



FAMILIE
GKAZAS
KRETENSE OLIJFOLIE

PERSDOCUMENT

DIT IS HET VERHAAL VAN DE FAMILIE GKAZAS.

Ons verhaal begint op Kreta onder de bomen van een kleine olijfgaard. Onze eigen olijfgaard die de vruchtbare grond vormt waar vanuit Gkazas Olijfolie ontstond. Met de hele familie werken we hard om ons zuivere, eerlijke familieproduct te maken. En hoe sterk Gkazas ook groeit, we vergeten nooit waar we vandaan komen.



ONZE MISSIE

Gkazas Olijfolie wil kwalitatieve olijfolie toegankelijk maken voor zoveel mogelijk mensen. Op een eerlijke en transparante manier, aan alle kanten van het proces. We staan voor eerlijke in- én verkoop. Voor een prijs-kwaliteitverhouding die in dienst staat van balans. Niet voor een koortsachtige jacht op winst. Daarom blijven we teruggaan naar de voet van die olijfbomen op Kreta. Om onze ideeën, producten en plannen te toetsen aan de droom waarmee ons verhaal begon. Want dat verhaal vormt, hoe sterk Gkazas ook groeit, altijd onze kern en uitgangspunt.

GESCHIEDENIS

Het begint een poos geleden. Tom, Floris en Eva Reurts zijn dan nog pubers. Tijdens een vakantie op Kreta komen ze local George tegen. Die móét aan hun moeder worden voorgesteld. De vonk slaat over en een huwelijk is het resultaat. George Gkazas is, samen met zevenhonderd familieleden, in het bezit van een prachtige, kleine olijfgaard op Kreta. Je snapt dat het fundament van onze olijfolie daar is gelegd. Ruim tien jaar later is Gkazas Olijfolie uitgegroeid tot een volwaardig familiebedrijf, dat elk jaar tienduizenden liters biologische, extra vierge olijfolie van Kreta naar Nederland brengt.

GKAZAS OLIJFOLIE

Onze olijfolie komt rechtstreeks uit de bergen van Kreta en wordt op authentieke, biologische wijze geproduceerd. Niet zo'n massaproductie waarbij bomen veel te dicht tegen elkaar geplant worden, kunstmest wordt gebruikt en filtering van de olie gedaan wordt met een machinale centrifuge. Nee, op Kreta doen we het anders.



Onze olijfgaard wordt bemest door schapen en geiten die vrij grazen, het bewateren gebeurt door natuurlijke neerslag. We oogsten daarnaast de bomen met de hand. De olijven worden uit de boom geslagen en opgevangen in netten. Het verwerken van de olijfolie gebeurt dezelfde dag nog, de oogst wordt koud geperst. Vervolgens gaat de olie een uniek zelf filterend proces in van ca. drie maanden, waarbij we wachten tot de vaste deeltjes naar de bodem van de tank zijn gezakt. Wanneer de olijfolie mooi helder is gaat het direct de flessen en blikken in.

En natuurlijk, Gkzas groeit. Flink zelfs. En dat heeft invloed op de manier waarop we onze productie moeten inrichten. Om aan de groeiende vraag te kunnen voldoen, werken we samen met bevriende burens. Maar nooit en te nimmer zal dat een negatieve invloed hebben op de eerlijkheid waarmee Gkzas de markt bedient. We mengen onze olijfolie ook niet met andere oliën en we voegen er niks aan toe. Dit betekent dat de smaak van onze olijfolie per stuk land en per jaar licht kan verschillen. Maar olijfolie blijft een natuurproduct en we doen er bij Gkzas alles aan om dat zo te houden. Het resultaat is elk jaar weer om trots op te zijn: een zuiver en eerlijk familieproduct.



Wij oogsten iedere winter de olijven. We tikken ze handmatig en zorgvuldig uit de boom. De olijven worden opgevangen in netten zodat we ze kunnen filteren van bladeren en takken. De olijven worden aan het einde van elke oogstdag in jutezakken naar de pers gebracht.

Bij een lokale perser op Kreta worden dezelfde dag de olijven gewassen, gemalen en koud-geperst. We hebben direct biologische extra virgine olijfolie als eindresultaat. Een zuiver en eerlijk familie product.

De olijfolie wordt na een periode van zelf-filtering gebotteld en per vrachtwagen naar Nederland vervoerd. In Nederland bezorgen wij de olijfolie met onze eigen koeriersdienst per auto of bakfiets.

Gkzas Olijfolie proeven? Wij organiseren elke laatste zaterdag van de maand proeverijen bij onze verkooppunten. Gkzas Olijfolie brengt goede mensen samen!

HET PRODUCT

Het is simpel. We verkopen één soort olijfolie. Biologische, extra vierge olijfolie. Echter is de manier waarop zeer divers. Wij verkopen verschillende hoeveelheden in stijlvolle flessen en blikken. Van 40ml tot 5 liter. Onze producten horen in de keuken maar passen op tafel.