LA CRETE PROFONDE

DESCRIPTION DES PRODUITS

Production familiale depuis 1865 d'huiles d'olive extra vierge et BIO de qualité supérieur de Crète.

Reconnaissance Mondiale ! Ces huiles obtiennent les plus hautes distinctions aux concours dans le monde entier : New-York, Berlin, Londres, Paris, Athène, Jérusalem.

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, ardence 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 Stafidolia en sachet sous vide 250g

Nous avons déjà distribué ces olives auparavant. Elles sont grosses, naturelles et super bonnes.

Stafidolia sont des 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 en pot 190g

Nos olives vertes sont récoltées particulièrement tôt, ce qui leur donne une saveur intense. La chair est également un peu plus ferme que celle des olives qui ont mûri plus longtemps.

Nos olives grecques conviennent parfaitement dans vos plats de pâtes, vos viandes méditerranéennes et vos salades. Mais bien sûr, vous pouvez aussi les déguster seules à l'apéritif, par exemple autour d'un verre de vin avec des amis.

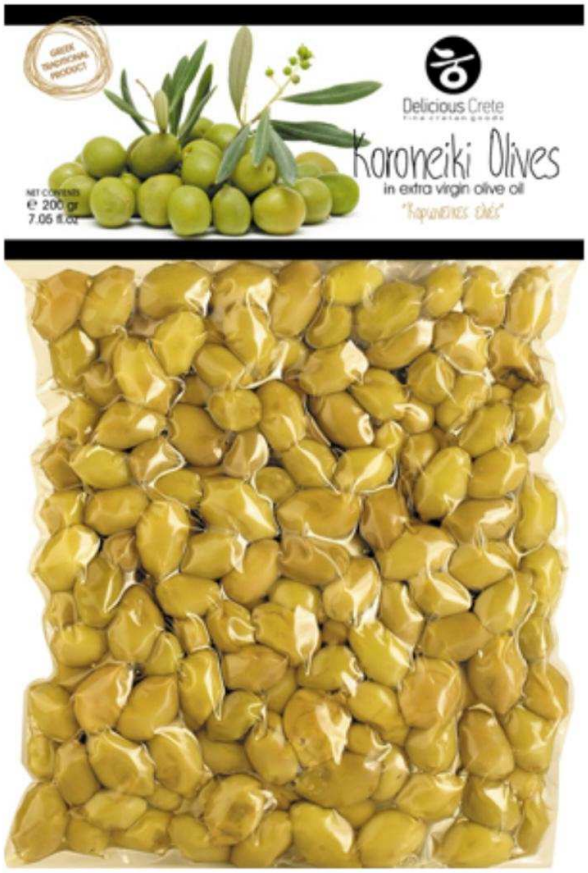
LA CRETE PROFONDE

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

Petites olives vertes Koroneiki sous vide 200g



Les olives koroneiki sont à découvrir essentiellement en agrément de votre salade ou en apéro.

Ces olives correspondent à la variété la plus réputée utilisée pour l'huile d'olive dans toute la Grèce. Elles sont de très petite taille.

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

Tapenade d’olives Koroneiki vertes 160 g

Composition : olives vertes (92 %), sel de mer, jus de citron, poivre rouge et vert, herbes et épices

LA CRETE PROFONDE

Tapenade d’olives Kalamon noires160 g

Ingrédients : olives noires kalamon (94 %), vinaigre de vin rouge, origan, sel de mer.

LA CRETE PROFONDE

Set de trois pots tapenades de 40 g : vertes, kalamon, épices

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

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 figues 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 160 gr

Tapenade verte 160 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 18,5 euros

Huile My olive 200ml ou Vassilakis Estate 200ml ou Vee Bio 250 ml

Olives noires ou vertes en sachet sous vide 250 gr

Set de 3 pots de tapenades de 40 gr

LA CRETE PROFONDE

Panier crétois à 16,5 euros

Huile Charisma 250ml

Olives noires ou vertes en sachet sous vide 250 gr

Set de 3 pots de tapenades de 40 gr

LA CRETE PROFONDE

Panier crétois à 15,5 euros

Tapenade de 160 gr (noire ou verte)

Olives Kalamon en pot de 190 gr ou olives vertes en pot de 190 g

Huile Charisma 250ml