

Monastery Green Olives Оливки Монастырские зеленые

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле с косточкой

Состав: оливки (59,4%), вода, морская соль

Особенность: оливки выращены в деревне Лагоподо на греческом острове Закинф, и освещены настоятелями Женского монастыря Богородицы Освободительницы, или Панагия Элефтеротрия

Вкус: крупные, мякоть чуть тверже, чем у черных, отражают максимально натуральные акценты самих оливок, без применения большого количества пряностей и соли

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с белыми яркими, освежающими винами (*например, из Совиньон Блана, Аrintу, Вердехо*), как самостоятельно, так и вместе с твердыми или мягкими сырами;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- именно их едят греки натощак, чтобы очищать организм от токсинов, а в пост поддерживать калориями организм.



Monastery Kalamata Olives Оливки Монастырские Каламата

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки сорта Каламата в рассоле с косточкой

Состав: оливки Каламата (59,4%), вода, морская соль, винный уксус

Особенность: оливки выращены в деревне Лагоподо на греческом острове Закинф, и освещены настоятелями Женского монастыря Богородицы Освободительницы, или Панагия Элефтеротрия; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: крупные, мягкие оливки, отражают максимально натуральные акценты самих оливок, без применения большого количества пряностей и соли

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными и мясными закусками – к сладким крепленым винам;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- именно их едят греки натощак, чтобы очищать организм от токсинов, а в пост поддерживать калориями организм.



Monastery Black Olives Оливки Монастырские черные

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки черные (маслины) в рассоле с косточкой

Состав: маслины (59,4%), вода, морская соль, глюконат железа

Особенность: оливки выращены в деревне Лагоподо на греческом острове Закинф, и освящены настоятелями Женского монастыря Богородицы Освободительницы, или Панагия Элефтеротрия

Вкус: крупные, мягкие оливки, отражают максимально натуральные акценты самих оливок, без применения большого количества пряностей и соли

Рекомендации по употреблению:

- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- именно их едят греки натошак, чтобы очищать организм от токсинов, а в пост поддерживать калориями организм.



Green Olives Оливки зеленые

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле с косточкой

Состав: оливки с косточкой (57,1%), вода, морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Pitted Olives Оливки зеленые без косточки

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле без косточки

Состав: оливки без косточки (52,8%), вода, морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- как ингредиент для салата, пиццы и закусок.



Green Olives Stuffed with Lemon Paste

Оливки зеленые фаршированные пастой из лимона

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточки (47,6%), вода, лимон (7,5%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, плотная текстура, отчетливые акценты

натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополненное характерной кислоткой

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Olives Stuffed with Almonds

Оливки зеленые фаршированные миндалем

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (47,6%), вода, целые ядра ореха миндаля (9,5%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок,

фирменное горьковатое послевкусие, дополнено плотной текстурой ореха и сладковатыми нотами

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Olives Stuffed with Cashew Nuts

Оливки зеленые фаршированные кешью

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (47,6%), вода, кешью (9,5%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок,

фирменное горьковатое послевкусие, дополнено плотной текстурой ореха и сладковатыми нотами

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Olives Stuffed with Jalapeno Pepper

Оливки зеленые фаршированные перцем халапеньо

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (50,1%), вода, перец Халапеньо (7%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополненное острыми и пикантными нотами

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- как ингредиент для салата, пиццы и закусок.



Green Olives Stuffed with Pepper Paste

Оливки зеленые фаршированные пастой из перца

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (49,6%), вода, морская соль, рубленый красный перец (7,5%)

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополненное острыми и пикантными нотами

Рекомендации по употреблению:

- с белыми яркими, освежающими винами, как самостоятельно, так и в сочетании с твердыми или мягкими сырами
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- как ингредиент для салата, пиццы и закусок.



Green Olives Stuffed with Gherkins

Оливки зеленые фаршированные корнишонами

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточки (42,1%), вода, корнишоны (15%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополнено хрустящей текстурой и кисло-сладкими тонами корнишонов, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению:

- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Olives Stuffed with Garlic

Оливки зеленые фаршированные чесноком

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (47,6%), вода, чеснок (9,5%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополнено сладковатым и пикантным вкусом чеснока, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению:

- одна из самых распространённых закусок для аперитива в Греции;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Green Olives Stuffed with Sundried Tomatoes

Оливки зеленые фаршированные пастой из вяленых томатов

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле фаршированные

Состав: оливки без косточек (50,5%), вода, сушеные томаты (6,6%), морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, фаршированные

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополненное сладкими оттенками засушенного на солнце томата

Рекомендации по употреблению:

- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива;
- как ингредиент для салата, пиццы и закусок.



Green Smoked Olives

Оливки зеленые копчёные

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки зеленые в рассоле с косточкой

Состав: оливки с косточкой (57,1%), вода, морская соль

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, оливки копятся на дубовых опилках

Вкус: мякоть тверже, чем у черных, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, фирменное горьковатое послевкусие, дополненное деликатным дымком

Рекомендации по употреблению:

- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Kalamata Olives **Оливки Каламата**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки сорта Каламата в рассоле с косточкой

Состав: оливки Каламата (57,1%), вода, морская соль, винный уксус

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: мякоть нежная, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, маслянистое послевкусие, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными и мясными закусками – к сладким крепленным винам;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Kalamata Pitted Olives **Оливки Каламата без косточки**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки сорта Каламата в рассоле без косточки

Состав: оливки Каламата (57,1%), вода, морская соль, винный уксус

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: мякоть нежная, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, маслянистое послевкусие, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными и мясными закусками – к сладким крепленным винам;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Black Natural Olives **Оливки черные натуральные**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки черные (маслины) в рассоле с косточкой

Состав: маслины натуральные (57,1%), вода, морская соль, винный уксус

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, оливки достигли полной зрелости, благодаря чему обрели черный цвет

Вкус: мякоть нежная, мягкая текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, маслянистое послевкусие, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению:

- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы;
- классическим является сочетание оливок с сыром и зернистой горчицей при употреблении с бельгийским и другими видами пива.



Dried Kalamata Olives **Оливки Каламата вяленые**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки сорта Каламата сушеные с косточкой

Состав: оливки Каламата с косточкой сушеные (95%), морская соль (4%), масло подсолнечное (1%)

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: мякоть нежная, плотная текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, маслянистое послевкусие, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению: являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы



Natural Black Dried Olives **Оливки черные натуральные вяленые**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки черные (маслины) сушеные с косточкой

Состав: маслины с косточкой сушеные зароменес (58,8%), подсолнечное масло, морская соль, орегано

Особенность: произрастают в центральной и северной части Греции, крупный размер, оливки достигли полной зрелости, благодаря чему обрели черный цвет

Вкус: мякоть нежная, мягкая текстура, отчетливые акценты натуральных оливок, маслянистое послевкусие, что дает особенно удачное сочетание с крепкими алкогольными напитками

Рекомендации по употреблению: являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы



Kalamata Bio Oliven **Оливки Каламата БИО**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливки сорта Каламата в рассоле с косточкой

Состав: маслины Каламата с косточкой БИО* (62%), вода, морская соль, уксус винный органический

Особенность: органический винный уксус изготавливается из винограда, выращенного без использования синтетических удобрений, регуляторов роста, искусственных пищевых добавок; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: крупные, мягкие оливки, отражают максимально натуральные акценты самих оливок, без применения большого количества пряностей и соли

Рекомендации по употреблению: являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы

*продукты органического происхождения



Green Olives Paste **Паста из зеленых оливок**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: паста из зеленых оливок

Состав: оливки без косточки (86%), оливковое масло Extra Virgin, красный перец

Флорина, лимонный сок, уксус, соль, орегано

Вкус: насыщенный, нежная текстура, тона натуральных оливок и фирменное горьковатое послевкусие, дополненное пряными нюансами

Рекомендации по употреблению:

- вместе с хлебом, тостами, кростини, хлебными палочками, с салатами в качестве заправки, в виде соуса к макаронным изделиям;
- в сочетании с хлебными закусками лучше всего подходит к тихим и игристым белым и розовым винам.



Kalamata Olives Paste **Паста из оливок Каламата**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: паста из оливок сорта Каламата

Состав: оливки Каламата без косточки (91%), оливковое масло Extra Virgin,

красный перец Флорина, уксус, соль, орегано, базилик, черный перец

Особенность: Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: насыщенный, нежная текстура, тона натуральных оливок и сладковатое послевкусие, дополненное пряными нюансами

Рекомендации по употреблению:

- вместе с хлебом, тостами, кростини, хлебными палочками, с салатами в качестве заправки, в виде соуса к макаронным изделиям;
- в сочетании с хлебными и мясными закусками – к сладким крепленным винам, водке, зерновым дистиллятам, текиле.



Black Olives Paste **Паста из черных оливок**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: паста из черных оливок (маслин)

Состав: маслины без косточки (90%), оливковое масло Extra Virgin, сушеные

томаты, уксус, соль, орегано, чеснок, черный перец

Особенность: оливки в основе пасты достигли полной зрелости, благодаря чему обрели черный цвет

Вкус: насыщенный, нежная текстура, тона натуральных оливок и пикантное солоноватое послевкусие, дополненное пряными нюансами

Рекомендации по употреблению:

- вместе с хлебом, тостами, кростини, хлебными палочками, с салатами в качестве заправки, в виде соуса к макаронным изделиям;
- являются отличной закуской для крепких напитков – водки, зерновых дистиллятов, текилы.



Olive Bruschetta Брускетта из оливок

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: брускетта из зеленых оливок и сорта Каламата

Состав: зеленые оливки, оливки сорта Каламата, подсолнечное масло, оливковое масло Extra, сушеные томаты, красный перец, морская соль, чеснок, каперсы, лук, бальзамический уксус, лимонный сок, зелень

Вкус: яркий, характерные тона оливок, томатные оттенки и маслянистое пикантное послевкусие

Рекомендации по употреблению:

- классическая средиземноморская закуска, подается с хлебом, тостами, кростини или хлебными палочками;
- в сочетании с хлебными закусками – к тихим и игристым белым, а также крепленым винам.



Pepper Bruschetta Брускетта из перца

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: брускетта из печеного перца

Состав: перец печеный, подсолнечное масло, зеленые оливки, бальзамический уксус, чеснок, морская соль, сахар, зелень

Вкус: яркий, характерные тона острого перца, ноты маринада и нюансы чеснока, зелени в пряном послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- классическая средиземноморская закуска, подается с хлебом, тостами, кростини или хлебными палочками;
- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино).



Tomato Bruschetta Брускетта из томатов

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: брускетта из сушеных томатов

Состав: сушеные томаты, подсолнечное масло, зеленые оливки, оливки Каламата, уксус, чеснок, соль, сахар, зелень

Вкус: яркий, характерные тона вяленых на солнце томатов и пикантные сладковатые нюансы в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- классическая средиземноморская закуска, подается с хлебом, тостами, кростини или хлебными палочками;
- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино).



Sun Dried Tomatoes Томаты вяленые

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: томаты сушеные в масле

Состав: сушеные томаты, подсолнечное масло, морская соль, винный уксус, каперсы, чеснок, травы и специи

Вкус: пряный, характерные тона вяленых на солнце томатов, пикантные и сладковатые нюансы в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино);
- как ингредиент для салатов, супов и соусов.



Cherry Peppers Stuffed with Cheese and Herbs Перцы фаршированные сыром и травами

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: перец красный фаршированный сыром в масле

Состав: масло подсолнечное, перец красный 35% (перец красный, вода, сахар, соль), греческий сыр 22,1% (сыр Фета, сыр Мизитра, крахмал, травы, лимонная кислота)

Вкус: яркий, сладковатый, со свежими акцентами перца, дополненными сливочными, солоноватыми и пряными нюансами в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в сочетании с хлебными закусками сопровождая легкие красные вина (например кьянти, бардолино);
- как ингредиент для салатов, пиццы и закусок.



Artichoke Hearts Артишоки в масле

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: артишоки в масле

Состав: артишоки, подсолнечное масло, оливковое масло первого отжима, соль, винный уксус, травы и специи (чеснок, петрушка, базилик, семена горчицы)

Вкус: нежный, деликатный, хрустящая текстура, с нюансами пряных трав в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в качестве гарнира, в сопровождении мясных блюд;
- как ингредиент для салатов, пасты, пиццы и закусок с хлебом.



Artichoke Hearts with Sun Dried Tomatoes and Kalamata Olives **Артишоки в масле с вялеными томатами и оливками Каламата**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: овощная смесь и оливки в масле

Состав: овощная смесь и оливки (артишоки, оливки Каламата без косточек, сушеные томаты, каперсы) в различных пропорциях, подсолнечное масло, соль, оливковое масло первого отжима, винный уксус, травы и специи (чеснок, петрушка, базилик, семена горчицы)

Вкус: нежный, деликатный, плотная мякоть, с нюансами пряных трав, кисло-сладкими и маслянистыми оттенками в послевкусии

Рекомендации по употреблению:

- в сочетании с хлебными закусками лучше будет себя чувствовать вместе с водкой, зерновыми дистиллятами, текилой;
- в качестве гарнира, в сопровождении мясных блюд;
- как ингредиент для салатов, пасты, пиццы и закусок с хлебом.



Kalamata's Extra Virgin Olive Oil **Оливковое масло Каламата Экстра Вёрджин**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: оливковое масло из сорта Каламата Extra Virgin

Состав: масло оливковое нерафинированное первого холодного отжима высшего качества Extra Virgin olive oil (100%)

Особенность: кислотность менее или равна 0,3%; Каламата – ценный сорт оливок

Вкус: обволакивающий, деликатный, с характерными тонами оливкового масла и фирменной горчинкой в послевкусии

Рекомендации по употреблению: для приготовления любых блюд – от салатов и хлебных закусок до мяса и выпечки



Balsamic Vinegar with Mango **Уксус бальзамический с манго**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: уксус бальзамический

Состав: уксус виноградный белый, сусло виноградное концентрированное, пюре манго концентрированное (16%)

Вкус: насыщенный, со сбалансированной кислотностью и сладковатыми акцентами манго в послевкусии

Рекомендации по употреблению: в качестве заправки для салатов, а также для вторых блюд и дополнения соусов



Balsamic Cream with Pomegranate **Крем бальзамический с гранатом**

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: бальзамический крем

Состав: уксус бальзамический с гранатом 66% (уксус бальзамический, сок гранатовый концентрированный), сусло виноградное концентрированное, загуститель: крахмал картофельный

Вкус: насыщенный, густой, со сбалансированным кисло-сладким послевкусием, дополненным терпкими нюансами граната

Рекомендации по употреблению: в качестве заправки для салатов, а также для вторых блюд и дополнения соусов



Balsamic Cream with Fig Крем бальзамический с инжиром

Страна: Греция, г. Ларисса

Производитель: Delphi

Категория: бальзамический крем

Состав: уксус бальзамический; сусло виноградное концентрированное; экстракт сушеного инжира (12%); загуститель: крахмал картофельный; краситель: сахарный колер

Вкус: насыщенный, густой, со сбалансированным кисло-сладким послевкусием, дополненным нюансами изюма и подвяленного инжира

Рекомендации по употреблению: в качестве заправки для салатов, а также для вторых блюд и дополнения соусов



Компания ООО «ЭЛЛАДА» является официальным представителем крупнейших заводов-производителей Греции «Intercom Foods S.A.» и «Kronos S.A.», поставляя греческие продукты питания в Россию с 1997 года. В 2000 году специально для России и стран СНГ была создана торговая марка «DELPHI», объединившая натуральные продукты высочайшего качества, приготовленные в Греции по оригинальной рецептуре, соответствующие европейским сертификатам безопасности и экологичности: консервированные оливки и маслины, оливковое масло, овощная консервация, фруктовая консервация. В ассортименте компании также присутствуют бальзамические уксусы, хлебобулочные, кондитерские и другие изделия греческих производителей.

Когда Зевс послал двух орлов – одного на восток, другого на запад – с целью найти центр мира, они встретились у подножья горы Парнас, над местечком под названием Дельфи. Это место и стало считаться у древних греков центром мироздания. Именно здесь позднее был воздвигнут знаменитый храм Аполлона и дельфийский оракул, став одними из символов культурного и религиозного единства Древней Греции.

Оливки – благословенный плод греческой земли. Оливковые деревья отражают тысячелетнюю историю и традиции Греции. Бесконечные рощи тянутся по всей её территории, а восхитительные сорта оливок отличаются удивительной сочностью мякоти, тонким вкусом и богатым ароматом. Настоящие греческие оливки, которые без сомнения можно назвать лучшими в мире, ценятся гурманами, пользуются спросом и поставляются во все уголки нашей планеты.

Дерево, называемое по науке «*Olea europaea*», в переводе на русский означает «Маслина европейская». То есть, дерево одно, а названий два – в Европе это олива, а в России – маслина. Так у нас называют черные плоды оливкового дерева – то есть те, что созрели полностью. Дерево вечнозелёное, любящее тепло и солнце, оно живёт в среднем 300-400 лет (иногда и больше 1000), достигая высоты 12 метров (в среднем – 4-5).

Оливки собирают вручную при помощи специальных тентов. Собранные плоды сортируют по размерам и обрабатывают, чтобы избавиться от горечи. Раньше оливки помещали на полгода в морскую воду. Сейчас технологии шагнули вперёд, и никто не будет делать шесть месяцев то, что можно сделать гораздо быстрее. Сейчас зелёные оливки обрабатывают *раствором соды*, которая очень быстро гасит горечь оливок и делает их мягче.

Чтобы незрелые плоды стали чёрными, их дополнительно окисляют при помощи стабилизатора E579 (*глюконат железа*). Однако такая обработка делает плоды ещё более мягкими, что не позволяет использовать начинки. Поэтому маслины продают с косточками и без косточек, фаршированные встретить практически невозможно. В случае, если маслины не проходили процесс окисления и приобрели окрас за счет естественной зрелости, в составе будет указание, что это *натуральные черные оливки* (маслины).

Оливки Каламата – большие, вытянутой формы плоды оливкового дерева имеют яркий аромат и темно-фиолетовую окраску. Историческая родина – город Каламата, в Греции, но в настоящее время возделываются не только в этом регионе.

Каламата являются более привлекательными, чем другие сорта оливок, из-за их полезных свойств:

- они являются источником жирных кислот и антиоксидантов, поэтому полезны для сердечно-сосудистой системы, отвечают за противовоспалительные свойства;
- защищают от остеопороза у пожилых и способствуют развитию костей у молодых благодаря высокому содержанию кальция;

- поддерживают метаболизм из-за умеренной концентрации железа, меди и магния;
- являются источником клетчатки, которая способствует быстрому насыщению.

Вяленые оливки – один из самых древних способов приготовления этого продукта. Основа процесса вяления состоит в том, что оливки обезвоживают путем естественной сушки при температурах до 40 градусов по Цельсию. *Вяление не должно быть быстрым и лучше всего его производить под лучами солнца.*

Следует понимать, что биохимия вяленых оливок будет несколько иная, чем у маслин, приготовленных иными способами. Именно в вяленых оливках сохраняется наибольшее количество полезных веществ и витаминов. Если оливки, приготовленные другим способом (соление или консервация) содержат в себе или соль, или щелочь, то вяленые оливки, образно выражаясь, впитали в себя только солнце и морской бриз. Готовые вяленые оливки могут впоследствии дополнительно обрабатываться. Например, их могут подсолить, обработать приправами, добавить маринад. У вяленых оливок *очень концентрированный вкус*, в несколько раз сильнее выраженный чем, например, у простых консервированных.

Винный уксус рекомендуется регулярно употреблять в пищу благодаря высокому содержанию антиоксидантов. Он является профилактикой заболеваний сердца, снижая уровень вредного холестерина в крови. По данным медицинских заключений, винный уксус способен замедлять процессы старения в организме.