



ΛΑΔΕΛΙΑ – ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το πολυβραβευμένο Ελαιόλαδο μας, από τις καλύτερες ελληνικές ποικιλίες, έχει αναγνωριστεί διεθνώς για την δυνατή γεύση του, τη βελούδινη υφή του και την αξεπέραστη ποιότητα του, έχοντας λάβει συνολικά 10 βραβεία σε αναγνωρισμένους διαγωνισμούς σε όλο τον κόσμο.

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Η εταιρεία Olix Oil είναι μια κορυφαία εταιρεία που παράγει, τυποποιεί και εμπορεύεται Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας καθώς και άλλα premium προϊόντα τροφίμων, χρησιμοποιώντας τις πλέον σύγχρονες μεθόδους ελέγχου και τυποποίησης. Όλα αυτά, με σεβασμό στη φύση και με την ενεργό συμμετοχή της εταιρείας στην παραγωγή ελιάς.

Η φιλοσοφία μας, ως εταιρεία, είναι να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες όλων των πελατών μας ανά τον κόσμο. Θέλουμε να τους κάνουμε να γνωρίζουν τις ελληνικές γεύσεις, που έχουν υμνηθεί παγκοσμίως και να μπορέσουν να απολαύσουν τα οφέλη από την καλύτερη διατροφή στον κόσμο, τη Μεσογειακή. Όλα αυτά, φυσικά, με σεβασμό στη φύση και με την ενεργή συμμετοχή μας σε μια υπεύθυνη ανάπτυξη της ελαιοπαραγωγής με σεβασμό για το περιβάλλον

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η επιλεγμένη ομάδα συνεργατών μας ακολουθώντας την παράδοση που κληρονόμησε από τις προηγούμενες γενιές, ξεκινά την παραγωγή λίγες ώρες από τη στιγμή της ελαιοσυγκομιδής, σε χαμηλή θερμοκρασία και με ελάχιστη χρήση νερού. Παρόλο που η συγκεκριμένη διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα μικρότερη ποσότητα παραγωγής και υψηλότερο κόστος, διασφαλίζει την άριστη ποιότητα του ελαιόλαδου καθώς παραμένει πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, διατηρώντας άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, η «εξαγωγή ή έκθλιψη εν ψυχρώ» επιτρέπει τη χαμηλή οξύτητα των ελαιόλαδων, μιας από τις πιο βασικότερες ιδιότητες του ελαιόλαδου.

Για την Olix Oil σημαντικό ρόλο παίζει και η χρήση της κατάλληλης συσκευασίας καθώς έτσι διατηρείται το επίπεδο της οξύτητας πολύ

χαμηλό, καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ελαιόλαδου μας. Ο εξοπλισμός και οι σύγχρονες εγκαταστάσεις του Τυποποιητηρίου με το οποίο συνεργαζόμαστε στην Τρίπολη, μας επιτρέπουν να σας προσφέρουμε τον θησαυρό μας αναλλοίωτο, όσο τη στιγμή που τον πρωτοαντικρίσαμε πάνω στα κλαδιά των ελαιόδεντρων.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Η ποικιλία ελιών που χρησιμοποιούμε στην παραγωγή του ελαιόλαδου μας ονομάζεται Κορωνέικη. Η θαυμάσια και σπάνια γεύση και υφή της συγκεκριμένης ελιάς είναι ο λόγος που χαρακτηρίζεται και ως η «Βασίλισσα» των ελιών, επιτρέποντάς μας να παράγουμε ένα πολύ ξεχωριστό ελαιόλαδο. Η ελαιοσυγκομιδή αρχίζει νωρίς όταν οι ελιές είναι άγουρες, μικρές και πράσινες. Οι άγουρες ελιές είναι ο λόγος που το ελαιόλαδο είναι χαμηλό σε οξύτητα και ταυτόχρονα πλούσιο σε αντιοξειδωτικά και πολυφαινόλες. Τα υψηλά θρεπτικά συστατικά του ελαιόλαδου μας ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα του σώματός μας και μας βοηθούν να λειτουργούμε καλύτερα. Το ελαιόλαδο από τις ελιές της Κορωνέικης ποικιλίας, έχει μια ελαφριά πικάντικη γεύση, με απαλή υφή, ενώ είναι ελαφρώς πικρό.

Η παραγωγή του αρχίζει λίγες ώρες από τη στιγμή της ελαιοσυγκομιδής, με παραγωγή σε χαμηλή θερμοκρασία και με ελάχιστη χρήση νερού. Αυτή η διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα μικρότερη ποσότητα παραγωγής και με υψηλότερο κόστος, αλλά με υψηλότερη ποιότητα, επειδή το ελαιόλαδο παραμένει πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, η «εξαγωγή ή έκθλιψη εν ψυχρώ» επιτρέπει τη χαμηλή οξύτητα των ελαιολάδων, μιας από τις πιο βασικότερες ιδιότητες του ελαιόλαδου. Τέλος, με τη χρήση της κατάλληλης συσκευασίας, το επίπεδο της οξύτητας παραμένει πολύ χαμηλό καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ελαιόλαδου μας.

ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΕΛΑΙΩΝΩΝ

Οι ελαιώνες βρίσκονται στην Περιφέρεια της Πελοποννήσου, μια περιοχή όπου καλλιεργείται το ελαιόδεντρο με την ίδια αφοσίωση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, παίζοντας σημαντικό ρόλο στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων κατά τη διάρκεια των αιώνων.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΝ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΝΑΔΙΚΟ

1. Πλούσια θρεπτικά συστατικά και χαμηλή οξύτητα

Η παραγωγή του Εξαιρετικά Παρθένου Ελαιόλαδου ΛΑΔΕΛΙΑ ξεκινά λίγες ώρες μετά την συγκομιδή και διατηρώντας χαμηλή θερμοκρασία κατά

την διάρκεια της επεξεργασίας του καρπού . Αυτή η διαδικασία διασφαλίζει το βέλτιστο αποτέλεσμα και την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου πλούσιου σε θρεπτικά συστατικά με χαμηλή οξύτητα .

2. Ποιότητα

Το Εξαιρετικό Παρθένο ελαιόλαδο ΛΑΔΕΛΙΑ παράγεται από την ποικιλία Κορωνέικη , γνωστή για τα άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά της και το ξεχωριστό άρωμα και γεύση της. Χαρακτηριστικά αρώματα με τέλεια ισορροπία πικρού και πικάντικου . Δίκαια χαρακτηρίζεται ως η «Βασίλισσα του Ελληνικού Ελαιώνα» και μας δίνει ένα πολύ ξεχωριστό ελαιόλαδο.

2. Συσκευασία

Χρησιμοποιούμε συσκευασία που είναι κατάλληλη για τρόφιμα και συγκεκριμένα για ελαιόλαδο. Έχει όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές για την ασφάλεια του τελικού προϊόντος και το διαφυλάσσει από τους εξωτερικούς παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του (φως αέρα και υγρασία), αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την διαφύλαξη της υψηλής ποιότητας στον χρόνο.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ & ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Υπάρχουν περισσότερες από 70 ποικιλίες ελαιόδεντρων και 1500 ποικιλίες ελαιολάδου στον κόσμο

κάθε ελαιόδεντρο είναι ξεχωριστό , υπάρχουν δέντρα που εύκολα δίνουν μέχρι και 150-200 κιλά καρπό ανά έτος ενώ οι αποδόσεις ανάλογα με την ποικιλία μπορούν να ξεπεράσουν και το 26%

Το ελαιόλαδο εμφανίζεται για πρώτη φορά πριν 2.000 χρόνια σε βιβλίο μαγειρικής

Δεν περιέχει χοληστερόλη και άλατα

Μπορεί να αντικαταστήσει το βούτυρο ή την μαργαρίνη σε αρκετές περιπτώσεις

Συμπληρώνει τη γεύση των φαγητών χωρίς να απαιτείται μεγάλη ποσότητα.