



AENAON
GROVES OF MESSINIA
KALAMATA - GREECE





Η ονομασία «**AENAON**» δεν είναι τυχαία. Καταδεικνύει την αστείρευτη ροή του ελαιόλαδου, καθώς προέρχεται από : το αρχαίο ελληνικό επίρρημα αεί που σημαίνει πάντοτε και το ρήμα νάω που δηλώνει αυτό που ρέει συνεχώς.

Ο τόπος μας και οι κάτοικοι του καλλιεργούν την ελιά και παράγουν το γνωστό σε όλο τον κόσμο **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο**, καθώς και ελιές βρώσιμες, τις φημισμένες “ελιές Καλαμών”.

Η πρότυπη ελαιουργική μονάδα μας βρίσκεται στο χωριό ΜΑΔΑΙΝΑ, 15χλμ από την Καλαμάτα, στην καρδιά της Μεσσηνιακής γης.

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

Θέτοντας πάντα **αυστηρά πρότυπα στον τομέα της παραγωγής** ελαιόλαδου φιλοδοξούμε να γίνουμε ευρύτερα γνωστοί στους καταναλωτές, που επιθυμούν να απολαμβάνουν στο καθημερινό τους τραπέζι πιστοποιημένα προϊόντα - **άριστης ποιότητας**.



“Κάνε την τροφή σου, το φάρμακό σου.”

Η ομάδα παραγωγών Καρούμπαθης Α.Ε.

δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιοποίησημων ελιών (ποικιλίας Κωρονέϊκη)

πιστοποιημένης ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο οιλοκληρωμένης διαχείρισης Agro 2.1 & 2.2.



Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
οιλοκληρωμένης διαχείρισης.

AENAON έχει πλούσιο άρωμα, πικάντικη και φρουτώδη γεύση με οξύτητα από 0,2–0,4%. Είναι προϊόν ανώτατης ποιότητας.





Το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο ΑΕΝΑΟΝ

έχει επεγχθεί και πιστοποιηθεί με αριθμό GR-BIO-13 από την TUV HELLAS και μπορεί να φέρει την επισήμανση «βιολογικό προϊόν». Είναι απαλό στη γεύση, με εξαιρετικό άρωμα, φυσικές βιταμίνες και ιδιαίτερα πιλούσια αντιοξειδωτικά, με οξύτητα από 0,2 – 0,4%.



Το αγουρέλαιο, το λάδι του πρώτου άγουρου καρπού της επιλάσ είναι ξεχωριστό. Είναι πολύτιμο και ευεργετικό, αγνό πρωτόλαδο, που παράγεται στις αρχές Νοέμβρη. Διακρίνεται για την πιλούσια φρουτώδη χαρακτηριστικά πικρή γεύση του, το έντονο άρωμα της φρέσκιας άγουρης επιλάσ και το ξεχωριστό πράσινο χρώμα του.

