Vás prenesie do slnečnej Kréty hneď ako ich ochutnáte.

SARAKINA ZNAČKA DNES UŽ 90 ROKOV NA TRHU

Rodina Sfinarolis tento rok oslavuje jubileum. Od 1931 roku je na trhu. Už 90 rokov pracuje na vegetácii olivovníkov, ktoré produkujú vysoko kvalitný olivový olej. Vysadili ich starí otcovia s láskou a dnes v ich túžbe pokračujú s rovnakou láskou a starostlivosťou, vždy v úplnej harmónii s prírodou a životným prostredím tohto ostrova. Ich olivové háje sa nachádzajú vo viac ako 400 metrov vysokej horskej oblasti Sarakina (Selina) na juhozápadnej Kréte.

Ročne dokáže tento podnik vyprodukovať len limitované množstvo tohto unikátneho oleja, pretože takýchto tisícročných stromov s unikátnymi plodmi je len obmedzené množstvo.

Odrody v konkrétnych klimatických podmienkach (plné slnečné svetlo, vysoké zrážky, nízka vlhkosť vzduchu) a geomorfologických podmienkach (sklonné oblasti s veľmi veľkými hypsometrickými rozdielmi) regiónu dodávajú extra panenskému olivovému oleju zo Seliny na Kréte fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti najvyššej kvality.

Odrody tejto oblasti produkujú unikátny a jediný svojho druhu na svete extra panenský olivový olej TSOUNATO, známi medzi Kréťanmi ako najsladší extrakt z olív. A preto chutí aj deťom.

V súčasnosti rodinný podnik "SARAKINA OLIVE OIL" stanovil úplnú kontrolu od kultivácie svojich hájov až po jeho výrobu vo vlastných zariadeniach, ktoré vytvoril podľa najprísnejších medzinárodne certifikovaných kontrol kvality a predpisov.

OCENENIA:

OLIVOVÝ OLEJ Z OLÍV ZBIERANÝCH RUČNE

sarakina
Olive oil

CRITIDA RODINNÁ SPOLOČNOSŤ POCHÁDZAJÚCA ZO SRDCA KRÉTY

Critida je rodinná spoločnosť v Iraklio Kréta (od roku 1912), Grécko s dlhou históriou vyrábajúca extra panenský olivový olej, organický olivový olej a olivovú pastu. Aj po troch generáciách rodina pokračuje vo výrobe výnimočného extra panenského olivového oleja. Ich olivový olej sa vyrába na farmárskych plantážach Kréty, kde už po tisíce rokov pestovanie olivovníkov zostáva nezmenené.

Špecializuje sa na obchodovanie s dvoma kategóriami štandardizovaného olivového oleja: extra panenským a BIO.

Extrakcia extra panenského olivového oleja sa vykonáva v licencovaných výrobných závodoch, ktoré používajú iba extrakciu oleja za studena. Táto metóda zaisťuje, že: extra panenský olivový olej si zachováva všetky svoje prírodné vlastnosti a prínosy pre zdravie a chuť.

Critida využíva najmodernejšie technológie a dbá na všetky detaily, vďaka čomu získali ocenenia po celom svete. Kvalitu všetkých produktov spoločnosť testuje vysoko kvalifikovaný personál v súlade s medzinárodnými a európskymi normami.

Critida využíva najpopulárnejšiu grécku odrodu KORONEIKI, ktorá sa rozšírila po celom Grécku a je exportovaná do celého sveta. Všetky oleje značky Critida sú vyrábané bez akejkoľvek chémie a ekologicky.

OCENENIA:

KVALITA VÝROBKOV, NEUSTÁLY VÝSKUM ZAMERANÝ NA ZLEPŠOVANIE, ÚKTA K SPOTREBITEĽOVI A ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU ROBÍA TÚTO SPOLOČNOSŤ VÝNIMOČNOU

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Tekuté zlato Kréty

Nasladlý olej, ktorý chutí aj deťom

Tsounato extra panenský olivový olej je úplne odlišný od všetkých ostatných olejov, pretože má niekoľkonásobne vyšší obsah vitamínov, antioxidantov, fenolov a polyfenolov než iné extra panenské olivové oleje a svojou sladkou a jemnou chuťou, ako aj zlatozelenou farbou okamžite vynikne medzi všetkými ostatnými EPOO/EVOO. Odroda Tsounati dozrieva iba v oblasti Sarakina a nikde inde na svete. Tento jemný olivovník sa neobíja, plody sa zbierajú, keď dozrejú a popadajú do sietí a do pár hodín po zbere začína výroba oleja výlučne mechanickým a ekologickým spôsobom.

Je to jagavejšia hviezda na Olivovom nebi v súhvezdi ASTERIA. no comment..

MOŽNOSTI PRODUKTU

„NASLADLÝ OLEJ"

KÓD: S-O-50-01 Sklo 50 ml - 3,19 €

KÓD: S-O-100-01 Sklo 100 ml - 4,19 €

KÓD: S-O-250-01 Sklo 250 ml - 9,49 €

KÓD: S-O-500-01 Sklo 500 ml - 12,49 €

KÓD: S-O-750-01 Sklo 750 ml - 17,90 €

KÓD: S-O-500-11 Kov 500 ml - 12,59 €

KÓD: S-O-4L-01 Kov 4l - 69,90 €

Olivier
MYOLIVIER.COM

SARAKINA TSOYNATO- PRÉMIOVÝ EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Druh olív: Tsounati
Zloženie: 100% Prémiový Extra panenský olivový olej
Kyslosť: 0,3 - 0,8% w/w
Hodnota peroxidu: max. 20mEq02/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,22. K 232 max 2,5. DK max 0,01.
Vosky max 150mg
Sklenená fľaša 750 ml, 500 ml, 250 ml, 100 ml
plechovky 500 ml, 4L

Organoleptické informácie: Olej je zlatozelenej farby s jedinečnou sladkou a jemnou chuťou.
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

Odroda Tsounati sa nachádza iba v oblasti Sarakina a nikde inde na svete.

Tsounati olivovník je jemný olivovník, takže sa neobíja, plody sa zbierajú keď dozrejú a popadajú do sietí a do pár hodín po zbere začína výroba oleja výlučne mechanickým a ekologickým spôsobom.

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml	
Energia 3404 kj/828 kcal	
Tuky	92 g
z toho nasýtené tuky	13 g
Mononenasýtené tuky	73 g
Polynenasýtené tuky	6 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BELLAGIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Pre labužníkov ponúkame extra panenský olivový olej bez obsahu chemických látok, vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vymývaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny, minerály a príjemnú arómu.
Tento pán Olivový Olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, polievkach, zelenine, mäse, rybách a hydine ale aj v kozmetike a lekárstve. Proste všade! Krásna fľaša – skvelý DARČEK krásnym ľuďom – teda Vám všetkým, čo ste si ho vybrali..!

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg Balenie: Luxusná "Bellagio" fľaša 700 ml Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-700-09
700 ml - 17,89 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„ZLATÝ ZÁŽITOK Z DARU"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

FARMACIA EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Extra panenský olivový olej bez obsahu chemických látok, limitovane robený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vymývaním) čerstvých krétskych olív a okamžite lisovaných za studena, aby si zachoval všetky potrebné vitamíny, minerály a príjemnú jemnú arómu. Tento pán Olivový Olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, polievkach, zelenine, mäse, rybách a hydine a pri grilovaní. Ale aj v kozmetike.. testujte!

„LIMITED.."

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg Balenie: "FARMACIA" fľaša 750 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-750-13
750 ml - 17,89 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

GIFT BOX "ELAIOLAZOMA" VÝBEROVÉ EPOO

Darčekový box Elaiomazoma, ktorý obsahuje výberové olivové oleje z troch regiónov Kréty. Balenie obsahuje oleje: Messara 0.2 (kyslosť 0,2%) extra panenský olivový olej, Sitia 0.2 extra panenský olivový olej a Clasic line extra panenský olivový olej.

Extra panenský olivový olej bez obsahu chemických látok, vyrobený čisto prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vymývaním) čertvého olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny, minerály a príjemnú arómu.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg Balenie: fľaša 250 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

250 ml: C-O-250-12 - 8,30 €
GIFT : C-O-250x3-12- 28,29 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

ATTITUDE SITIA 0.2 EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Olej má chránené označenie pôvodu SITIA 0.2 extra panenský olivový olej zo známej oblasti Kréta, Sitia. Unikátny extra panenský olivový olej s prírodnými prísadami, plne ochutený s príjemnou arómou, bezkonkurenčnými výživovými vlastnosťami a kyslosťou do 0,29% bez chemických látok vyrobený prírodnou cestou, jednoduchou elúciou olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny. Vynikájúci na šaláty a dressingov a hlavne grilovanie rýb. Alebo len tak ruka s rukov okrúhliny osláviť a zároveň pani domácu potešiť..lOl A chuť skúste opísať Vy, lebo pre nás „neopísateľná..“

INFORMÁCIE

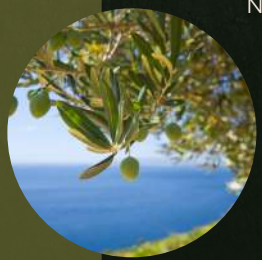
Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2 / kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150mg
Balenie: Luxusná "attitude" fľaša 700 ml
Organoleptické informácie: Olej je svetlej zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, s veľmi výraznou chuťou a arómou Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-700-08
700 ml - 34,59 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g



„VÁŠ UNIKÁT"

FISIKA

Olivier
MYOLIVIER.COM

RELIEVE VIACÚČELOVÝ DETSKÝ OLEJ

Špeciálna BIO značka navrhnutá pre všetky Zbohom začervenanie, svrbenie, boľavá pokožka a vodeodolná maskara! Tento suchý olej je skutočným "multitaskerom"! Hydratuje a upokojuje citlivú pokožku. Prečo si ho zamilujete? Telový olej bohatý na rastlinné zložky, ktorý sľubuje hydratovanú, vyživenú pokožku pre vaše dieťa ako aj pre vás. Obsahuje olivový olej, výťažky z harmančeka a nechtíka

INFORMÁCIE

Tento ručne vyrobený olej obsahuje základ extra panenského organického krétskeho olivového oleja a zmes okvetných lístkov harmančeka, kostihoja a nechtíka, a je obohatený o esenciálne oleje levandule, harmančeka a neroli.

100% prírodné zložky, 90% certifikované organické zložky. Dermatologicky testované. Certifikované ako šetrné k citlivej pokožke prostredníctvom oficiálneho laboratórneho testu. Vegan & Cruelty-free. Olej ani jeho zložky nie sú testované na zvieratách.

Bez parabénov (syntetické zlúčeniny používané ako konzervačné látky), PEG (zlúčeniny na báze ropy), ftaláty (plastifikačné chemikálie) a GMO (čokoľvek modifikované na úrovni génov v laboratóriu). Bez syntetických vôní, syntetických konzervačných látok a umelých farbív.

OBJEM A CENA

KÓD: C-DO-100-01
100 ml - 26,19 €

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

„TO NAJLEPŠIE PRE NAJMENŠÍCH.."

Olivier
MYOLIVIER.COM

(DETSKÝ) BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ ELENI

Špeciálna BIO značka navrhnutá pre všetky dojčatá a deti od šiestich mesiacov s jemnou chuťou a arómou Kréty. Eleni Andreadaki je najmladšou členkou rodinnej firmy Critida, ktorá sa narodila v len decembri 2020 a pravé ona je dôvodom, prečo majitelia chceli poskytnúť ten najvýživnejší organický olivový olej s vysokým obsahom vitamínov, ktorý budú používať v jej každodennej strave. To všetko pre Eleni a každé dieťa na svete, ktoré si zaslúžia to najlepšie.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01.
Vosky max 150 mg
Balenie: sklenenná fľaša 250 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-250-18
250 ml - 10,49 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BIO FRESH EPOO EARLY HARVEST

Extra panenský BIO olivový olej bez chemických látok vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny a príjemnú arómu. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine. Ale najlepší je na šaláty pre svoju ostrú a horkastú chuť pokosenej trávy, alebo len tak inhalovať a snívať krétsky sen.. Skvelý darček „staromódnom paper wrape"neodmietne tobôž ani dobrý lekár..

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg Balenie: fľaša v papieri 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

BIO: C-O-500-10 - 13,19 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„PRVÉ ZELENÉ ZLATO"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

FRESH EPOO EARLY HARVEST

Extra panenský olivový olej bez chemických látok vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny a príjemnú arómu. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine. Ale najlepší je na šaláty pre svoju ostrú a horkastú chuť pokosenej trávy, alebo len tak inhalovať a snívať krétsky sen.. Skvelý darček v „staromódnom paper wrape" neodmietne tobôž ani lekár..!

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg Balenie: fľaša v papieri 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou. Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

CLASSIC: C-O-500-11 - **11,59 €**

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„SMARAGDOVÝ A PRVÝ.."

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

OLIENA LEMON C-OO-500-1

OLIENA CLASSIC C-O-500-07

OLIENA SITIA C-O-500-19

Olivier
MYOLIVIER.COM

OLIENA EXTRA PANENSKÝ BIO OLIVOVÝ OLEJ

Extra panenský BIO olivový olej bez chemických látok vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny a príjemnú arómu.
Je najlepší je na šaláty pre svoju ostrú a horkastú chuť pokosenej trávy, alebo len tak inhalovať a snívať krétsky sen.. Skvelý darček neodmietne tobôž ani lekár..
Vyskúšajte taktiež Olienu zo Sitie alebo Olienu ochutenú citrónom.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg
Balenie: Oliena fľaša 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou.
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-500-07 - 15,29 €
C-O-500-19 - 12,09 €
C-OO-500-1 - 15,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.6 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„VÔŇA TRÁVY.."

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

„TO NAJLEPŠIE Z OBOCH.."

Olivier
MYOLIVIER.COM

MORESCA BIO EPOO
&
MORESCA EPOO

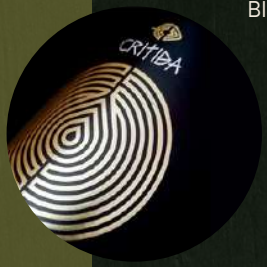
Extra panenský BIO a extra panenský classic olivový olej bez chemických látok vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny a príjemnú arómu. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01.
Vosky max 150 mg
Balenie: MORESCA fľaša 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou.
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

zelena - **C-O-500-15 - 13,69 €**
BIO modra - C-O-500-14 - 16,79 €



NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

MORESCA ALMOND ČIERNA A BIELA EXTRA PANENSKÉ OLIVOVÉ OLEJE

Extra panenský olivový olej bez chemických látok vyrobený prírodným spôsobom jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny a príjemnú arómu. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,39% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150 mg
Balenie: Moresca fľaša 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou.
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

biela - **C-O-500-17**
cierna- C-O-500-16
500ml - 13,69 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„YIN YANG.."

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

ORGANICKÝ (BIO) EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Organický extra panenský olivový olej s prírodnými ingredienciami s plnou chuťou, s bezkonkurenčnými výživovými vlastnosťami a kyslosťou do 0,2%. Zo zberu a lisovania olív sú vylúčené akékoľvek chemické látky, či už pri hnojení pôdy alebo v boji proti parazitom, čo podporuje týmto spôsobom využitie výživových prvkov samotnou rastlinou.Táto metóda má za následok prírodné, šťavnaté ovocie a vynikajúcu kvalitu organického krétskeho olivového oleja.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% organický Extra panensky olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150mg
Balenie: Plech 1L, Keramická fľaša 500 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-1L-01; 1l - 20,90 €
KÓD: C-O-500-01; 500 ml - 17,79 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„KVALITU VŽDY OCEŇTE"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

SITIA 0.2 EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Olej má chránené označenie pôvodu SITIA 0.2 extra panenský olivový olej zo známej oblasti Kréta, Sitia. Unikátny extra panenský olivový olej s prírodnými prísadami, plne ochutený s príjemnou arómou, bezkonkurenčnými výživovými vlastnosťami a kyslosťou do 0,2% bez chemických látok vyrobený prírodnou cestou, jednoduchou elúciou (vyluhovaním) olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2 / kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150mg
Balenie: plech 1L, plech 50ml, 100 ml sklo
Organoleptické informácie: Olej je svetlej zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, s veľmi výraznou chuťou a arómou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše.
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste.
Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-1L-05; 1L - 17,69 €
KÓD: C-O-100-05; 100 ml - 3,89 €
KÓD: C-O-50-05; 50 ml - 2,69 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„PERLA ZO SITIE"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

PREMIUM SELECTION 0,2 EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Extra panenský olivový olej s kyslosťou do 0,2% bez chemických látok vyrobený prírodnou cestou, jednoduchým vymývaním olivového ovocia lisovaného za studena, kvôli zachovaniu všetkých vitamínov a výživových prvkov. Olivový olej má vynikajúcevyužitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.

Jednoducho cesta časom do minulých chutí a vôní.. Tak ako keď Vám Starká cez prázdniny varila a Dedo dohováral.. lOl

„MANOLISOVO TAJOMSTVO"

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,1% - 0.2%
Hodnota peroxidu: max 20mEqO2/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,2. K 232 max 2,5. ΔK max 0,01. Vosky max 150mg
Balenie: plech 1L, plech 500ml
Organoleptické informácie: Olej je svetlej zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, s veľmi výraznou chuťou a arómou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-O-1L-06; 1 L - 17.79 €
KÓD: C-O-500-06; 500 ml - 10.39 €
KÓD: C-O-3L-06; 3 L - 46.09 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

POHLADKANIE CHUŤOVÝCH POHÁRIKOV

Olej má chránené označenie pôvodu MESSARA 0,2 extra panenský olivový olej zo slávnej oblasti Kréty, Messara. Unikátny extra panenský olivový olej s prírodnými prísadami, plne ochutený s príjemnou arómou, bezkonkurenčnými výživovými vlastnosťami a kyslosťou do 0,29% bez chemických látok vyrobený prírodnou cestou jednoduchou elúciou olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.

MOŽNOSTI PRODUKTU

„LÁ(S)KAVÉ POHLADENIE"

C-O-500-02; Keramika 500 ml - 18.39 €

KÓD: C-O-500-04; leaf 500 ml - 13.69 €

KÓD: C-O-500-03; Gold wrap 500 ml - 11.59 €

KÓD: C-O-750-02; Sklo 750 ml - 15.00 €

KÓD: C-O-50-02; Kov 50 ml - 2.69 €

KÓD: C-O-3L-02; Kov 3l - 45.19 €

C-O-1L-02; Kov 1 L - 17.89 €

Olivier
MYOLIVIER.COM

MESSARA 0.2 EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Olej má chránené označenie pôvodu MESSARA 0,2 extra panenský olivový olej zo slávnej oblasti Kréty, Messara. Unikátny extra panenský olivový olej s prírodnými prísadami, plne ochutený s príjemnou arómou, bezkonkurenčnými výživovými vlastnosťami a kyslosťou do 0,2% bez chemických látok vyrobený prírodnou cestou jednoduchou elúciou olivového ovocia lisovaného za studena, aby si zachoval všetky vitamíny. Vyrobený obyčajnými ľuďmi pre neobyčajné chvíle s rodinou či priateľmi okolo stola. Bohatá chuť a plá vôňa planiny Vás očaria a prilákaju raz navštíviť toto obyčajno-neobyčajné miesto MESSARA.

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 100% Extra panenský olivový olej
Kyslosť: max 0,29% <0,8
Hodnota peroxidu: max 8.5 (meq O2/Kg)
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0.13K, 232 max 1.80, ΔK max - 0.001, Vosky max 130mg
Balenie: Keramická fľaša 500 ml 50 ml plechovka 500 ml a 750 ml sklenenná fľaša
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

sarakina Olive oil

Olivier
MYOLIVIER.COM

ELEANTHOS-KORENEIKO PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Za studena lisovaný panenský olivový olej zo 100% krétskej odrody ELEANTHOS - KORONEIKI. Je vyrobený výlučne priamo z ručne zberaných olív olív mechanickým spôsobom a ekologickými metódami. Na tomto druhu oleja možno dlhšie variť, piecť, či fritovať ako na ostatných panenských olejoch, ktoré sa využívajú na väčšie varenie, pretože je nielen ekonomickejší ale hlavne ochucuje reštauračné a podnikové varenie alebo aj rodinnú dennú váru.

INFORMÁCIE

Druh olív: Eleanthos - Koroneiki
Zloženie: 100% panenský olivový olej
Kyslosť: 1,5 - 2,0% w/w
Hodnota peroxidu: max. 20mEq02/kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,25. K232 max 2,60. DK max 0,01. Vosky max 250mg
Balenie: Plechová krabica 4 L
Organoleptické informácie: Olej je zlatozelenej farby s výnimočnou chuťou.
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: S-O-4L-02; 4L - 52.40 €
KÓD: S-O-1L-02; 1L PET - 12.29 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml
Energia 3389 kj/824 kcal
Tuky 91,6 g
z toho nasýtené tuky 12,8 g
Mononenasýtené tuky 70,5 g
Polynenasýtené tuky 8,3 g

„NA BEŽNÉ VARENIE"

sarakina Olive oil

Olivier
MYOLIVIER.COM

ELEANTHOS- KORONEIKO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Za studena lisovaný PRVOTRIEDNY panenský olivový olej zo 100% krétskej odrody ELEANTHOS - KORONEIKI. Je vyrobený výlučne a priamo (do 24 hodín) z ručne zberaných olív mechanickým spôsobom a ekologickými metódami. Susedia vraveli, že im chutí ešte viac ako ten posledný.. My vieme prečo, skuste sami.. A povedzte aj nám..

„NAJVÝHODNEJŠIE BALENIE"

INFORMÁCIE

Druh olív: Eleanthos - Koroneiki
Zloženie: 100% extra panenský olivový olej
Kyslosť: 0,3 - 0,8% w/w
Hodnota peroxidu: max. 20mEq02 /kg
Ultrafialová absorpcia: K 270 max 0,22. K232 max 2,50. DK max 0,01. Vosky max 150 mg
Balenie: Plechová krabica 5 L
Organoleptické informácie: Olej je zlatozelenej farby s výnimočnou chuťou.
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke.

OBJEM A CENA

KÓD: S-O-5L-03; 5L - 69.90 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml	
Energia	3404 kj/828 kcal
Tuky	92 g
z toho nasýtené tuky	13 g
Mononenasýtené tuky	73 g
Polynenasýtené tuky	6 g

FARBA OLIVOVÉHO OLEJA

Farebná škála olivového oleja sa zvyčajne pohybuje od tmavej alebo svetlozelenej po tmavú alebo svetlo žltú. Farba je určená prevládajúcimi farbiacimi látkami ovocia v čase zberu.

Pokiaľ ide o zelený olivový olej, plody sa zbierali v ranom štádiu, keď boli ešte nezrelé alebo polozrelé; tento olej je zvyčajne horký. Olivový olej môže mať tiež jasnú zelenú farbu, ak sú pri mletí zahrnuté listy alebo malé vetvičky. Pre nedozreté alebo polozrelé ovocie vznikne fialovomodrý chlorofyl. Keď je plod úplne zrelý a je stále na strome, vznikne žltý olivový olej; jasný žltý olej môže tiež naznačovať oxidáciu. Ak je farba tmavohnedá alebo čierna, potom olej pochádza z ovocia, ktoré spadlo na zem do predpripravených sietí, aby sa ovocie nepoškodilo. Tieto druhy oleja majú jemnejšiu a sladšiu chuť. Pri určovaní farby hrá dôležitú úlohu aj systém drvenia olív a extrakcie oleja.

ZELENÝ OLEJ

ranné štádium zberu

zvyčajne horkejší

ŽLTÝ OLEJ

úplne zrelé ovocie zberané

zo stromov

TMAVOHNEDÝ OLEJ

olej z olív, ktoré spadli samé do siete

zvyčajte má nasladlú chuť

AKO POUŽÍVAŤ OCHUTENÝ OLIVOVÝ OLEJ?

JEDNÝM ZO SPÔSOBOV, AKO POUŽIŤ OCHUTENÝ OLIVOVÝ OLEJ, JE VARIŤ S NÍM. JEDNODUCHO NALEJTE PANVICU A POTOM UVARTE SVOJE OBĽÚBENÉ JEDLÁ ALEBO HO POUŽITE DO MARINÁD.

ĎALŠÍM SPÔSOBOM, AKO POUŽIŤ OCHUTENÝ OLIVOVÝ OLEJ, JE SKOMBINOVAŤ HO S OCHUTENÝM BALZAMIKOVÝM OCTOM, ABY VAŠE JEDLÁ Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV ZÍSKALI VYNIKAJÚCU CHUŤ. NIEKTORÉ ŠPECIÁLNE PRÍCHUTE MÔŽETE POUŽIŤ AJ NA VYPRÁŽANÉ JEDLÁ.

AK MILUJETE ŠALÁTY, MÔŽETE OCHUTENÝ OLIVOVÝ OLEJ SKOMBINOVAŤ S OCHUTENÝMI OCTAMI. ZMES JEDNODUCHO PRETREPTE A NALEJTE NA ŠALÁT.

POKIAĽ IDE O POUŽÍVANIE TOHTO OLEJA NA VARENIE, NEVÁHAJTE VYSKÚŠAŤ RECEPTY, DODAŤ IM VLASTNÝ ŠMRNC ALEBO SI DOKONCA VYTVORIŤ SVOJ VLASTNÝ!

MOŽNOSTI
„DELIKATESY"

KÓD: C-OO-200-01
čili - 11.59 €

KÓD:C-OO-200-02
wasabi - 11.59 €

KÓD: C-OO-200-03
čokoláda - 11.39 €

KÓD: C-OO-200-05
hľuzovka - 12.09 €

KÓD: **C-OO-200-04**
pomaranč - 10.49 €

Olivier
MYOLIVIER.COM

OCHUTENÉ EXTRA PANENSKÉ OLIVOVÉ OLEJE

Extra panenský olivový olej (EVOO) ochutený rôznymi prírodnými extraktmi ako Wasabi, Chili, Čokoláda, Bazalka, Hľuzovka a Krvavý pomaranč. Ideálne pre všetky stredomorské jedlá, predjedlá, šaláty, zeleninu, mäso, ryby a hydinu. Kuchár, ktorý rád experimentuje, sa poteší. Skúste napríklad poliať vanilkovu zmrzlinu s čokoladovym olejom a delikatesa je na svete, atď..

INFORMÁCIE

EVOO čili
Zloženie: 96% olivový olej koronoiki, čili 4%

EVOO hľuzovka
Zloženie: 99,5% olivový olej koronoiki, hľuzovka 0,50%

EVOO wasabi
Zloženie: 99,5% olivový olej koronoiki, Wasabi 0,50%

EVOO čokoláda
Zloženie: 99,7% olivový olej koronoiki, čokoláda 0,30%

EVOO pomaranč
Zloženie 99,7% olivový olej koronoiki, pomaranč 0,30%

Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Balenie: 200ml
Podmienky skladovania: uchovávajte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml (91.6 g)
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BIO CITRÓNOVÝ EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Extra panenský olivový olej ochutený citrónom pre pikantnejšiu a sofistikovanejšiu chuť. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.
Tzv. jarné šaláty ochutí len najlepší šekuchár a to ste teraz Vy.. skúste aj grilované ryby len pokvapkať a posoliť..

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: 96% Extra panenský olivový olej, 4% Citrón
Balenie: Sklenenná fľaša 250 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia flaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-OO-250-01; 250 ml - 9.89 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml	
Energia	3450 kj/824 kcal
Tuky	91.6 g
z toho nasýtené tuky	12.8 g
Mononenasýtené tuky	72.2 g
Polynenasýtené tuky	6.8 g

„ŠALÁTOVY JOE"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

OCHUTENÉ BIO EXTRA PANENSKÉ OLIVOVÉ OLEJE

Organický extra panenský olivový olej (EVOO) ochutený organickými krétskymi bylinkami akými sú rozmarín, tymian, oregano, bazalka, a BIO dochucovadlami akými sú cesnak a citrón pre pikantnejšiu a sofistikovanejšiu chuť. Olivový olej má vynikajúce využitie v stredomorskej kuchyni, predjedlách, šalátoch, zelenine, mäse, rybách a hydine.
Grilujte, deepujte, varte, šalátujte, pečte, marinujte, macerujte, VYMYŠĽAJTE..

KÓD: C-OO-100-02

KÓD: C-OO-100-07

KÓD: C-OO-100-04

KÓD:C-OO-100-01

KÓD: C-OO-100-03

KÓD: C-OO-100-06

KÓD: C-OO-100-05

INFORMÁCIE

Druh olív: Koroneiki
Zloženie: - 96% BIO EVOO, 4% BIO tymian
- 96% BIO EVOO, 4% BIO rozmarín
- 96% BIO EVOO, 4% BIO oregano
- 96% BIO EVOO, 4% BIO cesnak
- 96% BIO EVOO, 4% BIO paprika
- 96% BIO EVOO, 4% BIO citrón
- 96% BIO EVOO, 4% BIO bazalka
Balenie: Sklenenná fľaša 100 ml
Organoleptické informácie: Olej je zelenej farby s uspokojivým a prijateľným vzhľadom, jemný, plný chuti a s príjemnou vôňou
Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia flaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničk e

OBJEM A CENA

100 ml - 5,09 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml
Energia 3450 kj/824 kcal
Tuky 91.6 g
z toho nasýtené tuky 12.8 g
Mononenasýtené tuky 72.2 g
Polynenasýtené tuky 6.8 g

„MŇAMKY DO VRECKA"

MY OLIVIER

OLIVY A BALZAMIKÁ

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

„OBROVSKÉ"

Olivier
MYOLIVIER.COM

OLIVY KALAMATA CRITIDA

Olivy Critida vyrobené z gréckych olív Kalamata. Olivy môžu pridať chuť našim pokrmom a našim šalátom. Tieto grécke čierne olivy sú prirodzene čierne a dozrievajú na stromoch (nie v skaldoch). Sú ručne zberané zo stromov v oblasti Stylida a Lamia v strednom Grécku - Peloponéz. Critida dbá na veľké a šťavnaté olivy, presnú kalibráciu (141-160 mm) a pekné ovocie. Výroba a balenie vždy prebiehajú za prísnych postupov a kontroly kvalityastarého rodinného receptu.
Výnimočna chuť týchto svetoznámych olív osloví každého gurmána či milovníka kvalitných olív. A kôstky (len z čiernych olív) odporúčame podľa starého gréckeho receptu pri bolestiach žalúdka prehtnuť aspoň 3 ks a problémy su preč..

PELOPONÉZ

INFORMÁCIE

Zloženie: Kalamata olivy, olivový olej, voda, morská soľ
Druh olív: GIANTS Kalamata (veľkosť 141-160 mm)
Balenie: Sklenená dóza
Certifikáty: ISO, HACCP, IFS
Čistá hmotnosť: 500g, 370 g
Čas použiteľnosti: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: Pasterizovaný výrobok
Po otvorení uchovávajte v chlade

OBJEM A CENA

KÓD:C-OL-370-02; 370 g - 7,89 €
C-OL-500-01, 500g - 9,09 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 g

Energia	852 kj/204 kcal
Tuky	20,20 g
z toho nasýtené tuky	2,43 g
Sacharidy	3,70 g
z toho Cukry	3,30 g
Bielkoviny	1,20 g
Soľ	1,53 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

CHALKIDIKI OLIVY S PIRI-PIRI

Tieto slávne tzv. DONKEY OLIVES (OSLIE) zelené robustné olivy všeobecne známe ako Chalkidiki olivy sú vyhľadávanou stolovou gurmánskou pochúťkou. Olivy môžu pridať chuť našim pokrmom a našim šalátom s ich nezameniteľnou jemnou ovocnou arómou a korenistou chuťou. Tieto olivy sú odkôstkované a plnené s piri-piri papričkami. Critida dbá na kvalitné a šťavnaté olivy, presnú kalibráciu a pekné ovocie. Výroba a balenie vždy prebiehajú za prísnych postupov a kontroly kvality a podľa tradičného rodinného receptu. Vyberáme pre Vás len to najlepšie a najchutnejšie, spýtajte sa Grékov na tieto olivy.. alebo rovno ochutnajte a nezabudnite si nakrájať tvrdý syr na zajedanie..

INFORMÁCIE

Zloženie: olivy chalkidiki (44%), piri-piri (10%), voda, morská soľ, olivový olej 8%, kyselina mliečna, kyselina citrónová
Balenie: Sklenená dóza
Certifikáty: ISO
Hmotnosť: 345 g
Čas použiteľnosti: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: Pasterizovaný výrobok
Po otvorení uchovávajte v chlade

OBJEM A CENA

KÓD: C-OL-345-01; 345 g - 8,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 25 g	
Energia	107 kj/26 kcal
Tuky	2,58 g
z toho nasýtené tuky	0,44 g
Sacharidy	0,3 g
z toho Cukry	0,28 g
Bielkoviny	0,28 g
Soľ	1,23 g

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

MINI KRÉTSKE ČIERNE OLIVY

Olivy Critida pochádzajúce z druhu olív Koroneiki. Tieto krétske "čierne" olivy sú prirodzene čierne ale macerované v citrónovej šťave. Critida dbá na kvalitné a šťavnaté olivy, presnú kalibráciu a pekné ovocie. Výroba a balenie vždy prebiehajú za prísnych postupov podľa rodinného receptu a kontroly kvality. Syr, dobrá klobáska, čerstvé rajčiny, voňavá paprika, červená cibuľa, opečený kváskovy chlieb a samozrejme olivky. Alebo len tak miesto čipsov a samozrejme do všetkých šalátov.. Pochúťka je na svete!

INFORMÁCIE

Zloženie: olivy koroneiki, voda, morská soľ, olivový olej 8%, pistacia lentiscus
Balenie: Sklenená dóza
Certifikáty: ISO
Hmotnosť: 380 g
Čas použiteľnosti: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: Pasterizovaný výrobok
Po otvorení uchovávajte v chlade

OBJEM A CENA

KÓD: C-OL-380-01; 380 g - 8,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 25 g	
Energia	311 kj/74 kcal
Tuky	5,30 g
z toho nasýtené tuky	0,82 g
Sacharidy	0,05 g
z toho Cukry	0 g
Bielkoviny	0,4 g
Soľ	1,6 g

„NA KAŽDÝ STÔL"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

MINI KRÉTSKE ZELENÉ OLIVY

Olivy Critida pochádzajúce z druhu olív Koroneiky. Olivy môžu pridať chuť našim pokrmom a našim šalátom. Tieto krétske zelené olivy pochádzajú zo skorého zberu. Critida dbá na kvalitné a šťavnaté olivy, presnú kalibráciu a pekné ovocie. Výroba a balenie vždy prebiehajú za prísnych postupov a kontroly kvality podľa starých rodinných receptov.
Niet čo dodať, otešíte každú navštevu a hlavne svoj mlsný jazýček, lahôdka, lahôdka, lahôdka!

INFORMÁCIE

Zloženie: olivy koroneiki, voda, morská soľ, olivový olej 8%, kyselina citrónová, fenikel
Balenie: Sklenená dóza
Certifikáty: ISO
Hmotnosť: 380 g
Čas použiteľnosti: 24 mesiacov odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: Pasterizovaný výrobok
Po otvorení uchovávajte v chlade

OBJEM A CENA

KÓD: C-OL-380-02; 380 g - 8,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 25 g
Energia 122 kj/29 kcal
Tuky 3,18 g
z toho nasýtené tuky 0,49 g
Sacharidy 0,03 g
z toho Cukry 0 g
Bielkoviny 0,35 g
Soľ 1,5 g

„ JEDNODUCHO NEODOLATEĽNÉ"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BALZAMIKOVÉ GLAZÉ

Balzamikové Glazé alebo ak chcete hustejšia poleva od Critidy vzniklo podľa tradičného receptu zo starovekej krétskej krajiny. Plne ochutené balzamikové glazé, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter. Skúšajte na všetko, šaláty, vára, maceráty, marinády, ovocie alebo len tak na chlebík

INFORMÁCIE

Zloženie: Koncentrovaný hroznový mušt, balzamikový ocot, glukózový sirup.
Balenie: PET fľaša 250 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na suchom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: C-G-250-01; 250ml - 8,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml	
Energia 558 kj/217 kcal	
Tuky	0g
Sacharidy	49g
cukry	48g
Bielkoviny	0g

"HUSTEJŠIE NEŽ OBYČAJNÉ BALZAMIKO"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BALZAMIKOVÉ GLAZÉ S MEDOM

Balzamikové Glazé alebo ak chcete hustejšia poleva od Ciritidy vzniklo podľa tradičného receptu zo starovekej krétskej krajiny, ktorý v sebe harmonicky kombinuje odležaný ocot s krétskym medom. Pridanie medu k balzamikovému glazé vytvára sladkokyslú chuť, ktorá dodáva jedlám a šalátom jedinečnú chuť a charakter, stačí trošku experimentovať..

INFORMÁCIE

Zloženie: Koncentrovaný hroznový mušt, balzamikový ocot, med, glukózový sirup.
Balenie: PET fľaša 250 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na suchom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: C-G-250-02; 250ml - 9,39 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 g

Energia	1460 kj/349 kcal
Tuky	0g
Sacharidy	85g
cukry	84g
Bielkoviny	0g

"HUSTEJŠIE NEŽ OBYČAJNÉ BALZAMIKO"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

Tradičné balzamiko s tymiánovým medom

Balzamiko je pripravované podľa tradičného krétskeho receptu z odležaného vína, čo spôsobuje sladšiu chuť. Je kombinované z balzamikového octu, a vynikajúceho krétskeho tymiánového medu. Balzamikové octy Critida sú vyrábané podľa tradičných receptov zo starodávnej Kréty. Plne ochutené balzamiko, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter.
Toto špeciálne medové balzamiko je vhodné nielen do šalátov a studených jedál ale taktiež sa vynikajúco hodí do rôznych druhov dezertov, alebo darček do správnych rúk?

Informácie

Zloženie: 83% vínny ocot, 17% tymiánový med
Balenie: Sklenená Nocturno fľaša 200 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na suchom mieste

Objem a cena

KÓD: C-B-200-02; 200ml - 8,99 €

Nutričné hodnoty

Nutričné hodnoty na 100 ml

Energia 561 kj/134 kcal	
Tuky	0g
z toho nasýtené	0g
Sacharidy	31g
cukry	30g
Bielkoviny	0g

„Skutočné pokušenie"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

Tradičné balzamiko Critida

Balzamiko je pripravované podľa tradičného krétskeho receptu z odležaného vína, čo spôsobuje sladšiu chuť. Balzamiko je pripravované z balzamikového octu a hroznového muštu. Balzamikové octy Critida sú vyrábané podľa tradičných receptov zo starodávnej Kréty. Plne ochutené balzamiko, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter. Balzamiko je bez umelých prísad, konzervačných látok, farbív a chemikálií.
Vyčarujte si lahodný úsmev sami vo dvojici pri sviečkach..

Informácie

Zloženie: 50% vínny ocot, 50% vínny mušt, kyslosť 6
Balenie: Sklenená Nocturno fľaša 200 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na suchom mieste

Objem a cena

KÓD: C-B-200-01; 200ml - 7,89 €

Nutričné hodnoty

Nutričné hodnoty na 100 ml
Energia 473 kj/113 kcal

Tuky	0g
Sacharidy	23g
cukry	22g
Bielkoviny	0g

„Chuť neoklameš"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BALZAMIKO S TYMIÁNOVÝM MEDOM

Balzamiko je pripravované z balzamikového octu, a vynikajúceho krétskeho tymiánového medu. 100% prírodný produkt s nasladlou chuťou práve vďaka medu, ktorý obsahuje. Balzamikové octy Critida sú vyrábané podľa tradičných receptov zo starodávnej Kréty. Plne ochutené balzamiko, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter.

Medové balzamiko je veľmi obľubené nie len do šalátov a studených jedál ale taktiež sa vynikajúco hodí do rôznych druhov dezertov. Alebo na osladenie kyslích polievok, či na marínovanie diviny..

INFORMÁCIE

Zloženie: 41% vínny ocot, 16% tymiánový med, 43% koncentrovaný hroznový mušt
Balenie: Sklenená fľaša Dorica 250 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD:C-B-250-02; 250ml - 8,80 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 30 ml (2 polievkové lyžičky – denná hodnota)

Energia 167 kj/40,2 kcal	
Tuky	0 g
z toho nasýtené	0 g
Sacharidy	9,3 g
z toho cukry	9 g
Bielkoviny	0 g

„SKUTOČNÁ KRÉTA"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

BALZAMIKO CRITIDA

Balzamiko je pripravované z balzamikového octu a hroznového muštu. 100% prírodný produkt ktorý bol pripravený podľa krétskeho autentického receptu. Balzamikové octy Critida sú vyrábané podľa tradičných receptov zo starodávnej Kréty. Plne ochutené balzamiko, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter. Balzamiko je bez umelých prísad, konzervačných látok, farbív, a chemikálii

INFORMÁCIE

Zloženie: 50% vínny ocot, 50% vínny mušt, kyslosť 6
Balenie: Sklenená fľaša 250 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-B-250-01; 250ml - 6,29 €

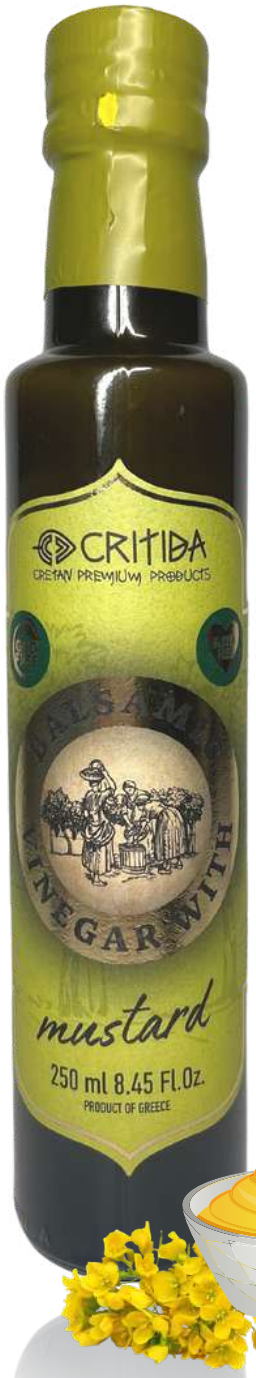
NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 30 ml (2 polievkové lyžičky – denná hodnota)

Energia 141,8 kj/ 33,9 kcal	
Tuky	0 g
z toho nasýtené	0 g
Sacharidy	6,9 g
z toho cukry	6,6 g
Bielkoviny	0 g

„AUTENTICKÝ RECEPT"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS



„PRÉMIOVÝ PRODUKT"

Olivier
MYOLIVIER.COM

HORČICOVÉ BALZAMIKO

Balzamiko je pripravované z balzamikového octu, hroznového muštu, olivového oleja a horčice. 100% prírodný produkt jedinečný práve vďaka pridanému olivovému oleju a horčici.Balzamikové octy Critida sú vyrábané podľa tradičných receptov zo starodávnej Kréty. Plne ochutené balzamiko, ktoré dodá všetkým vašim jedlám, šalátom jedinečnú chuť a charakter.
Práve horčicové balzamiko sa vynikajúco hodí do všetkých druhov zelených šalátov, mäsových macerátov, na pečenú zeleninu alebo namiešajte s inými ingredieciami a pripravte si vínimočnú omáčku.. Troma slovami: MŇAM, MŇAM, MŇAM!

INFORMÁCIE

Zloženie: 40% vínny ocot, 45% vínny mušt, 7% extra panenského olivového oleja, 8% horčice
Balenie: Sklenená fľaša Dorica 250 ml
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: C-B-250-03; 250ml - 9,49 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 30 ml (2 polievkové lyžičky – denná hodnota)

Energia 243,5 kj/ 58,2 kcal	
Tuky	2,4 g
z toho nasýtené	0,3 g
Sacharidy	8,1 g
z toho cukry	7,8 g
Bielkoviny	0 g

Olivier
MYOLIVIER.COM

BALZAMIKO SARAKINA

Balzamiko pripravované z balzamikového octu a hroznového sirupu z viníc Sarakina. 100% prírodný produkt jedinečný vďaka rôznym gréckym bylinám, tymianu a rozmarínu. Balzamiko dozrieva v dubových sudoch minimálne 5 rokov bez použitia chemikálii, aby si zachovalo všetky vitamíny a získalo nezameniteľnú chuť. Odmené zlatou medailou! Stačí opiecť toast a poliať a presvedčíte spolu-stolujúcich, že majú v puse nutelové pokušenie.. lOl alebo namiešajte zopár lyžičiek do čerstvej bryndze, pridajte par kvapiek dobrého oliváču (napr. Tsounato a opečenou striedkou načrite do tejto studnice chutí a samozrejme cibuľa patri tiež k týmto hodom a všeličo iné.. skúšajte!

INFORMÁCIE

Zloženie: 50% vínny ocot, 50% vínny mušt
Balenie: Sklenená fľaša 200 a 50 ml
Organoleptické informácie: Balzamiko je tmavej červeno-čiernej farby od hroznového sirupu a balzamikového octu so sladkokyslou chuťou
Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia fľaše
Podmienky skladovania: udržujte v chlade a na tmavom mieste. Neuchovávajte v chladničke

OBJEM A CENA

KÓD: S-B-200-01; 200 ml - 9,39 €
S-B-05-01; 50 ml - 3,49 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 ml
Energia 821 kj/196.219 kcal
Uhľohydráty 46 g
Bielkoviny 0,6 g

„SLADKÁ MEDAILA"

MY OLIVIER
DELIKATESY

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

100% ORGANICKÝ OREGÁNOVÝ OLEJ

Oregano je populárne odvtedy, čo ho staroveká grécka a rímska civilizácia používali na liečivé účely. Oregano obsahuje zlúčeniny nazývané fenoly, terpény a terpenoidy. Majú silné antioxidačné vlastnosti a sú zodpovedné za jeho vôňu.

Carvacrol: Ukázalo sa, že najhojnejší fenol v oregane zastavuje rast niekoľkých rôznych druhov baktérií.

Tymol: Toto prírodné antimykotikum môže tiež podporovať imunitný systém a chrániť pred toxínmi.

Kyselina rozmarínová: Tento silný antioxidant pomáha chrániť pred poškodením spôsobeným voľnými radikálmi.

ALL IN ONE alebo vsetko, čo v domacej lekárničke alebo v kúpeľni potrebujete..

INFORMÁCIE

Zloženie: 100% prírodný éterický olej
Balenie: Sklenená fľaštička 10 ml
Spotreba: 3 mesiace odo dňa otvorenia
Podmienky skladovania: skladujte na tmavom a chladnom mieste do 22 C.

Dávkovanie: vnútorne – 1 krát denne zriedené s min. 250 ml vody, a užívať maximálne po dobu 2 týždňov. vonkajšie použitie – podľa potreby.

OBJEM A CENA

KÓD: C-EO-10-01; 10ml - 26,19 €

„NATURAL ANTIBIOTIKUM"

ÚČINKY 100% ORGANICKÉHO OREGÁNOVÉHO OLEJA

Na čo všetko môžete používať oreganový olej? Hlavná liečivá zložka vyskytujúca sa v oreganovom oleji, karvakrol, má široké využitie, od liečby alergií až k ochrane pokožky.

- Prírodná alternatíva k antibiotikám
- Bojuje s infekciami a nadmerným rastom baktérií
- Pomáha redukovať vedľajšie účinky medikamentov/liekov
- Pomáha liečiť atletickú nohu
- Pomáha liečiť tráviace ťažkosti
- Pomáha liečiť parazitické ochorenia
- Nápomocný pri zvládnutí zápalových ochorení (ako IBD alebo reuma)

UPOZORNENIE!

100% koncentrát oregánového oleja užívajte vnútorne maximálne 2 týždne. Oregánový olej musí byť zriedený s vodou alebo inou tekutinou. Ideálny pomer je 1 kvapka oregánového oleja denne do min. 250ml vody. Odporúčané opakovanie kúry, je odporúčané každé 2 až 3 mesiace, alebo pri náhlych nevoľnostiach

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

KÓD: C-P-125-03

KÓD: C-P-125-01

KÓD: C-P-125-02

„POCHÚŤKY A´LA KRÉTA"

Olivier
MYOLIVIER.COM

OLIVOVÉ PASTY CRITIDA

Olivová pasta slúži ako skvelé dochucovadlo do polievok alebo na dusené mäso. Môžete ho natrieť na krekry alebo na chlieb, pridať do cestovín, devilských vajec, alebo zmiešať s "vinaigrette" a vytvoriť tak jedinečný šalátový dresing alebo marinádu na dusenú zeleninu. Môžete ho použiť aj na pečené mäso a grilované ryby.

INFORMÁCIE

V ponuke sú:

Olivová pasta Koreneiki

Zloženie:95% olivy koroneiki, 2,5% citrónová šťava, 0,4% oregano, 0,2% tymián, korenie, soľ, kyselina mliečna.

Koroneiki olivová pasta so syrom feta, oreganom, tymianom.

Zloženie: 85% olivy koroneiki, 13% feta syr, 1% oregano, 0,5% tymián, soľ, kyselina mliečna.

Olivová pasta koroneiki so sušenými paradajkami, vínom, oreganom

Zloženie: 83% koroneiki olivy, 16% sušené paradajky, 1,5% červené víno, 0,3% oregano, soľ, kyselina mliečna

Balenie: Sklo 125g

Spotreba: 24 mesiacov odo dňa otvorenia

Podmienky skladovania: Po otvorení uchovávajte v chlade

OBJEM A CENA

Olivová pasta Koreneiki - 6,29 €

Olivová pasta koroneiki so sušenými - 7,09 €
paradajkami, vínom, oreganom

Koroneiki olivová pasta so syrom - 7,09 €
feta, oreganom, tymianom

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100 g

Energia	286 kj/117 kcal
Tuky	30g
Sacharidy	2,5g
cukry	0,8g
Bielkoviny	1,5g
Soli	1g

MOŽNOSTI

„PREKVAPUJÚCE CHUTE"

KÓD: C-J-300-04
kiwi, banán, jablko - 6.89 €

KÓD: C-J-300-07
vanilka, slivka - 6.89 €

KÓD: C-J-300-06
jahoda - 6.89 €

KÓD: C-J-300-02
jahoda, čokoláda - 6.89 €

KÓD: C-J-300-03
jablko, pomaranč - 6.89 €

KÓD: C-J-300-01
slivka, olivový olej, med- 6.89 €

KÓD: C-J-300-05
marhuľa - 6.89 €

Olivier
MYOLIVIER.COM

MARMELÁDY CRITIDA

Critida marmelády z čerstvého ovocia a tradičných výrobkov z krétskych olív. Marmelády môžu byť použité ako občerstvenie s maslom na chlebovom toaste, do dresingov, ako dezert s jogurtom, ako plnka do koláčov, torty, tvarohových koláčov a muffinov.

INFORMÁCIE

V ponuke sú:

- Marhuľová marmeláda
Zloženie: marhuľe, cukor a čerstvá citrónová šťava

- Jahodová marmeláda
Zloženie: Jahody, cukor a čerstvá citrónová šťava

- Slivky, vanilka marmeláda
Zloženie:vanilka, slivky, cukor a čerstvá citrónová šťava

- Kiwi, jablko, banán marmeláda
Zloženie: kiwi, banán, jablko, cukor a čerstvá citrónová šťava

- Pomaranč, jablko marmeláda
Zloženie: pomaranč, jablko, cukor a čerstvá citrónová šťava

- Jahody, čokoláda marmeláda
Zloženie: jahody, čokoláda, čerstvá citrónová šťava

- Slivka, olivový olej, med
Zloženie: slivky, olivový olej, med, cukor a čerstvá citrónová šťava

Spotreba: 18 mesiacov odo dňa otvorenia
Balenie: 300g
Podmienky skladovania: Pred otvorením skladujte na tmavom a suchom mieste a chráňte pred priamym slnečným žiarením. Po otvorení uchovávajte v chlade a spotrebujte do štyroch týždňov

NUTRIČNÉ HODNOTY

viď. na obale

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

KORENIE OREGÁNO

Väčšina milovníkov bylín súhlasí s tým,že grécke oregáno je najchutnejšie a pravdepodobne najlepšie oregáno na svete a Kréta mu dodáva výnimočnú chuť a vlastnosti.. Kretske oregáno je robustná a výrazná bylina používaná v omáčkach a marinádach už od staroveku. Jeho listy obsahujú viac olejových žliaz ako obyčajné oregáno, čo mu dodáva silnú a štipľavú chuť Stredomoria!

Naše krétske oregano je starostlivo ručne vyberané z horských lúk, aby bola zaistená najčerstvejšia chuť. Bylinky v takejto kvalite v supermarkete jednoducho nekúpite. Vo chvíli, keď ucítite túto silnú stredomorskú bylinku, pochopíte, že keď varíte s MyOlivier, varíte s produktmi najvyššej kvality, ktoré sú dostupné na trhu..

INFORMÁCIE

Zloženie: Oregáno,
Čistá hmotnosť: 50 g
Podmienky skladovania: Skladujte na chladom a suchom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: C-BO-50-01; 50 g - 8,30 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na jednu lyžicu
Energia 2 kcal
Tuky 0 g
Sacharidy 0,5 g
z toho vláknina 0,3 g
Bielkoviny 0,1 g

„VÔŇA DOBREJ KUCHYNE"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

KRÉTSKA NR.1 KÁVA

Pitie jemnej gréckej kávy je obľúbeným zvykom nielen mnohých Kretanov a Grékov ale i ostatných balkánskych a stredomorských národov. Táto čerstvo pražená krétska káva je vybraná z najlepších odrôd. Je uzavretá v ochrannom obale priamo po zomletí, čo zaručuje dokonalé uchovanie chuti a jedinečnej arómy tejto kávovej zmesi. Varí sa v džezve na ohni s troška cukrom a pije az po zovretí s penou. Obsahuje viac antioxidantov a polyfenolov ako bežné kávy, pomáha aj na vyrovnávanie krvného tlaku. Vyrába sa uz 65 rokov! Vyrába sa uz 65 rokov!

INFORMÁCIE

Zloženie: Grécka mletá káva 100%,
Čistá hmotnosť: 200 g
Podmienky skladovania: Skladujte na chladom a suchom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: C-K-200-01 - 12,59 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Energia 141,8 kj/ 33,9 kcal	
Tuky	0 g
z toho nasýtené	0 g
Sacharidy	6,9 g
z toho cukry	6,6 g
Bielkoviny	0 g

„AUTENTICKÁ RECEPTÚRA"

Sarakina Olive oil

Olivier
MYOLIVIER.COM

MED SARAKINA

Tymianovo -píniový med, 100% prírodného pôvodu, s vysokým indexom tymianu. Med je zberaný od voľne žijúcich včiel v horách Kréty. Mikroklíma regiónu a jedinečné byliny z hôr Kréty, umožňujú výrobu tohto vynikajúceho medu vhodnému predovšetkým na liečenie veškerých problémov s kašlom a prechladnutím (roztápať v čaji do 60°C kvôli zachovaniu zdravotného účinku a chute).
Alebo skúste klasiku – grécky jogurt s mrazenými brusnicami poliať týmto zlatistým a božským mokom nevšedných chutí...mňam!

INFORMÁCIE

Zloženie: Med z divého tymiánu, ihličnatých stromov a byliniek z Kréty,
Čistá hmotnosť: 230 g
Čas použiteľnosti: odporúčame do 12 mesiacov odo dňa otvorenia. Inak to je jediná potravina ktorá sa nikdy nepokazí
Podmienky skladovania: Skladujte v chlade a na tmavšom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: S-M-230-01; 230 g - 11,99 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100g
Energia 1416 kj/333 kcal
Tuky 0 g
Sacharidy 82,9 g
z toho cukry 74,6 g
Bielkoviny 0,3 g
Soľ 0 g

„INÁ CHUŤ, INÉ VČELY"

CRITIDA
CRETAN PREMIUM PRODUCTS

Olivier
MYOLIVIER.COM

MED CRITIDA BOROVICOVO TYMIÁNOVÝ

Med Critida vyrobený zásluhou krétskych včiel a vegetatívnych endemitov. Plne ochutený píniovo -dúškovy med, ktorý dodá všetkým vašim jedlám aj dezertom jedinečnú chuť a charakter. Jeho chuť vám otvorí nové dvere do sveta kulinárskych špecialít. Vhodný na potlačenie kašľa a nádchy..

INFORMÁCIE

Zloženie: med - borovica a tymián 100% originálny Krétsky med
Čistá hmotnosť: 40g, 430 g
Čas použiteľnosti: odporúčame do 12 mesiacov odo dňa otvorenia. Inak to je jediná potravina ktorá sa nikdy nepokazí
Podmienky skladovania: Skladujte v chlade a na tmavšom mieste

OBJEM A CENA

KÓD: C-M-430-01; 430 g - 15,69 €
KÓD: C-M-40-01; 40 g - 4,10 €

NUTRIČNÉ HODNOTY

Nutričné hodnoty na 100g
Energia 1416 kj/333 kcal
Tuky 0 g
Sacharidy 82,9 g
z toho cukry 74,6 g
Bielkoviny 0,3 g
Soľ 0 g

„POVOLENÁ DROGA.."

Olivier
MYOLIVIER.COM

DARČEKOVÉ BALÍČKY CENA S BALNÍM

Ponuka MyOlivier
(možnosť vyskladania balíka podľa vašeho výberu balné od 8-25 eur)

DARČEKOVÝ KOŠÍK

Navoľ si akékoľvek 4 produkty

DARČEKOVÝ BALÍČEK

CHUŤ Z OSTROVA

126 €

DARČEKOVÝ BALÍČEK

KRÉTSKA NOC

126 €

DARČEKOVÝ BALÍČEK

Sweet and Spicy SARA

120€

DARČEKOVÝ BALÍČEK

Kúsok Kréty

133 €

DARČEKOVÝ BALÍČEK

Luxury

138 €

OIL, YOU NEED IS LOVE

Kontakt:

tel.: +421 907 057 676

E-mail: info@myolivier.com

web: www.MyOlivier.com

Sociálne siete:

: MyOlivier : MyOlivier : myolivier_olive