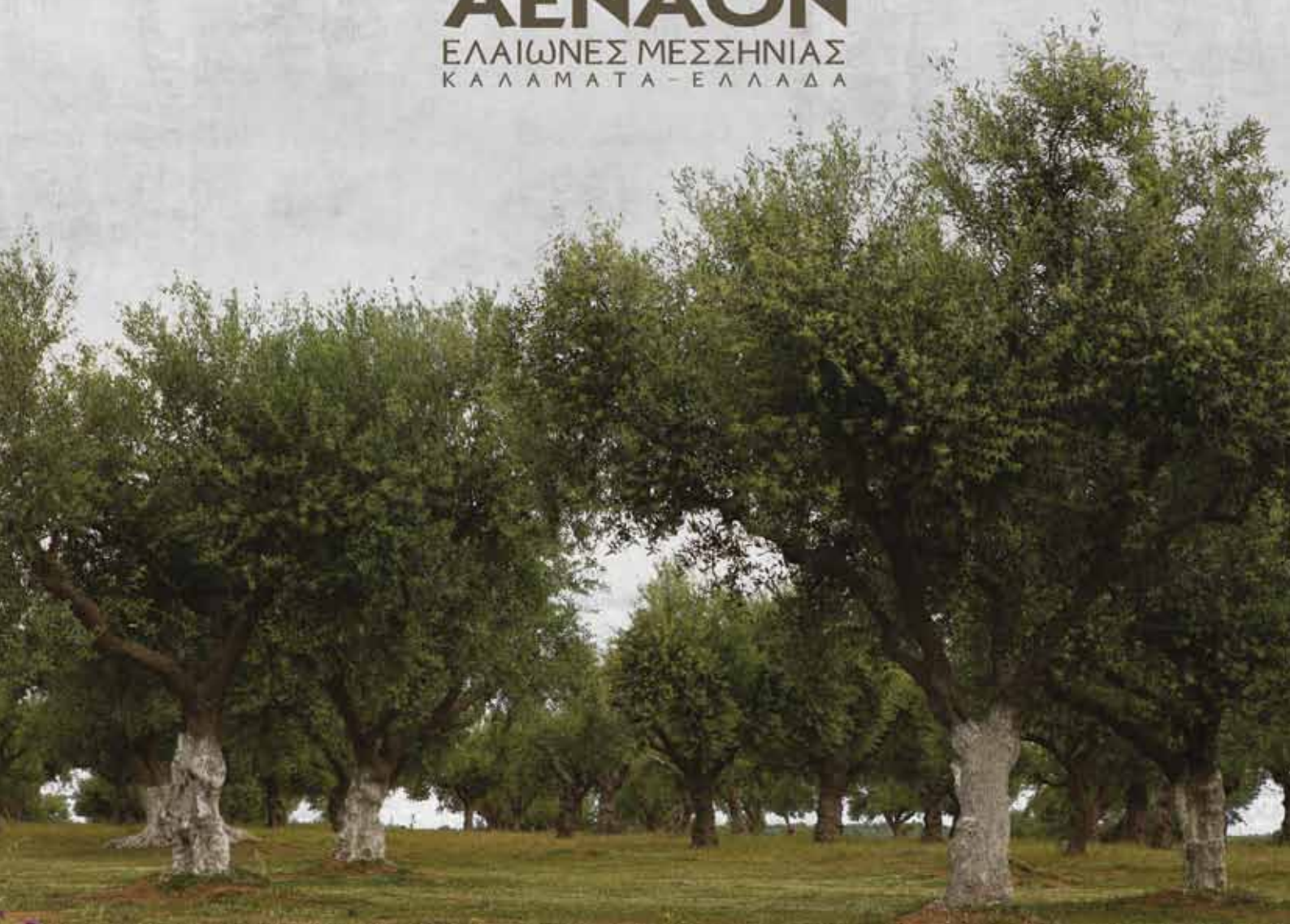
ΑΕΝΑΟΝ

ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ - ΕΛΛΑΔΑ

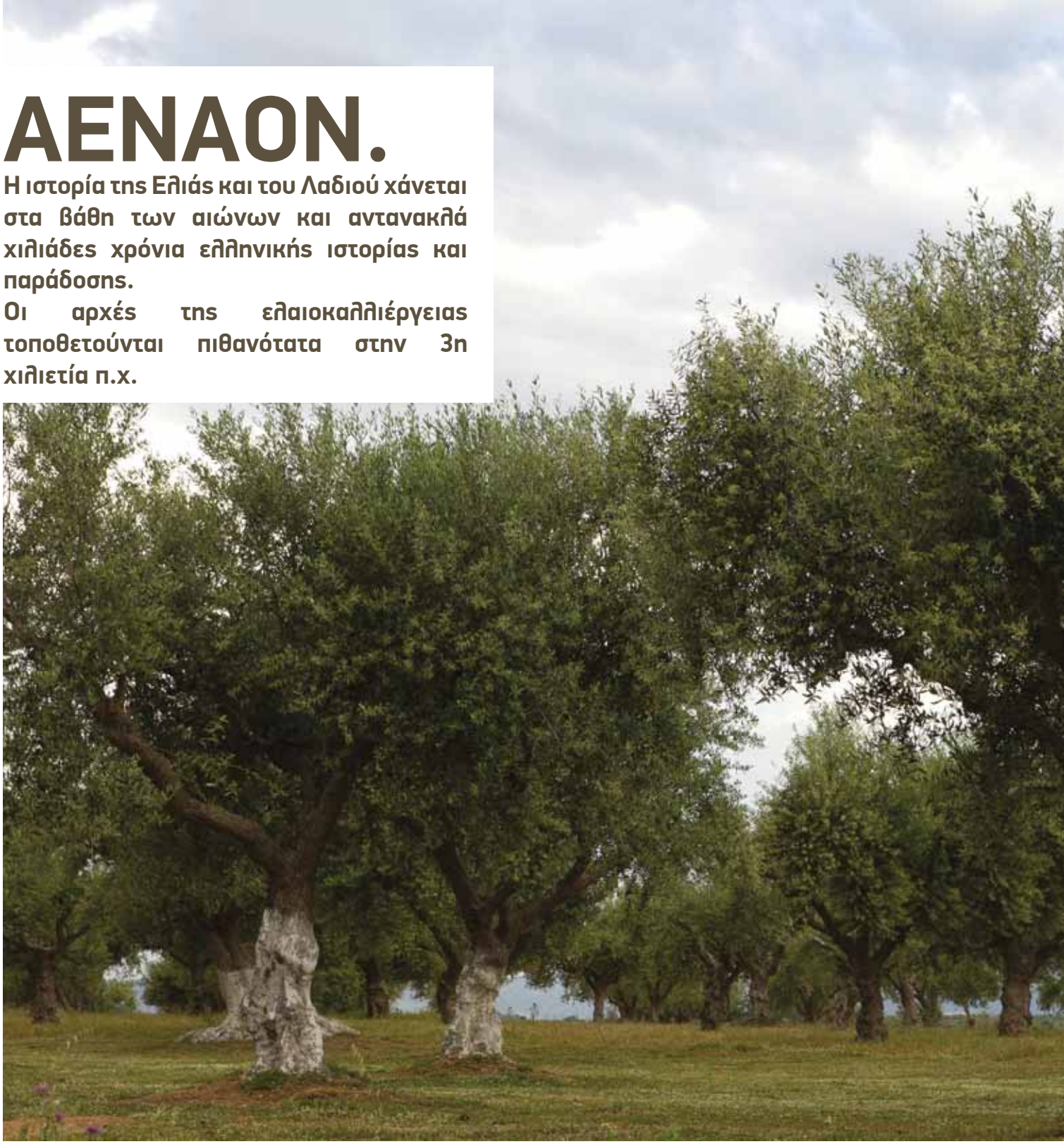


“Κάνε την τροφή σου το φάρμακό σου.”

Ιπποκράτης
460π.χ. - 377π.χ.

ΑΕΝΑΟΝ.

Η ιστορία της Ελιάς και του Λαδιού χάνεται στα βάθη των αιώνων και αντανακλά χιλιάδες χρόνια ελληνικής ιστορίας και παράδοσης.
Οι αρχές της ελαιοκαλλιέργειας τοποθετούνται πιθανότατα στην 3η χιλιετία π.χ.



...πάντα η ελιά θα είναι ιερή, και στον αιώνα η γλαύκα
μαζί μ' εμάς θε να κοιτάει στυλά τις θείες εσπέρες.

Άγγελος Σικελιανός

Σύμφωνα με τη μυθολογία, η θεά Αθηνά έκανε δύο ξεχωριστά δώρα στους αρχαίους Έλληνες: Τους χάρισε τη σοφία και το δέντρο της ελιάς, ως πηγή πλούτου.

Στα πρώτα δείγματα ελληνικής γραφής (γραμμική Β) βρίσκουμε πληροφορίες για το λάδι, που το χρησιμοποιούσαν βέβαια και στη διατροφή αλλά κυρίως ήταν είτε αρωματικό ή προοριζόταν ως βάση για αρώματα και αλοιφές του σώματος , που είχαν θεραπευτικές ιδιότητες.

Ο Όμηρος το αποκαλεί «υγρό χρυσό».

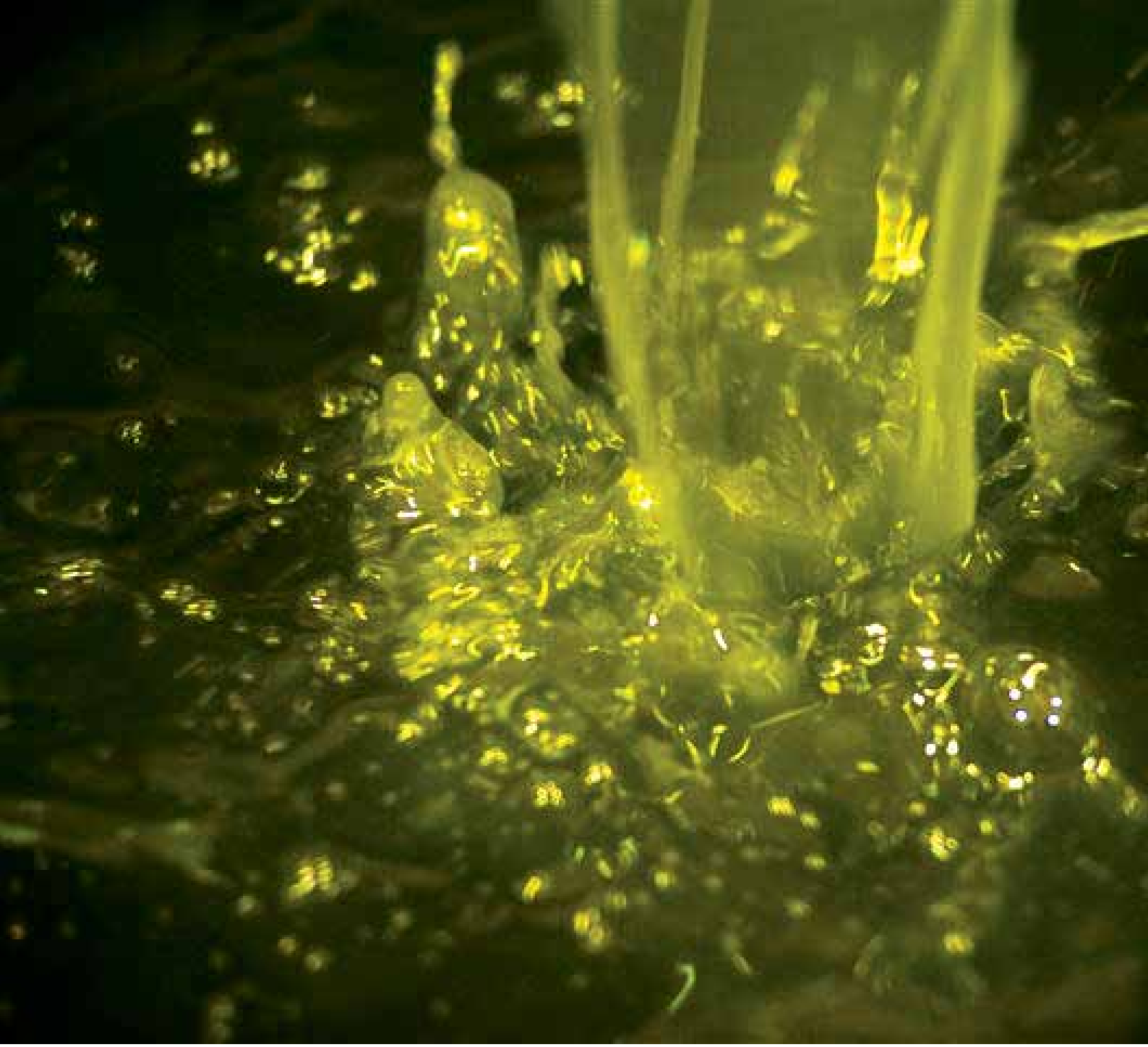
Ο Ιπποκράτης , ο γνωστός γιατρός της αρχαιότητας έκανε χρήση του ελαιολάδου για την θεραπεία των ασθενών του.

Η ελιά για τους αρχαίους Έλληνες ήταν σύμβολο των ολυμπιακών ιδεωδών, της Ειρήνης, της Σοφίας και της Νίκης. Γι' αυτό και το μοναδικό βραβείο που έπαιρνε ο Ολυμπιονίκης ήταν ένα στεφάνι φτιαγμένο από κλαδί ελιάς, ο «κότινος».

Στην αρχαία Αθήνα, κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων, της μεγάλης γιορτής προς τιμή τη θεάς Αθηνάς, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων.

Το Παναθηναικό λάδι μοιραζόταν στους νικητές μέσα σε μεγάλα και ζωγραφισμένα πήλινα αγγεία που τα ονόμαζαν Παναθηναικούς αμφορείς. Στη μια πλευρά τους απεικόνιζαν τη θεά Αθηνά και στην άλλη το αγώνισμα για το οποίο θα δινόταν το αγγείο ως έπαθλο.

Η επιλογή της ονομασίας **«ΑΕΝΑΟΝ»** δε θα μπορούσε να είναι τυχαία. Καταδεικνύει την αστείρευτη ροή του προϊόντος, καθώς προέρχεται από : το αρχαίο επίρρημα αεί που σημαίνει πάντοτε και το ρήμα νάω που δηλώνει αυτό που ρέει συνεχώς.



Ελαιόλαδο πηγή ζωής.

Το ελαιόλαδο ήταν και είναι βασικό στοιχείο της Ελληνικής – Μεσογειακής διατροφής και θεωρείται προιόν υγιεινής διατροφής.

"Έζησα τ' όνομα το αγαπημένο στον ίσκιο της γιαγιάς ελιάς στον ρόχθο της ισόβιας θάλασσας.
Χάραξα τ' όνομα το αγαπημένο στον ίσκιο της γιαγιάς ελιάς στον ρόχθο της ισόβιας θάλασσας."

Οδυσσέας Ελύτης

Απαρτίζεται κυρίως από μονοακόρεστα λιπαρά οξέα που συμβάλουν στην προστασία από τις καρδιακές παθήσεις, μειώνοντας την ποσότητα της χοληστερόλης στο αίμα.

Ευεργετικό για το πεπτικό σύστημα, είναι ιδιαίτερα εύπεπτο, έχει ήπια καθαρτική δράση , βοηθάει στην απορρόφηση των λιποδιαλυτών βιταμινών και την προστασία του βλεννογόνους.

Μονοακόρεστα λιπαρά οξέα του ελαιολάδου – κυρίως ελαικό οξύ - μειώνουν τον κίνδυνο ανάπτυξης ορισμένων τύπων καρκίνου, όπως του μαστού και του καρκίνου του παχέος εντέρου.

Τα ωφέλιμα συστατικά και φυσικά αντιοξειδωτικά που περιέχονται στο ελαιόλαδο βοηθούν ώστε να επιβραδύνει τη διαδικασία της γήρανσης και της φθοράς των κυττάρων.

Η χρήση του ελαιολάδου σε τροφές απογαλακτισμού (4-5ο μήνα της ζωής του ανθρώπου) χαρακτηρίζεται ιδανική λόγω της υψηλής περιέκτικότητάς του σε μονοακόρεστο ελαικό οξύ, το οποίο είναι ζωτικής σημασίας για την εναπόθεση ασβεστίου στα οστά και την ανάπτυξη του εγκεφάλου.

Μεσσηνιακή γη
ένας απέραντος ελαιώνας.

ολόκληρη η Μεσσηνία είναι ένας απέραντος ελαιώνας που εκτείνεται από τις δαντελωτές παραλίες του μεσσηνιακού κόλπου και σκαρφαλώνει μέχρι τους πρόποδες του Ταϋγετου.

“Και αυτή ούτε νιος ούτε γέρος κανείς στρατηγός δεν θα γίνει ποτέ να αφανίσει, με το χέρι του σαν θα την κόψει, γιατί το άγρυπνο μάτι του Δία, της ελιάς που είναι ούτος προστάτης, την προσέχει πολύ, κι η θεά Αθηνά γαλανά που έχει μάτια.”

Σοφοκλής

Ο τόπος μας και οι κάτοικοί του καλλιεργούν την ελιά και παράγουν το γνωστό σε όλο τον κόσμο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, καθώς και ελιές βρώσιμες, τις φημισμένες ¨ελιές Καλαμών¨.

Οι άριστες κλιματικές συνθήκες της Μεσσηνίας, η μεγάλη ηλιοφάνεια (περισσότερες από 3.000 ώρες το χρόνο), ο μικρός κλήρος που επιτρέπει σε κάθε παραγωγό να περιποιείται με μεγάλη αγάπη και φροντίδα κάθε ελαιόδενδρο και να μαζεύει τον ελαιόκαρπο στο σωστό βαθμό ωρίμανσης είναι ορισμένοι από τους βασικούς παράγοντες που προσδίδουν άριστη την ποιότητα στην πρώτη ύλη.

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνεται με παραδοσιακό τρόπο, αλλά και με σύγχρονες βιολογικές μεθόδους.

Στην ευρύτερη περιοχή καλλιεργείται η ονομαστή, για την παραγόμενη ποιότητα λαδιού, ποικιλία ελιάς Κορωνέικη που παράγει έναν απόλυτα φυσικό χυμό, πλούσιο σε γεύση και άρωμα,με ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα και με βαθμό αφομίωσης από τον ανθρώπινο οργανισμό μέχρι 98%.

Παράλληλα έχει μεγάλη βιολογική και φαρμακευτική αξία, λόγω της πλούσιας περιεκτικότητας σε βιταμίνες κυρίως Α και Ε και της ιδανικής αναλογίας βιταμίνης Ε και λινελαϊκού οξέος.

Η Κορωνέικη ποικιλία οφείλει την ονομά της στην κωμόπολη της Κορώνης, η οποία βρίσκεται στο νότιο άκρο του νομού. Είναι μια ποικιλία προικισμένη από την φύση. Παράγει ελαιόλαδο λαμπερού πράσινου χρώματος, με πλούσιο άρωμα και λεπτή γεύση .

Κλάδον ελαίας προσκομίζει μια νεράιδα. Κρατά στα δόντια της ένα δαχτυλίδι. Τα δάχτυλά της έχουν ευγλωττία Το μήνυμά της έρχεται από μακριά.

Ανδρέας Εμπειρίκος

Οικογενειακή παράδοση.

η οικογένεια Καρούμπαλη δραστηριοποιείται στο χώρο παραγωγής από το 1960.

Τη χρονιά αυτή, στο χωριό Λυκότραφο Μεσσηνίας - μόλις 15 χλμ. από την Καλαμάτα, στην καρδιά της μεσσηνιακής πεδιάδας, ιδρύθηκε από τον Δημήτριο Καρούμπαλη και τους υιούς του Αντώνη και Γεώργιο το πρώτο κλασσικό εργοστάσιο επεξεργασίας λαδιού με πιεστήρια.

Η αύξηση της παραγωγής σε συνδυασμό με την επανάσταση στις νέες τεχνολογίες ελαιουργικών μηχανημάτων, οδήγησε την οικογένεια να ακολουθήσει όλα τα στάδια συνεχούς εξέλιξης.

Η νέα γενιά της οικογένειας Δημήτριος και Ευάγγελος Καρούμπαλης συνεχίζουν να παράγουν το πολυτιμότερο αγαθό της φύσης το ελαιόλαδο με σεβασμό στην παράδοση και κίνητρο το πάθος για τελειότητα.

Συγκεκριμένα το 2008 η οικογένεια κατασκεύασε πρότυπη ελαιουργική μονάδα βάση των προδιαγραφών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, λειτουργώντας σε συνθήκες ορθής υγιεινής, που παράγουν και εξασφαλίζουν άριστη ποιότητα ελαιολάδου.

Θέτοντας πάντα αυστηρά πρότυπα στον τομέα της παραγωγής ελαιοποίησης οδηγήθηκε σε επέκταση των δραστηριοτήτων της και στον χώρο εμφιάλωσης – τυποποίησης ελαιολάδου με την ονομασία **ΑΕΝΑΟΝ**, φιλοδοξώντας να γίνει ευρύτερα γνωστή στους καταναλωτές, που επιθυμούν να απολαμβάνουν στο καθημερινό τους τραπέζι προϊόντα άριστης ποιότητας.

Ολοκληρωμένη διαχείριση.

Η εταιρεία μας έχει δημιουργήσει τη δική της ομάδα παραγωγών ολοκληρωμένης διαχείρησης αποτελούμενη από 216 τοπικούς παραγωγούς οι οποίοι κατέχουν 4.000 στρέμματα ελαιόδεντρων.

Έχει εγκαταστήσει και εφαρμόσει σύστημα ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ στη γεωργική παραγωγή για την καλλιέργεια της ελιάς, το οποίο βασίζεται στην παρακολούθηση και έλεγχο όλων των φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας του λαδιού.

Η Ομάδα Παραγωγών Ολοκληρωμένης Διαχείρησης Καρούμπαλης Α.Ε. δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιοποίησιμων ελιών (ποικιλίας Κωρονέϊκη) πιστοποιημένης ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Agro 2.1 & 2.2.

Κύριοι στόχοι που επιδιώκονται από την εφαρμογή του προγράμματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης είναι οι εξής :

• Η εξασφάλιση συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή νομοθεσία και όλες τις σχετικές διεθνείς προδιαγραφές που έχουν τεθεί για την παραγωγή του προϊόντος και την προστασία του περιβάλλοντος.

• Η αύξηση της αποτελεσματικότητας των φυσικών πόρων: οτιδήποτε χρησιμοποιείται (νερό, λιπάσματα, φυτοπροστατευτικά προϊόντα) έχει στόχο την προστασία του περιβάλλοντος και του καταναλωτή καθώς και την παραγωγή επώνυμων ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων

• Η πλήρης συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου Argo 2.1 & 2.2 στην καλλιέργεια της ελιάς.

• Η προστασία της υγείας και της ασφάλειας όλων των παραγωγών και του αντίστοιχου προσωπικού που θα χρησιμοποιηθεί.

• Η μείωση της χρήσης των αγροχημικών μέσων.

• Η προστασία της χλωρίδας και της πανίδας στις καλλιέργειες και στις γύρω από αυτές περιοχές.

• Η θέσπιση ποσοτικοποιημένων περιβαλλοντικών σκοπών και στόχων.

• Η συνεχής βελτίωση των επιδόσεων του συστήματος .

εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ολοκληρωμένης διαχείρισης

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ολοκληρωμένης διαχείρισης **ΑΕΝΑΟΝ** προέρχεται από την Κορωνέικη ποικιλία, που θεωρείται η βασίλισσα των ελληνικών ποικιλιών.

Πλούσιο άρωμα, πικάντικη και φρουτώδης γεύση με οξύτητά από 0,2%- 0,4%. Θεωρείται ελαιόλαδο ανώτατης ποιότητας.

• Συσκευασίες

Φιάλη 250 ml
Φιάλη 500 ml
Φιάλη 750 ml
Φιάλη 1 λίτρου

Δοχείο 3 λίτρα

Βιολογική καλλιέργεια.

Ετούτου το τοπίο είναι σκληρό σαν τη σιωπή,
σφίγγει στον κόρφο του τα πυρωμένα του λιθάρια,
σφίγγει στο φως τις ορφανές ελιές του
και τ' αμπέλια του, σφίγγει τα δόντια.

Γιάννης Ρίτσος

Η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή του βιολογικού ελαιόλαδου αποτελεί έναν από τους πιο ραγδαία αναπτυσσόμενους τομείς με συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση.

Είναι ένας ιδιαίτερος τρόπος παραγωγής που χρησιμοποιεί ήπιες τεχνικές καλλιέργειας και προϊόντα φυτοπροστασίας και λίπανσης που δεν αποτελούν κίνδυνο για το περιβάλλον. Είναι ένα εξαιρετικό προϊόν με φυσικές βιταμίνες, απαλό άρωμα και ιδιαίτερα πλούσια αντιοξειδωτικά στοιχεία.

Το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο ΑΕΝΑΟΝ έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί με αριθμό GR-BIO-13 από την TUV HELLAS και μπορεί να φέρει την επισήμανση «βιολογικό προϊόν» στη συσκευασία του καθώς και την ένδειξη ή το λογότυπο με τα οποία υποδηλώνεται ότι το βιολογικό προϊόν είναι σύμφωνο προς το καθεστώς ελέγχου.

Το έξτρα παρθένο βιολογικό **ΑΕΝΑΟΝ** προέρχεται από την Κορωνέικη ποικιλία με οξύτητα από 0,2%- 0,4%.
Απαλό στη γεύση με εξαιρετικό άρωμα, φυσικές βιταμίνες και ιδιαίτερα πλούσια αντιοξειδωτικά.

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο βιολογικό

Το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο **ΑΕΝΑΟΝ** έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί από την TUV HELLAS και μπορεί να φέρει την επισήμανση «βιολογικό προϊόν» στη συσκευασία του καθώς και την ένδειξη ή το λογότυπο με τα οποία υποδηλώνεται ότι το βιολογικό προϊόν είναι σύμφωνο προς το καθεστώς ελέγχου.

Το έξτρα παρθένο βιολογικό **ΑΕΝΑΟΝ** προέρχεται από την Κορωνέικη ποικιλία με οξύτητα από 0,2%- 0,4%.
Απαλό στη γεύση, με εξαιρετικό άρωμα, φυσικές βιταμίνες και ιδιαίτερα πλούσια αντιοξειδωτικά.

• Συσκευασίες

Φιάλη 250 ml
Φιάλη 500 ml

αγουρέλαιο

Το λάδι του πρώτου άγουρου καρπού της ελιάς είναι ξεχωριστό.

Είναι το πολύτιμο και ευεργετικό αγουρέλαιο, το αγνό πρωτόλαδο, που παράγεται στις αρχές Νοέμβρη.

*

Διακρίνεται για την πλούσια φρουτώδη, χαρακτηριστικά πικρή γεύση του, το έντονο άρωμα της φρέσκιας άγουρης ελιάς και το ξεχωριστό πράσινο χρώμα του.

Περιέχει άφθονα αντιοξειδωτικά στοιχεία και βιταμίνες και είναι ευεργετικό για την υγεία.

Ο λόγος είναι οι ουσίες ελαιοκανθάλη η οποία έχει ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση εφάμιλλη με εκείνες που απαντώνται σε φάρμακα καθώς και η ελαιασίνη η οποία είναι η πιο ισχυρή αντιοξειδωτική ουσία του ελαιόλαδου.

Διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα, λόγω της ιδιαιτερότητάς του, και για ορισμένο χρονικό διάστημα.

• Συσκευασίες

Φιάλη 250 ml
Φιάλη 500 ml

Η δική σου ελιά
ζήσε την εμπειρία.

Τρύπωσε κάτω από δυο χαμηλά δέντρα που φύτρωναν απ' την ίδια ρίζα, το ένα ήταν αγριελιάκαι το άλλο ελιά.

Όμηρος

Γνωρίστε από κοντά την οικογένειά μας, τις εγκαταστάσεις μας και τον τόπο μας, και συμμετέχετε ενεργά στην πανάρχαια αγροτική διαδικασία συγκομιδής της ελιάς.

Μυηθείτε στον παραδοσιακό τρόπο εξαγωγής του ελαιολάδου, ανανεώστε την επαφή σας με τη φύση και ζήστε μια μοναδική διαδραστική εμπειρία.

Η διαδικασία για την παραγωγή του έξτρα παρθένου ελαιολάδου **ΑΕΝΑΟΝ** ξεκινάει κάθε φθινόπωρο, από νωρίς το πρωί.

Στρώνουμε όλοι μαζί το λιόπανο, κλαδεύουμε και ραβδίζουμε τα κλαδιά στα ελαιόδεντρα, σακιάζουμε το μαζεμένο καρπό.

Στη συνέχεια μεταφερόμαστε στο ελαιοτριβείο και τη σύγχρονη τυποποιητική μονάδα ΚΑΡΟΥΜΠΑΛΗΣ Α.Ε., στο χωριό ΜΑΔΑΙΝΑ, όπου σας φέρνουμε σε επαφή με όλα τα στάδια της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου.

Στο τέλος της ημέρας γευθείτε το φρέσκο αγουρόλαδο με καψαλιστό ψωμί και άλλα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα όπως ελιές ,λαλάγγια, τυρί σφέλα, παστό, παξιμάδια και γλυκίσματα.

*

Κάθε επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να «υιοθετήσει» ένα ή περισσότερα ελαιόδεντρα αποκτώντας το σχετικό πιστοποιητικό με πληροφορίες για τις συγκεκριμένες ελιές και να λαμβάνει κάθε χρόνο και το ελαιόλαδο που παράγεται από τα υιοθετημένα δέντρα.

ΑΕΝΑΟΝ

ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΡΟΥΜΠΑΛΗΣ Α.Ε.
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ
ΜΑΔΑΙΝΑ, ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Τ.Κ. 24200
ΤΗΛ: +30 2722-0-91298
www.aenaon-olive-oil.gr
www.karoumpalis.gr
e.karoumpali@aenaon-olive-oil.gr