



ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ



ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



- **Εξειρετικό παρθένο ελαιόλαδο** με οξύτητα μικρότερη από 0,8%, είναι το λάδι που πρέπει να προτιμούμε για όλες τις χρήσεις.

- **Παρθένο ελαιόλαδο** με οξύτητα μικρότερη από 1,8%

- **Ελαιόλαδο** μίγμα ραφιναρισμένου ελαιολάδου με πολύ μικρή ποσότητα παρθένου ελαιολάδου

- **Βιολογικό ελαιόλαδο** παράγεται με την βοήθεια αποκλειστικά της φύσης, χωρίς χημικά λιπάσματα ή φυτοφάρμακα

Η θερμική αξία του ελαιολάδου είναι ίδια με των άλλων σπορέλαιων αφού αποδίδει στον οργανισμό τον ίδιο αριθμό θερμίδων ανα gr. **ΔΕΝ ΠΑΧΑΙΝΕΙ** περισσότερο από τα άλλα σπορέλαια.

* Ο αριθμός θερμίδων του ελαιολάδου είναι 9,3 ανα gr.



ΑΠΟΨΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΑΣ



Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΣ ΜΑΣ ΚΑΘΗΣΤΑ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΥΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ



Ελαιόλαδοκαὶ υγεία

Κανεὶς σήμερα δεν μπορεῖ να αμφισβητήσει την ενεργετική αξία του ελαιολάδου στην υγεία από τα παιδικά χρόνια έως τα βαθιά γεράματα.

Επιστημονικές μελέτες έχουν περιτρανα αποδείξει την συμβολή του ελαιολάδου στην αποφυγή καρδιαγγειακών παθήσεων και στη μείωση της κολιοτερίνης.

Εξασφαλίζει την σωστή ανάπτυξη του νευρικού μας συστήματος και βοηθά στην σωστή λειτουργία των εντέρων και επισύρει τον καρκίνο παχέους εντέρου.

• • • •

Από αρχαιοτάτων χρόνων, το ελαιόλαδο ήταν γνωστό για τις ενεργετικές του ιδιότητες. Πέρα από τη διατροφική του αξία, αποτελούσε και αποτελεί μέχρι και σήμερα, την πρώτη ύβριδα για τη διαμονή διαφόρων παρασκευασμάτων καθημυντικά, φάρμακα κ.λπ, αλλά και τον βασικό κρίκο της περιφυΐας Μεσογειακής Κουζίνας. Την διαδικασία παρασκευής του ελαιολάδου στο Ελαιοτρίβειο μας, σας δίνουμε τη δυνατότητα να παρακολουθήσετε ομαδικά με οργανωμένες επισκέψεις συζήτησης, συζητήσεων κ.λπ.

Ελαιόλαδο καὶ αριθμοί

- Στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 132.000.000. ελαιόδεντρα
- Με την ελιά ασχολούντες περί τις 500.000 αρροτικές οικογένειες
- Το ελληνικό λάδι αποτελεί το 19% της παγκόσμιας παραγωγής και ψέρνει την Ελλάδα στην τρίτη θέση μετά την Ισπανία και την Ιταλία
- Συνολικά η κατανάλωση ελαιολάδου το χρόνο στην Ελλάδα αγγίζει τους 190.000 τόνους διημέρη η μεγαλύτερη κατανάλωση ανα όπουσα παγκοσμίως.



Nixa lórgia gia emás

Το παρθένο ελαιόλαδο είναι το μοναδικό λάδι απ' όλα τα φυτικά έλαια, που παραλαμβάνεται από τον ελαιοκαρπό με φυσικά μηχανικά μέσα, είναι διηλαδή ο φυσικός χυμός ελαιοκάρπου που δεν έχει υποστεί καμιά χημική επεξεργασία που θα προκαλούσε την ποιοτική του υποβάθμιση. Είναι το μοναδικό λάδι που καταναλώνεται στην φυσική του κατάσταση.

• • • • •

Το Ελαιοτρίβειο μας διαθέτει την ποιό σύγχρονη τεχνολογία επεξεργασίας των καρπού της εριάς, ώστε το ελαιόλαδο που θα παραχθεί να είναι υψηλής ποιότητας, παρθένο και αγνό όπως μας το δίνει η μιτέρα φύσης.

• • • • •

Τα μηχανήματα που χρισματοποιούμε για την παραγωγή των ελαιολάδων είναι υψηλών προδιαγραφών και πλητσύν όλα τα τεχνικά στράνταρ ώστε το αποτέλεσμα που προσφέρουν να είναι αριστής ποιότητας, χωρίς την παραγκρή παρέμβαση με χημικά ή άλλα μέσα στο τελικό προϊόν.





Κεντρικό Κατάστημα: Σκύδρα Πέλλας

- Τηλ.: 23810 83194 (εσωτ. γραμμή 114, 115)
- Fax: 23810 89253 (εσωτ. fax: 116)

Υποκατάστημα Βέροιας: Σταδίου 175

- Τηλ.: 23310 21463 • Fax: 23310 21463

Ελαιοτριβείο : Σταδίου 175

- Τηλ.: 23310 21463 • Fax: 23310 21463

<http://www.kamarakis.gr>

e-mail: kamarakislaser@hotmail.com