

# SITIA 02

PROVENANCE: SITIA, LASSITHI,  
une A.O.P de CRÈTE, GRÈCE  
VARIÉTÉ D' OLIVE: KORONEIKI

Nous avons sélectionné pour vous,  
dans la région de Sitia, sur la  
mythique île de Crète, la plus noble  
des huiles d'olive. Cette huile, au goût  
fruité et typé, constitue un des piliers  
essentiels du régime alimentaire  
crétois, dont les bienfaits ne sont plus  
à démontrer. C'est avec fierté que  
nous vous proposons cette excellente  
huile d'olive qui enchantera votre  
palais et ensoleillera vos salades,  
vos légumes ainsi que vos  
plats de poissons.

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE /100ml

Énergie	3449 kJ / 824 Kcal
Graisses	91,6g
dont	
Acides gras saturés	14,2g
Acides gras mono-insaturés	69,3g
Acides gras polyinsaturés	8,1g
Glucides	0,0g
dont Sucres	0,0g
Protéines	0,0g
Sel	0,0g
Acidité	≤ 0,3%
Indice de peroxydes	≤ 20meqO2/kg
Teneur en cires	≤ 150mg/kg
Absorbance dans l' ultraviolet	
• K270: 0,22 max • K232: 2,50 max	
• ΔK: 0,01 max	

En dessous de 6°C, l'huile peut présenter un  
aspect floconneux ; ceci est un phénomène  
naturel qui n'altère en rien sa qualité.  
A conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri  
de la lumière et de la chaleur (25°C max)



POC/4815-62522.23

ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ  
ΚΡΗΤΗΣ Π.Ο.Π.



Αριθμός Εγγραφής  
Πιστοποιητικού  
20376240011015

A consommer de préférence avant le:

Distribué en France par: la maison CHIRAG  
commercial@chirag.fr • www.chirag.fr  
Mise en bouteille par:  
K. Zacharakis & Co Ltd • EL 40 016  
www.mylopotamos-health-foods.gr  
pour Cretan Princess M. I.K.E.,  
Kroussonas 70001, Crete, Greece



5 200102 951193 >

