



ootopia

the olive oil estate

Původ extra panenských olivových olejů (EVOO) ootopia

Původem jsme částečně Řekové a částečně Italové. Studovali jsme gastronomii i výrobu olivového oleje po celém světě, abychom získali co nejvíce zkušeností. Pozemek, který jsme si vybrali pro naše olivové háje, se nachází v kopcích nad přímořským městem Ermioni na Peloponésu v Řecku.

Používáme olivy z Řecka, Itálie i Španělska. Co se týká EVOO, tak v jádru nejsme vlastenci, ale perfekcionista.

Naší vizí je vytvořit prvotřídní značku, která bude produkovat řadu výjimečných, bio extra panenských olivových olejů s výraznými organoleptickými vlastnostmi. Dále pak chceme přispívat k rozvoji využití olivového oleje v gastronomii, vzdělávat odborníky i nadšené gurmány a ještě více posouvat hranice výjimečné kvality.

Olivové háje, mlýn a "Topos"

V řečtině "topos" znamená místo, polohu, ale také zemi původu. Naším vybraným toposem je peloponézský poloostrov Ermioni. Tato velkolepá přírodní oblast si získala naše srdce a rozhodli jsme se tu začít budovat náš podnik. Scénické kopce nad starodávným městem Ermiony poskytují nejen nádherné výhledy, ale zajišťují také nízké srážky, díky čemuž je tato oblast ideální pro pěstování původních druhů řeckých oliv, spolu s dalšími, pečlivě vybranými středomořskými odrůdami.



Naše olivové háje o rozloze 80 hektarů jsou osázeny zhruba 3500 olivovníky těch nejlepších středomořských odrůd.

V souladu s naší filozofií "ze zahrady rovnou na stůl", budujeme náš olivový mlýn přímo mezi olivovníky a využíváme ty nejmodernější technologie.

Což v praxi znamená, že jsou naše bio a ručně sbírané olivy přepraveny k lisům do pár hodin od sklizně, takže jsou maximálně čerstvé.

Náš nejmodernější mlýn na olivy je navržen tak, aby získal to nejlepší z přírody a uchoval všechny prospěšné benefity, aniž by je jakkoliv modifikoval. Tento lis zvládne za hodinu zpracovat 3 tuny oliv a naplnit olivovým olejem 1500 lahví.



Naše filozofie

Pro zaměstnance ootopie není pěstování olivovníků jen o respektování přírody a minimalizaci uhlíkové stopy. Je to také o budování komunity, podpoře lokální ekonomiky a ctění našich tradic. Naše kulturní identita, potravinové dědictví a smysl pro společenství jsou zdrojem našeho závazku k udržitelnosti. Vracíme nazpět naší zemi i jejím obyvatelům.

Transparentnost ohledně našich produktů, patří mezi naše nejdůležitější hodnoty.

Naše olivové oleje jsou sledovatelné od samého začátku až do vašeho nákupního košíku. Poskytujeme detailní informace o konkrétní oblasti každého statku, kde se olivy z každé šarže pěstují. Informace zahrnují také farmáře, kteří se na sklizni podílejí, dobu sklizně, teplotu při lisování oleje a dokonce i dobu stáčení do lahví.



Zjistěte více: Hledáme odborníky, kteří sdílí naši vizi i hodnoty.

V případě B2B dotazů kontaktujte Jana Čevelová na telefonu (+420) 776 298517 nebo na emailu info@nuzboz.cz

Naše olivové oleje

Produktová řada zahrnuje extra panenské olivové oleje, z nichž každý má odlišné organoleptické vlastnosti.

Ootopia portfolio pokrývá širokou paletu chutí, od hladké a sofistikované, až k pikantní a hořké. Takže se výborně doplňuje s jakýmkoliv jídlem.

Ootopia obdělává přibližně 3500 olivovníků odrůdy Koroneiki, Manaki, Arbosana a Picual. Půdu i tyto stromy zavlažuje jemný mořský vánek ze zálivu Ermioni.

Bio odrůda
Single estate
Iliokastro
Koroneiki

Dostupné
v 250ml
& 500ml
lahvi



Prémiový monokultivar Koroneiki, pěstovaný na peloponézském Iliokastro

Vůně zelených rajčat spolu s tóny čerstvě posečené trávy a zelených jablek, směs s harmonicky vyváženou hořkostí a štiplavostí. Hodí se skvěle k telecímu carpacciu, grilovanému tuňáku, k barbeque a bruschettě.

Monovarianta
Manaki

Dostupné
v 250ml
& 500ml
lahvi



Manaki, unikátní a vzácná peloponézská odrůda, pěstovaná na naší farmě v Ermioni

Místní kultivar s "přátelskou" povahou dal vzniknout jedinečnému EVOO. Bohatství vůní z pohoří Peloponésu a aftertaste červeného ovoce, mandlí a tóny čerstvě posekané trávy. Výborně se doplňuje s rybou, ceviche, čerstvým caprese a grilovanou zeleninou.

Jedinečná
směs odrůd
Koroneiki
& Manaki

Dostupné
v 250ml
& 500ml
lahvi



Naše vlastní směs s unikátní chutí a komplexním aromatem

Koroneiki a Manaki jsou ztělesněním umění umíchání dokonalé olejové směsi. Přinášejí v sobě tóny čerstvě posekané trávy, smíšené s vůní rajčat a listů, okořeněné pepřovými vjemy. Ideální pro carpaccio, listové saláty a grilované červené maso.

