ULTRA PREMIUM QUALITY

Extra Virgin Olive Oil



BEST GREECE OLIVE OIL
IOOC ATHENA 2023
DOUBLE GOLD WINNER

Julia / ZYGOS

LIMITED EDITION

VON GENERATION ZU GENERATION

Unsere Olivenhaine ZYGOS und Julia werden mit Hingabe gepflegt. Auf 325m (300 Sonnentage/Jahr) reifen die Oliven bei geringer Luftfeuchtigkeit und trockenem Klima.
Die Olivenbäume haben Platz zum Leben, sie leben auf einer Pflanzenwelt und einzigartigen Blumenwiese.

Die Sorte Konservolia Artas (Chondroelia) ist eine traditionell angebaute Sorte in der Region Zygos/Arta/Epirus.

Unser Auftrag ist es, die Natur zu pflegen.

Wir üben unsere Tätigkeit in einer Weise aus, wie sie seit Jahrhunderten immer wieder von einer Generation an die jeweils nächste weitergegeben wurde. Dabei führen wir moderne, verbesserte und zertifizierte Methoden ein, um extra natives Olivenöl von höchster Qualität herzustellen.

Dieses Know-how gilt es nicht nur als kulturelles Erbe, sondern durchaus auch im Sinne eines nachhaltigen Umgangs mit den natürlichen Ressourcen zu schützen und zu bewahren.

Die Tradition setzt hier Zeichen – auch für unsere Zeit.



MIT RESPEKT VOR NATUR UND TIER SIND WIR STOLZ, DAS ZU TUN, WAS UNS ALS ERBE HINTERLASSEN WURDE.



IN DIE NATUR

Es sind nicht nur die Olivenhaine (26.000 Olivenbäume), die die Region um Zygos auszeichnen.
Sie ist insgesamt von einer großen Naturvielfalt geprägt und so lassen sich in der weiteren Umgebung nicht weniger als 290 Vögel und 100 Pflanzenarten finden.
In der Region leben Menschen und Natur in Harmonie zusammen.
Mit Respekt vor Natur und Tier sind wir stolz, das zu tun, was uns als Erbe hinterlassen wurde.





DER ALTERNATIVE TOURISMUS - BESUCHER ERFÄHRT, DASS KÖRPER, GEIST UND SEELE ZU EINER EINHEIT VERSCHMELZEN.



OLIVENÖL
DAS GRÜNE GOLD

Wenn es etwas gibt, was wir genau wissen, dann ist es, warum unser Premium-Olivenöl von besonderer, bester Qualität ist.

High Polyphenole - Health Claim*.
(EU-Verordnung 432/2012)

Health Claim High Polyphenole

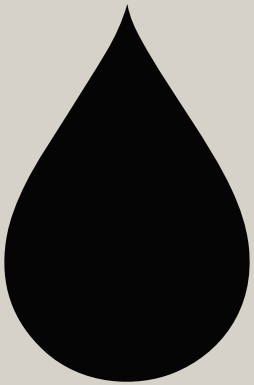
- Polyphenole schützen vor der Wirkung freier Radikale.
- Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen.
- Olivenöl-Polyphenole bieten somit einen wirksamen Schutz vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen.
- Polyphenole werden zu den sekundären Pflanzenstoffen gerechnet.
- Bitter und kratzig sind Qualitätsmerkmale von polyphenolreichem Olivenöl.



LIMITED EDITION

Mit unseren limitierten Premium-Olivenölen ZYGOS und Julia halten wir unsere Souveränität für Feinschmecker.

Durch die über Jahrzehnte tägliche Pflege der Olivenhaine und unseren konstanten, unermüdlichen Einsatz können wir behaupten, dass uns die Zertifizierung als biologisches Produkt für unsere Oliven sowie unser Olivenöl nicht gut genug ist.



WIR HABEN WEIT HÖHERE

- ANSPRÜCHE -

Die Qualität des Grünen Goldes, was uns die Natur schenkt, ist kein Olivenöl der Massen - Supermarkt - Industrie. Die Natur schenkt es uns nicht Jahr für Jahr. Der biologische Zyklus hat Erholungsphasen eingebaut. Den Rhythmus der Natur halten wir gegen alle wirtschaftlichen Empfehlungen ein.

ONE DROP ONLY

ZYGOS

BESTES GRIECHISCHES OLIVEN ÖL 2023 IOOC ATHENA DOPPEL GOLD GEWINNER

Gutes Olivenöl? Am besten direkt vom New Generation Olivenbauer

– Sortenrein – Limitiert – Vom Feinsten –

1. Unser Premium Extra Virgin Olivenöl Julia Zygos mit der einzigartigen Olivensorte Chondroelia Artas. Die Region ist unter Kennern ein Juwel. Bekannt für die Produktion von Olivenöl in ausgezeichneter Qualität.

2. Eine Ess-Olive, deren Öl einen unverkennbar besonderen und puren Olivenöl-Geschmack hat. Unser Health Claim Olivenöl ist ausgesprochen gesundheitsfördernd mit einem hohen Anteil an Polyphenolen – ein wirksamer Helfer bei der Bekämpfung von freien Radikalen. Es beugt Herzkreislauf-Erkrankungen und Schlaganfall vor.

3. Die Sorte Chondroelia Artas wird mit der bekannten und hoch prämierten Sorte Coratina (Olivensorte in Apulien) verglichen.

4. Aus 8 bis 10 kg Oliven erhalten wir 1 kg von unserem grünen Gold. Die Erträge sind geringer und der Aufwand ist ungleich höher. Dafür bekommt man ein unvergleichliches Ultra Premium Olivenöl.

Unser Olivenöl Julia & Zygos mit besonderen Merkmalen.

Warum bevorzugen Sie unser Ultra Premium Olivenöl?

1. Weil wir nichts zu verstecken haben. (Wir freuen uns auf Ihren Besuch!)

2. Transparent – vom Anbau über die Produktion und Lagerung bis hin zum Transport.

3. Vom Olivenhain direkt auf Ihren Teller. Lückenlos, verantwortungsbewusst und klar.
- Sortenrein grün geerntet.
- Handgepflückt sowie handverlesen und innerhalb von 4 Stunden bei unserer Mühle zur Pressung.
- Kaltextrahiert.
- Frühernte – morgens bei noch kühlen Temperaturen. Maximal 1.500 kg am Tag.
- Betreuung der Olive bis nach der Pressung. Das grüne Gold wird in speziellen Edelstahl-Behältern für mehrere Wochen gelagert und auf natürlichem Wege gefiltert.

4. Abfüllung des Olivenöls in speziellen Flaschen. Jede einzelne Flasche wird von uns persönlich während der Abfüllung kontrolliert.

K. Galazios

N. Skoufa, 47100 Zygos / Arta Epirus Griechenland

Tel.: +30 690 880 397 8

Tel.: +49 172 498 555 8

email: info@zygosoliveoil.com

www.zygosoliveoil.com

Julia / ZYGOS

ULTRA PREMIUM QUALITY

Extra Virgin Olive Oil



BEST GREECE OLIVE OIL
IOOC ATHENA 2023
DOUBLE GOLD WINNER

Julia / ZYGOS

LIMITED EDITION

FROM GENERATION TO GENERATION

We take care of our olive groves ZYGOS and Julia with devotion.
Our olive trees ripen at an altitude of 325 meters (300 sunny days / year) under low humidity and dry climate. Olive trees have enough space to grow; they grow in a plant world and in a unique meadow with flowers.

The variety Conservolia in Arta (Chondroelia) is a traditionally cultivated variety in the area of Zygos of Arta in Epirus.

Our mission is to take care of nature.

We carry out our activities as it has been passed down from generation to generation for centuries. At the same time, we apply modern, improved and certified methods for the production of high-quality extra virgin olive oil.

This know-how must be protected and preserved not only as a cultural heritage, but also in the sense of the sustainable use of natural resources.

Here tradition is also an example for our day.



WITH RESPECT FOR NATURE AND ANIMALS, WE ARE PROUD TO CONTINUE WHAT WE HAVE INHERITED.



INTO THE NATURE

It is not only the olive groves (26,000 olive trees) that make the area of Zygos special.
In total, the area is characterized by great diversity of nature and so in the wider area one can find over 290 species of birds and over 100 species of plants.
In the area, people and nature coexist harmoniously.
With respect for nature and animals, we are proud to continue what we have inherited.





THE VISITOR OF ALTERNATIVE TOURISM EXPERIENCES HOW BECOME ONE IN MIND, BODY, AND SPIRIT.



OLIVE OIL
THE GREEN GOLD

If there is one thing we know for sure, it is the reason why
our olive oil is of excellent quality.
High in polyphenols - Health claim*.
(Regulation (EU) No. 432/2012)



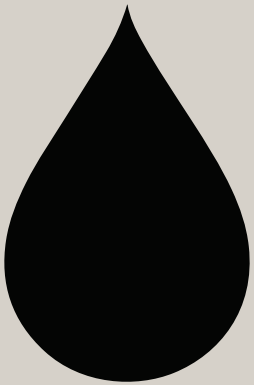
Health Claim on Olive Oil Polyphenols

- Polyphenols protect against the effects of free radicals.
- Olive oil polyphenols protect blood lipids from oxidative stress.
- Olive oil polyphenols offer effective protection against cardiovascular disease.
- Polyphenols are secondary metabolites of plants.
- The bitter and spicy attributes are quality characteristics of olive oil rich in polyphenols.

LIMITED EDITION

Limited Premium Olive Oil ZYGOS and Julia has a dominant position among gourmets.

Through decades of daily care of the olive groves and our continuous tireless efforts, we can claim that the certification of the organic product from our olives and olive oil is not enough.



WE HAVE MUCH HIGHER

- EXPECTATIONS -

ONE DROP ONLY

ZYGOS

The quality of green gold that nature gives us is not the olive oil of mass production of the supermarket industry. Nature does not give it to us every year. The biological culture cycle contains stages of rest. We keep the rhythm of nature against all economic demands.

BEST GREECE OLIVE OIL
IOOC ATHENA 2023 DOUBLE GOLD WINNER

A good olive oil? Preferably directly from the New Generation olive grower

– Single variety – Limited – Of the highest quality –

1. Our Premium Extra Virgin Olive Oil Julia & Zygos with the unique olive variety “Chondroelia” of Arta. The region is a jewel among connoisseurs. It is known for the production of excellent quality olive oil.

2. An edible olive whose oil has a distinctive special and pure olive oil flavour. Our Health Claim olive oil is extremely beneficial to health with a high level of polyphenols – protecting us against free radicals. It prevents cardiovascular disease and stroke.

3. The Chondroelia variety is compared to the well-known and highly awarded Coratina variety (olive variety in Apulia).

4. From 8 to 10 kg of olives we get 1 kg of our green gold.
The yields are lower and the expenditure is far higher. This is how you get an incomparable ultra premium olive oil.

Our olive oil Julia & Zygos with special features.

Why should you prefer our Ultra Premium Olive Oil?

1. Because we have nothing to hide. (We are looking forward to your visit!)

2. Transparent - from cultivation to production and from storage to transport.

3. From the olive grove directly to your plate.
With responsibility and transparency.
- Harvested green single variety.
- Hand-picked as well as hand-selected and within 4 hours at our mill for pressing.
- Cold extracted.
- Early harvested - in the morning when temperatures are still cool. Maximum 1,500 kg per day.
- Special care of the olive until pressing. The green gold is stored in special stainless-steel containers for several weeks and filtered naturally.

4. Bottling of the olive oil in special bottles. Every single bottle is personally checked by us.

K. Galazios

N. Skoufa, 47100 Zygos / Arta Epirus Greece

Tel.: +30 690 880 397 8

Tel.: +49 172 498 555 8

email: info@zygosoliveoil.com

www.zygosoliveoil.com

Julia / ZYGOS