

✧ *Greek EVOO* ✧ IN YOUR GLASS

Καλωσήρθες σε έναν κόσμο που τα αρώματα πράσινου μήλου, μαντζουράνας, βοτάνων, χαμομηλιού και αμύγδαλου καθώς και πανσπερμία μπαχαρικών “κρύβονται” πίσω από τον πράσινο θησαυρό της Ελληνικής Γης.

*Ένα ταξίδι στον εξαιρετικό κόσμο του εξαιρετικού
παρθένου ελαιόλαδου.*

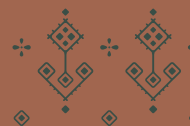
Η Olive Oil List του Thigaterra αποτελεί ένα πραγματικό οδοιπορικό στο χρόνο και σε όλη την Ελλάδα με την ελαιϊκή κληρονομιά να πρωταγωνιστεί και να προσφέρει το δικό της “ιερό δώρο”.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο συνομιλεί με τα πιάτα της επιλογής σου σχεδιάζοντας για σένα την πιο βιωματική εμπειρία. Παραγωγοί από κάθε σημείο της χώρας, από το Βορρά μέχρι το Νότο, φιλοξενούνται στο Olive Oil Bar καθώς και στο δικό σου τραπέζι μεταφέροντας ένα αφήγημα το οποίο ξεκλειδώνει τελικά η γευσιγνωσία και οι 11 διαφορετικές και ξεχωριστές ετικέτες.

Ένα γαστρονομικό “πάντρεμα” που μέσα από τις αρχές και αξίες του slow food, εκτοξεύει τις αισθήσεις σε πραγματικό χρόνο και σε ωθεί να εξερευνήσεις και ν’ ανακαλύψεις από το Α ως το Ω το διαμάντι που γεννιέται στη φύση και απλώνεται στον αιθέρα με την πιο επιβλητική προσωπικότητα.

*Ξεκλείδωσε μνήμες...
Ξεκλείδωσε βίωμα...
Και πέρασε το “κατώφλι”
της Olive Oil List.*

*Γιατί το εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο είναι από μόνο του
μία ολόκληρη ιεροτελεστία !*



Επιλεγμένοι
Παραγωγοί,
Επιλεγμένες
Ετικέτες
“Φλερτάρουν”
αποκλειστικά
με το
ένα και μοναδικό
πιάτο
της επιλογής σου.

Ταξίδεψε στην Ελλάδα & Δημιούργησε την Εμπειρία
“ο ελαιoturισμός στο τραπέζι σου”



1

Το Γενναιόδωρο EFKRATO Premium Organic ΡΕΘΥΜΝΟ - ΚΡΗΤΗ

Μία ιστορία πολυβραβευμένη και ξακουστή!
Με ιδιαίτερες μεθόδους καλλιέργειας και ελαιοποίησης και με ένα
αφήγημα που σε γυρνά πίσω στο χρόνο.
Το EFKRATO φιγουράρει ψηλά από τα 350- 400 μέτρα νότια της
περιοχής του Ρεθύμνου με την “ξεχασμένη” ποικιλία του νησιού
“τσουνάτη” να επανεμφανίζεται μέσα απο την ετικέτα και να σε
καλωσορίζει σε ένα δρόμο που η διατροφική αξία του ultra-premium
εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου να έχει τον πρώτο λόγο.

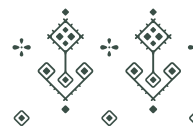
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΤΣΟΥΝΑΤΗ

*Πολύπλοκο στη μύτη και πλούσιο στο στόμα με μακριά και
επίμονη αίσθηση πικάντικου. Τα αρώματα από πράσινα φρούτα,
πιπεριού, αμύγδαλου και λουλουδιών πρωταγωνιστούν με το πιο
δυναμικό τρόπο.*

*Ιδανικό pairing:
με κρέας σχάρας, λευκό κρέας και όσπρια.*



100 ml - bottle - 12.30 €
250 ml - bottle - 23.90 €
20 ml- olive oil tasting- 2.50 €



2

*Το μοναδικό AKALI***ΗΡΑΚΛΕΙΟ - ΚΡΗΤΗ**

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιολαδο που μέσα από το γευστικό προφίλ του κρύβει κάτι από την γενναιοδωρία και την ιστορία της κρητικής γης με το αφήγημα να απλώνεται στο χρόνο. Μοναδικής και ανώτερης κατηγορίας αποτελεί και ένα από τα λίγα ελαιόλαδα αυτής της ποικιλίας που έχουν διακριθεί παγκοσμίως.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ

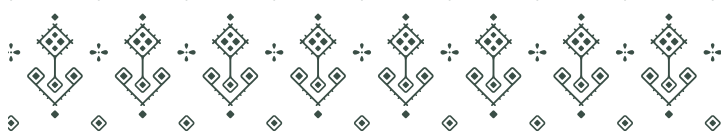
Έντονος και πράσινος χαρακτήρας με τα αρώματα κυρίως του γρασιδιού της αγκινάρας και τον βοτάνων να προταγωνιστούν αρμονικά δίνοντας μια ισορροπία και διαρκεία στην επιγευση.

*Ιδανικό pairing:
με βραστά χόρτα, ελληνική σαλάτα
και καπνιστά κρέατα.*



200 ml - bottle - 17.80 €
500 ml - bottle - 29.80 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €





3

To exclusive E.ΘΟΣ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ - ΚΡΗΤΗ

Ένα ελαιόλαδο καλωσόρισμα στους πρόποδες των Αστερουσιών ορέων, εκεί στην περιοχή του Μονοφατσίου, στη νοτιοανατολική Μεσσαρά με την ε.thos of Crete την πιο - exclusive extra virgin olive oil εμπειρία.

Το έθος είναι ο πρόδρομος του ήθους, ως λέξη. Δε σημαίνει απλά το έθιμο, ή την παράδοση. Είναι η ανθρώπινη ανάγκη να συνδεθούμε με το παρελθόν, να αναβιώσουμε τους δεσμούς με την παράδοση και να τιμήσουμε την κληρονομιά που δώρισαν απλόχερα οι πρόγονοί μας.

Με terroir μοναδικού χαρακτήρα και με έντονη βοτανική βλάστηση που μεταφέρεται απευθείας σε καρπό και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μίας σειράς private selection.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

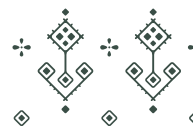
Η πολυπλοκότητα των αρωμάτων όπως φρεσκοκομμένου γρασιδιού, φύλλα ελιάς, τομάτας, άνθη βοτάνων, λεμονοθύμαρου, άγουρη μπανάνα το χαρακτηρίζουν με το μέτριο πικρό και πικάντικο μακράς επίγευσης να το απογειώνουν.

Ιδανικό pairing:

με όσπρια, πουρέ από όσπρια, βραστά και ψητά λαχανικά, πράσινες σαλάτες και ελληνική σαλάτα.



500 ml - bottle - 27.30 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €



4

Το Ασπιδωτό SKOUTARI

ΛΑΣΙΘΙ - ΚΡΗΤΗ

Ένα μοναδικό τοπίο γυρνά 360 μοίρες γύρω από σένα με τον “Ερωτόκριτο” να σου υπενθυμίζει ότι σκουτάρι για τον ίδιο ήταν η ασπίδα που χρησιμοποίησε για να φτάσει τελικά κοντά στον έρωτα του.

Σήμερα ως ασπίδα για την υγεία και την καθημερινότητα σου μπορείς να χρησιμοποιήσεις το ελαιόλαδο Σκουτάρι το οποίο είναι ένα βιολογικό, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, πρώιμης συγκομιδής, υψηλά φαινολικό, το οποίο διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και έχει καταχωρηθεί στη λίστα του Παγκόσμιου Κέντρου Ελιάς για την Υγεία.

Κατάγεται από Κρητική γη με την βιολογική καλλιέργεια του υπεραιωνόβιου οικογενειακού ελαιώνα να φτάνει την έκταση των 60 στρεμμάτων αποτελώντας ένα αδιαμφισβήτητο κόσμημα.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

Εξαιρετικό δείγμα κορωνέικης ποικιλίας με τα πράσινα αρώματα να κυριαρχούν στη μύτη και με ένα πλούσιο γευστικό χαρακτήρα να ξετυλίγεται ανάμεσα σε νότες φρεσκοκομμένου γρασιδιού, φύλλα ελιάς και αγκινάρα οι οποίες κάνουν αισθητή την παρουσία τους.

*Ιδανικό pairing:
με ωμά λαχανικά, πράσινες σαλάτες
και λευκά κρεμώδη τυριά.*



250 ml - bottle - 19.90 €
500 ml - bottle - 31.00 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €





5

Το Αρχέγονο ZIRO

ΣΗΤΕΙΑ - ΚΡΗΤΗ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται σε μία περιοχή όπου το ιδιαίτερο μικροκλίμα και η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης του ελαιόλαδου Π.Ο.Π. ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ προσδίδει κύρος και άπλετη ποιότητα.

Ο καρπός της ελιάς λουσμένος από το φως του ήλιου και γεμάτος από τους χυμούς και τα αρώματα της Κρητικής γης, ωριμάζει ανάμεσα σε ελαιώνες που βρίσκοντας εντός των ορίων του Παγκόσμιου Γεωπάρκου Σητείας της UNESCO

Σε ένα μοναδικό μικροκλίμα, η κορωνέικη ποικιλία προσφέρει τα δικά της μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά ενώ η υψηλή περιεκτικότητα του σε πολυφαινόλες, το κατατάσσουν στην κατηγορία ελαιόλαδων που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος και συμβάλουν στην διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

Πολύπλοκος χαρακτήρας με επιμονή στην αίσθηση του πικάντικου. Το χαρακτηρίζουν ιδιαίτερα τα αρώματα φρεσκοκομμένου γρασιδιού, αγκινάρας, βοτάνων καθώς και φύλλων τομάτας.

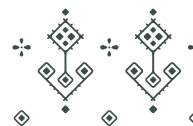
*Ιδανικό pairing:
με πράσινες σαλάτες, ελληνική σαλάτα
και καπνιστό κρέας.*



100 ml - bottle - 4.80 €
100 ml - bottle - 5.30 € BIO
500 ml - bottle - 29.90 €
500 ml - bottle - 31.90 € BIO
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



6

Ο βασιλιάς στο πιάτο σας DIAS

ΗΡΑΚΛΕΙΟ - ΚΡΗΤΗ

Γιατί εκεί στη Μεσαρά δημιούργησαν ένα premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο καλλιεργώντας τη γη με φροντίδα και μεράκι με σκοπό να προσφέρουν άρωμα και γεύση από την Κρήτη. Η ιστορία άλλωστε στη συγκεκριμένη περιοχή είναι μεγάλη, μετρώντας αιώνες παράδοσης. Το

Dias αποτελεί ένα αφήγημα 3 γενεών με την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και την παραγωγή ελαιολάδου να βρίσκεται σε πρώτο πλάνο χρησιμοποιώντας πάντα παράδοση αλλά και σύγχρονη οπτική.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

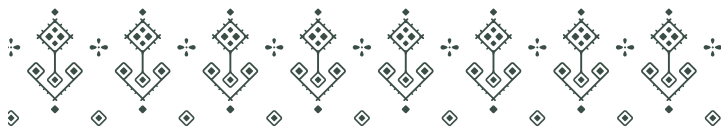
Ισορροπημένο στη μύτη και στο στόμα με αρώματα όπως φύλλα τομάτας, ελιάς και αγκινάρας.

*Ιδανικό pairing:
με λαχανικά σχάρας, λευκά κρεμώδη τυριά
και πράσινες σαλάτες.*



250 ml - bottle - 20.80 €
500 ml - bottle - 38.20 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €





7

Το Φρουτένιο SOLIGEA

ΚΟΡΙΝΘΟΣ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Στη περιοχή της Σολυγείας Κορίνθου, το Μανάκι έχει τον πρώτο λόγο από το 1932 μέχρι σήμερα...

Η πολυετής οικογενειακή παράδοση 4ων γενεών, σε συνδυασμό με τις πιο σύγχρονες μεθόδους που ακολουθούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής, εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα του ελαιόλαδου με το Soligea να δημιουργεί την δική του τάση.

Διαχρονική η καλλιέργεια της ποικιλίας Μανάκι στη Κόρινθο... όπως Διαχρονική και Μοναδική η προσωπικότητα της...

Μία “φρουτένια” ποικιλία που η Κορινθιακή γη αγαπά ιδιαίτερα, η οποία υψώνεται περίτρανα και σε μεγάλα υψόμετρα, χαρακτηριστικό που άλλες ποικιλίες δεν διαθέτουν, δίνοντας ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που φιγουράρει ψηλά, που διακρίνεται και που αποκτά ολόένα και περισσότερους λάτρεις.

ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΑΝΑΚΙ - ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ

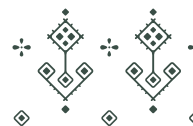
Ισορροπημένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με μέτριας έντασης πικρού και πικάντικου με τα αρώματα του βασιλικού, του δεντρολίβανου και της πράσινης μπανάνας να επιμένουν και να το χαρακτηρίζουν.

*Ιδανικό pairing:
με λευκά κρεμώδη τυριά, λευκό κρέας,
όσπρια και θαλασσινά.*



250 ml - bottle - 13.40 €
500 ml - bottle - 19.80 €

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



8

Το καθαρίο και αγνό *BLACKBIRD*

ΑΛΥΦΑΝΤΑ - ΛΕΣΒΟΣ

Γέννημα θρέμμα της Λέσβου οι παραγωγοί του δεν θα μπορούσαν να φανταστούν τη ζωή και το καθημερινό τραπέζι δίχως ελαιόλαδο...

Από την καλλιέργεια και την συγκομιδή ως την αποθήκευση, άμεση ελαιοποίηση κι εμφιάλωση, ολάκερη η διαδικασία τιμά και προστατεύει την ελιά, τους χυμούς, τα αρώματα, τη διάρκεια ζωής και τις ασύγκριτες αντιοξειδωτικές της ιδιότητες.

Στους ελαιώνες η αρμονική συνύπαρξη των δύο ποικιλιών, Αδραμυτινής και Κολοβής προσφέρει απλόχερα τα πιο ξεχωριστά χαρακτηριστικά τα οποία εντυπωσιάζουν.

Στην περιοχή Αλυφαντά της Β.Α. Μυτιλήνης, σημείο ημιορεινό με υγρό κλίμα και γεναιόδωρη ηλιοφάνεια, η ιστορία γράφεται απλά εξαιρετικά.

ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΔΡΑΜΥΤΙΝΗ & ΚΟΛΟΒΗ

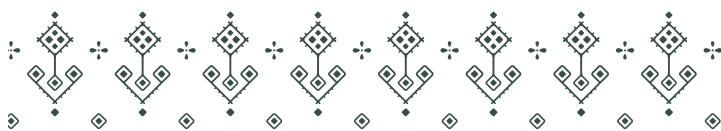
Πολύπλοκο και ιδιαίτερο με έντονο προφίλ και ισορροπημένο στο στόμα. Με τα αρώματα βοτάνων, αγκινάρας, φύλλα τομάτας και πράσινου αμύγδαλου να βρίσκονται σε πρώτο πλάνο.

*Ιδανικό pairing:
με γαρίδες βραστές ή σχάρας, θαλασσινά, όσπρια
και λαχανικά σχάρας.*



250 ml - bottle - 9.40 €
500 ml - bottle - 14.20 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €





9

Το Μονάκριβο ΜΑΡΜΑΡΟ

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ - ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Ένα εξαιρετικό αγουρέλαιο με ισχυρισμό υγείας και πλούσια φρουτώδη γεύση σχεδιάζει μία εμπειρία τουλάχιστον μονάκριβη.

Υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο με πρωταγωνίστρια την ποικιλία χονδρολιά Χαλκιδικής διαθέτει πλούσιο γευστικό προφίλ, πρώιμης συγκομιδής, χαμηλής οξύτητας και εξαιρετικής συγκέντρωσης βιταμίνης Ε. Οι αναμνήσεις με την πάροδο του χρόνου μεταμορφώθηκαν σε εμπειρία η οποία σε συνδυασμό με ένα δυνατό όραμα γέννησε το πιο εξαιρετικό προϊόν, το ΜΑΡΜΑΡΟ.

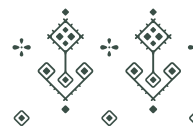
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πλούσιος χαρακτήρας με έντονες νότες από γρασίδι, μήλο, φλούδα μπανάνας και τομάτας.

*Ιδανικό pairing:
με φιλέτα ψαριού, θαλασσινά, καπνιστά κρέατα και όσπρια.*



100 ml - bottle - 9.80 €
500 ml - bottle - 24.80 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €



10

*Το Καινοτόμο ARGILOS***ΚΑΒΑΛΑ - ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**

Ιδιαίτερο και εξωστρεφές το μοναδικό ελαιόλαδο από την περιοχή της Καβάλας, συστήνει την δική του προσωπικότητα.

Με σεβασμό στη παράδοση αλλά με την οπτική να στρέφεται γύρω από τις πιο σύγχρονες μεθόδους στο κόσμο, κάνει ένα σπουδαίο άλμα προσφέροντας ένα από τα πιο “υψηλά” εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

Πίσω από την ετικέτα άλλωστε κρύβεται ένα ξεκάθαρο όραμα το οποίο έχει να κάνει με την προστασία του ιδιαίτερου περιβάλλοντος της ελιάς στην Ελλάδα καθώς και την διατήρηση μοναδικών και πρωτότυπων συνθηκών καλλιέργειας και παραγωγής.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Μέτριας ένταση πικρού και πικάντικου με πλούσια αρώματα στη μύτη όπως γρασίδι, τομάτα, αμύγδαλο, μήλο και φύλλα ελιάς.

*Ιδανικό pairing:
με πράσινες σαλάτες, λαχανικά σχάρας, φιλέτα ψαριού
και καπνιστά κρέατα.*



100 ml - bottle - 7.20 €
500 ml - bottle - 16.40 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €





11

Το ευφάνταστο *KONOS*

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ - ΘΡΑΚΗ

Στο βορειότερο σημείο της Ελλάδας η τοπική ποικιλία Μάκρης, αναδύεται μέσα από τους κατάφυτους παραδοσιακούς ελαιώνες της οικογένειας με ελαιόδεντρα ηλικίας 200 και πλέον ετών καθώς και νεότερων.

Μία κληρονομιά ιερή όπως ιερός και ο καρπός!

Οι επιτραπέζιες ελιές επεξεργάζονται με φυσικό τρόπο και τα τελικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, μαρτυρούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μάκρης και του λόφου Κώνου που διηγείται πλούσια ιστορία με υψηλά διατροφικά συστατικά στοιχεία.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ – ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΑΚΡΗΣ

Πολύπλοκο αρωματικό προφίλ καθώς και πολύπλοκα αρώματα πράσινου και ώριμου καρπού, λουλουδιών, αμύγδαλου, φρέσκου καρυδιού και ώριμων φρούτων εκτοξεύουν αισθήσεις.

*Ιδανικό pairing:
με όσπρια, λιπαρά ψάρια, φιλέτα πουλερικών
και ωμά λαχανικά.*



250 ml - bottle - 21.90 €
500 ml - bottle - 30.40 €
20 ml - olive oil tasting - 2.50 €

ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΕΛΙΑ

FOOD PAIRING

Βούρια του Βοσκού

Χειροποίητο Χωριάτικο προζυμένιο ζεστό ψωμί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Argilos

Βούργια του Βοσκού

Χειροποίητο Χωριάτικο προζυμένιο ζεστό ψωμί ολικής άλεσης με πίτουρο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Δίας

Κόστος: 10 ευρώ

Ζεστό ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης),

3 διαφορετικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα

3 διαφορετικοί Ελληνικοί μεζέδες

Κόστος: 14,80 ευρώ

