



## **Palekastro Extra Virgin Olijfolie**

*wordt geproduceerd rond de gemeente Palekastro in Oost-Kreta en wordt officieel erkend door internationale organisaties, gerenommeerde wetenschappers en proefexperts. Palekastro extra virgin oil is een olijfolie die de basis vormt van de mediterrane voedselketen, die bewezen heeft een model te zijn voor juiste en gezonde voeding en een factor in een lang leven.*

***PDO** staat voor Protected Designation of Origin (in het Nederlands: Beschermd Oorsprongsbenaming, BOB). Dit label, verleend door de Europese Unie, garandeert dat een product op een specifieke plaats en volgens traditionele methoden is geproduceerd. Voor SITIA 03 olijfolie betekent het dat de olie afkomstig is uit een bepaalde regio op Kreta en aan strikte kwaliteits- en productie-eisen voldoet.*

*De PDO-certificering beschermt de authenticiteit en unieke eigenschappen van producten zoals olijfolie, kaas en wijnen, en zorgt ervoor dat consumenten weten dat ze een product kopen dat echt uit de genoemde regio komt en volgens de traditionele normen is geproduceerd.*

*In het geval van SITIA 03 PDO verwijst de "03" naar een specifieke subregio binnen de bredere Sitia-regio op Kreta. Echter, de exacte locatie van deze subregio wordt doorgaans niet publiekelijk gepreciseerd in standaard informatiebronnen en kan specifiek zijn voor de producent of de certificering in Griekenland.*

*In Griekenland worden sommige regio's genummerd of gecodeerd op basis van lokale benamingen of productiezones, maar de nummering (zoals "03") is meestal geen officieel erkend systeem dat door de EU wordt toegewezen. Het kan een interne classificatie zijn van de producent of van een specifieke coöperatie. Als je een gedetailleerde geografische aanduiding wilt weten, kun je het beste contact opnemen met de producent van de olijfolie of de Griekse instantie voor landbouwproducten.*

*De Sitia PDO zelf bestrijkt overigens de regio rondom het stadje Sitia, dat in het oostelijke deel van Kreta ligt, en staat bekend om zijn hoogwaardige Koroneiki-olijven en de uitzonderlijke kwaliteit van de olijfolie die er wordt geproduceerd.*



### Early harvest PDO

Beschikbaar in [500ml luxe-geschenkverpakking of in een 500ml blik](#).

Agourelaio is olijfolie die wordt geproduceerd wanneer de olijven nog onrijp en groen zijn. De oogst vindt plaats **midden oktober (!)**. Deze olie onderscheidt zich door zijn rijke fruitige, bittere en intens pittige smaak. Het heeft een zeer lage zuurgraad en is rijk aan antioxidanten.

Therapeutische eigenschappen:

De oude Grieken gebruikten het als behandeling voor verschillende kwalen. Hippocrates beschouwde het als heilzaam voor meer dan 60 aandoeningen. Het verlaagt cholesterol, werkt preventief tegen kanker, helpt bij een goede leverfunctie en ondersteunt mensen met diabetes en hartziekten. Het is zeer rijk aan antioxidanten die cellen beschermen tegen oxidatieve stress, actieve zuurstof en vrije radicalen.

Daarnaast bevat het vitamines en provitamines, zoals vitamine E en provitamine A.

Het wordt aanbevolen om de olie rauw te consumeren in de ochtend of als bijgerecht bij salades of dips.

## LIMITED EDITION TSIMITAKIS ESTATE

### Beschikbare Verpakkingsgrootte: 500ml

Geniet van de onderscheidende olijfolie uit de streek rond Sitia, bekroond met tientallen onderscheidingen!

Dit is een olijfolie met een unieke smaak en kwaliteit die het proberen waard is!

Ze verlaagt cholesterol, werkt preventief tegen kanker, helpt bij een goede leverfunctie en ondersteunt mensen met diabetes en hartziekten. Deze olijfolie ondersteunt een gezond metabolisme en draagt bij aan een goede balans in het lichaam dankzij de rijke aanwezigheid van antioxidanten en gezonde vetten.

Daarnaast bevat de olie vitamines en provitamines, zoals vitamine E en provitamine A.

Het wordt aanbevolen om de olie rauw te consumeren om alle bijzondere eigenschappen optimaal te ervaren.

De olie heeft een fruitige, bittere en pittige smaak met uitstekende organoleptische eigenschappen. Het heeft een zeer lage zuurgraad van **maximaal 0,30** en is rijk aan antioxidanten.



## PALEKASTRO PDO ACIDITY 0.3-0.8

### De olie is beschikbaar in blikken van 1, 3 of 5 liter.

Deze olijfolie wordt geproduceerd voordat de vrucht volledig rijp is. De olijven worden geoogst vanaf midden november. Ze heeft een gebalanceerd organoleptisch\* profiel, met een matig fruitige smaak, een lichte bitterheid en een zuurgraad tot 0,8.

De olie is zeer rijk aan antioxidanten die de cellen beschermen tegen oxidatieve stress, actieve zuurstof en vrije radicalen.

Daarnaast bevat het vitamines en provitamines, zoals vitamine E en provitamine A.

Het wordt aanbevolen om de olie rauw te consumeren, in salades, als finishing touch of bij het koken.



\* "Organoleptisch" verwijst naar de eigenschappen van een product die met de zintuigen waargenomen kunnen worden, zoals smaak, geur, kleur, en textuur. In de context van voedsel, zoals olijfolie, gaat het om de totale indruk die het product maakt op onze zintuigen, wat belangrijk is voor de beoordeling van de kwaliteit en de ervaring van het product.



750ml



250 / 500 / 750ml

## SITIA 03 PDO

De olijfruchten worden geoogst voordat ze volledig rijp zijn. De oogst vindt plaats vanaf **half november tot eind december**.

De olijfolie heeft een fruitige, bittere en pittige smaak, in balans met uitstekende organoleptische eigenschappen en een zeer lage zuurgraad van maximaal 0,30%.

Het is zeer rijk aan antioxidanten die cellen beschermen tegen oxidatieve stress, actieve zuurstof en vrije radicalen.

Daarnaast bevat het vitamines en provitamines, zoals vitamine E en provitamine A.

Geniet ervan op versgebakken brood of in salades; het is ook heerlijk bij pasta, als finishing touch in soepen en bij vis.