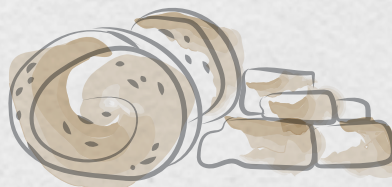




# The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Nos saveurs ont une histoire



AGRONUTRITIONAL  
COOPERATION  
REGION OF CRETE



Cofinancé par  
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT DES  
CAMPAGNES DE PROMOTION DE  
PRODUITS AGRICOLES DE HAUTE QUALITÉ

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





# The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



## En Général

Les consommateurs de produits agricoles ont toujours tendance à rechercher et à choisir des produits présentant des qualités spécifiques. A savoir, qu'ils choisissent, font confiance et «récompensent par leur fidélité» des produits d'une tradition et d'une réputation distinctes, qui conservent leur identité et se distinguent par leur qualité: des produits dont la méthode ou le lieu de production leur confèrent des caractéristiques particulières et une valeur ajoutée.

Afin de protéger et de promouvoir les produits agricoles typiques et de qualité unique à chaque lieu, l'Union européenne, en 1992, a créé un plan de protection, visant à renforcer ces produits et à garantir ainsi aux consommateurs qu'ils pourront facilement les distinguer et les choisir parmi d'autres.



### **La distinction, et par extension, ce plan concerne:**

(a) Produits d'Appellation d'Origine Protégée et d'Indication Géographique Protégée (AOP & IGP)

AOP & IGP labellisent les produits présentant des caractéristiques particulières quant à la qualité et qui sont produits d'une manière spécifique et dans une zone géographique bien définie.

#### **Les produits d'Appellation d'Origine Protégée (AOP):**

- Proviennent **d'une zone ou d'un lieu géographique** défini.
- Leurs caractéristiques sont dues à **un environnement géoclimatique** spécifique allié à des facteurs naturels et humains.
- Toutes **les étapes de leur production** s'effectuent dans cette zone

#### **Les produits d'Indication Géographique Protégée (IGP):**

- Proviennent d'une **zone géographique** définie.
- Au moins **une de leurs caractéristiques de qualité** ou leur réputation est due à la région de production.
- Au moins **une des étapes de leur production** s'effectue dans la zone définie.



## «THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC/ EU FOOD MASTERS»

Le contenu du message «THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC/EU FOOD MASTERS» fait référence aux aliments de qualité qui sont produits au sein de l'Union européenne et portent les labels AOP & IGP, tandis que «TASTE THE AUTHENTIC» est utilisé pour souligner l'authenticité et le caractère unique de ces produits.

Les principaux objectifs du programme sont la promotion des produits AOP & IGP en Grèce, en Allemagne et en France, le renforcement de la compétitivité de ces produits, l'amélioration de leur renommée et, in fine, l'augmentation des quantités mises sur le marché et leur commercialisation.

### Le message de la campagne est «Enjoy, it's from Europe».

Avec la campagne «The European Food Masters... Taste the authentic», les produits crétois AOP & IGP suivants sont présentés et promus en Grèce, en Allemagne et en France:

- Huile d'olive Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis AOP
- Huile d'olive Viannos Irakliou Kritis AOP
- Huile d'olive Kolyvari Hanion Kritis AOP
- Huile d'olive Messara AOP
- Huile d'olive Peza Irakliou Kritis AOP
- Huile d'olive Sitia Lasithiou Kritis AOP
- Huile d'olive Hania Kritis IGP
- Graviera Kritis AOP
- IGP Vins Kritis
- IGP Kritiko Paximadi
- IGP Stafida Soutanina Kritis (raisin sec)
- AOP Pefkothymaromelo Kritis



AGRONUTRITIONAL  
COOPERATION  
**REGION OF CRETE**

## **L'ORGANISATEUR: Le Partenariat Agroalimentaire de la Région de Crète**

- La Crète, lieu de naissance du «régime méditerranéen», fournit des produits locaux d'excellente qualité, tels que le fromage, l'huile d'olive, le miel, le vin, les plantes endémiques et les herbes sauvages. Tous ces produits constituent le régime crétois riche en nutriments, qui est un mode de vie et un facteur important de santé et de longévité. L'authenticité et la qualité des produits crétois créent leur identité si particulière!
- Le Partenariat Agroalimentaire de la Région de Crète, fondé en mars 2012, est une société à but non lucratif. Il vise à mettre en valeur, présenter et promouvoir les produits crétois de qualité. Son but est de relier le secteur primaire aux services du tourisme et de la restauration, et fait partie intégrante de la planification opérationnelle et stratégique plus large nommée «Le Panier de Produits Agricoles» de la Crète. L'atout principal de l'organisateur est son rôle institutionnel, car il travaille au service de l'agriculteur, du transformateur, du commerçant, de l'artisan, de la communauté locale et des produits en général, assurant ainsi une relation de confiance mutuelle et de stabilité.
- C'est un Partenariat du Secteur Public et Privé qui vise à présenter, mettre en valeur et promouvoir sur le marché national et international, les produits agricoles et alimentaires d'excellente qualité et de bonne réputation, qui sont produits en Crète.



- Ses membres sont des coopératives agricoles, des groupements de producteurs, des chambres, des organismes collectifs et principalement des entreprises privées, représentant toute la Crète. Les produits qu'ils proposent ont tous la diversité, l'unicité et la particularité de cette zone géographique unique.
- Il a créé et enregistré le label «Crète - Berceau des valeurs» et réussi à valoriser les produits traditionnels crétois, avec leurs caractéristiques si particulières, et à leur donner une identité bien distincte et reconnaissable à l'intérieur et à l'extérieur des frontières de la Grèce. Le label «Crète - Berceau de valeurs» (Crete - Land of Values), ainsi créé, est continuellement renforcé.
- Il met en avant et promeut la gastronomie locale, ainsi que la culture de l'île. Pour cette raison, il a créé le label «Crète - cuisine crétoise / cretan cuisine», qui caractérise et met en valeur les restaurants proposant les saveurs traditionnelles de la gastronomie crétoise et, bien sûr, une hospitalité crétoise unique. L'objectif premier est que le label «cuisine crétoise» représente un gage de confiance aux yeux des consommateurs, d'une part, et de mettre le secteur primaire de l'île en contact direct avec le tourisme, d'autre part, donnant à la Crète une valeur ajoutée et la plaçant en tête sur la liste des préférences des visiteurs comme destination culinaire.



### Le label «épicerie crétoise/cretan grocery»

certifie les points de vente de produits crétois répondant à toutes les spécifications, apportant ainsi au consommateur confiance et sécurité dans ses achats, tant qu'il choisit des produits de qualité à haute valeur nutritionnelle. Dans ces magasins, dès lors qu'il choisit des produits locaux portant le label «Crète», il renforce davantage leur identité commerciale. Ainsi, le label «épicerie crétoise» met en valeur les magasins de vente au détail, car il garantit l'origine et la qualité des produits.



### Le label «caves ouvertes/open wineries»

référence les caves viticoles qu'il est possible de visiter, dans le cadre d'un plan promotionnel qui a pour but la valorisation de la gastronomie crétoise. Par ailleurs, le Partenariat Agroalimentaire, grâce à la labellisation des caves, vise à développer l'œnotourisme sur l'île et à promouvoir le vin local et les cépages autochtones.





## La nécessité de créer le label «goûts crétois / cretan taste»

est le résultat d'un effort commun pour la mise en valeur de la culture culinaire de l'île et, en même temps, pour promouvoir les produits locaux auprès des visiteurs de l'île. Ce label met en valeur l'espace «Crétois» du buffet dans les restaurants des hôtels «tout compris», avec des recettes locales, préparées avec des aliments issus du terroir crétois. Les «goûts crétois» au buffet donnent au visiteur l'opportunité de vivre une expérience culinaire aux saveurs locales au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner. Des recettes élaborées avec les produits des agriculteurs et des éleveurs crétois, uniques par leur goût et leur valeur nutritionnelle, «inspirées» du menu et des valeurs du régime crétois. Il fait partie de la richesse culinaire et de la tradition et du patrimoine culturels de l'île.

## «L'en-cas crétois» «cretan brunch»

Le «dekatiano» (l'en-cas) est un repas léger, pris entre le petit-déjeuner et le déjeuner. Il doit être sain, nutritif et facile à transporter puisqu'il doit être pris hors de chez soi. Dans les souvenirs de tous les Crétois, le «dekatiano» leur rappelle sûrement l'image d'un agriculteur modeste, qui part à l'aube pour sa journée de travail, avec un sac à dos (le «vourgia»), dans lequel il trouvera un paximadi, du fromage, des olives et tomate. Lorsque le soleil brille et atteint son zénith, il est temps de faire une petite pause. Cet en-cas fait partie de la culture culinaire de l'île et, pour cette raison, son contenu correspond aux principes et aux valeurs du régime crétois. Sur la base d'une alimentation crétoise saine, ainsi que sur la promotion des principaux produits de notre région, nous avons créé l'«en-cas crétois» moderne, adapté aux besoins et aux exigences de notre époque. Un repas léger, aux arômes de la Crète. Les recettes privilégient l'utilisation d'huile d'olive, de la tomate, du concombre, du poivron, de la laitue, de la graviera et de l'anthotyro, des charcuteries traditionnelles, comme l'apaki et le synglino, les paximadi et les olives.



■ Il est l'échantillon représentatif de la plupart des produits agricoles traditionnels de la Grèce, qui ont reçu les labels AOP ou IGP (huile d'olive, fromage, vin).

■ Depuis sa création, ce partenariat a largement contribué à la mise en valeur et à la promotion des produits agricoles, tant au niveau national qu'international, grâce à sa participation à des expositions nationales, internationales, à des missions commerciales et à travers l'organisation d'événements, de conférences et de festivals, attestant ainsi de sa renommée.



## HUILE D'OLIVE AOP & IGP

L'huile d'olive et les olives de table ont toujours été à la base du régime crétois, elles sont toujours sur les tables crétoises et sont des ingrédients de base de la cuisine crétoise.

Toutes les huiles d'olive AOP, IGP et biologiques produites en Crète, sont d'excellente qualité et proviennent du fruit de l'olivier, et en règle générale, sans aucune autre transformation. Elles se caractérisent par une acidité particulièrement faible et des caractéristiques organoleptiques uniques, capables de les classer comme huiles d'olive extra vierges, toujours conformément aux normes de qualité du Conseil oléicole international (International Olive Council) et de l'Union européenne.



Aujourd'hui en Crète, 11 (onze) huiles d'olive ont été reconnues comme AOP ou IGP.

### **IGP HANIA KRITIS**

Huile d'olive extra vierge de couleur jaune-vert pâle, au goût fruité et agréablement aigre-doux, qui s'atténue avec le temps. Produite à partir des variétés «Koroneiki» et «Tsounati» dans la région de La Canée.

### **AOP VIANNOS IRAKLIO KRITIS**

L'huile d'olive extra vierge AOP «Viannos Irakliou Kritis» a une texture fine et fluide particulière, une couleur jaune-vert pâle, un goût d'olive mûre et un arôme particulier. Elle est produite à partir de la variété «Koroneiki», dans l'ancienne province de Viannos, dans la partie sud-est de la région d'Héraklion. La culture et la transformation des olives en huile d'olive (dans des moulins à huile agréés) s'effectuent exclusivement dans cette même province.

### **AOP VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS**

L'huile d'olive extra vierge AOP «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis» se distingue par sa couleur jaune-or et son goût fruité qu'elle laisse lors de sa dégustation. Produite dans la région de Réthymnon, dans les limites géographiques définies de l'ancienne province de Mylopotamos. La matière première pour sa production provient de la variété «Koroneiki» (90% minimum) et de la variété «Chondrolia» (pour le reste).



### **AOP PEZA IRAKLIO KRITIS**

Huile d'olive extra vierge, produite à partir de la variété «Koroneiki». La culture et la production d'huile d'olive ont lieu dans la région de Peza d'Héraklion. L'huile d'olive extra vierge AOP «Peza Irakliou Kritis» a les caractéristiques organoleptiques d'un fruit mûr et se distingue à la fois par son arôme et son goût particulier.

### **AOP KOLYMVARI HANION KRITIS**

L'huile d'olive AOP «Kolymvari Hanion Kritis», a une fluidité moyenne, une couleur jaune-vert pâle, un arôme de fruit mûr et fruité avec un goût légèrement amer, qui s'atténue avec le temps. Elle est produite à partir de la variété «Koroneiki» à un pourcentage de 90%.

### **AOP SITIA LASITHIOU KRITIS**

L'huile d'olive AOP «Sitia Lasithiou Kritis» est produite exclusivement à partir de la variété «Koroneiki». Elle a une couleur jaune-vert pâle et se distingue par ses caractéristiques organoleptiques particulières. C'est l'une des huiles d'olive les plus célèbres au monde, ayant remporté le premier prix mondial par trois (3) fois dans un passé récent.

### **AOP MESSARA**

L'huile d'olive extra vierge AOP «Messara» est produite dans la province de Messara, dans la région d'Héraklion, à partir de la variété «Koroneiki». Sa couleur est vert vif qui devient jaune-vert pâle durant la maturation. Elle a un arôme fortement fruité, un goût doux et équilibré caractérisé par un arrière-goût légèrement amer.



## FROMAGES AOP

Les fromages crétois se distinguent comme des produits aux normes gustatives élevées, grâce à la qualité du lait et à leur mode de production. Ils sont fabriqués aux laits de brebis et de chèvre, en proportions diverses.

Dans le passé, ces fromages étaient fabriqués de façon traditionnelle, dans des fromageries en plein air dans les montagnes de Crète (mitata). Aujourd'hui, ils sont produits dans des fromageries modernes et certifiées.

Les Crétois aiment particulièrement les fromages et ils en accompagnent chaque repas, les consommant même en dessert (par exemple la graviera au miel). De nombreuses recettes traditionnelles pour des pita sucrées ou salées sont basées sur ces fromages (myzithropita, pita de Sfakia, kalitsounia, etc.).

**Quatre types de fromages crétois portent l'appellation AOP. La Graviera Kritis, le Xinomyzithra Kritis, le Pichtogalo Hanion et le Xygalo Sitias.**



### Graviera Kritis (A.O.P.)

La Graviera Kritis est un fromage très populaire et l'un des plus réputés en Grèce et à l'étranger. La graviera est un fromage légèrement jaune, dur et vieilli au moins trois mois, avec un subtil goût de sucre et des arômes particuliers. Elle est produite à partir de lait de brebis ou d'un mélange chèvre- brebis, d'une teneur en humidité maximale de 38% du poids, d'une teneur minimale en matières grasses de 40% de matière sèche et d'une teneur maximale en sel de 2%.

La recette de la graviera date du milieu des années 1930 et les premières fabrications ont eu lieu à l'école agricole de Gortyna, à Héraklion.

Au cours du processus de production, des techniques traditionnelles plus anciennes ont également été utilisées. Par exemple, la maturation dans des grottes; la fameuse «graviera du trou», un type de fromage qui est maintenant devenu assez rare. Au fil des années, de plus en plus de fromagers se sont formés, acquérant davantage de connaissances. Plus tard, les fromageries modernes ont remplacé les fromageries familiales traditionnelles et les mitata.

La Graviera Kritis AOP est maintenant un fromage de renommée internationale et une valeur marchande, qui a déjà été incluse parmi les appellations d'origine protégées de l'Union européenne depuis 1996.



## IGP VIN

La vigne est cultivée en Crète depuis environ 4 000 ans. Le vin fait partie intégrante de la culture crétoise et, comme en témoignent les découvertes de l'ère minoenne, le vin a depuis lors tenu une place importante dans la vie des habitants de l'île. L'un des plus anciens pressoirs était situé dans la région d'Archanes d'Héraklion et remonte à l'époque minoenne, tandis qu'à l'époque vénitienne, les vins crétois étaient réputés dans le monde connu à l'époque, comme le «Malvazia» qui était le vin le plus célèbre du Moyen Age.

Les cépages autochtones cultivés dans les zones viticoles de Crète caractérisent les vins de l'île. Grâce aux méthodes de viticulture modernes, les vins produits sont d'excellente qualité, avec des caractéristiques organoleptiques bien particulières et distinctes, rendant les vins AOP & IGP très typés.

Parmi les cépages blancs, se distinguent: Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Malvasia di Candia, Muscat de Spina, Plyto; parmi les cépages rouges: Kotsifali, Liatiko, Mandilaria et Romeiko, tandis que des cépages importés de l'étranger y contribuent également, désormais acclimatés à l'île.





## IGP Crète

### Cépages:

**Pour le vin blanc:** Athiri, Assyrtiko, Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Muscat blanc, Plyto, Romeiko, Sauvignon blanc, Chardonnay, Sylvaner, Malvasia di Candia, Viognier, Maccabeau, Ugni blanc

**Pour le vin rouge:** Kotsifali, Ladikino, Mandilaria, Romeiko, Liatiko, Kotsifoliatiko, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Carignan, Syrah, Mourvèdre.

**Vin de liqueur et vin passerillé:** sont produits à partir de tous les cépages ci-dessus

### Type de vins:

**Blanc** (sec, demi-sec, demi-doux, doux)

**Rosé** (sec, demi-sec, demi-doux, doux)

**Rouge** (sec, demi-sec, demi-doux, sucré)

**Vin de liqueur** (blanc, rouge)

**Passerillé** (passerillé, liqueur de raisins passerillés)



## Cépages autochtones - Caractéristiques

### Cépages blancs

**Vilana:** Un des cépages blancs les plus importants de Crète. Il donne une production de vins bien formés, d'une légère acidité et taux d'alcool modéré. Il a un arôme délicat avec des notes d'agrumes et un goût rafraîchissant. On le retrouve très souvent dans les vinifications mono-cépages. Il est classifié IGP Crète.

**Vidiano:** Décrit comme la «diva» blanche de Crète, il a un arôme d'abricot unique, une grande richesse gustative et un goût robuste et crémeux.

**Dafni:** L'un des plus anciens cépages crétois, dont la culture n'a cessé de se développer ces dernières années. Les vins de cépage Dafni ont un taux d'alcool raisonnable et une acidité moyenne, avec des arômes de laurier qui impressionnent par leur personnalité, leur corps moyen et leur goût suave.

**Thrapsathiri:** Le cépage Thrapsathiri est cultivé dans toute la Crète donnant des vins équilibrés, ronds, et sur le plan olfactif, d'intensité modérée. Ses arômes fruités donnent une personnalité particulière aux vins blancs de l'IGP Crète.

**Malvasia di Candia:** Le cépage Malvasia di Candia offre des vins forts en arômes d'agrumes, mais aussi avec un fort caractère «floral».

**Muscat de Spina (blanc):** Le cépage est connu pour son arôme distinct. Les vins issus de ce cépage blanc ont un caractère subtil et délicat. On le retrouve aussi bien dans les vinifications mono-cépages que dans les mélanges avec des cépages autochtones et internationaux.

**Plyto:** Le cépage Plyto a une acidité rafraîchissante rare, des arômes d'agrumes et une note citronnée. Il donne des vins mono-cépage légers et frais ou est mélangé avec des cépages plus riches - comme le Vidiano.



## Cépages rouges

**Kotsifali:** Excellent cépage rouge avec un caractère doux et plein d'arômes de prune. Il donne des vins avec un taux d'alcool élevé, une faible acidité et des arômes intenses. On le retrouve aussi bien dans les vinifications mono-cépages que dans les co-vinifications, stabilisant sa couleur et apprivoisant des cépages plus astringents, tels que le Mandilaria et le Syrah (IGP Crète).

**Liatiko:** Cépage rouge qui donne des vins secs exceptionnellement ronds, pleins et souples et des vins doux riches et denses. Il produit des vins avec un taux d'alcool élevé, une acidité moyenne à faible et des arômes de fruits secs, d'herbes et de fleurs. On retrouve le Liatiko dans les produits IGP Crète.

**Mandilaria:** Cépage rouge très remarquable de Crète, il est considéré comme le roi des cépages autochtones de l'île, donnant des vins d'une acidité élevée et d'une couleur rouge vif. Sa dominante est due à sa puissance, conséquence de sa bonne acidité et de ses tanins. On le retrouve en vinification mono-cépage, ou en association, très souvent, avec le Kotsifali qui est plus «doux».

**Romeiko:** Donne des vins rouges, à forte teneur en alcool, d'une acidité modérée et d'une couleur instable. On le retrouve aussi bien dans les vins secs que doux, comme les vins IGP Crète.



## AOP PEFKOTHYMAROMELO KRITIS

La Crète est riche en plantes sauvages, telles que le thym, la sauge, la ronce, l'origan, le pin, les acacias, l'arbousier, l'eucalyptus et bien sûr les agrumes cultivés. Selon les données officielles, 2 206 apiculteurs sont actifs en Crète avec 142 856 ruches recensées. La Crète se classe au quatrième rang national, avec une production d'environ 1,7 tonne de miel.

De nos jours, les apiculteurs déplacent leurs ruches d'un endroit à un autre en fonction de la floraison. Ainsi, au début du printemps, ils les emmènent dans les orangeries et généralement à basse altitude afin que les abeilles puissent recueillir le pollen des plantes à fleurs et plus tard, ils les transportent à des altitudes plus élevées, lorsque les plantes et les herbes aromatiques fleurissent et surtout le thym qui donne ses caractéristiques uniques au miel crétois. La «récolte» a lieu durant les mois de juillet, août et septembre.

En particulier, le «Pefkothymaromelo Kritis» est produit par le mélange naturel de thym à floraison tardive avec les miellats du pin. C'est le résultat de l'exploitation particulière des abeilles, par les apiculteurs crétois.

La première récolte des ruches provient du mélange de miel de thym et de miel de pin. Ce miel est connu sous l'appellation PEFKOTHYMAROMELO (miel de pin et de thym).

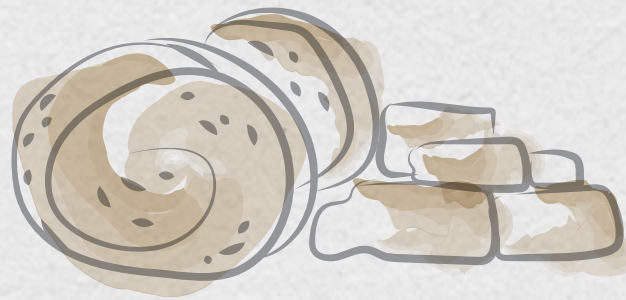


## IGP Stafida Kritis

Le «Stafida Kritis» (raisin sec de Crète) provient exclusivement de raisins du cépage «Sultanine» cultivé sur l'île de Crète. Ils sont récoltés de mi-août à mi-septembre. Les principales caractéristiques en sont la couleur blonde à brune, la saveur douce et la texture à la fois tendre et ferme.

La procédure de «transformation» est une méthode particulièrement intéressante.

Au cours de cette procédure, les raisins sont «immergés» dans l'«aloussa» (eau et cendre) puis séchés, traditionnellement au soleil. Le séchage peut également se faire en suspendant les raisins dans des séchoirs. En plus du procédé ci-dessus, il existe également la méthode de séchage naturel au soleil, sans «immersion» dans une solution alcaline.



## PAXIMADI IGP – KRITIKO PAXIMADI

Le paximadi est un produit typique crétois, historique et de longue tradition, lié aux habitudes alimentaires des habitants de l'île. Sa qualité, son goût particulier et sa méthode de fabrication, sont les caractéristiques grâce auxquelles il a été enregistré et labellisé comme Produit d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Il est préparé de la même manière que le pain habituel, mais son humidité est éliminée lors de sa préparation, ce qui donne un produit particulier et délicieux, qui peut être conservé longtemps.

Il existe différents types de paximadi crétois. Bien que les caractéristiques de base soient les mêmes, leurs différences sont principalement dues aux matières premières utilisées et à la recette, suivant le lieu de production. La farine provient du blé tendre ou dur, de l'orge et du seigle. Selon les ingrédients et la recette, ils se distinguent en traditionnels, en orge, en blé, en seigle et heptazima, et selon la forme, en croutons et dakos. Ils ont une texture irrégulière et rugueuse, une couleur allant du jaune doré au brun foncé, tandis que leurs saveurs sont similaires à celles d'un pain fabriqué à partir des mêmes matières premières.



Pour ceux qui étaient obligés de rester longtemps hors de chez eux, il s'est avéré nécessaire de créer un pain de longue conservation, le paximadi, car c'était un aliment essentiel figurant dans le régime crétois.

Il est pétri comme du pain traditionnel, avec un mélange de farine et d'eau. Il est façonné et après avoir pris du volume, il est cuit une première fois. Il est immédiatement coupé en tranches et cuit à nouveau à une température plus basse afin de le sécher et le rendre croustillant; puis après refroidissement à température ambiante, il est emballé et stocké.

C'est un produit local réputé en Crète, indispensable à tous les événements crétois. Il est consommé à la place du pain ou utilisé comme base de recettes savoureuses.

**Kritiki Kritharokouloura:**

C'est un paximadi rond IGP produit à partir de farine d'orge, imprégné d'huile d'olive crétoise (AOP) et servi avec de la tomate fraîche râpée, des herbes aromatiques minoennes et du xinomyzithra broyé (AOP).



# The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



## Partenariat Agroalimentaire de la Région de Crète

M. Mousourou 15, office 501 & 502

71201, Heraklion, Crete, Greece

T: +30 2813410232 - 235

E: info@europeanfoodmasters.eu



AGRONUTRITIONAL  
COOPERATION  
REGION OF CRETE



[www.europeanfoodmasters.eu](http://www.europeanfoodmasters.eu)

Tastetheauthentic The European Food Masters Taste the Authentic

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par  
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT DES  
CAMPAGNES DE PROMOTION DE  
PRODUITS AGRICOLES DE HAUTE QUALITÉ

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

