

HARMA

Blends of Attica



HARMA BLENDS OF ATTICA

Since antiquity the Mesogeia plain in Attica, famous not only for its vineyards and olive groves, but also for other cultivations such as pistachios, almonds and figs, has been the natural food supplier of Athens.

Harma blends of Attica is a delicate extra virgin olive oil from the finest early harvested Megaron olives, the fruits of trees cultivated with the same traditional methods for hundreds of years in the area of Mesogeia. Little additions to the blend of Manaki, Klonara & Koroneiki varieties enrich the final product with a complex aromatic spectrum, balancing out its spiciness and bitterness.

We in ENERGAEA take care of both the cultivation of olive trees and the olive oil extraction. The blend is produced in limited quantity, depending on the annual production of our olive groves. We apply modern sustainable farming practices and use our experience to achieve the best possible olive oil extraction procedures.

Harma blends of Attica is bottled exclusively in a 500ml bottle and is available from the end of October each year.

A synonym for something beautiful and delicious, Harma is a Greek word that brings with it feelings of joy and pleasure. Enjoy it!

HARMA

Blends of Attica



ΧΑΡΜΑ

αρώματα της Αττικής

Η πεδιάδα των Μεσογείων αποτελεί από την αρχαιότητα το φυσικό τροφικό των Αθηνών. Πασίγνωστη για τους αμπελώνες, τους ελαιώνες, αλλά και πολλές άλλες καλλιέργειες όπως φιστικιές, αμυγδαλιές και συκιές.

Το HARMA blends of ATTICA είναι εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο που παράγεται πρώιμα από ελιές της ποικιλίας Μεγαρίτικης, όπως καλλιεργείται παραδοσιακά εκατοντάδες χρόνια στην περιοχή Μεσογείων της Αττικής. Πολύ μικρές προσθήκες κατά την ελαιοποίηση από Μανακι, Κλωνάρα και Κορωνέικη προσδίδουν έναν πολύπλοκο αρωματικό συνδυασμό, κρατώντας σε ισορροπία την ένταση πικρού και πικάντικου.

Τόσο η καλλιέργεια όσο και παραγωγή του γίνεται από την ENERGAEA και παράγεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, ανάλογα με τη ετήσια παραγωγή των ελαιώνων μας. Εφαρμόζουμε σύγχρονες πρακτικές αειφόρου γεωργίας και αξιοποιούμε την εμπειρία μας για την καλύτερη δυνατή ελαιοποίηση του.

PACKAGING INFORMATION

Olio glass bottle UVAG 0,5 lt | On demand 3lt for food service
Carton box of 12 items | 84 boxes - 1008 items maximum per pallet
Europallet D 120X80X160 | GW 800kg | Net W 466kg

AVAILABILITY

All year available



energaea

Energaea is a family owned olive oil production company based in the outskirts of Athens, Greece.

Since 2011 we've produced premium quality, award winning extra virgin olive oil varieties that have been distributed around the world. Our close collaboration with local farmers, producers, mills and cooperatives has allowed us to produce "liquid gold" from Greece's earth.

Our vision is to ensure that our customers enjoy the finest quality and largest varieties of Greek Extra Virgin Olive oil in their everyday lives.

DIMAS – MARAKIS & Co

Fratti str, Thesi Fousa | Koropi P.C. 19400 | Greece | sales@energaea.com

www.energaea.com

| AGROCERT PGI-PDO | ΔΗΩ - DIO ORGANIC / FDA Production certified with ISO 22000Q2005