



*Αμυγδαλάιο Κοντογιωργιάς
Πατρικίης*



ΚΤΉΜΑ
ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗ
KONTOGIORGIS ESTATE

«Ευλογημένο να 'ναι, ελιά, το χρώμα που σε τρέφει,
κι ευλογημένο το νερό που πίνεις απ' τα νέφη,
κι ευλογημένος τρεις φορές αυτός που σ' έχει στείλει
για το λυχνάρι του φτωχού, για τ' άγιου το καντήλι»
Ποίημα Ιωάννης Πολέμη «Η ΕΛΙΑ»

Αγουρέλαιο

Το Αγουρέλαιο ανήκει στην κατηγορία του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου και είναι το πρώτο λάδι της χρονιάς από τις πιο φρέσκες και υγιείς ελιές, άγουρες και πράσινες που συλλέχθηκαν με τα χέρια για να δώσουν τον πιο φρέσκο και αρωματικό χυμό τους. Το ελαιόλαδο αυτό είναι ξεχωριστό, υγιεινό και λαχταριστό, γιατί ο καρπός συλλέγεται νωρίς, περί τα μέσα Οκτωβρίου, ελαιοποιείται άμεσα και προωθείται αμέσως προς κατανάλωση. Η γαργαλιστικά πικρίζουσα επίγευση που αφήνει στον ουρανίσκο, μαρτυρά τις έντονες οξειδωτικές ουσίες, τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη που προστατεύουν τον οργανισμό από το οξειδωτικό stress. Η υψηλή βιολογική και θρεπτική αξία του αποδίδεται στην καλή σχέση των μονο-ακόρεστων, πολύ-ακόρεστων και κορεσμένων λιπαρών οξέων, της βιταμίνης Ε, των φυσικών αντιοξειδωτικών που περιέχει, και περίπου άλλων 400 ουσιών οι οποίες διαδραματίζουν ιδιαίτερο ρόλο στην λειτουργία του οργανισμού.

Αγουρέλαιο – Κουτσουρελιάς - Πατρινής

Το Αγουρέλαιο ποικιλίας Κουτσουρελιάς - Πατρινής προέρχεται από ημιορεινούς και ξηρικούς ελαιώνες της Αχαΐας, όπου η ποικιλία της Κουτσουρελιάς ευδοκμεί φυσικά, καλλιεργείται και συλλέγεται με αμέριστη φροντίδα, και πάντα φροντίζοντας να μην τραυματιστεί ο ελαιόκαρπος.

Τα έντονα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το μικροκλίμα και τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά της περιοχής που καλλιεργείται. Το υψόμετρο των 400 μέτρων όπου καλλιεργούνται τα λιόδεντρα, και το ότι μεγαλώνουν φυσικά χωρίς πότισμα, μας χαρίζουν ένα εξαιρετο ελαιόλαδο, φρουτώδες, πικρό και πικάντικο, με δυνατή προσωπικότητα και μεστή γεύση. Το πλούσιο άρωμα φρεσκοκομμένου χορταριού και αρωματικών φρούτων αναδεικνύονται με το πρώτο άνοιγμα του μπουκαλιού και μας κερδίζει από την πρώτη του σταγόνα.

Ζωντανεύστε τα δικά σας dressings, αρωματίστε το ψάρι, δώστε χρώμα στις σαλάτες σας και απογειώστε μυστικά τα γλυκά σας. Για πολλές και ξεχωριστές ιδέες, οδηγίες χρησιμοποίησης του αγουρέλαιου και ιδιαίτερες συνταγές με αυτό, μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας www.ktima-kontogiorgis.gr/blog.

Αγουρέλαιο Κουτσουρελιάς - Πατρινής:

Συγκομιδή 20/10/20,

Ελαιοποίηση και φιλτράρισμα 22/10/20

Εμφιάλωση 30/10/20

*Ktima
Kontogiorgis*



1η Σεπτέμβρη
ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ
το Ελαιόλαδο “Κλειώ”

*Νοιώσε νηπύς
Νοιώσε όμορφα!*



**ΚΤΗΜΑ
ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗ**
KONTOGIORGIS ESTATE

Ktima Kontogiorgis

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο αποτελεί την πιο φυσική κατηγορία ελαιολάδου και παράγεται από την σάρκα του ελαιοκάρπου, αυστηρά μόνο με φυσικές διαδικασίες όπως η πλύση, η φυγοκέντριση και το φιλτράρισμα χωρίς καμία χημική επεξεργασία. Έτσι αποτελεί την βάση για μία υγιεινή διατροφή.

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Κλειώ» είναι τελευταίας σοδειάς από ελαιώνες των ημιορεινών περιοχών της Άχαϊας και έχει ισορροπημένη γεύση, πικρού, πικάντικου και φρουτώδους. Αποτελεί απαραίτητο συστατικό σε κάθε πιάτο της αρεσκειάς σας!

Μπες στο www.ktimakontogiorgis.gr ή σκάνορε παρακάτω το ειδικό QR Code και κάνε την εγγραφή σου στο Newsletter για να λαμβάνεις όλα τα νέα μας για το ελαιόλαδό μας και την υγιεινή διατροφή!

Θα χαρούμε να σε έχουμε στην ομάδα μας!



ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗΣ

Ελαιώνας: Βασιλικό Άχαϊας – Θέση Παλιοχώρι
Δήμος Ερμιόπολης, Άχαϊα – Ελλάδα

www.ktimakontogiorgis.gr
211.4117.613 - 697.4505.790



ΚΤΗΜΑ
ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗ
KONTOGIORGIS ESTATE



ΚΤΗΜΑ
ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗ
KONTOGIORGIS ESTATE

Extra Virgin Olive Oil

Κλειώ
Kleio



KONTOGIORGIS ESTATE

Olive Estates: Vassiliko Achaias – Paliochori, Patras
Offices : Dervenakion 26, Voula, 16673 Attiki - Athens

Tel: 0030-2114117613, 6974505790, 6936573500

Email: info@ktimakontogiorgis.gr

www.ktimakontogiorgis.gr

Για σένα και τους αγαπημένους σου,
σου προσφέρουμε το
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Κλειώ»
ΝΕΑΣ ΣΟΔΕΙΑΣ - Ιανουαρίου 2020

*«Η τροφή δεν είναι τροφή,
εάν δεν έχει την θρεπτική δύναμή της»*
Ιπποκράτης - Διαιτητική και Θεραπευτική.



Πολυάριθμες σύγχρονες επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει ότι η αξία του Εξαιρετικά Παρθένου Ελαιολάδου είναι ανεκτίμητη στην διατροφή μας. Η Ελληνική Μεσογειακή Διατροφική πυραμίδα ορίζει καθημερινή κατανάλωση ελαιολάδου για υγεία και ευεξία.

Για σένα που ακολουθείς αυτές τις συμβουλές, που αναζητάς μία σωστή διατροφή, και θέλεις να προσφέρεις στους αγαπημένους σου τις πιο εξαιρετικές δημιουργίες, σου προσφέρουμε το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Κλειώ» από την **ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗΣ**.

Τα δυνατά χυσετικά χαρακτηριστικά του οφείλονται στο ότι ανήκει στην κατηγορία του **Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου**, στο ότι είναι **Φρέσκο, Νέας Σοδειάς - Ιανουαρίου 2020**, και στην προέλευσή του καθώς είναι 100% ελληνικό και προέρχεται από επιλεγμένους, υγιείς

καρπούς της Κορωνέικης ποικιλίας ημιορεινών περιοχών της **Αχαϊκής χης της Πελοποννήσου**.

Εσύ αποφασίζεις με ποιόν τρόπο θα το απολαύσεις:

Ωμό στην φρεσκοκομμένη σου σαλάτα από λαχανικά κάθε είδους, ή σε φρέσκο ψωμί ολικής άλεσης, στα ζυμαρικά και στα βρασμένα ελληνικά όσπρια όπου χυσετικά ταιριάζει απόλυτα.

Εναλλακτικά,

Μπορείς να αποξειώσεις χυσετικά τις γαστρονομικές δημιουργίες σου, αποφεύγοντας όμως κάθε είδους έντονη επεξεργασία.

Ωστόσο, φρόντισέ το σαν κάτι **μονάκριβο** για να σου ανταποδώσει την αξία του!

Προσπάτησέ το από το φως και την υγρασία, κλείσε καλά το πώμα μετά από κάθε άνοιγμα και αποθήκευσέ το σε **καθαρούς και σκοτεινούς χώρους**, μακριά από έντονες και δυσάρεστες οσμές.

Έτσι, θα μπορέσεις να απολαύσεις, για πολλές ημέρες αυτοούσια όλα τα πλούσια αρώματά του και τα ευεργετικά συστατικά του.

Όλοι εμείς στην **ΚΤΗΜΑ ΚΟΝΤΟΓΙΩΡΓΗΣ** σου ευχόμαστε Καλή Απόλαυση!

Especially for you and your beloved ones!
We offer you the
Extra Virgin Olive Oil "Kleio"
New Harvest - January 2020

*"Food, is not food
if it does not have its nutritional power"*
Hippocrates - Dietary and Therapeutic.

Numerous modern scientific studies have proven that Olive Oil is of irreplaceable value for our diet. The Greek Mediterranean Nutritional Pyramid defines daily consumption of olive oil for health and wellness.

For you, that you adopt this advice, seek for a healthy diet, and want to offer your beloved people the most exquisite, homemade dish flavors, we offer you the Extra Virgin Olive Oil "**Kleio**" by **Kontogiorgis Estate**.



Its strong taste and aroma are due to the fact that it belongs to the category of **Extra Virgin Oil**, it is **Fresh**, coming from our **New Harvest of January 2020** and derives from selected, healthy olive fruits of the Koroneiki olive variety of semi-mountainous regions of **Achaia in Peloponnese**.

It's your decision on how to enjoy it:

Either raw on your freshly cut salad of all kind of vegetables, or fresh wholegrain bread, pasta, Greek legumes where, gastronomically, it fits perfectly.

or

You can "elevate" your culinary creations by using the **Extra Virgin Olive Oil "Kleio"** as a valuable ingredient, but always avoiding intense processing.

However, take care of it as something **precious**, so that it can repay you its value! Keep it **away from light and moisture**. Firmly close it after opening it and do not store it near unpleasant odors.

This way, you will enjoy its entire aroma and receive all the beneficial nutritional substances for many days.

From all of us at KONTOGIORGIS ESTATE, have lots of enjoyment!