

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	≤ 20meqO ₂ /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 >

