

Olympie

Olympie, Huile d'olive Grecque

Olympie, Greek Olive Oil

Moulin Familial depuis 1846 • Production ancestrale • 100% origine Péloponnèse, Grèce

Huile d'Olive Extra Vierge

100% Olives Koroneiki • Extraite à Froid

Extra Vierge

Acidité 0.53%

<27°C

Bio Disponible

100% Grec

0% Import UE



CARACTÉRISTIQUES

Variété : 100% Koroneiki

Origine : Péloponnèse, Grèce (Néa Figalia)

Engagement : Olives 100% grecques – Aucune importation UE

Récolte : Manuelle, dès fin octobre

Extraction : Mécanique à froid (<27°C)

Système : 2 phases sans ajout d'eau

Délai : <24h après récolte

Conditionnement : Sous atmosphère protectrice



VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie	3389 kJ / 824 kcal
Matières grasses	91,6 g
• dont saturés	12,8 g
Glucides	0 g
• dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g



ORIGINE & ENGAGEMENT

Héritage familial :

Le moulin appartient à la famille Tagaris depuis 1846. La production d'huile d'olive est une tradition familiale transmise de génération en génération, bien avant cette date.

100% Grec, 0% Importation :

- Toutes les olives proviennent exclusivement de nos vergers ainsi que des autres familles du village
- Aucune olive n'est importée d'autres pays de l'Union européenne
- Traçabilité totale : de l'arbre à la bouteille, tout est fait au moulin familial à Néa Figalia en Grèce à l'ouest du Péloponnèse
- Soutien à l'économie locale et aux producteurs grecs

Engagement : Authenticité, transparence et respect du terroir grec.



ANALYSES QUALITÉ

Acidité : 0.53% (récolte 2025/2026)

Polyphénols : Teneur élevée

MOAH : Non détecté

Panel Test : Conforme COI



CONSEILS D'UTILISATION

À froid :

- Assaisonnement de salades et crudités
- Finition sur plats chauds
- Tartines et bruschettas
- Fromages frais

À chaud :

- Cuisson douce (idéalement <180°C)
- Sautés de légumes
- Marinades



PROFIL SENSORIEL

Couleur : Verte profonde et brillante

Nez : Herbe fraîche, artichaut, amande verte

Bouche : Fruité intense, équilibré, pointe de poivre

Intensité : Moyenne à forte

Harmonie : Parfait équilibre amer/piquant

★ Points Forts OLYMPIE

- ✓ Acidité récolte 2025/2026 de 0.53% (norme Extra Vierge ≤0.8%)
- ✓ Richesse en polyphénols (antioxydants naturels)
- ✓ **100% olives grecques – Aucune importation UE**
- ✓ Moulin familial Tagaris à Néa Figalía en Grèce depuis 1846, savoir-faire ancestral
- ✓ Le savoir-faire d'une famille depuis 5 générations commercialisé en France exclusivement dans nos magasins E.Leclerc partenaires depuis 2020, preuve de stabilité et fiabilité
- ✓ Traçabilité complète de l'arbre à la bouteille
- ✓ Certification Bio disponible (gamme Olympie Bio)
- ✓ MOAH non détecté (contrôles analytiques rigoureux)



IFS FOOD
Certifié



BRCGS
Food Safety



Agriculture Bio
BIO HELLAS (GR-BIO-03)
CERTIPAQ BIO (FR-BIO-09)



Vierge Extra
Certifié COI

CERTIFICATS

BIO HELLAS (GR-BIO-03)



CERTIPAQ BIO (FR-BIO-09)



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES & CONSERVATION

Conservation :

- À l'abri de la lumière directe
- Dans un endroit sec et frais (15-18°C)
- Bien refermer après ouverture
- Consommer dans les 12-18 mois après ouverture

Conditionnements :

- 25 cl • 50 cl • 75 cl • 3 L

DDM : 18 mois à partir de la date de conditionnement

N° de lot : (si numéro de lot) Indiqué sur le fond de la bouteille

Allergènes : Aucun (produit 100% naturel)

Gammes :

- Original • Bio

Contact Commercial

Stéphane Tagaris
Tél : 07 62 55 89 37
Email : contact@moulintagaris.com
Site : www.moulintagaris.com

Distribué par :

L'Huile d'olive TAGARIS - HOT
2 Chemin de Paris, 78990 Élancourt, France
SASU au capital de 15200€
SIRET : 819 843 103 00014
Tél : 07 62 55 89 37
Email : contact@moulintagaris.com
Web : www.moulintagaris.com

Points de Vente

- E.Leclerc

Info point de vente

- Site : www.huile-olive-olympie.fr

*Les valeurs nutritionnelles sont des moyennes susceptibles de variations naturelles.

Savoir-faire ancestral Tagaris transmis de génération en génération | Moulin familial depuis 1846.

© 2012-2026 TAGARIS - Tous droits réservés - Fiche technique mise à jour : Janvier 2026