



Ἡ διαδικασία παραγωγῆς και τυποποιήσεως τοῦ ἐλαιολάδου μέχρι τὴν στιγμή πού μία φιάλη GALATIANO εἶναι πλέον ἔτοιμη ‘νὰ αποσταλῇ γιὰ ‘νὰ φθάσῃ ‘ς τὸ τραπέζι σας ἐπιτηρεῖται σχολαστικά ἤδη ἀπὸ τὸ στάδιο συλλογῆς τοῦ ἐλαιοκάρπου.

Ἡ ἐπιλογή τῶν πιστοποιημένων βιολογικῶν καλλιεργητῶν γίνεται μὲ κριτήρια αὐστηρότατα ὅσον ἀφορᾷ ‘ς τὴν ἀξιοπιστία καὶ τὴν συνεπῆ ἀνταπόκρισι ‘ς τὴν δέσμευσι τῆς Βιολογικῆς Γεωργίας, καθὼς καὶ τὴν ποιοτικὴ σταθερότητα τῆς παραγωγῆς. Ἐν συνεχείᾳ οἱ ἐπιλεγόμενοι καλλιεργητὲς ἐποπετεύονται στενά, ὥστε ‘νὰ ἐξασφαλσθῇ ὅτι οἱ μὲν ἐλαιοσυλλεκτικὲς μέθοδοι ‘δὲν τραυματίζουν ἢ καθ’ οἷονδήποτε ἄλλον τρόπο ὑποβαθμίζουν τὸν ἐλαιοκάρπο, τὰ δὲ μέσα πού χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν μεταφορὰ καὶ διατήρησί του μέχρι τὴν ἐναρξιν τῆς διαδικασίας ἐκθλίψεως εἶναι ἀπὸ ὕλικά φυσικῆς προελεύσεως, τὰ ὁποῖα ‘δὲν αφήνουν ἐπάνω ‘ς τὸν καρπὸ ὑπολείμματα συνθετικῶν οὐσιῶν (πλαστικοποιητές) ἢ ἄλλων ἀνεπιθυμητῶν ἐπιμολύνσεων.

Ἡ ἐκθλιψὶ τοῦ ἐλαιοκάρπου γίνεται ἐντὸς 24-ώρου ἀπὸ τὴν συλλογὴν του, μὲ διήθησι ἢ φυγοκέντρησι τοῦ ἐλαιοπολτοῦ καὶ σὲ θερμοκρασία μικρότερη τῶν 27ο C γιὰ τὰ ψυχρᾶς ἐκθλίψεως GALATIANO Elegance, GALATIANO Purity καὶ GALATIANO Superior, ἀποκλειστικά καὶ μόνο σὲ ἐλαιοτριβεῖα κατάλληλα πιστοποιημένα γιὰ τὴν παραγωγή βιολογικοῦ ἐλαιολάδου. Ἡ ἐπιλογή τοῦ παραγομένου ἐλαιολάδου γίνεται μόνο μετὰ τὴν ποιοτικὴν του ἀνάλυσι σὲ διαπιστευμένο χημικὸ ἐργαστήριον καὶ λαμβάνεται μέριμνα ὥστε ὁ χρόνος προσωρινῆς παραμονῆς του σὲ συνθετικά (πλαστικά) δοχεῖα μέχρι τὴν μετάγγισί του ‘ς τὴν ἀνοξείδωτες δεξαμενὲς ὀριστικῆς ἀποθηκεύσεως ‘νὰ διατηρεῖται ἐλάχιστος.

Ἡ θερμοκρασία τῶν χώρων ἀποθηκεύσεως καὶ τυποποιήσεως τοῦ ἐλαιολάδου, καθὼς ἐπίσης καὶ τῶν χώρων ἀποθηκεύσεως τοῦ ἐτοίμου τυποποιημένου προϊόντος, διατηρεῖται μονίμως ὑπὸ τῶν 24°C.

Μὲ τὴν παραπάνω διαδικασία πού ἀπαρέγκλιτα τηροῦμε ἐπιτυγχάνεται ἡ βελτίστη διατήρησι καὶ μεταφορὰ τοῦ διαθρεπτικοῦ ποιοτικοῦ δυναμικοῦ τοῦ συλλεγομένου ἐλαιοκάρπου ‘ς τὸ τελικῶς παραγόμενο προϊόν, τὸ ὁποῖον ἔτσι καθίσταται κορυφαῖον καὶ ἀπὸ πλευρᾶς καθαρότητος.