

CRETOLIA

EXTRA  
VIRGIN  
OLIVE OIL



---

KARIOTAKIS' *family*  
since 1982

---

Χιλιάδες χρόνια τώρα το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής, για την παρασκευή καλλυντικών αλλά και σαν καύσιμη ύλη στο λυκνάρι και στο καντήλι. Από την αρχαιότητα είχε αναγνωριστεί η πολύτιμη αξία του ελαιόλαδου. Ο ίδιος ο Όμηρος το είχε αποκαλέσει “υγρό χρυσάφι” ενώ κάποιοι από τους μεγαλύτερους γιατρούς της αρχαιότητας, όπως ο Ιπποκράτης, ο Γαληνός και ο Διοσκουρίδης είχαν αναφερθεί στις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου για την υγεία. Επιστημονικές μελέτες απέδειξαν τη θετική επίδραση του ελαιολάδου στην υγεία και συγκεκριμένα πως η υγεία των κατοίκων της Κρήτης, που παραδοσιακά κατανάλωναν μεγαλύτερες ποσότητες ελαιολάδου, ήταν καλύτερη σε σχέση με τους πληθυσμούς άλλων χωρών που συμμετείχαν στην έρευνα. Στις περισσότερες περιοχές της Κρήτης το ελαιόλαδο που παράγεται είναι ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ, δηλαδή με οξύτητα από 0,1 έως 0,8, με απαλό άρωμα, γεύση νωπού φρούτου και με πολύτιμα για την υγεία συστατικά και βιταμίνες.



ΦΙΑΛΗ	250ML	500ML	750ML	
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	0,5LT	ILT	3LT	5LT

Olive oil has been used for thousands of years now as a basic ingredient of the Mediterranean diet, for cosmetics, as well as combustible material in oil lamps and vigil lights. The great importance of olive oil had been recognized since antiquity. Homer himself had characterised it "liquid gold", whereas some of the greatest physicians of antiquity, for instance Hippocrates, Galinos and Dioskorides had referred to the beneficial properties of olive oil for health. Scientific studies have confirmed the positive effect of olive oil on health. More particularly, the residents of Crete, who would traditionally consume greater quantities of olive oil, were healthier compared to the populations from other countries that participated in the study. In most areas of Crete, the olive oil produced is EXTRA VIRGIN, with acidity levels ranging from 0.1 to 0.8, mild scent, taste of raw fruit and ingredients and vitamins that are important for our health.

BOTTLES	250ML	500ML	750ML	
TINS	0,5LT	ILT	3LT	5LT

Вот уже тысячи лет оливковое масло используется в качестве основного элемента средиземноморской диеты, для производства косметики и как горючее вещество для масляных ламп и лампад. Неоценимое значение оливкового масла признано с древности. Сам Гомер называл его «жидким золотом», а некоторые из величайших врачей древности, такие как Гиппократ, Гален и Диоскорид, описывали полезные свойства оливкового масла для здоровья.

В результате научных исследований было доказано положительное влияние оливкового масла на здоровье. В ходе исследований, в частности, было обнаружено, что здоровье жителей Крита, традиционно потребляющих большее количество оливкового масла, лучше по сравнению с населением других стран, в которых проводились исследования.

В большинстве районов Крита производится оливковое масло ЭКСТРА-КЛАССА, т.е. с показателем кислотности 0,1-0,8, нежным ароматом, вкусом свежего плода и ценными для здоровья составляющими и витаминами.



<b>БУТИЛКИ</b>	250мл	500мл	750мл	
<b>БАНКИ</b>	0,5л	1л	3л	5л

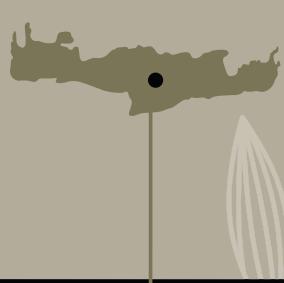
Απ' την καρδιά της κρητικής γης,  
τους λόφους και τις κοιλάδες του δήμου  
Μινώα-Πεδιάδος Ηρακλείου,  
από τις άγουρες και ώριμες ελιές  
που συλλέγονται με τον παραδοσιακό τρόπο,  
παράγεται το ελαιόλαδο "CRETOLIA"  
με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά  
των ποικιλών ψιλολιάς και κορωνεϊκής.  
Με τη φροντίδα και το μεράκι  
της οικογένειας Καριωτάκη γίνεται  
η επεξεργασία της ελιάς, σε σύγχρονο  
ελαιουργείο, όπου τυποποιείται  
και αποθηκεύεται το ελαιόλαδο,  
διατηρώντας τα ευεργετικά για τη υγεία  
στοιχεία, το άρωμα και τη φρεσκάδα  
του πολύτιμου αυτού δώρου  
της κρητικής γης.

"CRETOLIA" has its origins in the heart of the Cretan earth, the hills and valleys of Minoa Municipality-Irakleion. It is produced from the unripe and ripe olives that are collected in the traditional way and has the characteristic features of the Psilolia and Koroneiki olive tree varieties.

The olives are processed with care and love by the Kariotaki family in a state of the art olive-oil press where the olive oil is standardized and stored, thus maintaining its beneficial ingredients, the scent and freshness of this precious gift of the Cretan land.

Масло "CRETOLIA", обладающее особыми характеристиками сортов Псиолия и Коронеики, производится из незрелых и спелых оливок, собранных традиционным способом из самого сердца критской земли, с холмов и долин муниципалитета Миноас-Педиада области Ираклиона. Обработка оливок производится семьей Кариотаки, преисполненной любовью к своему делу, на современной маслобойне, где оливковое масло хранится и приводится в соответствие со стандартами таким образом, чтобы сохранить все благоприятные для здоровья составляющие, аромат и свежесть этого драгоценного дара критской земли.





**Παράγεται & συσκευάζεται**  
από: Σ. Καριωτάκης & ΣΙΑ ΟΕ  
Πάρτιρα, Δήμου Μίνωα Πεδιάδος,  
Ηράκλειο Κρήτη  
Τηλ.: +30 28910 22824  
Κιν.: +30 6972 215351  
Φαξ: +30 2810 283338  
[info@kariotakisfamily.gr](mailto:info@kariotakisfamily.gr)  
[www.kariotakisfamily.gr](http://www.kariotakisfamily.gr)

**Produced & packed by:**  
S. Kariotakis & Co  
Partira, Minoa Pediados  
Heraklion, Crete, Greece  
Tel: +30 28910 22824  
Mob: +30 6972 215351  
Fax: +30 2810 283338  
[info@kariotakisfamily.gr](mailto:info@kariotakisfamily.gr)  
[www.kariotakisfamily.gr](http://www.kariotakisfamily.gr)

**Произведено и упаковано:**  
«С. КАРИОТАКИС И КО» ОЕ  
Партира, муниципалитет  
Миноа Педиада,  
г. Ираклион, о-в Крит  
Тел.: +30(28910)22-824  
моб.: +30 6972 215351  
факс: +30 2810 283338

[info@kariotakisfamily.gr](mailto:info@kariotakisfamily.gr)  
[www.kariotakisfamily.gr](http://www.kariotakisfamily.gr)

Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη  
με σύστημα ασφάλειας τροφίμων  
ISO 22000:2005

The company applies a quality  
management system according  
to ISO 22000:2005

Компания сертифицирована  
на соответствие требованиям  
системы безопасности  
пищевых продуктов ISO 22000:2005

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ**  
PRODUCT OF GREECE  
ПРОИЗВЕДЕНО В ГРЕЦИИ