



LA CRETE PROFONDE

## DESCRIPTION DES PRODUITS

Depuis 1865 production  
familiale d'huile d'olive extra  
vierge et BIO de qualité  
supérieure de Crète.

*Reconnaissance Mondiale lors de  
la New York International Olive  
Oil Competition 2014 et 2015,  
2019 médaillée d'or !*



LA CRETE PROFONDE

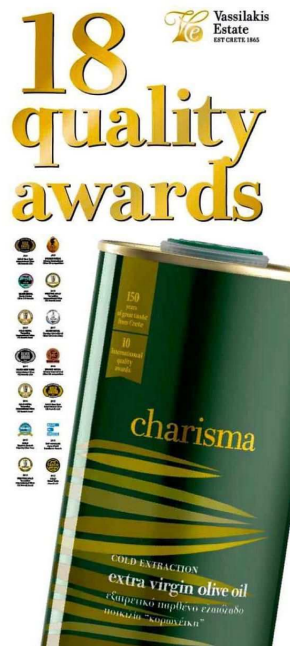


**Huile de PREMIUM classe**



LA CRETE PROFONDE

## Charisma



Huile d'olive extra vierge de qualité supérieure (luxe) de Crète «Charisma»

Issues d'une production familiale, les olives sont cultivées, récoltées, pressées et mises en bouteille à Mirabello en Crète. Aux amateurs de nouveauté : Arômes et saveurs vous surprendront.

Caractéristiques :

Taux d'acidité de 0.32 %.

Variété d'olives 100% Koroneiki.

Première pression à froid.

Ne contient aucun additif ni colorant.

Son goût :

Notes de citron et fruit sec. Forte en saveurs et arômes.

Propriétés :

Très riche en polyphénol et anti oxydant.

Reconnaissance Mondiale lors de la New York International Olive Oil Competition 2014 et 2015, 2019. Médaillée d'or 18 fois.



LA CRETE PROFONDE

## My Olive Oil



La gamme « My Olive Oil » est un produit d'une qualité exceptionnelle. Issue d'une production familiale de la région de Mirabello en Crète, cette huile deviendra une de vos favorites pour vos mets d'exceptions.

Caractéristiques :

Taux d'acidité de 0,24 %.

Variété d'olives 100% Koroneiki.

Première pression à froid.

Sélection des meilleures olives, cueillies et pressées uniquement à la maturation idéale.

Ne contient aucun additif ni colorant.

Son goût : Notes fruitées, saveur et arôme prononcés.

Propriétés : Très riche en polyphénol et anti oxydant.



LA CRETE PROFONDE

## Vassilakis Estate



Production familiale d'huile d'olive extra vierge de qualité supérieure de Crète. La gamme « Vassilakis Estate » (500ml et 200ml) est issue des oliviers de la famille Vassilakis à Mirabello en Crète. Les 220 hectares de champs d'oliviers permettent l'élaboration d'une huile d'olive vierge extra de très haute qualité. Afin de confectionner cette huile, les olives sont cueillies à maturation précoce.

Caractéristiques :

Taux d'acidité de 0.19%.

Variété d'olives 100% Koroneiki.

Première pression à froid.

Ne contient aucun additif ni colorant.

Son goût : Notes légèrement poivrées, épicées et fruitées. Saveurs délicates.

Propriétés : Très riche en polyphénol et anti oxydant.



LA CRETE PROFONDE

## Vee BIO



Huile d'olive BIO « Vee » bouteille verre 50 et 25 cl (Vassilakis) : la base du régime Crétois  
Taux d'acidité de 0,33 %.

Un produit 100% naturel de première pression à froid d'olives variété « Koroneiki »

Récoltées et pressées en quelques heures.

Embouteillée et entreposée dans des conditions optimales au domaine.

Certifiée Biologique. Riche en antioxydants.

Traçable en ligne à son arbre.

Dégustation :

Fruité vert medium intense

Elégante, douce, ardeur moyenne, équilibrée

Notes d'herbe verte

Un piquant délicat en fin de bouche

Période de récolte : du 20 Novembre au 20 Décembre



LA CRETE PROFONDE

## Vinaigre balsamique au miel de thym de Crète 250 ml



La crème de vinaigre balsamique au miel de thym est un incontournable de la cuisine Crétoise.

Excellente recette créée par le mélange de miel de thym crétois. Son goût acidulé, légèrement sucré, est très bien équilibré. Vinaigre balsamique d'une qualité exceptionnelle.



LA CRETE PROFONDE

## Crème de balsamique à l'orange 250 ml



Pour les gourmets, la crème de vinaigre balsamique aromatisé à l'orange, complète de nombreux plats et ajoute une légère touche sucrée.

Il dégage un excellent arôme d'orange avec une sensation d'aigre-douce en bouche. Se marie avec de la viande grillée, de poulet, du poisson, toutes les variétés de fromages, des salades de fruits et du yaourt.

55% De Moût De Raisin, 25% De Vinaigre De Raisin, 20% De Jus D'orange



LA CRETE PROFONDE

## Sirop de caroube 250 ml



Fruit méditerranéen par excellence, la caroube est appréciée tant pour ses qualités culinaires que ses vertus médicinales. Les petites graines que contiennent sa gousse sont utilisées depuis l'Antiquité pour leur richesse nutritive. Substitut idéal au miel et au sucre, le sirop de caroube est connu en Crète comme un remède traditionnel contre la toux et les maux de gorge. Un des produits de base du régime Crétois, le sirop de caroube est riche en calcium. Il en contient 3 fois plus que le lait. Il aide à la digestion. Grâce à sa teneur élevée en fibres exerçant un effet régulateur sur la fonction intestinale.

*"La caroube contient beaucoup de fibres, et également un acide aminé déterminant dans la production du collagène (l'hydroxyproline) qui est la protéine la plus présente dans notre organisme et qui va déterminer la fermeté et l'élasticité de la peau (on la retrouve également au niveau des os, des articulations, des tissus mou...)"*





LA CRETE PROFONDE

## Olives Kalamon en pot 190g



Les olives Kalamon de Kalamata, souvent considérée par les spécialistes comme la reine des olives, sont ici préparées selon la recette traditionnelle qui met en valeur ses arômes riches et fruités.



LA CRETE PROFONDE

## Olives Kalamon en sachet sous vide 250 g



Les olives Kalamon de Kalamata, souvent considérée par les spécialistes comme la reine des olives, sont ici préparées selon la recette traditionnelle qui met en valeur ses arômes riches et fruités. Elles sont proposées ici en sachet de 250 g.



LA CRETE PROFONDE

## Olives noires en sachet sous vide 250g



Stafidolia' olives de Crète. Ces variétés sont les plus répandues en Crète puisqu'il s'agit d'un arbre qui peut être aisément cultivé en altitude et est difficilement atteint par la mouche de l'olive. Cette variété est utilisée pour la production d'olives de table sous le nom de Throumbas ou Stafidolias : Sa déshydratation naturelle ainsi que son goût sucré proviennent d'un champignon "le Phomea oleae" qui sépare l'elevropaine et donne la couleur blonde, sucrée et délicieuse à l'olive. Les olives qui ont été contaminées par ce champignon ne conviennent pas à la production d'huile d'olive. Sur les marchés vous trouverez cette variété dite Throumbes qui ont été "sucrées" artificiellement avec du sel. En réalité, il s'agit "d'Alatsolies" qui signifie sel et olive et d'olives marinées.



LA CRETE PROFONDE

## Olives vertes en sachet sous vide 250g



L'olive verte est récoltée dès qu'elle atteint une taille normale (calibrée), mais le changement de couleur caractéristique du mûrissement ne doit pas avoir commencé. Un petit mot sur les propriétés pharmacologiques assez bien démontrées de l'oléuropéine : Selon diverses études, elle possède des propriétés anti-oxydantes, anti-inflammatoires, anti-microbiennes, et anti-cancéreuses.



LA CRETE PROFONDE

## Olives vertes marinées sous vide 250g



Découvrez les fameuses olives de Crète, marinées au piment doux, thym et origan, idéales à l'apéro ou encore dans n'importe quel plat cuisiné et salade.



LA CRETE PROFONDE

## Tapenade d'olives noires 100g



Tapenade d'olives noires, 100% naturelle, fait maison. Une bonne tapenade pour tartiner sur des toasts.

## Tapenade d'olives vertes 100g



Tapenade d'olives vertes, 100% naturelle, fait maison. Une bonne tapenade pour tartiner sur des toasts.



LA CRETE PROFONDE

## Tapenade d'olives au basilic et ail 100g



Tapenade d'olives au basilic et à l'ail, 100% naturelle, fait maison. Une bonne tapenade pour tartiner sur des toasts.

## Tapenade d'olives aux tomates séchées et herbes 100g



Tapenade d'olives aux tomates séchées au soleil et aux herbes pour tartiner sur vos toasts.



LA CRETE PROFONDE

## Confiture d'olives et miel 125g



Une confiture 100% naturelle à la fois étonnante et séduisante, qui est un délice gorgé de soleil de Méditerranée : la confiture d'olives. Parfaite à l'heure de l'apéro ou avec un plateau de fromage mais aussi à côté d'un poisson rôti par exemple. Ce qui est frappant c'est l'équilibre et le caractère : le sucre et le sel se compensent bien, les olives sont vraiment là mais sous une robe différente, plus douce.





LA CRETE PROFONDE

## Confiture de figues 125g



Nos confitures faites maison 100% naturelle à base de figues mûries au soleil de la Crète. La confiture de figues, une merveille qui accompagnera vos petits déjeuners et vos goûters sur du pain, vos tartines, crêpes mais aussi le foie gras, le fromage ou la volaille.



LA CRETE PROFONDE

## Confiture de figues de barbarie 125g



Laissez-vous tenter par une saveur originale pour un produit ancestral : la confiture extra aux figues de Barbarie. Voilà une occasion de goûter sa saveur grâce à cette délicieuse confiture toute en douceur et en arôme. Sur du pain frais, sur des biscuits, dans des yaourts...



LA CRETE PROFONDE

## Confiture de grenades 125g



Dans la mythologie grecque, il est déjà question du fruit du grenadier. De la grosseur d'une belle pomme, la grenade renferme de nombreuses graines brillantes, charnues, rouges et roses dont on fait une remarquable confiture. Elle est parfaite pour manger au petit déjeuner.



LA CRETE PROFONDE

## Loukoum grec 250 gr



Le loukoum, confiserie célèbre de sucre glace. Il se déguste comme un bonbon, 100 % naturel et 100 % authentique. Le nougat oriental, au gout subtil et avec plusieurs saveurs.



LA CRETE PROFONDE

## Dolmas 310gr



Feuilles de vigne farcies au riz : Dolmadakia ou dolmas.

Ces petites bouchées grecques sont parfaites en entrée ou pour recevoir à l'apéritif. Produit grec sans conservateurs ni colorants.

Les "dolmas" seront le mezzé principal de vos apéritifs, partenaire idéal de l'ouzo. Mais vous les apprécierez également en entrée, accompagnées d'un tzatziki et d'une retsina bien fraîche. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



LA CRETE PROFONDE

## **Paniers gourmands d'exception**

"La Crète profonde" a le plaisir de proposer ses paniers gourmands d'exception. Tous nos produits sont composés d'olives Crétoises naturelles cueillies à la main :

- nos huiles d'olives de catégories supérieures ;
- nos marmelades faites maison à base d'olives fruitées et de figes mûries au soleil ;
- nos olives préparées et conditionnées en sachet sous vide.

Chacun de nos produits être acheté séparément ou en composition panier gourmand... Nous sommes à votre entière disposition pour une dégustation découverte...

**Nous avons préparé trois modèles de paniers de différentes valeurs, pour vos cadeaux.**



LA CRETE PROFONDE

## Panier crétois à 39,50 euros



**My olive 200 ml**

**Vassilakis estate 200 ml**

**Vinaigre balsamique thym et miel**

**Olives Kalamon 190 gr**

**Tapenade noire 100 gr**

**Tapenade verte 100 gr**



LA CRETE PROFONDE

## Panier crétois à 38 euros



**Vassilakis estate 500 ml**

**My olive 200 ml ou Vee bio 250 ml**

**Olives Kalamon 190 gr**

**Tapenade verte ou noire 100 gr**

**Marmelade d'olive et miel 125 gr**





LA CRETE PROFONDE

## Panier crétois à 27 euros



**Charisma 500 ml**

**Olives verte ou noire 250 gr**

**Tapenade verte ou noire 100 gr**

**Marmelade d'olive et miel 125 gr**



LA CRETE PROFONDE

## Panier crétois à 17 euros



**Vee 250 ml ou My olive 200ml ou Vassilakis Estate 200ml**

**Loukoums 250 gr**

**Olives noires ou vertes 250 gr**