



agricultural
cooperative
of kritsa

kritsa 0.3
premium extra
virgin olive oil



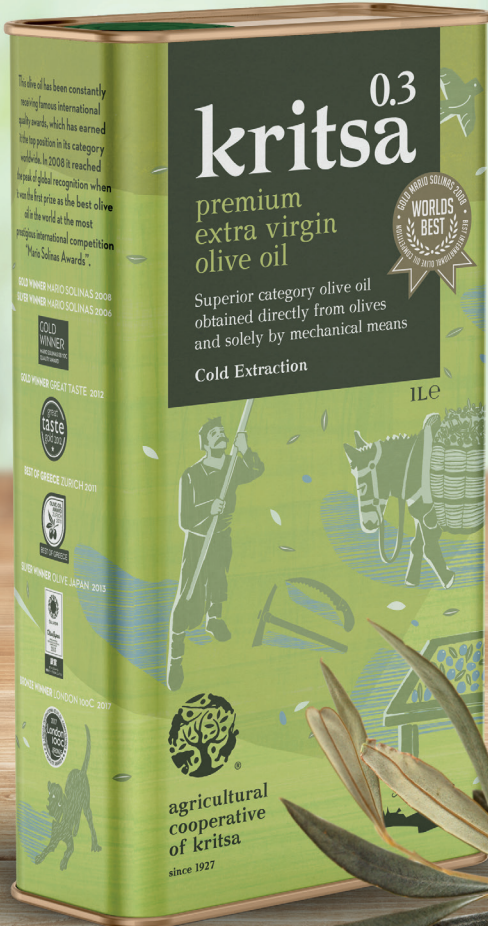
Kritsa — the cretan village with the worlds best olive oil.

In one of the oldest Cretan olive groves, olives have long been harvested by more than 1,200 members of the local cooperative with great care and passion. The oil producing process is carried out with the system of common pressing and the use of the method of cold extraction directly after harvest to produce a unique olive oil of particularly low-acidity and rich in vitamins.

The olive groves of Kritsa are situated in an area from Mirabello bay to the height of 375 meters, with a warm, dry, semi-mountainous climate and ideal soil conditions for the olive oil cultivation. The olive trees belong to Koroneiki variety, one of the most ancient cultivars in the world.

Σε έναν από τους παλαιότερους Κρητικούς ελαιώνες, οι ελιές μαζεύονται χρόνια με μεράκι από 1200 παραγωγούς-μέλη του τοπικού συνεταιρισμού και ελαιοποιούνται σε κοινή άλεση με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης αμέσως μετά την συγκομιδή έτσι ώστε να παραχθεί αυτό το μοναδικό, ιδιαιτέρως χαμηλής οξύτητας και πλούσιο σε βιταμίνες ελαιόλαδο.

Our new packaging
available in cans
of 1,5lt, 1lt, 500ml
250ml and 100ml.



Thanks to the ideal microclimate of the area and the age-old local tradition, the Extra Virgin Olive Oil KRITSA displays an excellently balanced combination of tastes and a unique aftertaste. Its taste is balanced, slightly bitter and rather spicy, with a fruity aftertaste, while its aroma is strongly fruity with overtones of artichoke, freshly cut grass, green and ripe fruit.

Οι ελαιώνες της Κριτσάς εκτείνονται από τον κόλπο του Μεραμπέλου μέχρι το υψόμετρο των 375 μέτρων. Το κλίμα της περιοχής είναι ζεστό, ξηρό, ημιορεινό, με ηλιοφάνεια όλο το χρόνο και ιδανικές εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια της ελιάς. Η ποικιλία της ελιάς είναι Κορωνέικη μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες στον κόσμο.

Χάρη στο ιδανικό αυτό μικροκλίμα της περιοχής και στην τοπική παράδοση που υπάρχει αιώνες, το Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο ΚΡΙΤΣΑ διατηρεί έναν εξαιρετικά ισορροπημένο συνδυασμό γεύσεων και μια μοναδική επίγευση. Η γεύση του είναι ισορροπημένη, ελαφρώς πικρή και πιο έντονα πικάντικη με φρουτώδη επίγευση, ενώ το άρωμα είναι έντονα φρουτώδες με μια αίσθηση αγκινάρας, φρεσκοκομμένου χορταριού, πράσινου και ώριμου φρούτου. Αναδείξτε τη γεύση του σε σαλάτες ή ωμό πάνω σε ψωμί, ψητό κρέας, ψάρι ή ζυμαρικά. Δίνει εκπληκτική γεύση στα μαγειρευτά, στα ωμά και ψητά λαχανικά.



A'DESIGN AWARD
WINNER 2018
S I L V E R



NET 500ml

Our new luxury packaging. Available in a bottle of 500ml.

Awards!

This olive oil has been constantly receiving famous international quality awards, which has earned it the top position in its category worldwide. In 2008 it reached the peak of global recognition when it won the first prize as the best olive oil in the world at the most prestigious international competition “Mario Solinas Awards”.

GOLD WINNER
MARIO SOLINAS

SILVER WINNER
MARIO SOLINAS



GOLD WINNER
GREAT TASTE



BEST OF GREECE
ZURICH



SILVER WINNER
OLIVE JAPAN



GOLD WINNER
OLIO AWARD



1ST PRIZE ROOTS OF THE OLIVE TREE



BRONZE WINNER
LONDON 100C



SILVER WINNER
PRODUKT DES JAHRES



SILVER WINNER
MOSCOW



GOLD MINOAN OLIVE
ACOM



BRONZE WINNER
EOSP



GOLD KOTINOS
ELEOTECHNIA



Το ελαιόλαδο αυτό αποσπά συνεχώς διεθνή, αναγνωρισμένα βραβεία ποιότητας, γεγονός που το έχει καθιερώσει στην παγκόσμια κορυφή της κατηγορίας του. Το 2008 έφθασε στο αποκορύφωμα της αναγνώρισής του όταν βραβεύθηκε ως το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο από τον εγκυρότερο διεθνή διαγωνισμό “Mario Solinas”.



Kritsa
New luxury packaging
(500ml)



Kritsa 0.3
New packaging
(1,5lt, 1lt, 500ml, 250ml, 100ml)



Kritsa 0.3
New packaging
(100ml)



Kritsa 0.3
New packaging
(750ml, 500ml, 250ml)



Kritsa 0.3
Last packaging
(750ml, 500ml, 250ml)



Kritsa 0.3
Last packaging
(5lt, 1lt, 500ml)



The ——— Since 1927

Agricultural Cooperative of Kritsa

The Agricultural Cooperative of Kritsa was established in 1927. Today it has 1200 members who are particularly experienced in and concerned with the quality of their product.

The Cooperative has a new modern olive oil factory with centrifugal machinery that is housed in modern facilities. It has, also, stainless steel storage tanks of 700 tones. The olive oil is stored in the storage tanks with the simultaneous addition of nitrogen gas. In the Cooperative we standardize the olive oil in a wide variety of packaging, such as cans, glass bottles and pouches.

The olive oil factory and the packaging area have been certified according to ISO 9001:2008, HACCP (ISO 22000:2005), ISO 22005:2007 and FSCC 22000 standards. The Producing Group of the Agricultural Cooperative of Kritsa has been certified according to standards AGRO 2.1 and AGRO 2.2, a Greek standard that includes the production procedure of agricultural products for the right agro-environmental



management and the compliance with the “Code of Right Agricultural Practices”.

At the Cooperative we have the system of common grinding of the olives, which means that olives from the Cooperative members are ground together on the day that are harvested, resulting in the finest quality of the olive oil in order to maintain its highest nutritional value and fruity taste. This olive oil belongs to the upper category of Extra Virgin Olive Oil with acidity almost always less than 0.3. The average annual production of our Cooperative is 450 tons of Extra Virgin Olive Oil.

The Extra Virgin Olive Oil of Kritsa has been awarded with many prizes in Greece and abroad. Our Cooperative exports Extra Virgin Olive Oil to many countries all over the world, such as Germany, Italy, France, Canada, Saudi Arabia and other.



Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Κριτσάς — Από το 1927

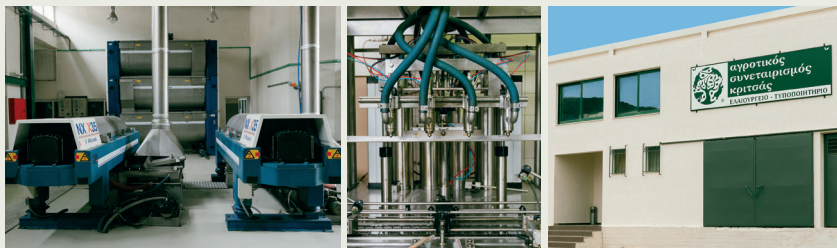
Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Κριτσάς ιδρύθηκε το έτος 1927. Σήμερα στη δύναμή του αριθμεί 1200 μέλη, έμπειρα και με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ποιότητα του ελαιολάδου που παράγουν.

Ο συνεταιρισμός μας διαθέτει ένα τελευταίας τεχνολογίας ελαιοτριβείο με μηχανήματα φυγοκεντρικού τύπου, εγκατεστημένα σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις, καθώς και αποθηκευτικό χώρο από ανοξείδωτες ελαιοδεξαμενές 700 τόνων. Το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε δεξαμενές με την προσθήκη αζώτου. Ο συνεταιρισμός διαθέτει, επίσης, ένα σύγχρονο τυποποιητήριο ελαιολάδου για την τυποποίηση της μεγάλης ποικιλίας συσκευασιών μας, όπως τα μεταλλικά δοχεία, τη γυάλινη φιάλη και τον ασκό.

Το ελαιοτριβείο και το τυποποιητήριο του συνεταιρισμού έχουν πιστοποιηθεί κατά τα πρότυπα ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 22005 και FSSC 22000. Η ομάδα των παραγωγών μας έχει πιστοποιηθεί σύμφωνα με τα Agro 2.1 & Agro 2.2, τα οποία αφορούν στο ελληνικό πρότυπο πιστοποίησης της παραγωγικής διαδικασίας των γεωργικών προϊόντων για την ορθή αγρο-περιβαλλοντική διαχείριση και την τήρηση του Κώδικα Ορθής Γεωργικής Πρακτικής.

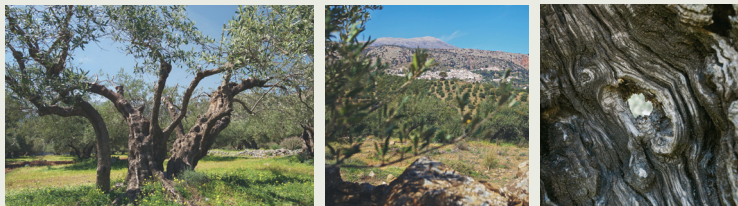


Στο ελαιοτριβείο μας εφαρμόζεται με επιτυχία το σύστημα της κοινής άλεσης του ελαιοκάρπου. Ο ελαιοκάρπος κάθε παραγωγού υπόκειται σε επεξεργασία συγκεντρωτικά μαζί με τον ελαιοκάρπο όλων των παραγωγών, ο οποίος αλέθεται αυθημερόν αμέσως μετά το μάξέμά του. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την άριστη ποιότητα του ελαιολάδου, διατηρώντας την υψηλή διατροφική του αξία και τη φρουτώδη γεύση του.



Το ελαιόλαδο που παράγουμε είναι όλο άριστης ποιότητας και ανήκει στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία του «εξαιρετικού παρθένου» με οξύτητα σχεδόν πάντα μικρότερη από το 0,3. Η μέση ετήσια παραγωγή του συνεταιρισμού μας είναι 450 τόνοι εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει αποσπάσει πολλά βραβεία ποιότητας στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό σε χώρες όπου ο συνεταιρισμός μας δραστηριοποιείται και εξάγει ελαιόλαδο, όπως στη Γερμανία, στην Ιταλία, στη Γαλλία, στον Καναδά, στη Σαουδική Αραβία και άλλες.





Agricultural Cooperative of Kritsa

Kritsa, Crete, 72051 Greece

T. +30 28410 51213, F. +30 28410 51413

info@kritisacoop.gr, www.kritisacoop.gr