Elia

PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES NON TRAITEES

L'île de Zakynthos, située dans la mer Ionienne à l'ouest de la Grèce,
a l'avantage d'avoir un climat très humide,
ce qui lui permet de posséder
une variété très riche de plantes et de fleurs.
Sa situation exceptionnelle et ses paysages paradisiaques l'ont faite devenir
l'une des îles les plus visitées du pays.

A partir de nos champs d'oliviers
nous récoltons chaque année les olives
de variété « koroneïka ».
Nos oliviers ne sont pas traités
et n'ont reçu aucun pesticide ou produit chimique.
Après la cueillette, vient la phase d'extraction de l'huile.
Elle est faite de façon traditionnelle et moderne à la fois,
ce qui rend la qualité de l'huile excellente (acidité : 0,28-0,40 gr/lt)

CARTE DE GRECE

Ile de Zakynthos

Paysage de Zakynthos

Branche à passer à la machine

Extracteur d'olives

Variété « Koroneïka »

Transport et pesée des olives

Extraction des feuilles

Lavage à l'eau des olives

Broyage et malaxage

« Jus d'olives »

Elia

FICHE DE PRODUCTION DETAILLEE

1ER STADE : LA CUEILLETTE DES OLIVES

Certains de nos oliviers approchent les 500 ans.
Ils n'ont jamais été traités ou arrosés de produits chimiques.
La cueillette se fait manuellement. Une personne grimpe à l'arbre et taille les branches de façon à récupérer celles qui sont riches en olives et en y laissant les autres. Les olives sont récupérées dans des sacs de toile de 70 kg et sont transportées au pressoir du village
(Pressoir PIERALISI écologique et biologique),
image ci-dessous.

2EME STADE : LA FABRICATION DE L'HUILE

Les sacs d'olives sont vidés dans une cuve de récupération
et la machine commence son travail.
Elle va d'abord passer les olives
dans un extracteur de feuilles
L'étape suivante sera de laver les olives dans l'eau.
Puis arrive le broyage et le malaxage pendant 75 mn.
L'extraction se fait à la force centrifuge
sans aucun rajout d'eau.

Elia

ANALYSE CHIMIQUE

DIONISIOS SIDIROKASTRITIS & CO
CHEMICHAL APPLIANCES
STRAVOPODI 10 & NEROULI – ZAKYNTHOS 29100
TEL & FAX : ++ 2695045882 - MOB ++ 6972122654
e-mail : sidis56@yahoo.gr

CERTIFICATION

After standard checks on an olive oil sample provided to our laboratory, by Mrs BITBOL Laurence , the following data are certified:

- **Acidity : 0,34 gr/lt**
- **K_{270} : 0,13**
- **K_{232} : 1,80**
- **Smell : Good**
- **Taste : Good**

According to the above the olive oil tested and represented by this sample is : **Extra virgin olive oil** and is absolutely suitable for human consumption.

Zakynthos 3-11-2011

DIONYSIOS SIDIROKASTRITIS
CHEMISTRY DIRECTOR

1L – 16,00€

3L – 42,00€

5L – 63,00€

Olives sous vide 500g – 8,00€

Savon à froid, à l'huile d'olive
4 savons de 125g – 15,00€

Lessive à base de produits naturels : 1kg – 12,00€