

kalios

— SINCE 1832 —

PRODUCTEUR ET SOURCEUR DE PRODUITS GRECS D'EXCEPTION



— producteur et
sourceur de produits
grecs d'exception



- 08 L'HUILE D'OLIVE DES CHEFS
- 12 LES HUILES D'OLIVE INFUSÉES
- 14 LES BALSAMIQUES
- 16 LES OLIVES & MÉZÉS
- 20 LES MÉZÉS ENSOLEILLÉS
- 22 LES GRESSINS CRÉTOIS
- 24 LES FRUITS À COQUE
- 26 LES SELS DE MISSOLONGHI
- 28 LES MIELS
- 30 LES MARMELADES & CONFITURES
- 32 LES INFUSIONS BIO
- 34 LES HERBES DES MONTAGNES
- 36 LES FROMAGES ARTISANAUX
- 38 LES POISSONS
- 42 LES HUILES D'OLIVE EN BIDON 25CL
- 43 LES COFFRETS CADEAU
- 45 NOTRE LIVRE, KALAMATA

— de père en fils
depuis 1832



Grégory et Pierre-Julien,
les frères Chantzios.

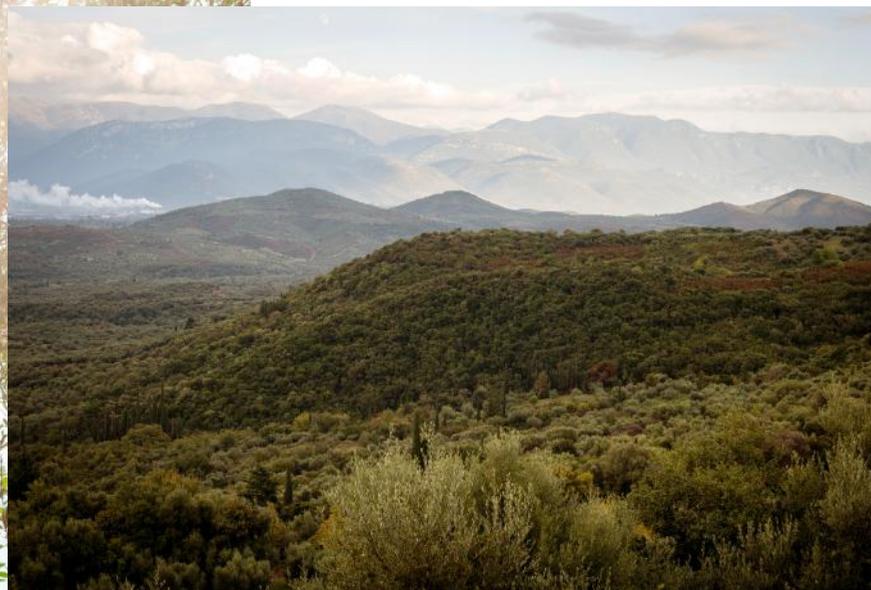
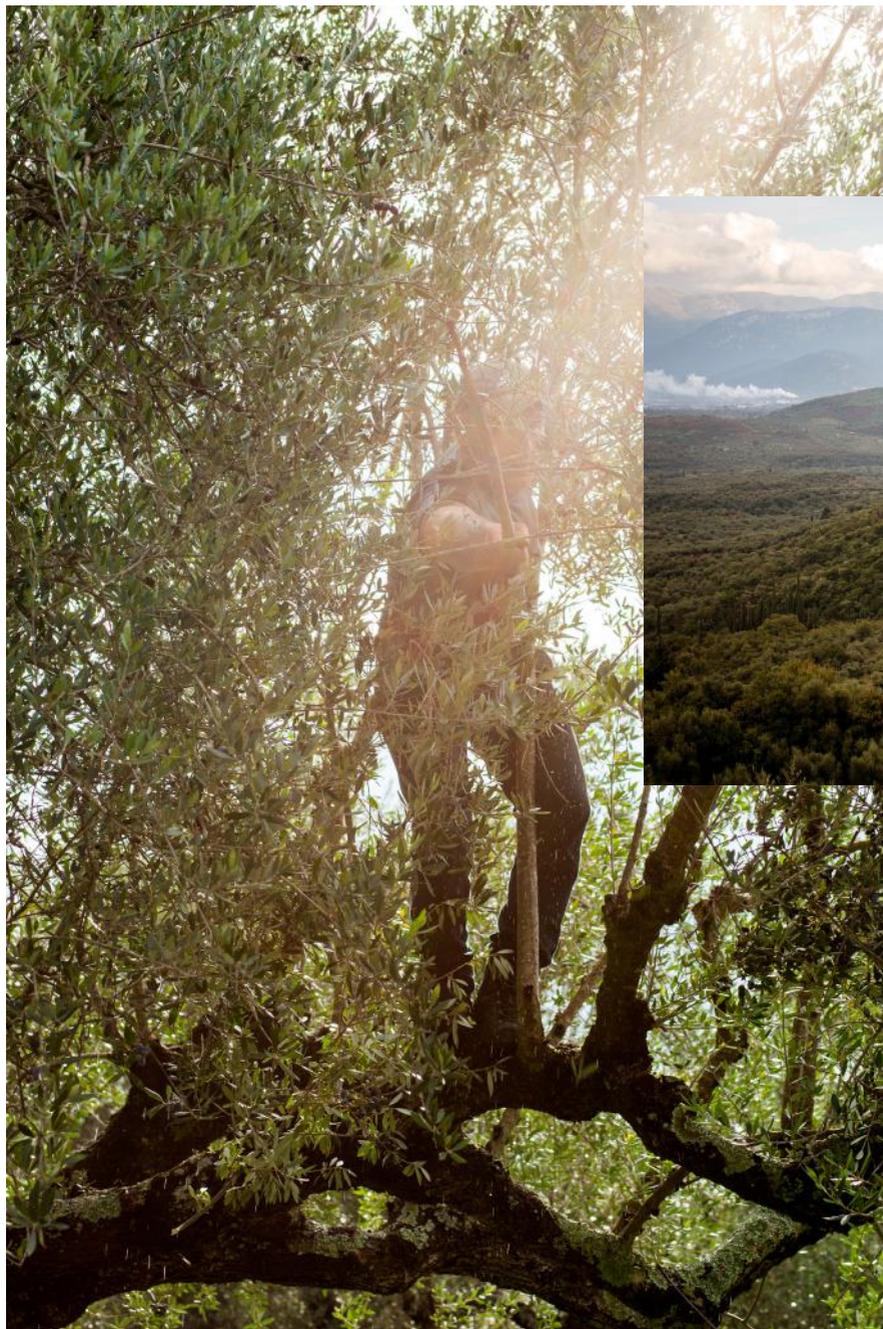
L'HUILE D'OLIVE COULE DANS NOS VEINES

On n'avait pas imaginé un jour qu'on deviendrait producteurs d'huile d'olive ! Mais pour bien comprendre comment nous en sommes arrivés là il faut remonter quelques années en arrière. Petros Chantzios, notre grand-père paternel, vivait de la production d'huile d'olive, au cœur de la région de Kalamata, dans le village de Neochori-Ithomi, connu pour être aussi le village de Maria Callas. Ici, chacun récolte ses olives et les apporte au moulin qui presse. Cette huile d'olive, nous n'avons connu qu'elle ! Nos parents en rapportaient pour la maison mais aussi pour les amis très vite conquis. C'est le déclic ! En 2009, nous décidons de tenter l'aventure...

2009, ANNÉE DÉCISIVE

Après un périple de plusieurs mois aux États-Unis, on voulait retrouver nos racines. On décide alors de reprendre l'oliveraie familiale et de faire connaître notre huile d'olive auprès des plus grands chefs sous la marque Kalios, contraction de Kalamata et de Ilios (soleil). Début 2010, après la récolte, on part sillonner Paris en scooter avec nos échantillons. Sans prendre de rendez-vous, on entre dans les restaurants pour faire goûter notre huile d'olive aux chefs et partager l'aventure familiale. En deux mois, 30 bidons de 5 litres d'huile d'olive, 18 pots de pâte d'olive et 12 pots d'olives de 2 kilos sont écoulés...

Aujourd'hui, Kalios est devenue une marque incontournable de l'épicerie grecque et a convaincu plus de 1000 chefs dont Pierre Gagnaire***, Hélène Darroze**, Thierry Marx**, Christophe Aribert**, Nicolas Sale**, Stéphanie Le Quellec**, Thibault Sombardier* et beaucoup d'autres !



— une
agriculture saine
et artisanale

L'OLIVERAIE FAMILIALE

Sur les hauteurs de Neochori-Ithomi, les oliviers de la famille — dont certains ont plus de 300 ans — sont nichés dans les montagnes depuis sept générations. Ils ont été plantés sur un terrain calcaire où l'eau ne stagne pas, ce qui a une importance pour la qualité des olives.

Nos terrains bénéficient tout au long de l'année d'un ensoleillement et d'un micro-climat idéal à la culture de l'olive.

L'HUILE D'OLIVE KALIOS

L'huile familiale est issue d'une agriculture saine et artisanale. Résultat d'aucun assemblage, l'huile d'olive mono-variétale Kalios provient exclusivement de l'olive Koroneiki.

Les olives sont ramassées à la main puis immédiatement portées au moulin pour extraire l'huile à froid par centrifugation. Elle est ensuite stockée dans des cuves en inox sous chapeau d'azote, puis conditionnée au dernier moment pour éviter toute oxydation.

Son point fort réside dans son taux d'acidité très faible et son fruité prononcé. Vous apprécierez sa fraîcheur en bouche et son amertume parfaitement équilibrée qui font de cette huile d'olive un pur produit d'exception.





L'HUILE D'OLIVE DES CHEFS

UNE GAMME ACCESSIBLE À TOUS

Après la restauration, nous avons développé une gamme pour le grand public. Nous avons parcouru le Péloponnèse à la recherche de producteurs de qualité. Après plusieurs mois de recherche, nous sommes parvenus à créer une collection de 4 huiles vierge extra mono-variétales sélectionnées et parrainées par de grands chefs.

Juan Arbelaez

Chef de nos restaurants grecs Yaya et des restaurants Bazurto, Plantxa, Levain, Vida, Ma Cocotte, Vigna.

—

Christophe Aribert

Chef doublement étoilé du restaurant Maison Aribert** à Uriage près de Grenoble.

—

Éric Guérin

Chef du restaurant étoilé La Mare aux Oiseaux*.

—

Amandine Chaignot

Cheffe des restaurants Pouliche et Café de Luce.

— produite
à partir d'olives
Koroneiki
récoltées
à la main,
l'huile Kalios
se classe parmi
les grands crus
d'huile d'olive.



BIO RÉCOLTE DÉBUT DE SAISON

Sélection Juan Arbelaez

—
Récolte de novembre, fruité vert équilibré,
notes végétales et poivrées.

IDÉALE POUR VOS SALADES DE TOMATES,
CARPACCIOS ET FROMAGES FRAIS.

01 RÉCOLTE DÉBUT DE SAISON

Sélection Christophe Aribert

—
Récolte de novembre, fruité vert,
notes d'herbe coupée et noisette fraîche.

IDÉALE POUR VOS SALADES,
LÉGUMES VAPEURS ET CRUDITÉS.

02 RÉCOLTE MI-SAISON

Sélection Éric Guérin

—
Récolte de décembre, équilibre entre fruité vert et mûr,
notes florales, d'artichaut, de noisette et d'amande.

IDÉALE POUR VOS PÂTES FRAÎCHES,
POISSONS GRILLÉS ET MARINADES.

03 RÉCOLTE FIN DE SAISON

Sélection Amandine Chaignot

—
Récolte de janvier, fruité mûr, légèreté
et rondeur en bouche.

IDÉALE POUR VOS LÉGUMES CUITS,
POISSONS BLANCS ET PURÉES MAISON.

— maintenant toutes disponibles en BIB 2,5L

NEW



LES HUILES D'OLIVE INFUSÉES

Réalisées à partir d'une huile d'olive douce et sans amertume (*Koroneiki - Récolte tardive*), les infusions dévoilent toute l'expression des plantes fraîches. Nos huiles sont non-chauffées pour protéger toutes les propriétés organoleptiques de nos produits. Sans arôme, elles sont 100% naturelles. Cette recette artisanale permet d'obtenir des huiles infusées aux intensités uniques.

Huile d'olive infusée au basilic

Idéale pour vos salades de tomates, burrata et poêlées de légumes.

Huile d'olive infusée au piment

Idéale pour vos pizzas maison, carpaccios de bœuf et sauces tomates.

Huile d'olive infusée à l'ail

Idéale pour vos gaspachos, poissons grillés et bruschettas.

Huile d'olive infusée au thym

Idéale pour vos ratatouilles, grillades, chèvres frais et pour cuisiner l'agneau traditionnel.

Huile d'olive infusée à la sauge

Idéale pour vos gnocchis, mijotés de veau et poissons blancs.

Huile d'olive fumée

Idéale pour vos œufs brouillés, viandes blanches, poissons et risottos.



L'HUILE D'OLIVE INFUSÉE À LA SAUGE A REMPORTÉ LA MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE.

— le balsamique au Petimezi est aussi disponible en BIB 2,5L



LES BALSAMIQUES

Nos balsamiques sont préparés à partir de vinaigre vieilli 5 ans en fût de chêne. En fin de vieillissement, nous y ajoutons nos mélasses de fruits, cuites au chaudron, qui apportent de délicieuses notes sucrées. Léger en acidité et velouté en bouche, ils sont sans additifs, aucune trace de caramel ni sucre ajouté.

Balsamique au Petimezi

Réalisé à partir de vinaigre balsamique et de petimezi, moût de raisin de Corinthe, il est subtilement sucré. Avec ses notes de fruits rouges, miel et coing, il s'associe parfaitement aux crudités, légumes rôtis, viandes et poissons, ainsi qu'à notre huile d'olive cuvée 01 en vinaigrette.

Balsamique à la figue

Le balsamique à la figue est 100% naturel, préparé à partir de moût de figues séchées et de vinaigre de raisin. Produit d'exception, développé dans le village avec les figues récoltées sur place. Équilibre parfait entre l'acidulé du vinaigre et la douceur de la figue. A conseiller tant pour des recettes salées que sucrées !



LE BALSAMIQUE AU PETIMEZI A ÉTÉ ÉLU BEST OF DU GOURMET SÉLECTION 2019



LES OLIVES & MÉZÉS

Nos olives de table sont ramassées une à une à la main, avec plusieurs passages sur l'arbre pour les cueillir au parfait moment de maturité. Elles sont ensuite triées pour vous proposer que les plus belles.



LES OLIVES KALAMATA À L'HUILE ONT REMPORTÉ LA MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS DES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE.



LE MÉZÉ D'OLIVE KALAMATA A REMPORTÉ LA MÉDAILLE DE BRONZE AU CONCOURS DES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE.



MEMBRE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE.

L'OLIVE NOIRE KALAMATA

À l'huile d'olive

Souvent appelée "La Reine des olives", notre olive Kalamata est préparée selon la recette traditionnelle grecque. Nous faisons mariner l'olive pendant 8 semaines dans l'huile d'olive vierge extra afin d'obtenir une délicieuse olive confite.

**VOUS L'APPRECIEREZ À L'APÉRITIF
ET POURREZ DÉGUSTER
L'HUILE D'OLIVE AVEC DU PAIN.**

Au naturel

L'olive est ici préparée en saumure (eau, sel de mer, vinaigre) pour mettre en valeur ses arômes puissants et fruités.

**IDÉALE POUR VOS PLATS MIJOTÉS
ET CUISSONS AU FOUR.**

En mézè

Préparé à partir d'olives Kalamata de 1^{er} choix, le mézè d'olive résulte d'un procédé "maison". La peau et le noyau de l'olive sont extraits pour ne garder que la chair de l'olive qui sera mise en pot avec un filet d'huile d'olive vierge extra.

**IDÉAL SUR UN PAIN GRILLÉ,
DES VIANDES ROUGES OU
DES FROMAGES À PÂTE DURE,
IL S'ASSOCIE PARFAITEMENT
AVEC NOS GRESSINS CRÉTOIS.**



L'OLIVE VERTE CHALKIDIKI

À l'huile d'olive

L'olive verte Chalkidiki que nous avons sélectionnée se distingue par sa taille généreuse (calibre mammoth). Nous la faisons mariner pendant 8 semaines dans l'huile d'olive vierge extra pour développer sa fraîcheur et attendrir sa chair.

**VOUS L'APPRECIEREZ À L'APÉRITIF
ET POURREZ DÉGUSTER
L'HUILE D'OLIVE AVEC DU PAIN.**

Au naturel

Elle est récoltée tout juste à maturité pour garder le croquant puis préparée en saumure (eau, sel de mer) avant d'être dénoyautée.

**IDÉALE POUR VOS APÉRITIFS
OU POULETS AUX OLIVES.**

En mézè

Préparé à partir d'olives vertes de 1^{er} choix, le mézè d'olive résulte d'un procédé "maison". La peau et le noyau de l'olive sont extraits pour ne garder que la chair de l'olive qui sera mise en pot avec un filet d'huile d'olive vierge extra.

**Vous l'appréciez pour sa fraîcheur en bouche.
IDÉAL POUR VOS POISSONS,
VOLAILLES ET FROMAGES FRAIS,
IL S'ASSOCIE PARFAITEMENT AVEC
NOS GRESSINS CRÉTOIS.**

LE MIX OLIVES KALAMATA ET VERTES

À l'huile d'olive

Les olives Kalamata et Chalkidiki sont marinées 8 semaines dans l'huile d'olive pour attendrir leur chair et apporter de la rondeur. Idéal pour les indécis et les amoureux des olives à l'apéritif.



NEW



LES MÉZÉS ENSOLEILLÉS

Mézé d'aubergine fumée

Notre mézé d'aubergine est préparé et cuisiné par notre producteur dans la région de Domokos. Les aubergines sont cueillies à la main à pleine maturité. Elles sont ensuite rôties sur un feu ouvert, puis pelées, pour ne garder que la chair tendre et juteuse. La pulpe, est marinée dans de l'huile d'olive et du thé fumé, ce qui révèle une réelle puissance aromatique en bouche.

IL S'ASSOCIE PARFAITEMENT AVEC NOS GRESSINS, DANS DES PÂTES FRAÎCHES, OU EN CONDIMENT SUR UNE SALADE.

Mézé poivron

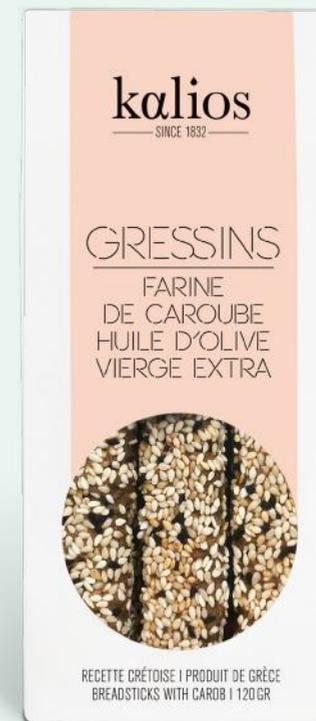
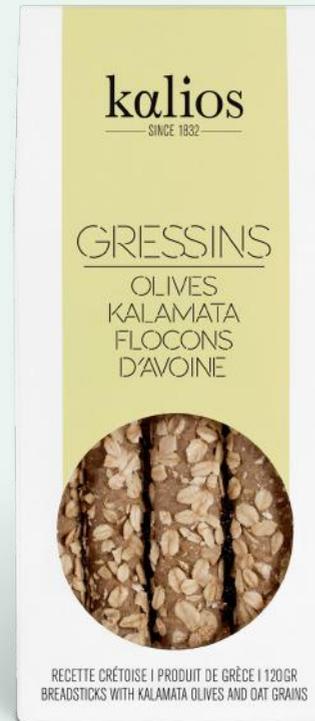
Ce mézé associe le poivron rouge traditionnel grec à la tomate et au Katiki, un fromage frais AOP à base de lait de chèvre et de brebis qui provient de la région de Domokos. Les poivrons sont cuits au four à haute température. Ils sont marinés toute la nuit avec la tomate et les épices. Ce mélange confit est ensuite mixé avec le fromage frais pour apporter l'onctuosité.

IDÉAL AVEC UN RISOTTO MÉDITERRANÉEN OU UN POISSON BLANC.

Mézé d'artichaut

Avec ses notes vertes d'artichaut, d'aneth et d'oignon, notre mézé vous fera voyager au cœur du Péloponnèse. Les artichauts sont ramassés à la main, ils sont cuits au four à basse température pour conserver tous leurs arômes.

IL SAURA VOUS SÉDUIRE PAR SA TEXTURE AÉRÉE ET SE MARIE PARFAITEMENT AVEC NOS GRESSINS. IL PEUT ÊTRE ÉGALEMENT UTILISÉ COMME CONDIMENT DANS UNE SALADE COMPOSÉE OU SUR DES TARTINES GRILLÉES AVEC NOTRE HUILE INFUSÉE À L'AIL.



LES GRESSINS CRÉTOIS

Nos gressins sont préparés à partir d'ingrédients sélectionnés dans le respect de la tradition crétoise. Des biscuits savoureux à l'huile d'olive vierge extra.

7 céréales, huile d'olive vierge extra

Des céréales qui apportent du croquant au biscuit. Parfait pour accompagner nos mézézés d'olive et vos salades.

Olives Kalamata, flocons d'avoine, huile d'olive vierge extra

Un excellent gressin qui associe l'olive noire Kalamata aux flocons d'avoine.

Graines de tournesol, huile d'olive vierge extra

Un délicieux biscuit à l'apéritif ou en encas sain tout au long de la journée.

Farine de caroube, graines de sésame, huile d'olive vierge extra

Ce biscuit aux notes cacaotées sera votre meilleur allié de vos pauses sucrées ou salées.

LES FRUITS À COQUE

Nous avons sélectionné les meilleurs producteurs pour vous faire redécouvrir le goût naturel des fruits à coque. Grâce à une méthode de torréfaction unique, nous préservons les saveurs du fruit, sans additif ni conservateur.

Amandes / grillées & salées

Reconnues pour leur goût exceptionnel, elles sont récoltées à la main en Thessalie, dans le nord de la Grèce puis subtilement torréfiées pour préserver leur croquant.

Apéritif / cocktail salé

Le cocktail Apéritif contient des fruits à coque légèrement salés (Amandes, Cacahuètes, Noix de cajou, Noix de pécan, Noisettes). Nous les avons sélectionnés pour leur richesse en goût et leurs qualités nutritives. Idéal pour vos apéritifs entre amis.

Pistaches / grillées & salées

Mondialement renommées, les pistaches grecques sont récoltées à maturité en Attique, dans la région qui entoure Athènes.

Gourmand / cocktail nature

Le cocktail Gourmand contient des fruits à coque nature (Amandes, Noisettes, Noix, Noix du Brésil, Noix de macadamia) et des raisins de Corinthe. Nous les avons sélectionnés pour leur richesse en goût et leurs qualités nutritives. Idéal pour vos pauses gourmandes de la journée.

Noix de cajou / grillées & salées

Seul fruit de la gamme ne provenant pas de Grèce, elles ont été choisies pour leur taille généreuse et leur goût unique, puis préparées à la grecque.





LES SELS DE MISSOLONGHI

Nos sels de mer proviennent du bassin de Missolonghi, zone naturelle protégée au nord-ouest de la Grèce. 100% naturels et sans arôme ajouté, leur pureté et leur rareté en font des sels d'exception. Nos sels pyramidaux sont le fruit d'un procédé rigoureux qui consiste à récupérer l'eau de mer lors d'une période donnée pour que leur salinité reste constante. Cette eau de mer est ensuite légèrement chauffée dans des conditions de température et pression spécifiques pour former un parfait cristal pyramidal. Ces sels purs dévoilent un croquant exceptionnel. Ils s'effritent du bout des doigts et s'utilisent en finition comme une fleur de sel.

Sel pyramide nature

S'utilise comme de la fleur de sel en s'effritant du bout des doigts afin d'obtenir de légers flocons de sel. Il est parfait en touche finale sur vos viandes, poissons, pâtes, légumes grillés et salades estivales.

Sel noir pyramide

Sa couleur noire est obtenue grâce à l'encre de seiche 100% naturelle qui apporte un goût salin et iodé. À saupoudrer en touche finale sur vos plats de légumes grillées, riz, pâtes, poissons cuits ou crus en tartare ou en ceviche. Bel effet garanti en cuisine !

Sel fumé

Notre fumage est 100% naturel (sans arôme ni colorant) et réalisé à froid au bois de hêtre pendant 140 heures, ce qui offre en bouche des arômes intenses et puissants. Son goût et sa couleur en font un sel unique, idéal pour agrémenter vos viandes et légumes. Il est aussi délicieux sur une noix de St-Jacques.



LES MIELS

Extraits à froid et non-filtrés, nos miels sont conditionnés directement après récolte. Sans jamais avoir été chauffés, le goût et les vertus du miel sont parfaitement préservés.

MIEL DE NECTAR
PROVIENT DES FLEURS BUTINÉES
PAR LES ABEILLES.

MIEL DE MIELLAT
SUBSTANCE SUCRÉE ISSUE DE LA
RÉSINE DE L'ARBRE, BUTINÉE PAR
LES ABEILLES.



NOTRE MIEL DE THYM
A REMPORTÉ LA
MÉDAILLE D'ARGENT AU
CONCOURS DES ÉPICURES
DE L'ÉPICERIE FINE 2018.

Miel de chêne

/ miel de miellat

Produit dans les montagnes du centre du Péloponnèse, il se distingue par sa couleur foncée. Légèrement boisé, il offre des notes de marron glacé.

C'EST UN VRAI RÉGAL DANS LE LAIT CHAUD, LES SMOOTHIES, LES SALADES DE FRUITS MAIS AUSSI POUR CARAMÉLISER LES VIANDES !

Miel de pin

/ miel de miellat

Produit dans les montagnes du centre du Péloponnèse, notre producteur Dimitri élève lui-même ses abeilles pour offrir un miel rare, onctueux, aux notes boisées et caramélisées.

DANS LE PAIN D'ÉPICE, LES CANNELÉS AU MIEL, LE CAKE AU CITRON. IL EST AUSSI PARFAIT POUR ADOUCIR LES VIANDES DE CANARD, LE PORC CARAMÉLISÉ ET LES GIBIERS.

Miel de fleurs sauvages

/ miel de nectar

Produit au-dessus de nos champs d'olivier, ce miel de couleur nacré dévoile un bouquet de saveurs complexes grâce à la diversité des plantes et fleurs du Péloponnèse. Il se distingue par sa douceur et ses notes de fruits confits. Il aura aussi tendance à cristalliser plus rapidement.
IL RÉHAUSSE VOS THÉS, INFUSIONS ET S'ACCORDE À MERVEILLE AVEC LES FROMAGES.

Miel de thym

/ miel de nectar

Reconnaisable par sa couleur nacrée et réputé parmi les meilleurs au monde, notre miel de thym est produit sur l'île de Cythère, dans le sud du Péloponnèse.

PARFAIT AVEC LE YAOURT GREC, IL MAGNIFIE VOS DESSERTS, S'ASSOCIE AUX FRUITS ET SE DÉGUSTE LE SOIR AVEC UNE INFUSION !

LES MARMELADES & CONFITURES

Dans le respect des saisons, nos fruits sont ramassés à pleine maturité puis cuits lentement dans de petits chaudrons.
100% naturelles, nos marmelades et confitures ne contiennent pas de pectine ajoutée et sont très peu sucrées pour préserver le bon goût du fruit frais !



Marmelade de mandarine

82% de fruits frais

Les mandarines sont ramassées à pleine maturité puis cuites lentement dans de petits chaudrons pour préserver le bon goût du fruit frais. Sucrée au minimum, notre marmelade est préparée à partir de plus de 82% de fruits et de zestes (pour sa puissance aromatique).
IDÉALE POUR ACCOMPAGNER VOS TARTINES, YAOURTS GRECS ET MÊME VOS COCKTAILS MAISON !

Marmelade d'orange

75% de fruits frais

Les oranges mûres à souhait sont très faiblement sucrées pour équilibrer l'amertume. Notre marmelade est préparée à partir de plus de 75% de fruits, zestes (pour la texture) et jus d'orange (pour le goût).
UNE DOUCE COMOTÉE POUR ACCOMPAGNER VOS TARTINES, MUFFINS, YAOURTS, FROMAGES ET AUSSI VOS PLATS MIJOTÉS COMME LE POULET À L'ORANGE.



NOTRE MARMELADE D'ORANGE A REMPORTÉ LA MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS DES ÉPICURÉS DE L'ÉPICERIE FINE.



Confiture de figue

86% de fruits frais

Les figues sont ramassées en pleine saison et sucrées au minimum. Notre confiture est préparée à partir de plus de 86% de fruits. Les morceaux de figue apportent le croquant et la sensation du fruit tout juste cueilli !
IDÉALE POUR ACCOMPAGNER VOS TARTINES, YAOURTS GRECS OU EN ASSOCIATION SALÉE AVEC DU FOIE GRAS ET DES FROMAGES.

Confiture d'abricot

79% de fruits frais

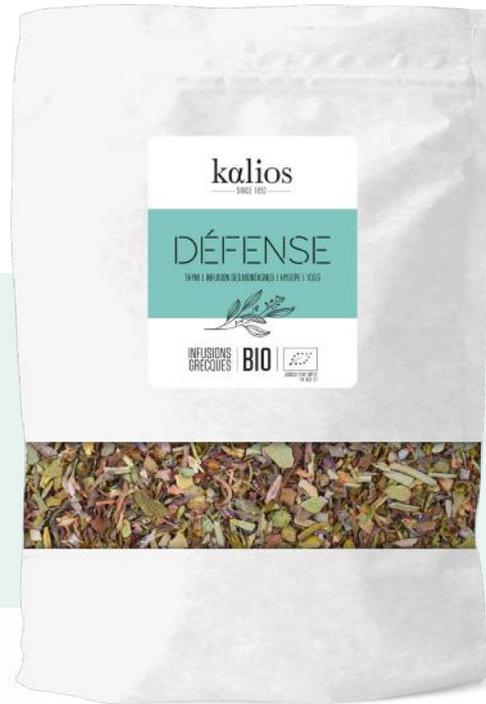
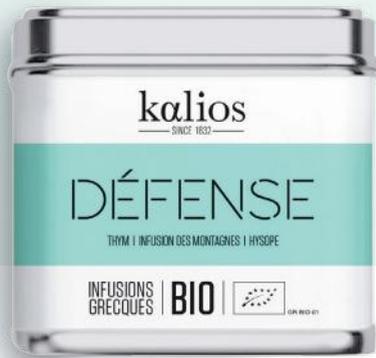
Les abricots de Kalamata offrent des notes fraîches et acidulées. Un maximum de fruits pour un minimum de sucre !
IDÉALE POUR ACCOMPAGNER VOS TARTINES, YAOURTS, FROMAGES ET FILETS MIGNON.

Confiture de fraise

82% de fruits frais

Gorgées de soleil, les fraises ramassées parfaitement mûres donnent la sensation d'une compotée.
IDÉALE POUR ACCOMPAGNER VOS TARTINES, YAOURTS ET FROMAGES DE BREBIS.

— maintenant toutes disponibles en recharge vrac de 100g sous sachet



LES INFUSIONS BIO

Nous avons créé une gamme de quatre assortiments uniques, à partir de plantes et agrumes récoltés à la main dans les îles des Cyclades. Des recettes en agriculture biologique et au goût parfaitement équilibré. Nous séchons nos plantes à l'abri du soleil pour préserver tous leurs bienfaits et leurs huiles essentielles. Ainsi, pas besoin d'arôme artificiel ! La puissance aromatique des plantes est naturellement restituée pour offrir de savoureux mélanges, à boire au fil de la journée (en version chaude ou glacée) et à cuisiner tout au long de l'année.

Joie

*Camomille 53,3%, Citronnelle 16,7%,
Menthe Pouliot 13,3%, Zestes d'orange 16,7%*

Une recette séduisante qui associe la douceur de la camomille à la rafraîchissante menthe pouliot, aux saveurs acidulées de la citronnelle et aux zestes d'orange. En cuisine, elle donne du pep's à vos salades.

Hypnose

Lavande 40%, Verveine citron 23,3%, Citronnelle 20%, Camomille 16,7%

Les saveurs réconfortantes de la lavande, de la verveine citron et de la camomille apportent à ce mélange la douceur parfaite d'une infusion à déguster avant de s'endormir. En pâtisserie, elle rend gourmandes vos tartes sucrées.

Harmonie

Verveine citron 40%, Sauge 30%, Romarin 13,3%, Zestes d'orange 16,7%

Délicieuse infusion dont les parfums zestés évoquent les agrumes. Ce mélange fruité et plein de vitalité se consomme tout au long de la journée. On l'apprécie cuisinée avec du poisson ou en cocktail.

Défense

*Thym 26,7%, Infusion des montagnes 23,3%, Citronnelle 16,7%,
Hyssop 16,7%, Zeste de citron 16,7%*

Le parfum naturel et pétillant du thym se marie parfaitement aux plantes d'altitude douces et aromatiques. Délicieuse au coin du feu ou en cuisine avec vos volailles.



LES HERBES DES MONTAGNES

Nos herbes sont récoltées à la main dans les montagnes du nord de la Grèce puis séchées à l'abri du soleil. Elles conservent ainsi tous leurs arômes et huiles essentielles.



Sauge

La sauge relève les préparations à base de tomates, ou tout simplement un plat de pâtes à l'huile d'olive ! Elle est idéale avec les viandes blanches, l'agneau et les marinades.

Origan

L'origan relève le goût des viandes ou des poissons et pourra accompagner parfaitement vos sauces tomates, légumes ou pommes de terre.

Romarin

Le romarin est légèrement mentholé, semblable à la sauge, il est doté d'un arrière-goût boisé et amer. Idéal lors des cuissons, il se marie avec de l'agneau, du veau rôti, des ragoûts et des farces.

Menthe Pouliot

Appelée encore menthe royale, c'est une plante herbacée vivace récoltée à la main en Grèce. Son parfum subtil et léger, rafraîchissant et mentholé, s'accorde tout aussi bien avec des desserts, des cocktails et est parfait en infusion.

Infusion des montagnes

100% naturelle, l'infusion des montagnes est idéale été comme hiver. Pour une préparation à la grecque, ajoutez-y une cuillère d'un de nos miels et quelques gouttes de citron ! Ne contient pas de théine, peut être consommée le soir.



LES FROMAGES ARTISANAUX

Nos fromages sont produits dans des provinces grecques préservées comme l'île de Lemnos et l'île de Chypre. La faune et la flore de ces territoires y sont très riches, ce qui donne au lait une qualité exceptionnelle et aux fromages un goût unique.



Féta AOP Lemnos

Notre Féta est produite sur l'île volcanique de Lemnos selon la recette traditionnelle, à partir de lait de brebis et de chèvre. La flore de l'île et le microclimat, influencé par la brise marine, donnent une saveur puissante au lait. La Féta est ensuite affinée en barrique pendant deux mois minimum avant d'être mise en pot.

**VOUS APPRÉCIEREZ SON GOÛT UNIQUE
ET SA TEXTURE FERME EN BOUCHE.**



Kaskavali

Le Kaskavali est l'un des fromages les plus anciens de l'île de Lemnos. Produit à partir du petit lait de la Féta, notre producteur le place dans des barriques en bois puis termine son affinage à l'ombre, généralement sous les arbres. C'est un fromage à pâte dure, très aéré qui se distingue par son fort caractère mais aussi par ses notes légèrement salées. Il est considéré comme un fromage d'assaisonnement par excellence, notamment râpé ou finement tranché.

IDÉAL COMME FROMAGE DE TABLE, GRILLÉ À LA PLANCHA, RÂPÉ SUR DES PÂTES, DES VIANDES OU POUR GRATINER VOS PLATS.



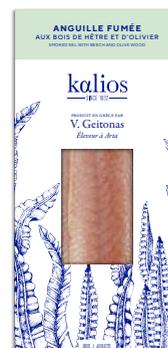
Halloumi AOP Chypre

Notre Halloumi est produit sur l'île de Chypre à partir de lait de brebis, de chèvre et de vache. Sa forme pliée en deux rappelle le savoir-faire artisanal de préparation de ce fromage. Ferme et tendre à la fois, aux saveurs salées et lactées, il se tient parfaitement à la cuisson et offre un substitut de choix aux produits carnés.

IL SE PRÉPARE GRILLÉ ET SE DÉGUSTE EN SALADE, PITA, BROCHETTE... VOUS L'APPRÉCIEREZ AUSSI SNACKÉ AVEC DU MIEL ET DE L'ORIGAN ÉMIETTÉ.

LES POISSONS

Sous le soleil de la Méditerranée, le poisson est au cœur du régime alimentaire grec depuis toujours. Nos poissons sont des produits nobles, tous préparés avec un savoir-faire artisanal dans le respect des traditions.



Anguille fumée au bois d'olivier et au bois de hêtre

Nos anguilles vivent dans les eaux ruisselantes du fleuve Achéloos, qui prend sa source à plus de 2200m d'altitude et se jette dans la mer Ionienne. Un fleuve aux eaux cristallines et à grand flux qui oblige les anguilles à nager constamment, leur procurant une chair ferme, délicate et très goûteuse. Elles sont fumées artisanalement aux bois d'olivier et de hêtre durant 2 heures, puis levées délicatement en filet.

SES SAVEURS IODÉES, SUBTILEMENT SALÉES, ACCOMPAGNENT VOS SALADES ET VELOUTÉS. VOUS L'APPRECIEREZ AUSSI LÉGÈREMENT SNACKÉE. ELLE EST PARFAITE EN ASSOCIATION TERRE ET MER.



Poutargue entière

Également proposée entière et travaillée avec le savoir-faire artisanal, notre poutargue est enveloppée de cire naturelle d'abeilles pour une conservation parfaite qui lui donne un goût exceptionnel. Sa texture est tendre et subtile.

ELLE SE DISTINGUE PAR SES NOTES DE MIEL ET SA BELLE RONDEUR EN BOUCHE. À DÉGUSTER EN TRANCHE SUR UN PLAT DE PÂTES OU UN RISOTTO.



Poutargue râpée

On l'appelle aussi le caviar de Méditerranée ! Cette denrée précieuse provient des œufs de mulot femelle « la Baffa » - reconnus pour leur grande qualité - élevés dans la lagune de Préveza. Afin d'obtenir le meilleur produit et ne pas altérer les lobes, l'ensemble du processus de collecte et de préparation est uniquement effectué à la main.

EN SALAIISON PUIS LONGUEMENT SÉCHÉ, LA POUTARGUE RÂPÉE EST UN CONCENTRÉ IODÉ QUI VA APPORTER DE LA DIMENSION À VOS PLATS !



L'ANGUILLE FUMÉE AUX BOIS DE HÊTRE ET D'OLIVIER A ÉTÉ ÉLUE « BEST OF THE BEST » AU GOURMET SELECTION 2021



Poulpe à l'origan et à l'ail

Le poulpe est le produit emblématique de la gastronomie méditerranéenne et plus particulièrement de la cuisine grecque. Préparé artisanalement, notre poulpe est bouilli dans son jus avec un peu de laurier. Un fois cuit, ses tentacules sont marinés pendant 20h avec l'origan et l'ail. Une marinade équilibrée qui lui donne une chair tendre et fondante.

IDÉAL À PICORER EN APÉRO, EN ANTIPASTI OU POUR ACCOMPAGNER UNE PURÉE DE FAVA.



Anchois à l'origan et à l'ail

Nos anchois sont coupés en papillon et placés dans une marinade qui révèle la douceur des plantes de la Méditerranée.

IDÉAL POUR L'APÉRITIF, POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE DE POMMES DE TERRE, DES ŒUFS DURS OU ENCORE SUR UNE TARTINE !



Anchois au piment doux

Vous apprécierez la fermeté et la tenue de ces anchois aux notes ensoleillées. On adore leur goût relevé qui donne du pep's à toutes nos recettes estivales !

IDÉAL POUR RELEVER UNE PIZZA, UNE PISSALADIÈRE, DES BOUCHÉES APÉRITIVES OU DANS LES PASTA !

LES HUILES D'OLIVE EN BIDON 25CL

Découvrez nos huiles d'olive sous la forme de petits bidons. Son bec verseur intégré permet une recharge facile de la bouteille ou une utilisation directe sur table. Un format pratique à emporter dans vos valises.



NEW



kalios
— SINCE 1832 —

LES COFFRETS CADEAUX

Nous vous proposons trois coffrets sur-mesure pour un cadeau original disponible tout au long de l'année.

Coffret dégustation

Découvrez dans ce coffret nos trois cuvées d'huiles d'olive en format 25cl. C'EST L'ASSORTIMENT IDÉAL POUR DÉCOUVRIR LES SAVEURS DE NOS HUILES D'OLIVE ET AGRÉMENTER VOS PLATS AVEC NOS DIFFÉRENTES RÉCOLTES : DU FRUITÉ VERT AU FRUITÉ MÛR.

Coffret assaisonnement

Dans ce coffret, vous découvrirez notre cuvée O1 d'huile d'olive en format 25cl et notre Balsamique au Petimezi en format 25cl. VOS ALLIÉS DU QUOTIDIEN : L'ARDENCE DE L'HUILE D'OLIVE O1 ET LA DOUCEUR DU BALSAMIQUE AU PETIMEZI FORMENT UNE ASSOCIATION PARFAITE.

Coffret découverte

Ce coffret contient nos trois huiles d'olive infusées : thym, basilic, ail. LE TRIO PARFAIT POUR VOUS ÉVADER EN CUISINE AVEC CES SAVEURS INCONTOURNABLES DE LA MÉDITERRANÉE.



LES COFFRETS CADEAUX

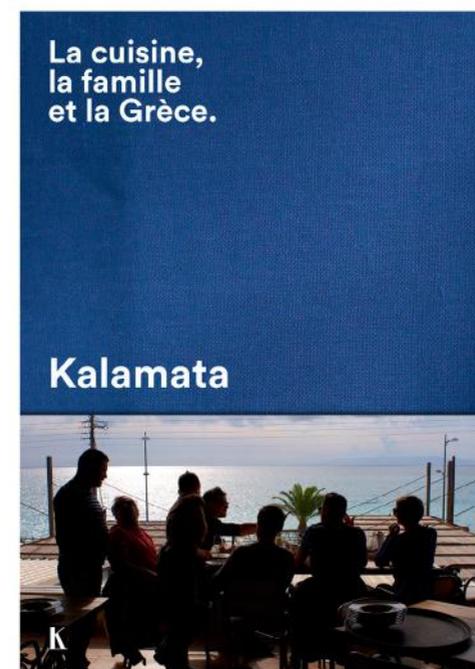
Nos coffrets duo et trio sont de belles attentions gourmandes pour faire découvrir le meilleur du terroir grec. Deux coffrets à offrir ou à s'offrir pour toutes occasions.

Coffret miels de nectar

Découvrez dans ce coffret notre miel grec de fleurs sauvages et notre miel grec de thym en pot de 250g, ainsi qu'une cuillère à miel en bois.
C'EST L'ATTENTION PARFAITE POUR DÉCOUVRIR LA RICHESSE ET LA DIVERSITÉ DU MIEL GREC DE NECTAR.

Coffret sels d'exception

Retrouvez dans ce coffret notre sel pyramide nature 35g, notre sel noir pyramide 35g et notre sel fumé au bois de hêtre 90g.
UN TRIO COMPLET POUR SUBLIMER ET RÉVÉLER TOUTES VOS RECETTES.



PRIX FIGARO
DU MEILLEUR LIVRE
GOURMAND 2017.

PRIX DU
MEILLEUR LIVRE
D'ART CULINAIRE
2017/2018.

LAURÉAT DU PRIX
DU MEILLEUR LIVRE
DE GASTRONOMIE
2017/2018 DU
FILAF (FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU LIVRE D'ART
ET DU FILM).

PRIX DE LA
FRANCOPHONIE
ET D'AILLEURS 2017
DES AMIS D'EUGÉNIE
BRAZIER.

NOTRE LIVRE: KALAMATA LA CUISINE, LA FAMILLE ET LA GRÈCE.

Fabuleuse plongée dans une Grèce loin des clichés. Kalamata est une histoire de famille, de cuisine et de Grèce.

Entre tranches de vie et recettes familiales, Julia Sammut, l'auteure, raconte notre petit coin du Péloponnèse, et livre des recettes dont les secrets ne se transmettent que sur place. La meilleure pita du monde, une moussaka géante, le vrai café grec, le tzatziki familial mais aussi de l'agneau à la broche, des boulettes de courges... Au fil d'une quarantaine de recettes simples et gourmandes, Kalamata ouvre généreusement les portes et la cuisine d'une Grèce très personnelle et complètement intemporelle.

UN MAGNIFIQUE LIVRE PUBLIÉ PAR KERIBUS ÉDITIONS.



kalios
— SINCE 1832 —

Halloumi
Chypre
→

contact@mykalios.com
mykalios.com

