

Product - Produkten	Description / Beskrivning
	<p>Excelsior</p> <p>With the guidance of scientific experts of Peza Union, the oil-producers grow crops collect and transfer the olives to the mill of the Union where the oil produced by cold pressing & bottled under strict and controlled conditions certified by ISO9001, ISO22000 HACCP, IFS & BRC. So, we have an excellent product with unique organoleptic characteristics, color, flavor and aroma/ Med ledning av vetenskapliga experter : Peza Unionen, oljeproducenterna odla, samla och överföra oliver till kvarnen av Unionen där oljan som produceras genom kallpressning och flaska under strikt kontrollerade förhållanden certifierade enligt ISO9001 och ISO22000 CHAKKP, IFS och BRC. Så vi har en utmärkt produkt med unika organoleptiska egenskaper, färg, smak och arom.</p>
	<p>Liquid Gold 24</p> <p>Extra Virgin Olive Oil & Protected Designation of Origin / Extra Virgin Olivolja & Skyddad ursprungsbeteckning</p> <p>Product of Organic Farming / Tillverkad i ekologiskt jordbruk</p> <p>Cold Extraction / Kallextraherad</p> <p>Superior Category Olive Oil obtained directly from olives and solely by mechanical means / Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer</p> <p>Acidity <=0,24 / Surhet <= 0,24</p>
	<p>Green Gold Bio, PDO organic extra virgin olive oil</p> <p>Extra virgin olive oil of biological cultivation / Extra jungfruolja av biologisk odling</p> <p>By following specific practices of bio-cultivation Peza Union offers to the consumer Green Gold with true olive aroma, green colour and particular taste / Genom att följa specifika metoder för biologisk odling Peza Unionen ger till konsumenterna Gröna Guld med äkta oliv arom, grön färg och särskild smak</p> <p>Green Gold of Peza Union is certified according to Reg. E.C. 834/07 – 889/08 by Bio Hellas (Cod. B-486969) / Grön Gold of Peza unionens är certifierat enligt Reg. EG 834/07 - 889/08 av Bio Hellas (Cod. B-486969)</p>
	<p>ELAI A</p> <p>Extra Virgin Olive Oil with delicate aroma and taste of mature fruit for all uses in the kitchen. / Extra Jungfru olivolja med delikat arom och smak av mogna frukter som passar all matlagning.</p> <p>A harmonic combination of quality and taste for the daily table / En harmonisk kombination av kvalitet och smak till vardagens middagar.</p> <p>It is available in tin of 5 Lt & in glass bottle of 250 ml / Säljes i plåtburkar på 5 liter och i glasflaska på 250 ml</p>
	<p>PDO PEZA, PDO extra virgin olive oil</p> <p>Multi-prize winner Extra Virgin Olive Oil P.D.O. / Multi-Vinnaren Extra Virgin Olive Oil P.D.O.</p> <p>It is produced in controlled quantity in the fertile area of Peza which has been selected a ideal for the production of excellent quality olive oil (Decision of E.U, E.C 1109/96)/ Den produceras i kontrollerad kvantitet i den bördiga området Peza som har valts som idealisk för produktion av hög kvalitet olivolja (beslut av EU, EG 1109/96)</p> <p>Glass bottle Marasca of 250, 500 & 750ml / Glasflaska Marasca på 250, 500 & 750 ml</p>
	<p>Isle of Crete</p> <p>The selected extra virgin olive oil of P.D.O. "Isle of Crete" is produced at the island of Minoas and derives from the olive fruits of the variety "Koroneiki". The olives, without pesticides, collected carefully and by using the traditional technique are sent to the olive presses for cold extraction / Det markerade extra virgin olivolja PDO "Isle of Crete" produceras på ön Minoas och härstammar från oliv frukterna av sorten "Koroneiki" Oliver, utan bekämpningsmedel, samlas försiktigt och genom att använda den traditionella tekniken att de skickas till olivpressar.</p> <p>It is available in bag in box of 3,5 L & tin 5 L/ Den finns i en påse i kartong om 3,5 L & tenn 5 l</p>



KretanDeli is the distributor partner of Peza Union in Sweden and Norway/ KretanDeli är distributör partner Peza Union i Sverige och Norge
 For additional information please find us/ För ytterligare information vänligen hittar till oss: web site/ hemsida <http://www.kretandeli.se/>
 contact / kontakt: info@kretandeli.se call / ring Mob: 0046 768 42 27 85