





Extra Virgin Olive Oil “Agouron”



Στους ελαιώνες της επαρχίας Σητείας, παράγεται το φυσικό λάδι, το οποίο προέρχεται απ' τις ελιές που δεν έχουν ακόμη ρυτιδωθεί και διατηρούν το πράσινο χρώμα τους, γι' αυτό και αποκαλείται «Αγουρέλαιο». Έχει λαμπερό, έντονο πράσινο χρώμα, ενώ διαφέρει από το παρθένο ελαιόλαδο γευστικά, αφού είναι έντονα πικρό και πικάντικο με φρουτώδη γεύση. Οι ελιές συλλέγονται στα μέσα Οκτώβρη χειρονακτικά και η επεξεργασία τους γίνεται την ίδια ημέρα. Περιέχει όλες τις βιταμίνες και προβιταμίνες του ελαιολάδου, μέταλλα και πολυφαινόλες, που προστατεύουν τα κύτταρα από το οξειδωτικό στρες, το ενεργό οξυγόνο και τις ελεύθερες ρίζες. Χρησιμοποιείται συνήθως ωμό.



In den Oliven-Hainen aus der Gegend um Sitia wird ein besonders natürliches Öl produziert, das aus der unreifen Olive gewonnen wird und daher Agoureleo (unreifes Öl) genannt wird. Es hat eine intensiv leuchtende grünliche Färbung. Der Geschmack weicht von dem des Nativen Olivenöl Extra ab: Er ist sehr bitter und würzig mit einer fruchtigen Note. Die Oliven hierfür werden bereits ab Ende Oktober von Hand gesammelt und noch am Tag der Lese verarbeitet. Es enthält Vitamine und Provitamine wie jedes gute Olivenöl dazu Polyphenole und Spurenelemente. Es schützt Zellen vor Beanspruchung durch Säure, aktiven Sauerstoff und freien Radikalen. Es wird zumeist roh verzehrt.



In the olive groves of the province of Sitia, the natural Olive oil is produced, produced from the unripe unwrinkled olives which retain their green colour, hence the name Agoureleo (Unripe oil). It has a luminous, intense green colour, while it differs from the Extra Virgin Olive Oil in flavour, since it is intensely bitter and spicy, with a fruity flavour. The olives are collected in the beginning of October by hand, and their processing takes place on the same day. It contains all the vitamins and provitamins of olive oil as well as metals and polyphenols, which protect cells from acidic stress, active oxygen and free radicals. It is mostly consumed raw.



Dans les oliveraies de la province de Sitia, l'huile d'olive est produite des oliviers qui ne sont pas encore mûrs et qu'ils maintiennent leur couleur verte. C'est pourquoi elle est appelée "Huile d'olive verte". Elle a une brillante et claire verte couleur et elle est tout différent de la saveur de l'huile d'olive vierge étant intensément amer et épicé avec une saveur fruitée. Les olives sont recueillies manuellement à la mi-October et elles sont traitées le même jour. Elle contient toutes les vitamines et provitamines de l'huile d'olive, de minéraux et polyphénols, qui protègent les cellules contre le stress oxydatif, l'oxygène actif et les radicaux libres. Elle est habituellement utilisée crue.



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

