

Greek Tastes  
**G.E.T.**<sup>®</sup>  
Exquisite

### **Πώς να γευτείτε το G.E.T Premium Extra Virgin Olive Oil.**

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα πιο αγνά και ακατέργαστα προϊόντα που μπορεί να μας δώσει η φύση. Όταν η ελαιοποίηση γίνεται με την μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης σε χαμηλές θερμοκρασίες, ο χυμός της ελιάς διατηρεί εκτός από τις πολύτιμες για τον οργανισμό μας αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες και όλα τα αρώματα και τις γεύσεις του εξαιρετικού αυτού φρούτου .

Νότες από άγουρο φρούτο ελιάς , φρεσκοκομμένο γρασίδι ή πράσινο μήλο είναι μόνο μερικές από τις γεύσεις που κατακλύζουν το στόμα μας κατά την δοκιμή ενός πολύ ιδιαίτερου ελαιόλαδου όπως είναι το G.E.T. Premium Extra Virgin.

Ναι αλλά με ποιο τρόπο πρέπει να το δοκιμάσουμε για να γευτούμε όλους αυτούς τους κρυμμένους θησαυρούς; Χωρίς να μπούμε σε τεχνικές λεπτομέρειες που αφορούν τους επαγγελματίες γευσιγνώστες, η απάντηση είναι πολύ εύκολη : Ωμό και όσο πιο απλά μπορείτε!



## Την πρώτη φορά!

Βάλτε σε ένα ποτηράκι μια μικρή ποσότητα από το G.E.T. Premium EVOO. Σκεπάστε το με ένα πιατάκι ή με το χέρι και κρατήστε το λίγη ώρα στην παλάμη σας να πάρει λίγη από την θερμότητα του σώματός σας. Αυτό θα βοηθήσει τις πηκτικές ουσίες των αρωμάτων να αποκτήσουν κινητικότητα. Κουνήστε ελαφρά με κυκλικές κινήσεις το ποτηράκι. Τώρα σηκώστε το πιατάκι και βάλτε την μύτη σας μέσα στο ποτήρι! Εισπνεύστε! Αυτό είναι! Η μύτη σας κατακλύζεται από το φρουτώδες άρωμα της ελιάς. Έτσι πρέπει να μυρίζει το Ελαιόλαδο! Τώρα δοκιμάστε μια μικρή ποσότητα. Είπαμε ότι δεν θα μπούμε σε τεχνικές λεπτομέρειες που αφορούν τους ειδήμονες. Απλά μην βιαστείτε να το καταπιείτε. Αφήστε το ελαιόλαδο να ακουμπήσει το μπροστά μέρος της γλώσσας σας και σιγά σιγά να προχωρήσει στην στοματική κοιλότητα. Αισθανθείτε τις γεύσεις. Προσπαθήστε να ανακαλύψετε γευστικές αποχρώσεις. Είναι ένα ευχάριστο παιχνίδι γιατί κάθε φορά θα ανακαλύπτετε και νέες «νότες»! Καταπιείτε και νιώστε το ελαφρύ κάψιμο στο λαιμό σας.



## Κρατήστε το απλό (keep it simple)!

Δοκιμάστε το G.E.T. Premium Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο πάνω σε μια φέτα φρέσκο ψωμί με λίγο αλάτι, πάνω στα ωμά ή ψητά λαχανικά και στις σαλάτες σας. Βάλτε το πάνω σε μία απίθανη μοσχάρισια μπριζόλα ψημένη στα κάρβουνα, θα ξέρει να υποστηρίξει την ύπαρξή του! Πάρτε ιδέες από τις συνταγές που θα σας προτείνουμε, αλλά πάντα και παντού χρησιμοποιήστε το ΩΜΟ!