



EXTRA
VIRGIN
OLIVE OIL



GR-BIO-03
Greece Agriculture

PRODUCT OF ORGANIC FARMING



SITIA LASITHIOU KRITIS P.D.O.

sitia
.BIO

HUILE D' OLIVE
VIERGE EXTRA

PRODUIT D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

EL 40 467

PRODUCT OF GREECE

750 ml e

Ανθρακικό οξύ ανά λίτρο: 0,001 g/l / Best before: see on label





Extra Virgin Olive Oil

“Sitia BIO”



Στους φημισμένους ελαιώνες της Νοτιανατολικής Κρήτης, στην επαρχία Σητείας, γίνεται η καλλιέργεια των ελιών (Κορωνέικης ποικιλίας) με βιολογικές μεθόδους. Με επιμέλεια και προσοχή γίνεται ο ραβδισμός των ελαιόδεντρων, ο καρπός συλλέγεται σε δίχτυα και μεταφέρεται σε ειδικές κλούβες στο ελαιουργείο προς άλεση των καρπών. Έπειτα από φιλτράρισμα με φίλτρο χαρπιού, ειδική ανάλυση και έλεγχο για την ποιότητα, εμφιαλώνεται και συσκευάζεται προκειμένου να φτάσει στο τραπέζι σας.



In the renowned olive groves of South Eastern Crete, in Zakros of Sitia, the cultivation of the olive trees (Koroneiki Variety) takes place using organic methods. With diligence and care, the drubbing of the olive trees is done; the fruits are collected in nets and transferred in special containers in order to be milled. After being filtered using a paper filter, a special analysis and quality check, it is bottled and packaged in order to reach your table.



Den Oliven-Hainen im Südosten Kretas, genauer gesagt in Zakros bei Sitia, eilt ein guter Ruf voraus. Hier werden die Olivenbäume der Sorte Koroneiki unter biologisch nachhaltigen Bedingungen bewirtschaftet. Mit Sorgfalt und Hingabe werden die Oliven von den Bäumen abgeschlagen und in Netzen gesammelt. Zur Pressung werden sie dann in speziellen Behältern zu einer Öl-Mühle gebracht. Nach der Filterung mithilfe eines Papierfilters wird das Öl analysiert und auf seine Qualität getestet. Dann wird es abgefüllt und verpackt, um schließlich auf Ihrem Tisch zu landen.



Dans les célèbres oliveraies au sud-est de la Crète, dans la province de Sitia, les olives (variété Koroneiki) sont cultivées avec des méthodes biologiques. Le battage d'olives prend lieu avec soin et attention, le fruit est recueilli dans des filets spéciaux et il est transporté dans des cages spéciales pour qu'il soit moulu. Après la filtration en papier, l'analyse spécifique et le contrôle de la qualité, l'huile vient en bouteilles et il est emballé afin d'arriver à votre table.



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

