**Greek**

**Extra virgin**

**olive oil**

**Melivia**

****

**Omfakino**

**olive var. Melivia**

****

**Cold extraction**

**Very low acidity**

**Olive oil from Greece**

**olive oils are considered to be the nectar of the Gods**

**Hμερομηνία λήξης: Nov 2014**

****

**Variety of the olive: olive Melivia**

**Original area: Melivia Larisa greece**

**Altitude: 0-400 m above sea level**

**Harvesting: hand picking**

**Extraction method: a cold-press system**

**Appearance: clear, unfiltered**

**Color: golden green colour,**

**Parfume: rich, fruity flavour and an exquisite fresh olives aroma**

**Flavour: almondy**

**Density: medium fluidity**

**Bottle size: LT. 0,5**

**Superb fruity and well balanced flavor**

**500 ml**

**Website** [**www.meliviaoil.weebly.com**](http://www.meliviaoil.weebly.com)

****

**Extra virgin**

**olive oil**

**Melivia**

****

**«Ομφάκινον»**

**olive Melivia**

****

**Αν αποσυνθέσεις την Ελλάδα ,στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελια ,ένα αμπέλι και ένα καράβι. Που σημαίνει .με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις**

**ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΕΛΥΤΗΣ ... If you breakdown Greece at the end you will be left with an olive tree, a vine and a boat. That means with these you reconstruct.' ΕΛΥΤΗΣ**

**Ο τόπος μας**

**Ανάμεσα του Ολύμπου του βουνού των Θεών και του Πηλίου του βουνού των Κενταύρων αντίκρυ από το Άγιο Όρος βρίσκεται η γη μας ,τα ανατολικά παράλια της Λάρισας στις πλαγιές της Όσσας. Όλος ο τόπος βρέχεται από το καταγάλανο Αιγαίο πέλαγος.. Άριστος συνδυασμός βουνού και θάλασσας. Ύψος: 000 - 400 m.**

**«Ομφάκινον» λάδι.**

 **το «Ομφάκινον» λάδι λαμβάνετε με την απαλή σύνθλιψη μόνο της σάρκας της ελιάς, χωρίς όμως να σπάσει το κουκούτσι. Το προϊόν παράγεται από τις πιο φημισμένες ποικιλίες ελιών της Μελιβοίας , Πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται με μηχανικές διαδικασίες από καρπούς ελιάς (olive tree Monovarietal Melivia σε πιστοποιημένο ελαιοτριβείο Η θερμοκρασία της ψυχρής έκθλιψης ( first cold pressed extraction) κυμαίνεται από 23 έως 25 βαθμούς.. Το ελαιόλαδο αποθηκεύεται μακριά από το φως και σε δροσερό μέρος σε ανοξείδωτες δεξαμενές .**

**συσκευασία**

**Superb fruity and well balanced flavor Η συσκευασία είναι χειροποίητη από ξύλο ελιάς.**

**Production Methods: Omfakino is a traditional oil obtained directly from the olives and only by mechanical processes. It’s collected at the time of mellowing and extracted from the first cold pressing**

**Κατά τον Πλίνιο και του λαϊκούς θεραπευτές της αρχαιότητας το εκλεκτότερο εξ όλων των ελαιολάδων ήταν αυτό που έδινε η αγριελιά, το οποίο όμως ήταν λίγο και σπάνιο, καθώς και το «Ομφάκινον» λάδι που λαμβάνετε με την απαλή σύνθλιψη μόνο της σάρκας της ελιάς, χωρίς όμως να σπάσει το κουκούτσι .**