



L. Thermis, Mytilini
GR 811 00 Lesvos

T +30 22510 71377
E info@papadellis.eu
www.papadellis.eu



OLIVE OIL



PAPADELLIS

The company has implemented a certified food safety management system, according to FSSC 22000.



Βραβεία/Βεβαιώσεις

Awards/Certificates

Sapfo® Basic

Quality Awards

LONDON IOOC 2017 Gold Award
TERRAOLIVO 2016 Gold Award

Sapfo® Limited Edition

Quality Awards

NYIOOC Silver Award In Best Olive Oils
TERRAOLIVO 2017 Gold Award
LONDON IOOC 2017 Multiple Awards
OLYMP AWARDS 2017 Multiple Awards
PANELAION 2017 Special Award For the product overall
GOLD TASTE AWARD 2017 in Quality and Taste

Packaging Awards

A' DESIGN AWARDS 2017 Packaging Design Silver Award
OLYMP AWARDS 2017 Gold Award
LONDON IOOC 2017 Gold Award
LONDON IOOC 2017 Bronze Award

Sapfo® Premium

Quality Awards

LONDON IOOC 2016 Silver Award
ITQI BRUSSELS 2016 2 Gold Stars in Quality and Taste
OLYMP AWARDS 2016 Bronze Award

Ποιοί είμαστε

About Us

Η οικογενειακή επιχείρηση 'Παπαδέλλης' ασχολείται από το 1980 με την παραγωγή, συγκομιδή και τυποποίηση ελαιολάδου στη Μυτιλήνη.

Σύμβολο του λογοτύπου αποτελεί ο ανθός της ελιάς, ο οποίος σχηματίζει με μονοκονδυλιά μια 'σφυρίδα' (εργαλείο του ελαιοτριβείου, το οποίο αποτελείται από ένα στρογγυλό και επίπεδο πλέγμα από κονδρές ίνες που λειτουργεί ως φίλτρο), ώστε να οπτικοποιήσει τις ολοκληρωμένες υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση, από τη συγκομιδή μέχρι και την παραγωγική διαδικασία.

Papadellis is a family business that specializes in the production and processing of olive oil in Mytilene, since 1980.

Symbol of the logo is the flower of the olive tree, which in a single stroke forms a "sfirida" (a special filter consisting of a round and flat mesh of coarse fibers used in the olive oil press), in order to visualize the integrated services that the business offers, from the harvest up to the production process.

Sapfo® Basic

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Το Sapfo® Basic extra virgin olive oil είναι ένα μοναδικό ελαιόλαδο, η περιουσία του οποίου γίνεται σχολαστικά και μόνο από ορεινές και ξερικές περιοχές της Μυτιλήνης (Λέσβου).

Το όνομα Sapfo®, είναι εμπνευσμένο από την ποιήτρια Σαπφώ, τη δέκατη μούσα σύμφωνα με τον Πλάτωνα, που γεννήθηκε στη Μυτιλήνη (Λέσβου).

Εμπνευση για το κοπτικό της ετικέτας της φιάλης αποτέλεσαν τα σπασμένα κομμάτια αρχαίων αγγείων. Τα χρώματα και η επιλογή της τυπογραφίας δημιουργούν μια λιτή ετικέτα που σαν στόχο έχει να ταξιδέψει τον καταναλωτή στην αρχαιότητα και την παράδοση.

Sapfo® Ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, από τις νοτιοδυτικές περιοχές της Λέσβου. Ποικιλιακή σύνθεση: 70% Κολοβή, 20% Αδραμυτινή και 10% Αγριελιά. Χρυσόκιτρινο ελαιόλαδο με έντονο άρωμα.

Sapfo® Basic extra virgin olive oil is a unique olive oil, meticulously collected from the mountains and dry areas of Mytilene (Lesvos).

The name Sapfo® is inspired by the poetess Sappho, the tenth muse according to Plato, born in Mytilene (Lesvos).

The shape of the tag of the bottle was inspired by ancient pottery pieces. The colors and typography create a plain label that aims to travel the consumer to the simplicity of ancient times and to tradition.

Sapfo® Greek extra virgin olive oil from southwest Lesvos. Olive composition 70% Kolovi, 20% Adramatiani and 10% Agrielia. Yellow-golden olive oil with potent aroma.



250ml | 500ml | 750ml



Sapfo® Premium

Sapfo® Premium

100ml | 250ml | 500ml | 1lt | 5lt

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Το Sapfo® Premium extra virgin olive oil είναι ένα μοναδικό ελαιόλαδο, η περισυλλογή του οποίου γίνεται σχολαστικά και μόνο από ορεινές και ξερικές περιοχές της Μυτιλήνης (Λέσβου).

Sapfo® Premium, Ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, από τις νοτιοδυτικές και ανατολικές περιοχές της Λέσβου.

Ποικιλιακή σύνθεση 60% Κολοβή, 30% Αδραμυτινή και 10% Αγριελιά.

Χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας με έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση.

Sapfo® Premium extra virgin olive oil is a unique olive oil, meticulously collected from the mountains and dry areas of Mytilene (Lesvos).

Sapfo® Premium Greek extra virgin olive oil from southwest and east Lesvos.

Olive composition: 60% Kolovi, 30% Adramitiani and 10% Agrielia.

Yellow-golden olive oil with low acidity, potent aroma and spicy flavor.



Sapfo® Basic

Sapfo® LE

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Sapfo® Limited Edition Ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 500ml, από τις ανατολικές περιοχές της Λέσβου και συγκεκριμένα από τους ελαιώνες της Πηγής και της Κώμης. Ποικιλιακή σύνθεση: 60% Αδραμυτινή, 30% Κολοβή και 10% Αγριελιά.

Το δίκτυο είναι πλεγμένο στο χέρι και μοναδικό για κάθε φιάλη. Σημειολογικά παραπέμπει στον καλλωπισμό και την φροντίδα της κόμης των γυναικών στην αρχαιότητα, καταδεικνύοντας την εμμονή μας στη λεπτομέρεια και την ποιότητα, όπως ακριβώς λειτουργούμε και κατά την περισυλλογή του ελαιολάδου μας.

Χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με πολύ έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση, με το απίστευτο φρουτώδες του μπορεί να απογειώσει οποιαδήποτε σαλάτα λαχανικών και να βελτιώσει ψητά φούρνου με μια μικρή ποσότητα στο τέλος του ψήσιματος.

Sapfo® Limited Edition Greek extra virgin olive oil 500 ml, from east Lesvos and specifically from Olive trees of Komi and Pigi. Olive composition: 60% Adramitiani, 30% Kolovi, 10% Agrielia.

The net is hand-knitted and unique for every bottle. Semantically, it refers to the care and beautifying techniques that women in ancient times used for their hair, accentuating our attention to detail and quality, which also applies to the collection of our olive oil.

Yellow-golden olive oil with very low acidity, potent aroma and spicy flavor, fruity so it is perfect for vegetable salads and can enhance your roasts by adding it at the end of your cooking.



Sapfo® LE