



Η καλύτερη ποιότητα ελιάς...

...Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη ελαιοδέντρων και οι ελιές που κάθε είδος παράγει, ποικίλλουν στο χρώμα, στο μέγεθος, στη σύσταση και στη γεύση. Αυτό ισχύει επίσης και για το ελαιόλαδο που παράγουν. Οι Έλληνες παραγωγοί γνωρίζουν ότι το καλύτερο λάδι συλλέγεται από την μικρότερη ποικιλία ελιάς, την **Κορωνέικη**.

Το ελαιόλαδο, από κορωνέικες ελιές, είναι εύγευστο, με υψηλή διατροφική αξία, και υψηλή υγιεινή αξία, για τον οργανισμό του ανθρώπου.

Οι ιατρικές του ιδιότητες έχουν επί μακρόν τεκμηριωθεί και αποδειχτεί. Για αυτούς τους λόγους, ορισμένα είδη ελιών είναι περισσότερο αναγνωρισμένα και βραβευμένα από κάποια άλλα: μεταξύ αυτών είναι και οι διάσημες ελιές Κορωνέικης ποικιλίας, οι οποίες φύονται μόνο στην Ελλάδα και σε συγκεκριμένες περιοχές.

Οι κορωνέικες ελιές, έχουν ήπια γεύση και παράγουν ένα χρυσοπράσινο ελαιόλαδο το οποίο λατρεύουν όλοι οι σεφ, για την φρέσκια γεύση ελιάς που το χαρακτηρίζει και για την νοστιμιά που χαρίζει στα φαγητά. Το ελαιόλαδο από αυτές τις κορωνέικες ελιές εκτιμάται πολύ για την απαλή, χυμώδη και δροσερή γεύση του.

**Οι κορωνέικες ελιές συλλέγονται όταν είναι ακόμη πράσινες, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο τον τίτλο των
"πράσινων ελαιόλαδων" (αγουρέλαιων)**

. Αυτό που κάνει τον καρπό και το ελαιόλαδο της Κορωνέικης ελιάς, διαφορετικό από δεκάδες ελιές άλλων ποικιλιών και ανυψώνει την ποιότητά τους σε υψηλά επίπεδα, είναι τα μοναδικά οργανωλιπτικά του συστατικά ,το φρουτόδη άρωμα, και οι μοναδικές γεύσης, του κορωνέικου πράσινου χρυσού ελαιολάδου.

Η ιδιαίτερη γεύση, το άρωμα και η πλούσια σύσταση του ελαιολάδου που παράγουν αυτές οι ελιές, είναι πράγματι πολύ ειδική και μοναδική. Τα ελληνικά ελαιόλαδα χαρακτηρίζονται από μία εκρηκτική δροσερή γεύση ελιάς που αντανακλά το ηλιόλουστο, θερμό κλίμα της Ελλάδας.

