



Sztuka tworzenia oliwy



W północno-zachodniej części Krety – Kolymbari – w posiadłości Astrikas położone są gaje oliwne rodziny Dimitriadis. To właśnie tu od pięciu pokoleń wytwarzana jest oliwa Biolea. I tak, jak zaczęto to robić ponad dwieście lat temu, tak też i dzisiaj kamienne żarna tłoczą na zimno oliwę, której na próżno szukać w innych zakątkach świata. Kolymbari to jedyne takie miejsce na Ziemi, gdzie występuje unikatowy spłot warunków klimatycznych i geologicznych ściśle determinujących jakość i charakter tutejszych produktów. Wyjątkowe pochodzenie geograficzne, czas i warunki dojrzewania oliwek oraz tradycyjna metoda wytwarzania uczyniły Bioleę ekskluzywnym produktem chronionym nazwą swojego pochodzenia (ang. *protected designation of origin*, PDO). Rodzinna firma, łącząc zalety tradycyjnej ekstrakcji oliwy z unikatowym know-how, przy zastosowaniu nowoczesnego wyposażenia i w poszanowaniu zasad zrównoważonego rolnictwa jest jedną z niewielu firm na świecie zajmujących się produkcją oliwy w duchu „slow”. Od lat doskonałość organicznej oliwy Biolea doceniana jest na światowym rynku wysokojakościowej i zdrowej żywności.



ZUPEŁNIE INNA

Tradycyjna metoda mielenia oliwek kamiennymi żarnami oraz tłoczenie na zimno zapewniają oliwie Biolea wyjątkową jakość. Dzięki takiemu sposobowi wytwarzania oliwy, zachowuje ona wszystkie swoje cenne właściwości odżywcze oraz unikalne cechy aromatyczne. W przeciwieństwie do masowo dystrybuowanych oliw, które mają często przytłaczający, nazbyt gorzki smak, Biolea jest charakterystycznie słodka i subtelna. Biolea posiada też większą zawartość witamin, przeciwutleniaczy i cennych substancji odżywczych, które przy zastosowaniu nowoczesnych metod ekstrakcji, poprzez dodanie wody i użycie wysokich temperatur, są utracane. Oliwa Biolea nie jest filtrowana, a butelkowana jest dopiero w momencie, gdy osad w sposób naturalny oddzieli się od płynu. Każdą porcję ręcznie odlewamy i pakujemy na miejscu, gdzie ciemne butelki są sprawdzane i numerowane.

Biolea to produkt ekskluzywny, to owoc rzemieślniczej pracy w rodzinnych gajach oliwnych. Nasza oliwa, tak jak wysokiej klasy wina czy regionalnie wytwarzane sery, jest prawdziwym przedstawicielem miejsca jej pochodzenia. Jej jakość i smak odzwierciedlają unikalne właściwości gleby i mikroklimatu regionu Kolymbari.

Gaje oliwne posiadłości Astrikas uprawiane są w najwyższym stopniu w sposób ekologiczny, w dbałości o ochronę środowiska oraz w poszanowaniu jakości życia i zdrowia konsumentów. Uprawa prowadzona jest bez użycia chemicznych nawozów, pestycydów i herbicydów. Wytwórnia oliwy Biolea posiada certyfikat agencji BIO HELLAS kontrolującej producentów produktów organicznych.



ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Celem, jaki postawiliśmy przed sobą jest produkowanie doskonałej jakości oliwy. Aby go osiągnąć, pozostając odpowiedzialnym wobec naszych klientów, na każdym etapie uprawy i produkcji planujemy i wdrażamy system recyklingu i odpowiedzialnej gospodarki odpadami oraz odnawiania zasobów energii. Uczestniczymy w krajowych i ogólnoeuropejskich programach badawczych w zakresie rozwoju metod ekstrakcji polifenoli, biopolimerów i biopaliwa poprzez recykling płynów ściekowych powstałych podczas tłoczenia oliwy. W naszych gajach oliwnych nie stosujemy sztucznych metod nawadniania. Nie chcemy ingerować w naturę, wprowadzając do ziemi systemy tysięcy metrów rur PVC. I chociaż jałowa uprawa sprawia, że nasze drzewa oliwne produkują mniej owoców, chronimy cenną dla nas wodę i krajobraz. Jesteśmy dumni, iż jako jedyny producent oliwy w Grecji posiadamy środowiskowy certyfikat ISO 140001.



OTWARTOŚĆ

Miejsce produkcji oliwy Biolea celowo zostało wybudowane w taki sposób, aby móc gościć turystów i zapraszać studentów oraz wszystkich zainteresowanych. Na miejscu prowadzimy prezentacje sposobu produkcji oraz degustacje naszej oliwy. Fabryka pozostaje dla wszystkich otwarta przez cały rok, zaznajamiając i edukując ekologicznie wrażliwych gości na temat wytwarzania organicznej oliwy Biolea.

NASZE PRODUKTY

Biolea | Organiczna oliwa
extra virgin

Nasza specjalność i duma – oliwa tłoczona na zimno, wytwarzana z mielonych kamiennymi żarnami oliwek odmiany Koroneiki. Doskonale zrównoważona, o najwyższej jakości rzemiosła, oliwa godna najbardziej wykwintnych potraw. Cechuje ją wyrafinowany aromat łączący w sobie woń roślin zielnych z nutą orzechów laskowych i migdałów, zwieńczony delikatną słodyczą jabłek. Subtelnie pikantne tony pieprzu z lekką, przyjemną goryczą podążają za wyjątkowym posmakiem szczawiu ogrodowego. Idealnie nadaje się po prostu do skropienia młodych liści sałaty, fantastycznie wzbogaci smak owoców morza oraz delikatnych dań makaronowych.



Lemonio

Tłoczona na zimno oliwa wytwarzana z oliwek Koroneiki dojrzewających w rodzinnych gajach oliwnych Astrikas. Kamiennie żarna mielą oliwki wraz z całymi świeżymi cytrynami. Ta wspaniała oliwa wprost eksploduje aromatem świeżo zmiażdżonych cytryn, a wykwintny posmak skórki owocu na długo pozostaje w ustach. Biolea Lemonio może być z powodzeniem stosowana jako samodzielny dip lub jako dodatek na przykład do owoców morza czy też do gotowanych na parze warzyw.



Nerantzi

Oliwki zebrane w rodzinnym gaju oliwnym posiadłości Astrikas mielone są kamiennymi żarnami razem z całymi, świeżymi pomarańczami. Niepowtarzalny smak tej tłoczonej na zimno oliwy wynika z zastosowania odmiany gorzkich pomarańczy nerantzi, które nadają jej egzotyczny charakter. Aromat oliwy uderza intensywnym zapachem kwiatów pomarańczy i delikatnie drażni zmysły zdecydowanym, lekko mrowiącym smakiem skórki owocu. Biolea Nerantzio to doskonała marynata do drobiu, dziczyzny oraz wszelkich grillowanych i pieczonych mięs. Idealnie pasuje również jako zwieńczenie smaku do wypieków i deserów.



Biolea **Nerantzi**
**Złoty Medal VII Międzynarodowych
Targów Żywności Ekologicznej i Regionalnej
NATURA FOOD 2014 w Łodzi.**

Wyłączny importer Biolea w Polsce:
www.kreta24.pl • www.biolea.pl
e-mail: info@kreta24.pl
Guest SI
44-100 Gliwice
ul. Dworcowa 62
tel./fax: (32) 23 15 580



Astrikas Estate
BIOLEA