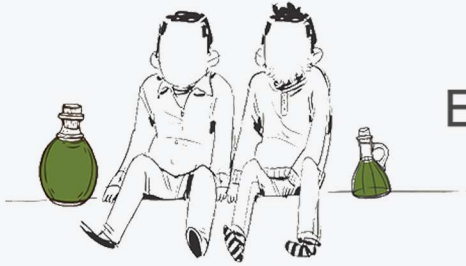


**CULTERRA**  
OLIVE OIL  
our terra became our culture

100% KORONEIKI VARIETY  
COLD EXTRACTION  
ACIDITY ≤ 0,3 % w/w

THE AUTHENTIC  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
OF CRETE



*See the Culterra  
beyond the disc of Phaistos*



FLAVOR CHARACTERISTICS



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ  
ΣΥΜΠΡΑΞΗ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ  
AGRONUTRITIONAL  
COOPERATION  
REGION OF CRETE



The European  
Food Masters  
TASTE THE AUTHENTIC

## WHO WE ARE

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

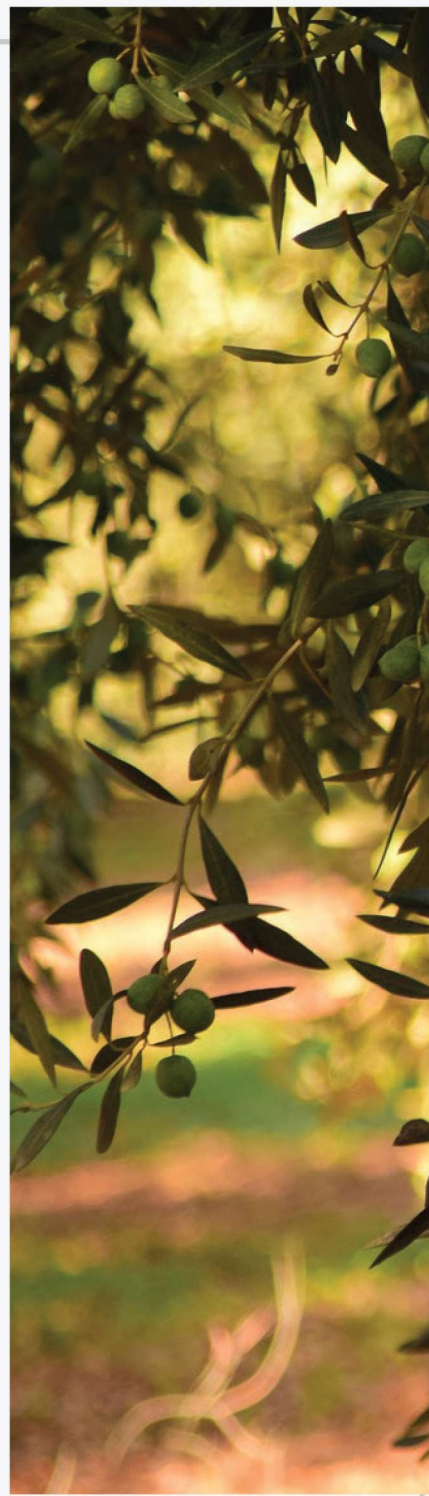
Η **CULTERRA OIL** είναι μια νέα κρητική εταιρεία, η οποία έχει ως όραμα να συνεχίσει την κουλτούρα των προγόνων μας στην παραγωγή του Ελαιολάδου. Η τεχνολογική πρόοδος σε συνδυασμό με την εξωστρέφεια της εποχής μας, έχουν βοηθήσει σημαντικά στην εξέλιξη αυτού του αγνού προϊόντος και στην τοποθέτηση του στην κορυφή της ζήτησης σε παγκόσμιο επίπεδο. Το ελαιόλαδο μας προέρχεται από το χωριό Λαγούτα, ένα μικρό, παραδοσιακό χωριό που βρίσκεται στον δήμο Μίνια Πεδιάδας της Περιφερειακής Ενότητας Ηρακλείου, όπου ανάμεσα στα βουνά του Μίνια, ανθίζουν, όπως τότε, τα ελαιόδεντρα μας. Οι ελαιώνες του χωριού ωριμάζουν με ιδιαίτερη και καθημερινή φροντίδα κάτω από το άπλετο φως του ήλιου σε υψόμετρο από 250 έως 500 μέτρα και είναι γεμάτοι από χυμούς και αρώματα της κρητικής γης.

Η κληρονομιά των προγόνων μας με ιστορία που ξεπερνά τις τρεις χιλιετίες και η τεχνολογία των παραγωγών μας συντελούν στην παραγωγή ενός προϊόντος με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι ιδιαίτερα ωφέλιμο για την υγεία.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο **CULTERRA OLIVE OIL** είναι ένα ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης που διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά του και παράλληλα το χρυσοπράσινο χρώμα του. Ο γευστικός του πλούτος και το ευχάριστο άρωμα το καθιστούν απαραίτητο συστατικό για την καθημερινή διατροφή.

Στόχος της εταιρείας μας είναι να κάνουμε ευρέως γνωστή την κουλτούρα της Γης μας, το εξαιρετικό παρθένο και μονάκριβο ελαιόλαδο μας,

*"Από το σπίτι μας, στο τραπέζι σας..."*



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Ο ακρογωνιαίος λίθος της ποιότητας της Culterra Olive Oil βασίζεται σε τέσσερις αρχές:



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ  
ΣΥΜΠΡΑΞΗ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ



### Εργαστηριακές αναλύσεις

Είναι σημαντικό να επιβεβαιώνουμε ότι κάθε παρτίδα του ελαιόλαδου μας είναι σύμφωνη με τα Διεθνή Πρότυπα της κατηγορίας ελαιόλαδου «Εξτρα Παρθένο».



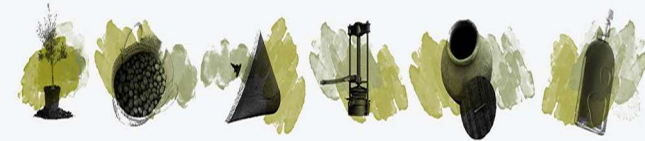
### Οργανοληπτική Αξιολόγηση

Κάθε παρτίδα ελαιόλαδου υποβάλλεται σε «γευστική δοκιμή» ώστε να επιβεβαιωθεί ότι είναι πλούσια στα στοιχεία εκείνα που αναδεικνύουν τα φυσικά αρώματα και την πλούσια γεύση του.



### Διαδικασίες ελέγχου

Κατά την διαδικασία ελέγχου ποιότητας ακολουθεί χημική ανάλυση διασφαλίζοντας ότι το τελικό προϊόν που διατίθεται στον καταναλωτή πληρεί όλες τις απαιτούμενες προϋποθέσεις για την ασφάλεια των τροφίμων φροντίζοντας να διατηρεί όλα τα θρεπτικά και ευεργετικά για την υγεία χαρακτηριστικά του.



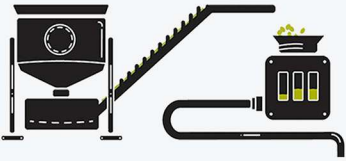
### Δέντρο Ιχνηλασιμότητας

Το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας Προϊόντων είναι ένα ηλεκτρονικό σύστημα που παρακολουθεί τα προϊόντα καθώς αυτά μετασχηματίζονται στις διάφορες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας ή διακινούνται στην εφοδιαστική αλυσίδα.

Με όλα τα παραπάνω εξασφαλίζουμε ότι το τελικό προϊόν διατηρεί όλα τα θρεπτικά και οργανοληπτικά συστατικά του όπως βιταμίνη E, βιταμίνη K, σίδηρο κ.α. και έχει ευεργετικές επιδράσεις στη υγεία του καταναλωτή. Ο αναλυτικός πίνακας της Διατροφικής αξίας ανά 100ml χρήσης παρουσιάζεται σε όλα τα προϊόντα μας. Η Culterra Olive Oil χρησιμοποιεί υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις έκθλιψης ελαιόκαρπου, τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιόλαδου, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας ISO 22000 και είναι πιστοποιημένο μέλος της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Κρήτης.

# ΤΑ 4-ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΣ

# Ο ΔΙΣΚΟΣ ΜΑΣ



## 1. Συγκομιδή

Ο χρόνος συγκομιδής παίζει σημαντικό ρόλο στην παραγωγή καλής ποιότητας ελαιόλαδου. Η συγκομιδή γίνεται συνήθως Νοέμβριο-Δεκέμβριο, με την ποιότητα του ελαιόλαδου να ξεχωρίζει εύκολα από το βαθύ πράσινο χρώμα και τη χαρακτηριστική γεύση φρεσκάδας που δίνει στο στόμα. Μετά τη συγκομιδή οι καρποί τοποθετούνται σε ξύλινα κιβώτια με τρύπες, τα οποία εξασφαλίζουν καλό αερισμό και αποφυγή υψηλών θερμοκρασιών. Ο χρόνος μεταφοράς στον τόπο προορισμού (ελαιοτριβείο) πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερος (εντός 24 ωρών).



## Αρχαία Κρήτη

Στην αρχαία Κρήτη, οι Μινωίτες κρατούσαν κρυφό το μυστικό της μακροζωίας τους, ή αλλιώς την πανάκεια τους, όπως συνήθιζαν να αποκαλούν στην αρχαιότητα το ελαιόλαδο.



## Συγκομιδή ελιάς

Οι κάτοικοι της Μινωικής Κρήτης με στωικότητα και μεθοδικότητα στην εργασία τους, ανέπτυξαν και συστηματοποίησαν το κλάδεμα, τον εμβολιασμό και όλους τους τρόπους περιποίησης και βελτίωσης της ελιάς. Η συγκομιδή της ελιάς, που σχετιζόταν με την ωρίμανση του καρπού, απαιτούσε αρκετό χρόνο.



## Μεσογειακό κλίμα

Ξεκινούσε το Νοέμβριο με τα πρωτοβρόχια και δεν τελείωνε παρά στις αρχές Μαρτίου, όταν οι πολύ ώριμοι καρποί έπεφταν μόνοι τους και αφού ο ήλιος είχε ανθίσει τα φύλλα της ελιάς.



## Καλλιεργητική μέθοδος

Οι γυναίκες και τα παιδιά μάζευαν με τα χέρια τους τις ελιές και ξεχωρίζαν τα φύλλα. Τα ψηλά ωστόσο κλαδιά τα ράβδιζαν οι άντρες, χτυπώντας τα με ένα ξύλο και τοποθετώντας έπειτα τις ελιές σε τρίχινα τσουβάλια. Η καλλιεργητική αυτή μέθοδος διασώζεται σε πολλά χωριά της Κρήτης μέχρι και σήμερα.



## Εν ψυχρώ απόσταξη

Έπειτα, οι άντρες φόρτωναν τα τσουβάλια πάνω στα γαϊδούρια τα οποία εκείνη την περίοδο αποτελούσαν το μοναδικό μέσο μεταφοράς. Η έκθλιψη του ελαιόκαρπου γινόταν σε απλές πέτρινες εγκαταστάσεις. Το λάδι που προερχόταν από αυτή την πρώτη εν ψυχρώ απόσταξη, έσταζε σ'ένα πιθάρι, απ'όπου οι άντρες το έβγαζαν και το τοποθετούσαν σε τουλούμια από κατσικίσιο δέρμα.



## Η ελιά και το λάδι

Η ελιά και το λάδι αδιαμφισβήτητα κυριαρχούσαν σε όλες τις εκφάνσεις της μινωικής ζωής, όπως στη γεωργία, την οικονομία, τη θρησκεία, και την τέχνη.

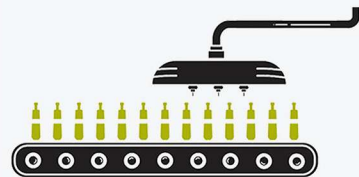
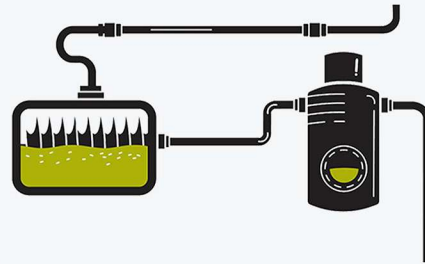


## Πολύτιμος καρπός

Ένας ολόκληρος πολιτισμός διαμορφώθηκε γύρω από το ιερό δέντρο της ελιάς, ενώ ο πολύτιμος καρπός της αποτελεί πάντοτε, το σήμα κατατεθέν της κρητικής παράδοσης και του πολιτισμού.

## 2. Ψυχρή Έκθλιψη

Κατά την παραλαβή των ελαιόκαρπων από το Ελαιοτριβείο, το πρώτο βήμα στη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου είναι ο καθαρισμός των ελιών και η αφαίρεση του χύματος, των φύλλων, των κλαδιών και άλλων υπολειμμάτων που έχουν απομείνει στις ελιές, από τη διαδικασία συγκομιδής. Το δεύτερο βήμα είναι η σύνθλιψη των ελιών μαζί με τον καρπό (κουκούτσι) τους, δημιουργώντας μία πάστα πυκνή σε υφή. Ο σκοπός της σύνθλιψης είναι μέσω του σπαστήρα να λιώσουμε τον φλοιό της ελιάς για να διευκολυνθεί η απελευθέρωση του ελαίου από την φλούδα του καρπού. Αυτό το βήμα στον Μινωικό πολιτισμό, οι πρόγονοί μας το έκαναν σε πέτρινους μύλους. Το μείγμα της πάστας μαλάζεται για 20 έως 45 λεπτά. Η εν λόγω διαδικασία είναι σχεδιασμένη να ενώσει τα σταγονίδια του ελαιόλαδου που είναι διάσπαρτα στη σπασμένη ελαιόπαστα σε μεγαλύτερου μεγέθους σταγόνες και να τα διαχωρίσει από τις υπόλοιπες στερεές και υδατίνες υγρές φάσεις. Είναι ένα βήμα απαραίτητο για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαίου. Μετά την μάλαξη, τοποθετούμε κρύο νερό – 27°C - στην πάστα και συνεχίζουμε να μαλαζούμε. Συνεχίζουμε να αναμειγνύουμε περίπου 1 ώρα και εξαιτίας του παγμένου νερού το ελαιόλαδο μεταφέρεται στην κορυφή της πάστας. Γι' αυτό το αποκαλούμε Ψυχρή Έκθλιψη.



## 3. Τυποποίηση

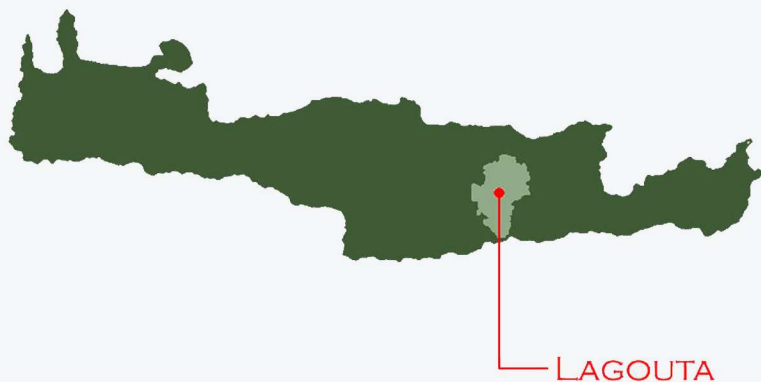
Κατά τη μεταφορά του Ελαιόλαδου από την παραγωγή (Ελαιοτριβείο) στο εργοστάσιο τυποποίησης, το τοποθετούμε σε ειδικά διαμορφωμένες δεξαμενές. Μετά από φυσική καθίζηση συλλέγουμε το διαγές ελαιόλαδο και το τυποποιούμε. Η παραγωγή μας υπόκειται να σας δώσει μέσα στα επιμελώς και προσεκτικά σχεδιασμένα δοχεία το καλύτερο ελαιόλαδο με έντονο χρυσοπράσινο χρώμα, με πρωτόγνωρα έντονα αρώματα. Μόνο το καλύτερο περιτύλιγμα εναρμονίζεται με την ποιότητα των προϊόντων μας.



## 4. Αποθήκευση

Ο χώρος αποθήκευσης είναι ξεχωριστός από τους χώρους επεξεργασίας. Είναι κατασκευασμένος από υλικό το οποίο εξασθενεί στο μέγιστο δυνατό βαθμό ή αποτρέπει διακυμάνσεις στη θερμοκρασία και το φως, το οποίο εύκολα διατηρείται κάτω από υγιεινές συνθήκες. Οι δεξαμενές είναι αεροστεγείς και εξοπλισμένες με βοηθητικά συστήματα γεμίματος και αδειάσματος από τον πυθμένα (κάτω μέρος) καθώς επίσης και με βάνες αποστράγγισης και βαλβίδες δειγματοληψίας.

# ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ



## Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Culterra

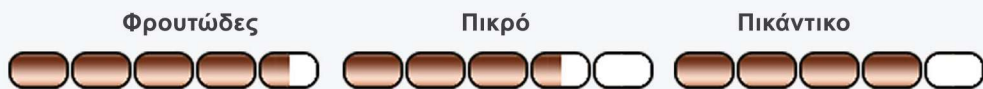
είναι ένας φυσικός χυμός από φρέσκο και υγιή ελαιόκαρπο κορωνέικης ελιάς με ασύγκριτη γεύση και ξεχωριστό άρωμα. Το ελαιόλαδο μας προέρχεται από το χωριό Λαγούτα, ένα μικρό, παραδοσιακό χωριό που βρίσκεται Ηράκλειο Κρήτης, όπου ανάμεσα στα βουνά του Μίνωα, ανθίζουν, όπως τότε, τα ελαιόδεντρα μας. Οι ελαιώνες του χωριού ωριμάζουν με ιδιαίτερη και καθημερινή φροντίδα κάτω από το άπλετο φως του ήλιου σε υψόμετρο από 250 έως 500 μέτρα και είναι γεμάτοι από χυμούς και αρώματα της κρητικής γης. Ο "υγρός χρυσός" μας είναι φημισμένος σε όλο τον κόσμο ως προστάτης της υγείας, τόσο από τα καρδιαγγειακά νοσήματα όσο και από πολλές άλλες ασθένειες γενικότερα.

100% Κορωνέικη Ποικιλία

Εξαγωγή εν Ψυχρώ

Οξύτητα ≤ 0,3 % w/w

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ



**CULTE**RA  
OLIVE OIL  
our terra became our culture

