



Postoji mnogo različitih vrsta drveća i maslina koje se razlikuju po boji, veličini, teksturu i ukusu. Ovo takođe važi i za ulje koje se od njih proizvodi.

Grčki proizvođači znaju da se najbolje ulje dobija od prikupljenih različitih manjih maslina, **Koroneiki**

. Ulje od masline Koroneiki je ukusno, uz visoku hranljivu vrednost, i visoke vrednosti uopšte za zdravlje ljudskog tela. Lekovita svojstva su odavno dokazana i dokumentovana. Iz tih razloga, određene vrste maslina su priznate i cenjene a medju njima su poznate i Koroneiki masline, koje rastu samo u Grčkoj i to u određenim oblastima.

Koroni, masline su blagog ukusa i daju proizvodnju zlatnog maslinovog ulja koje vole svi šefovi kuhinje zbog svog svežeg ukusa masline koje ga karakteriše i koje daje specifičan ukus hrani. Ulje iz ove masline Koroneiki, veoma je cenjeno zbog svog mekog, sočnog i osvježavajućeg ukusa.

Koroneiki , masline se beru dok su još zelene, osiguravajući na taj način titulu "zelenih maslina" (zeleno maslinovo ulje) – nezrelo.

Ono što čini plod i maslinovo ulje iz Koroneiki maslina, razlikuje ga od desetine drugih sorti maslina i podiže njihov kvalitet na visok nivo, zbog svojih organskih sastojaka, aromatičnog mirisa i jedinstvenog ukusa. Koroneia je zlatno maslinasto zelena. Karakterističan ukus, miris i bogat sastav ulja koju proizvode ove masline, je zaista veoma poseban i jedinstven.

Grčko maslinovo ulje karakteriše „pucanje” svežeg maslinovog ukusa koji odražava sunčana, topla klima Grčke.



Piv (Lk)