

Comment reconnaître une huile d'olive de qualité ?

Qualité sensorielle :

La première chose à goûter est la richesse sensorielle. **OLI DEKA**, notre huile d'olive extra vierge crétoise, se caractérise par son goût fruité, évoquant des arômes frais de fruits mûrs, agrémentés de notes d'herbe fraîche, de tomate et d'amande verte.

Amertume délicate :

Une légère amertume est un signe de qualité, indiquant la présence d'antioxydants naturels dans les olives. Cette complexité gustative donne à l'huile un goût plus relevé et profond.

Piquant équilibré :

L'expérience est complétée par une sensation piquante en bouche, due aux polyphénols qui équilibrent les saveurs tout en ajoutant une vivacité unique.

OLI DEKA, notre merveilleuse huile d'olive crétoise extra vierge présente toutes ces caractéristiques précieuses.

OLI DEKA, notre huile d'olive familiale extra vierge de Crète.

www.olideka.be

Les vertus

Bienfaits pour la santé :

Pilier du régime crétois, l'huile d'olive est reconnue pour sa capacité à améliorer la longévité et la santé générale. Ses propriétés thérapeutiques avaient déjà été reconnues par les médecins de l'Antiquité comme Hippocrate. Riche en acides gras monoinsaturés, elle

aide à réduire le taux de cholestérol LDL tout en préservant le HDL, renforçant ainsi le système cardiovasculaire.

Antioxydants naturels :

Riche en polyphénols, notre huile d'olive protège les cellules contre les dommages des radicaux libres, aidant à prévenir le vieillissement prématuré et les maladies chroniques, tout en renforçant la résilience de notre organisme.

Usage culinaire et cosmétique :

Au-delà de ses bienfaits internes, l'huile d'olive extra vierge de Crète est une composante essentielle de la cuisine méditerranéenne et est utilisée en cosmétique pour ses propriétés hydratantes ainsi que nourrissantes et éclatantes pour la peau.

L'huile d'olive extra vierge de Crète incarne l'essence même de la culture méditerranéenne, mêlant tradition, qualité et bienfaits pour la santé. Symbole de vie et de vitalité, elle continue d'enrichir nos vies, tant dans nos assiettes que dans notre bien-être quotidien.



oli Deka
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Passion familiale

Depuis des générations, notre famille prend soin de ses oliviers et produit avec passion cette huile d'olive de qualité supérieure, un secret transmis de notre arrière-grand-père à notre grand-père (papou).

Ce nectar a non seulement une grande qualité gustative mais a aussi contribué en grande partie à la longévité de nos ancêtres.

C'est avec un immense plaisir, beaucoup de fierté et surtout en leur mémoire que nous avons décidé de vous faire profiter d'une partie de notre production familiale, au travers d'OLI DEKA.



Origine

Un terroir unique :

Nos olives sont récoltées dans notre village d'Agioi Deka (les 10 Saints), situé dans le sud de la Crète. Plus grande île de Grèce, la Crète est le berceau de la civilisation minoenne où l'olivier était vénéré comme un symbole de paix, prospérité et santé.

Le nom **OLI DEKA** fait référence à notre village, où nos oliviers sont soignés avec beaucoup de passion par notre famille.

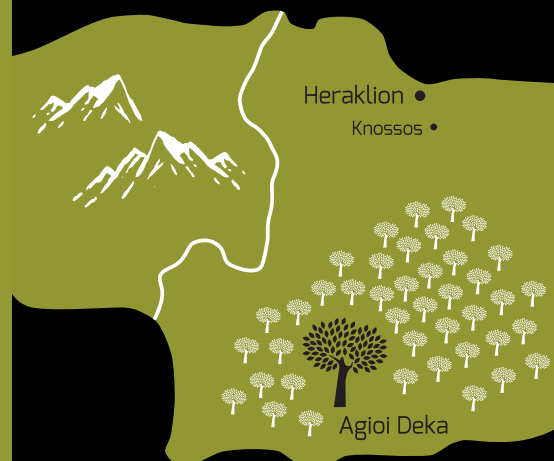
Fabrication artisanale

Au cœur de cette tradition, nos olives sont récoltées manuellement entre les mois de novembre et janvier. Notre famille se rassemble dans les vergers, où les olives sont cueillies avec délicatesse pour préserver leur qualité.

Une fois récoltées, nos olives sont transportées le jour même vers la presse du village, où elles sont minutieusement lavées, triées, puis pressées à froid, libérant ainsi leur précieux jus. Aucun produit chimique n'est ajouté. **OLI DEKA** a un taux d'acidité inférieur à 0.8 %. C'est le produit de cette première pression à froid qui garantit à notre huile d'olive extra vierge un équilibre parfait entre goût, arôme et couleur.

L'huile d'olive crétoise extra vierge est reconnue comme la meilleure huile d'olive, non seulement de Grèce, mais de toute la Méditerranée.

Mer de Crète



Fabrication artisanale en vidéo

