

Eleas

NECTAR

**Extra vierge olijfolie
van superieure kwaliteit**
verkregen op mechanische wijze
rechtstreeks uit olijven



Eleas - Lukas Mylonas
30014 Trikorfo Nafpaktias
Etoloakarnania - Griekenland

www.eleas.eu • E-mail : info@eleas.eu

In de West-Griekse regio **Aetolië-Akarnanië**, die wordt gekenmerkt door de traditionele landbouw, produceren wij de zorgvuldig vervaardigde **biologische extra vergine olijfolie „Eleas“**, gecertificeerd volgens de eco-verordening van de EG.

De olijven worden op duurzame wijze geteeld en geoogst op familiebedrijven en verwerkt in een molen die volgens de laatste normen werkt.



Eeuwenlange traditie in combinatie met moderne technieken garanderen dat een **olijfolie van de hoogste kwaliteit** wordt geproduceerd en dat het traditionele cultuurlandschap behouden blijft. De oogst begint medio oktober en eindigt uiterlijk begin december. De vruchten worden met de hand rechtstreeks van de boom geplukt en aan het einde van elke oogstdag worden ze **koud geëxtraheerd** in de nabijgelegen oliemolen.

Alleen de zorgvuldige oogst van de boom, de strenge selectie van de geoogste olijven en hun onmiddellijke koude extractie zorgen ervoor dat



de vitamines en aroma's van de olijven behouden blijven en de zuurgraad van onze olie uiterst laag wordt gehouden.

In onze olijfgaarden, die zich bevinden tussen Nafpaktos en Mesolongi, begrensd door de Golf van Patras, groeien voornamelijk twee soorten olijven: de „**Koutsourelia**“, die optimaal is aangepast aan het specifieke droge microklimaat, en de „**Koroneiki**“. Beide groeien op onze droge en kale grond en leveren olijfolie van de hoogste kwaliteit.

De olie van de „Koutsourelia“ is mild, aromatisch en zeer fruitig met lichte citrusmaken, terwijl de „Koroneiki“ wordt gekenmerkt door een fruitig, sterk aroma. De olie van beide soorten is geschikt voor het bereiden van koude gerechten en voor het koken en braden.

Wij leveren een cuvée van Koutsourelia (70%) en Koroneiki (30%) olijven, die typisch is voor onze regio en de smaakvoordelen van beide variëteiten harmonieus combineert.

Op verzoek zijn ook pure soorten olijfolie verkrijgbaar.



Extra vierge olijfolie van superieure kwaliteit

verkregen op mechanische wijze
rechtstreeks uit olijven

West-Griekenland

In de getinte glazen fles

- **Eleas** Bio Extra Vierge Olijfolie 250 ml
- **Eleas** Bio Extra Vierge Olijfolie 500 ml
- **Eleas** Bio Extra Vierge Olijfolie 750 ml

In metalenblik

- **Eleas** Bio Extra Vierge Olijfolie 3L
- **Eleas** Extra Vierge Olijfolie 4L



Eleas
NEC TAR

BioNet West Hellas

Eleas is lid van Bionet West Hellas - een netwerk ter bevordering van de biologische landbouw in West-Griekenland.

Het netwerk heeft ongeveer 200 leden die elkaar ondersteunen bij de productie en marketing van hun producten.



West-Griekenland heeft weinig industrie en geen hoogontwikkeld toerisme. De **biologische landbouw** en de **directe marketing** bieden de landbouwers nieuwe mogelijkheden om hun economische basis uit te breiden en het **traditionele cultuurlandschap** in stand te houden. Tegelijkertijd worden de consumenten voorzien van producten van hoge kwaliteit.

De leden van het netwerk produceren onder andere olijven en olijfolie, citrusvruchten, Kiwi's, watermeloenen, feta en wijn.

Alle producten zijn gecertificeerd volgens de EU-normen en dragen het biologische keurmerk van de Europese Unie.

BioNet West Hellas

Iosif Rogon 28 - 30200 Messolonghi
Etoloakarnania - Griekenland
<http://www.bionetwesthellas.gr>
info@bionetwesthellas.gr

Oogst met de hand geplukt in november

Olijfvariëteiten Cuvée uit Koutsourelia (70%),
Koroneiki (30%)

Teelt Biologische landbouw
gecertificeerd volgens IRIS



Verwerking De olijven worden met de hand geplukt, nog dezelfde dag naar de olijmolen gebracht, fijngemalen, kortstondig gekneed en koud geëxtraheerd bij maximaal 27 ° C.

Zuurgraad 2019 : tussen 0,3 en 0,4%

Productie en distributie Mylonas familie, Trikorfon-Nafpaktos, Aetolia-Akarnania
Griekenland

Contact en bestelling

Keller-Mylonas
Tervuursesteenweg 56A
1160 Brussel

Annette.Keller@eleas.eu
Sales@eleas.eu
*32-486 90 68 26
*32-477 44 63 75