



Ἡ διαδικασία παραγωγῆς και τυποποιήσεως τοῦ ἐλαιολάδου μέχρι τὴν στιγμή πού μία φιάλη GALATIANO εἶναι πλέον ἔτοιμη 'νὰ αποσταλῆ 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, καθῶς καὶ τὴν ποιοτικὴ σταθερότητα τῆς παραγωγῆς. Ἐν συνεχείᾳ οἱ ἐπιλεγόμενοι καλλιεργητὲς ἐποπετεύονται στενά, ὥστε 'νὰ ἐξασφαλσθῆ ὅτι οἱ μὲν ἐλαιοσυλλεκτικὲς μέθοδοι 'δὲν τραυματίζουν ἢ καθ' οἴονδῆποτε ἄλλον τρόπο ὑποβαθμίζουν τὸν ἐλαιοκάρπο, τὰ δὲ μέσα πού χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν μεταφορὰ καὶ διατήρησί του μέχρι τὴν ἐναρξί τῆς διαδικασίας ἐκθλίψεως εἶναι ἀπὸ ὑλικά φυσικῆς προελεύσεως, τὰ ὁποῖα 'δὲν ἀφήνουν ἐπάνω 'ς τὸν καρπὸ ὑπολείμματα συνθετικῶν οὐσιῶν (πλαστικοποιητῆς) ἢ ἄλλων ἀνεπιθυμητῶν ἐπιμολύνσεων.

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

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

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