



Sitia 02
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Sitia Lasithiou
Kritis PDO

ACIDITY: 0.29% max
Peroxide Value 20 mg/kg
Wax content 200 ppm
K278 0.20 K232 2.50 ΔK 0.01

Superior category olive oil
obtained directly from olives
& solely by mechanical means

PRODUCT OF GREECE
Best before: see back label

NET CONTENT
500 ml e





Extra Virgin Olive Oil "Sitia 02"



Στη φημισμένη για την ποιότητα του ελαιολάδου της επαρχίας Σητείας, παράγεται το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο "SITIA" κάτω από άριστες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Η εταιρεία μας έχει δημιουργήσει ένα καινοτομικό προϊόν, το "SITIA 0.2". Ένα προϊόν υψηλής αισθητικής, με έντονα φρουτώδη γεύση, μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητας έως 0,2%. Κατάλληλο για καθημερινή χρήση ωμό ή μαγειρεμένο, με ευεργετικές ικανότητες στην ανθρώπινη υγεία.



Das Native Olivenöl Extra Sitia stammt aus der Gegend um Sitia. Sie ist für ihr qualitativ hervorragendes Olivenöl bekannt, was den günstigen Bodenverhältnissen und den klimatischen Bedingungen geschuldet ist. Unser Unternehmen bringt ein neues Produkt auf den Markt: Sitia 0,2. Es genügt höchsten ästhetischen Ansprüchen, hat eine intensive fruchtige Note und einzigartige organoleptische Eigenschaften. Mit 0,2% ist sein Säuregehalt ausgesprochen niedrig. Es ist für den täglichen Gebrauch geeignet, kann roh oder gekocht genossen werden und für seine heilsame Wirkung auf den menschlichen Organismus bekannt.



The Extra Virgin Olive Oil Sitia is produced in the area of Sitia, an area renowned for the quality of its olive oil, under perfect territorial and climate conditions. Our company has created an innovative product, Sitia 0.2. It's a product of high esthetic, with an intense fruity flavour, unique organoleptic characteristics and especially low acidity of 0.2%. It is suitable for everyday use, raw or cooked, with salutary properties for the human health.



Dans la célèbre pour la qualité de l'huile d'olive province de Sitia, est produite l'extra huile d'olive vierge "SITIA" dans de conditions de sol et climatiques excellentes. Notre société a créé un produit innovant, le "SITIA 0.2". C'est un produit d' haute esthétique, avec une saveur fruitée, caractéristiques organoleptiques uniques et de très faible acidité à 0,2%. Convenable pour utilisation quotidienne, cru ou cuit, avec des capacités bénéfiques sur la santé humaine.



Production - Packing: N. Ailamakis & Sia O.E.
Zakros, Sitia 72300, Crete Greece, e-mail: info@sitiaterazakros.gr
Tel.: (+30) 2843093255 / mob.: (+30) 6973728835, 6976770543
www.sitiaterazakros.gr

