





Extra Virgin Olive Oil

“Terra ZAKROS”



id e w e b . g r



Στη φημισμένη για την ποιότητα του ελαιολάδου περιοχή της Κρήτης, στη Ζάκρο, παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας 0,3-0,5%, από Κορωνέικη ποικιλία. Διαθέτει χρυσοπράσινο χρώμα, ισορροπία γλυκόπικρης γεύσης, διάρκεια στην επιγευση και φρουτώδες άρωμα. Η αναμφισβήτητη ποιότητα προέρχεται απ' την επιμέλεια, φροντίδα, επεξεργασία και τυποποίηση με βάση τις διεθνείς προδιαγραφές.



Das Oliven-Anbaugebiet bei Zakros auf der Insel Kreta genießt einen guten Ruf. Das Native Olivenöl Extrawird aus Pflanzen der Sorte Koroneiki gewonnen und hat einen Säuregehalt von 0,3%. Es hat eine grün-goldene Färbung, das bitter-süße Aroma ist ausgewogen. Es duftet fruchtig und hat einen angenehmen Nachgeschmack. Die hervorragende Qualität ist das Resultat größtmöglicher Sorgfalt beim Anbau und der Pflege und einer Verarbeitung nach international anerkannten Maßstäben.



In the renowned for its quality of olive oil area of Crete, Zakros, the extra virgin olive oil is produced, with acidity 0.3% from the variety "Koroneiki". It has a golden green colour, a balanced bitter-sweet flavour, duration of aftertaste and a fruity scent. The undeniable quality comes from care, diligence, attention, processing and standardization based on International Specifications.



Dans la célèbre pour la qualité de l'huile d'olive region de Crète, à Zakros, est produite l'huile d'olive extra vierge avec acidité 0,3-0,5 % de variété Koroneiki. Elle a la couleur d'or, l'équilibre de la saveur aigre-douce, durée de l'arrière-goût et d' arôme fruité. La qualité indéniable vient des soins, du traitement et de la normalisation sur la base de normes internationales.



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

