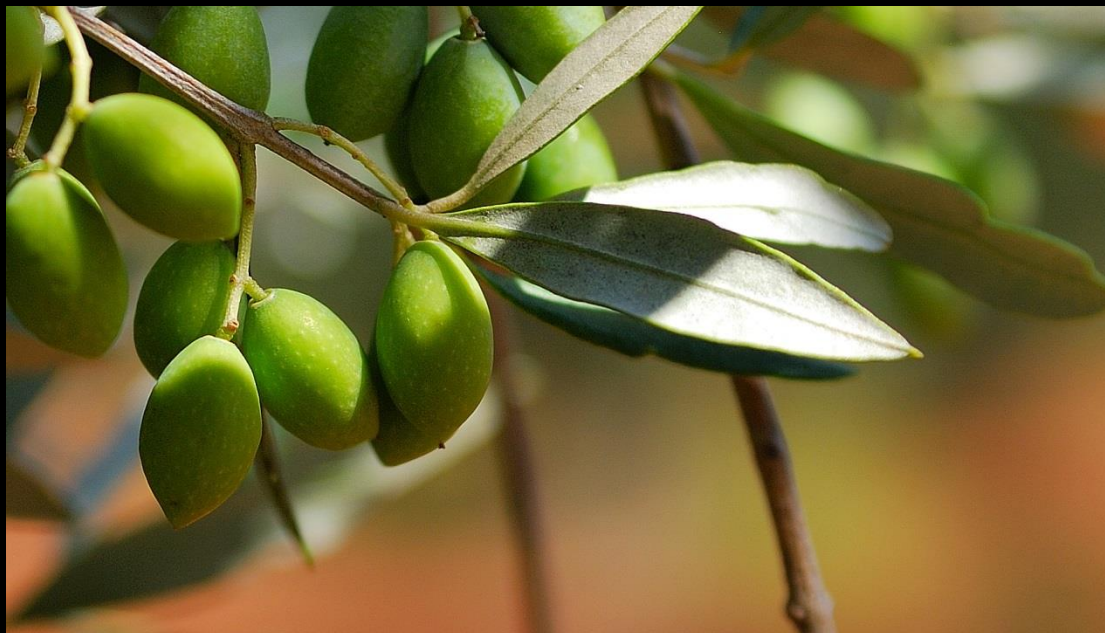


Η Ποικιλία

Το ελαιόλαδο προέρχεται αποκλειστικά από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας. Η συγκεκριμένη ποικιλία ευδοκίμει στη λακωνική γη από την εποχή της αρχαιότητας. Τα μοναδικά χαρακτηριστικά της δίνουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ασύγκριτης ποιότητας τόσο χημικά όσο και οργανοληπτικά.



Terroir

Το ελαιόλαδο παράγεται στην Λακωνία της Πελοποννήσου, στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβασίας. Το υψόμετρο, η άφθονη ηλιοφάνεια, ο ιδιαίτερος προσανατολισμός των ελαιώνων σε συνδυασμό με τις μέτριες βροχοπτώσεις και τις ήπιες θερμοκρασίες που επικρατούν όλο το χρόνο στην περιοχή δημιουργούν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που δύσκολα αναπαράγεται σε άλλη γωνιά της γης.



Η Παραγωγή

Ο καρπός των ελαιόδεντρων συλλέγεται στα μέσα-τέλη του Νοεμβρίου σε πρώιμο στάδιο ωρίμανσης δίνοντας ένα ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες με αντιοξειδωτικές ιδιότητες .

Οι ελιές πηγαίνουν στο ελαιοτριβείο λίγες ώρες μετά την συγκομιδή με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να έχει πολύ χαμηλή οξύτητα 0,2%. Η ελαιοποίηση γίνεται με την διαδικασία της εν ψυχρώ έκθλιψης σε θερμοκρασίες κατώτερες των 27°C, ώστε το λάδι να διατηρεί αναλλοίωτα όλα τα ευεργετικά του συστατικά.

Στη συνέχεια το ελαιόλαδο φυλάσσεται σε ειδικές inox δεξαμενές με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα μέχρι την στιγμή της τυποποίησης.

Αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας είναι το ελαιόλαδο να έχει ιδιαίτερα πλούσια γεύση πράσινου φρούτου με μια νότα πικράδας και ευχάριστης πικάντικης επιγεύσης που ικανοποιεί και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Αυτός είναι ο λόγος που το **G.E.T. | Premium Extra Virgin Olive Oil**, πέρα από την εκτίμηση των γευσιγνωστών κέρδισε αμέσως και την καταξίωση των Ελλήνων καταναλωτών, που αναγνώρισαν την υψηλή ποιότητα και τα μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά του.

