







Το Όνομα / Our Brand

Άλφα (α), το πρώτο γράμμα της αλφαβήτου, χρησιμοποιείται ως σύμβολο ανώτερης κατηγορίας ή άριστης ποιότητας.

Πι (π), παγκόσμια μαθηματική σταθερά, ένας απέραντος αριθμός, ένα θαύμα χωρίς όρια.

Τα δύο αυτά γράμματα, τα αρχικά του οικογενειακού μας ονόματος, επιλέξαμε για την ονομασία αυτού του ξεχωριστού προϊόντος δίνοντας έμφαση στην εξαιρετική του ποιότητα και στην διαρκή προσπάθεια εξέλιξής του.

Alpha "α", the first letter of the Greek alphabet, also used as symbol of superior class or outstanding quality.

Pi "π", the number which is a mathematical constant, infinite in digits, a miracle with no limit!

These two letters, which also represent our family initials, are selected to brand an exceptional product of everlasting superior quality.



Ο Ελαιώνας / Our Olive Grove

Ο οικογενειακός Ελαιώνας βρίσκεται στην μεγαλύτερη και ευφορότερη πεδιάδα της Πελοποννήσου, στο νομό Ηλείας.

Ένας Ελαιώνας αραιής φύτευσης, αποκλειστικά με δέντρα Κορωνέικης ποικιλίας, που παραδοσιακά δίνουν ανώτερης ποιότητας και γεύσης ελαιόλαδο.

Ο Ελαιώνας καλλιεργείται μόνο με φυσικές μεθόδους από την οικογένεια, με στόχο την παραγωγή περιορισμένης ποσότητας, αλλά άριστης ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου.

Our family olive grove is located in the largest and most fertile valley of the Peloponnese, in the municipality of Ilia Peloponnese.

The exclusive koroneiki variety trees, well known for the production of outstanding quality and taste olive oil, are planted gracefully, avoiding closeness to each other.

The olive grove is cultivated and used by the family, employing only natural processes.

The outcome is the limited production of top quality extra virgin olive oil.

Συσκευασίες από 100ml έως 5Lt
All Packages from 100ml up to 5Lt





Το προϊόν Our Product

Μονοποικιλιακό, από 100% Κορωνέικες ελιές. Παρακολουθούμε το προϊόν από την πρώτη μέρα της γέννησής του, του δίνουμε την απαραίτητη τροφή και πότισμα προκειμένου να δέσει γερός και υγιής καρπός και εφαρμόζουμε όλες τις ενδεδειγμένες «καλές» πρακτικές.

Οι ελιές συλλέγονται πάντα άγουρες, πράσινες, και μόνο με το χέρι, διαλέγονται και συνθλίβονται την ίδια μέρα σε θερμοκρασία <math>< 26^{\circ}\text{C}</math> έτσι ώστε μόνο ο «ανθός» του ελαιολάδου να συσκευασθεί.

Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι από 12 κιλά ελιές παράγεται μόλις 1 κιλό εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου **alpha pi**.

Από την παραγωγή του προϊόντος έως την εμφιάλωσή του, ακολουθούνται διαδικασίες υψηλών προδιαγραφών ώστε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο **alpha pi** να διατηρεί τα μοναδικά χαρακτηριστικά του αναλλοίωτα, μέχρι την λήξη του.

We are watching the product from the first day of its birth to the flower, giving it the necessary food and watering to bind the bountiful and healthy fruit and apply all the appropriate “good” practices.

100% koroneiki variety olives, handpicked and sorted immature “green”, and within 24 hours cold pressed in temperature below 26°C .

In this manner only the “flower” of the olive oil, the best of the best passes to the next process of bottling.

It is important to mention that from 12 kgs of olives, only 1 kg of **alpha pi** olive oil is produced. The time spent between oil pressing and bottling is crucial and influences the characteristics and quality of the olive oil.

Within this in mind **alpha pi** evoo is stored in special inox tanks. Delicate handling of our precious product followed by immediate actions needed be, result to preservation of freshness and aromas of the olive oil, both of which will be evident throughout its life.



AWARDS 2019 - SAN REMO MOOIC 2019 INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
Top 10 Best Best Olive Oil Medium Fruity



AWARDS 2019 - LIOOC LONDON OLIVE OIL WORLD COMPETITION



Gold Quality Award
Medium Category
LIOOC 2019



Gold Design Award
Label Category
LIOOC 2019



Silver Design Award
Total Image Category
LIOOC 2019



AWARDS 2018 - NYIOOC WORLD OLIVE OIL COMPETITION



Silver Award Word's
Best Olive Oils for 2018



Silver Award Word's
Best Bio Olive Oils for 2018



Honors Certificate
for Packed Branded EVOO



Silver Award
Total image Category
LIOOC 2017



Silver Award
Label Category
LIOOC 2017



Bronze Award
innovation Category
LIOOC 2017



Συμμετοχές / Διακρίσεις Events Participations / Awards

Το 2015 τυποποιήσαμε για πρώτη φορά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με την επωνυμία **alpha pi**, αποκλειστικά δικής μας παραγωγής, από τον ιδιόκτητο ελαιώνα μας στο χωριό Δουνέικα Νομού Ηλείας Πελοποννήσου.

Από τότε μέχρι σήμερα το προϊόν μας παρουσιάστηκε σε πολλές εκθέσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και συμμετείχε σε αντίστοιχους διαγωνισμούς ποιότητας όπου απέσπασε σημαντικές διακρίσεις.

In 2015 our extra virgin olive oil named **alpha pi**, was bottled for the first time.

A product solely from our own cultivation and produced uniquely from our own olive grove which is found in the village of Douneika in the area of Ilia in Peloponnese.

Ever since and even lately our product shows up in many Exhibitions and events both in Greece as well as abroad and has participated in many international quality contests, receiving high awards and remarks.

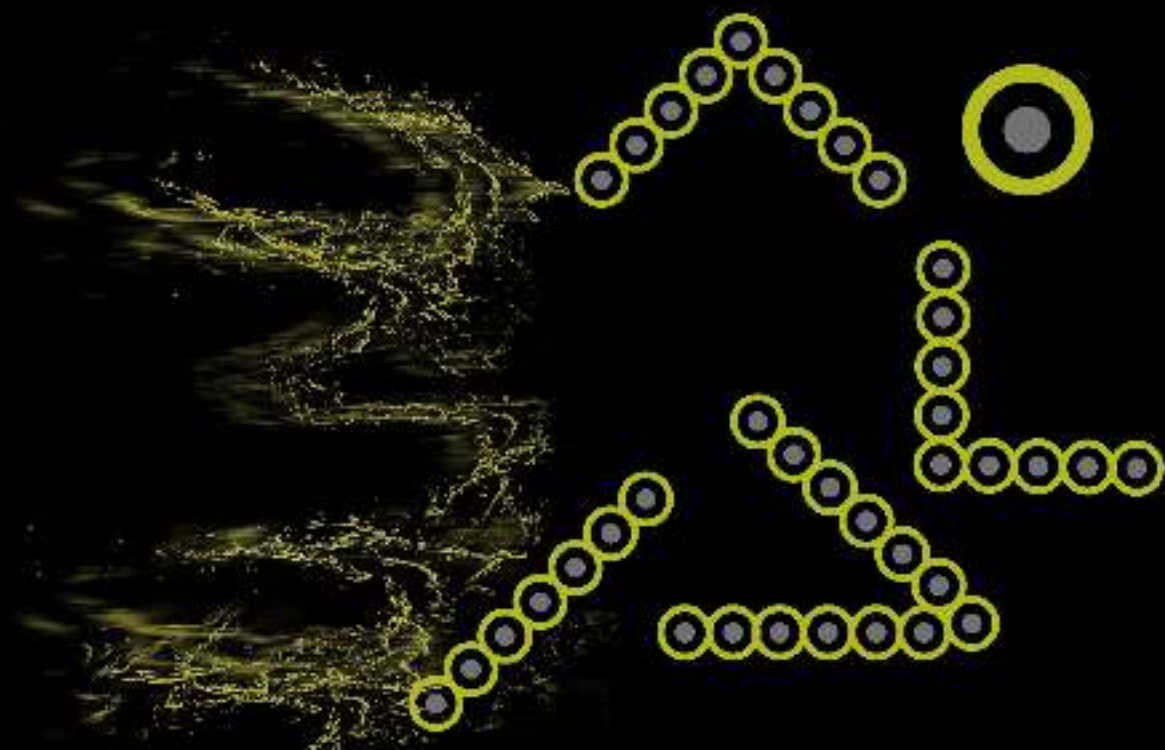
Συμμετοχή σε εκθέσεις:

- 2017 Φεστιβάλ Ελληνικών προϊόντων Αθηνόραματος Τεχνούπολη Γκάζι
- 2017 GREEK EXPORTS MOSCOW RUSSIA
- 2017 Grescka Panorama Βαρσοβία - Πολωνία
- 2018 Food Expo Athens Metropolitan Expo
- 2018 Natural & Organic Products Europe London UK

- 2018 B2B events STOCKHOLM SWEDEN
- 2018 Tinos Food Paths Επίσημοι Υποστηρικτές Διοργάνωσης ΤΗΝΟΣ
- 2019 Tinos Food Paths Χρυσός Χορηγός Διοργάνωσης ΤΗΝΟΣ
- 2019 Authentic Big Blue AMORΓΟΣ Επίσημος Υποστηρικτής Εκδηλώσεων

Διαγωνισμοί και Βραβεύσεις:

- 2017 **London IOOC**
 - Silver award Label
 - Silver award Total Image
 - Bronze award Innovation
- 2018 **New York IOOC**
 - Silver award World's Best Premium Olive Oils
 - Silver award World's Best BIO Olive Oils
- 2018 **ΚΟΤΙΝΟΣ 3^{ος} Διεθνής Διαγωνισμός**
 - Έπαινος Ισχυρής Εντασης Φρουτώδους
- 2019 **London IOOC**
 - Quality Gold award
 - Packaging Gold award Total Image
 - Packaging Silver award Label
- 2019 **Masters of Olive Oil International Contest SAN REMO**
 - Award for High Quality Standard
- 2019 **LUX Life Magazine UK**
 - Olive Oil Brand Of the Year 2019



alpha pi

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
THE HEALTHY FAT
ATHLETES CHOICE



Ισχυρισμός υγείας

Ισχυρισμός υγείας για το **alpha pi**
με ολικές πολυφαινόλες 578mg/kg.

Σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό EFSA 432/2012 (EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY, ένα ελαιόλαδο μπορεί να έχει τον χαρακτηρισμό ισχυρισμού υγείας (δηλαδή ότι βοηθάει στην ευεξία και την υγεία) όταν οι πολυφαινόλες που περιέχει έχουν συγκέντρωση τουλάχιστον 250mg ανά κιλό. Τότε μπορούμε να αναγράφουμε στη συσκευασία του προϊόντος ότι 20ml ημερησίας κατανάλωσης του συγκεκριμένου ελαιόλαδου προστατεύει τον οργανισμό μας από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος, προστατεύει την καρδιά και προλαμβάνει εμφράγματα.

According to the European regulation 432/2012 of EFSA 432/2012 European Regulation (European Food Safety Authority) an olive oil product may claim to be a healthy product, that is, it promotes well-being and helps one's health, when the polyphenols that it contains have a concentration of at least 250mg per kilo.

alpha pi contains 578mg/kg.

Then we can declare on the package label of the product that a daily consumption of 20ml of the particular olive oil protects the body from the oxidization of blood lipids, it protects the heart and prevents heart attacks.

Qualitative characteristics Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Βιοφαινόλες (ως τυροσόλη) / Polyphenols	578
Hydroxytyrosol (3,4 DHPEA)	8
Tyrosol (p-HPEA)	5
Dialdehydic form of Decarboxymethyl Oleuropein aglicon (3,4 DHPEA-EDA or oleacin)	72
Dialdehydic form of Decarboxymethyl ligstroside aglicon (p. HPEA-EDA or oleocanthal)	83
Lignans	62
Oleuropein aglycon (dialdehyde, oxidized and not aldehyde & hydroxylic forms)	104
Ligstroside aglycon (dialdehyde, oxidized and not aldehyde & hydroxylic forms)	39
Υδροξυτυροσόλη και παράγωγά της για τον ισχυρισμό υγείας Κανονισμός ΕΕ 432/2012/ EFSA 432/2012	6,2
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0



Premium Extra Virgin Olive Oil 500ml



Το προϊόν φέρει
ισχυρισμό υγείας
σύμφωνα με
τον κανονισμό
EE 432/2012

Η κορυφαία συσκευασία της φετινής εσοδείας, το Premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 500ml ξεχωρίζει για την μοναδική ποιότητα και τη χαμηλή οξύτητά του.

Το Premium **alpha pi** εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο απευθύνεται σε καταναλωτές και γευσσιγνώστες με υψηλές απαιτήσεις, καθώς κυκλοφορεί σε περιορισμένη διαθεσιμότητα. Ένα στολίδι γεύσης ικανό να απογειώσει κάθε πιάτο.

The Premium packaging of this year's crop, Premium Extra Virgin Olive Oil 500ml stands out for its unique quality and low acidity.

Premium **alpha pi** extra virgin olive oil is targeted at consumers and tasters with high standards, as it is released in limited availability. A taste gem for every dining table and dish!

Qualitative characteristics Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,3
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
Βιοφαινόλες (ως τυροσόλη)	578
Υδροξυτυροσόλη και παράγωγά της για τον ισχυρισμό υγείας	
Κανονισμός EE 432/2012	6,2
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Nutrition Facts per 100gr Διατροφική αξία ανά 100gr

Calories/Ενέργεια	900 kcal 3689 kJ
-------------------	---------------------

Total Fat **99,9 g**

Saturated fat / Κορεσμένα λίπη	13,8 g
Mono-unsaturated/ Μονοακόρεστα	75,6 g
Poly-unsaturated/ Πολυακόρεστα	10,5 g
Total carbohydrate/ Υδατάνθρακες	0,0 g
Sugars/Σάκχαρα	0,0 g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0 g
Salt/Αλάτι	0,0 g

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν





Organic

Extra Virgin Olive Oil

500ml

Qualitative characteristics Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,3
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
Waxes/Κηροί	≤ 150
K232	≤ 2,50
K268	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Md	= 0
Mf	> 0

Nutrition Facts per 100gr Διατροφική αξία ανά 100gr

Calories/Ενέργεια	824 kcal
	3449 kJ

Total Fat 91,6 g

Saturated fat / Κορεσμένα λιπώδη	13,6 g
Mono-unsaturated/ Μονοακόρεστα	72,2 g
Poly-unsaturated/ Πολυακόρεστα	5,8 g
Total carbohydrate/ Υδατάνθρακες	0,0 g
Sugars/Σάκχαρα	0,0 g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0 g
Salt/Αλάτι	0,0 g

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν

Το Organic εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας των 500ml έρχεται σε πολυτελή χρυσή συσκευασία, βαμμένη τυπωμένη, ψημένη πολλές φορές ώστε να αποκτήσει την υφή ακριβής πορσελάνης αλλά παράλληλα να γίνει αδιαπέραστη από το φως ώστε να προστατεύει το ευαίσθητο προϊόν. Ένα εξαιρετικό προϊόν που συμπληρώνει την γκάμα των προϊόντων **alpha pi** και απευθύνεται σε καταναλωτές και πελάτες με φιλοσοφία προτίμησης και κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων. Οι ιδιαιτερότητες και οι υψηλές απαιτήσεις καθόλη τη διαδικασία καλλιέργειας και παραγωγής του Organic alpha pi αποτυπώνονται στη γεύση και την επίγευσή του.

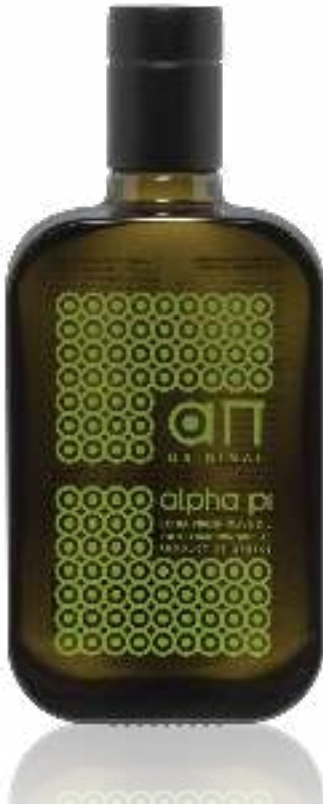
The Organic extra virgin olive oil 500ml comes in a luxurious golden packaging, painted and hot printed in order to acquire the texture of porcelain and preserve from sunlight the precious **alpha pi** Organic Olive Oil. An excellent product that complements the **alpha pi** range of olive oil products and is addressed to customers with a philosophy of preference and consumption of organic products. The peculiarities and high requirements throughout the cultivation and production process of Organic alpha pi Olive Oil are reflected in its taste and flavor.



Original

Extra Virgin Olive Oil

500ml



Qualitative characteristics

Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,4
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Nutrition Facts per 100gr

Διατροφική αξία ανά 100gr

Calories/Ενέργεια	900 kcal 3689 kJ
-------------------	---------------------

Total Fat 99,9 g

Saturated fat / Κορεσμένα λίπη	13,8 g
Mono-unsaturated/ Μονοακόρεστα	75,6 g
Poly-unsaturated/ Πολυακόρεστα	10,5 g
Total carbohydrate/ Υδατάνθρακες	0,0 g
Sugars/Σάκχαρα	0,0 g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0 g
Salt/Αλάτι	0,0 g

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο **alpha pi** 500ml χαμηλής οξύτητας έως και 0,4 σε αδιαφανή συσκευασία.

Προτείνεται τόσο σε πελάτες λιανικής όσο και σε επιχειρήσεις εστίασης, για καθημερινή χρήση στο τραπέζι φαγητού.

Our new package of **alpha pi** Original extra virgin olive oil of 500ml comes with low acidity up to 0,4 in an opaque elegant packaging.

It is recommended for both retail and catering customers and is suggested for daily use at the dining table.



Original

Extra Virgin Olive Oil

Συσκευασία Μίας Χρήσης των 100ml
Single Use Packaging of 100ml



Η πιο μικρή μας συσκευασία, αυτή των 100ml, πρόκειται για μη επαναγεμιζόμενη γυάλινη συσκευασία μιας χρήσης. Απευθύνεται σε καταστήματα εστίασης, τα οποία βάσει των Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών Δ.Ε.Π.Π.Υ. οφείλουν να προσφέρουν στους πελάτες τους συσκευασμένο και τυποποιημένο ελαιόλαδο μίας χρήσης. Στη συσκευασία περιέχονται 100ml εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου **alpha pi** χαμηλής οξύτητας έως και 0,4.

Διατίθεται προς πώληση και σε πελάτες λιανικής καθώς η μεταφορά του είναι εύκολη και επιτρέπεται ακόμα και σε καμπίνα αεροπλάνου!

Our smallest packaging, the one of 100ml, is a non-refillable disposable dark-stained glass package. It is created exclusively for catering outlets and restaurants, which under the Rules for the Handling and Trading of Products and Services Provision they must offer packed and standardized disposable olive oil to their customers. The package contains 100ml of **alpha pi** extra virgin olive oil of low acidity up to 0,4.

Of course it is also available for sale for retail customers too, as it is easy to transport and allowed even in an airplane cabin!

Qualitative characteristics

Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,4
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Nutrition Facts per 100gr

Διατροφική αξία ανά 100gr

Calories/Ενέργεια	900 kcal 3689 kj
-------------------	---------------------

Total Fat **99,9 g**

Saturated fat / Κορεσμένα λίπη	13,8 g
Mono-unsaturated/ Μονοακόρεστα	75,6 g
Poly-unsaturated/ Πολυακόρεστα	10,5 g
Total carbohydrate/ Υδατάνθρακες	0,0 g
Sugars/Σάκχαρα	0,0 g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0 g
Salt/Αλάτι	0,0 g

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν



Premium Extra Virgin Olive Oil Metallic 250, 500ml, 1Lt



*Τα προϊόντα φέρουν
ισχυρισμό υγείας
σύμφωνα με
τον κανονισμό
ΕΕ 432/2012*

250ml, 500ml και 1Lt εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο **alpha pi** χαμηλής οξύτητας, σε μεταλλική συσκευασία λευκοσιδήρου, ειδικά επεξεργασμένου, που εξασφαλίζει την προστασία του προϊόντος, και εγγυάται τη φρεσκάδα του μέχρι την τελευταία σταγόνα.

250ml, 500ml and 1Lt of premium **alpha pi** extra virgin olive oil of low acidity, in metallic packaging of specially processed tinfoil and safety clasp. It ensures protection of the product, and guarantees its freshness until the last drop.

Qualitative characteristics

Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,3
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
Βιοφαινόλες (ως τυροσόλη)	578
Υδροξυτυροσόλη και παράγωγά της για τον ισχυρισμό υγείας	
Κανονισμός ΕΕ 432/2012	6,2
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Nutrition Facts per 100gr

Διατροφική αξία ανά 100gr

Calories/Ενέργεια	900 kcal 3689 kJ
-------------------	---------------------

Total Fat **99,9 g**

Saturated fat / Κορεσμένα λίπη	13,8 g
Mono-unsaturated / Μονοακόρεστα	75,6 g
Poly-unsaturated / Πολυακόρεστα	10,5 g
Total carbohydrate / Υδατάνθρακες	0,0 g
Sugars/Σάκχαρα	0,0 g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0 g
Salt/Αλάτι	0,0 g

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν





Original & Premium

Extra Virgin Olive Oil

Metallic 5Lt

*Το προϊόν φέρει
ισχυρισμό υγείας
σύμφωνα με
τον κανονισμό
EE 432/2012*

Qualitative characteristics Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Premium (Μαύρη συσκευασία)

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,3
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
Βιοφαινόλες(ως τυροσόλη)	578
Υδροξυτυροσόλη και παράγωγά της για τον ισχυρισμό υγείας	
Κανονισμός EE 432/2012	6,2
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Qualitative characteristics Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Original (Λευκή συσκευασία)

Acidity/Οξύτητα	≤ 0,4
Peroxide/Υπεροξειδία	≤ 20
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
DK/ΔΚ	≤ 0,01
Waxes/Κηροί	≤ 250
Md	= 0
Mf	> 0

Greek Product / Ελληνικό Προϊόν

5Lt Premium **alpha pi** εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας μέχρι 0,3 στη μαύρη συσκευασία λευκοσιδήρου, ειδικά επεξεργασμένη ώστε να εξασφαλίζει την φρεσκάδα του προϊόντος.

5Lt of premium **alpha pi** extra virgin olive oil of low acidity up to 0,3. The black tinfoil packaging is especially processed to ensure freshness of the product.

5Lt **alpha pi** εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 0,4, στη λευκή συσκευασία λευκοσιδήρου, ειδικά επεξεργασμένη ώστε να εξασφαλίζει την φρεσκάδα του προϊόντος.

5lt of **alpha pi** extra virgin olive oil, of low acidity up to 0,4. The white tinfoil packaging is especially processed to ensure the freshness of the product.

Μεγάλη ποσότητα για μεγαλύτερη απόλαυση. Προτείνεται η κατανάλωση του φρέσκο σε σαλάτες ή σαν συμπλήρωμα στο τέλος του μαγειρέματος. Προϊόν για οικιακή χρήση ή για επαγγελματική κουζίνα εστιατορίου. Με εύκολο άνοιγμα ασφαλείας και καλή ροή.

We believe that greater amount offers greater enjoyment of our product. Our 5Lt extra virgin olive oil is suitable for cooking, daily domestic use and professional restaurant cooking. With an easy safety opening and good flow.



THE HEALTHY FAT



Marathonos Av. 56, 19009, Pikermi, Greece

Mobile: +30 6932 294313, Phone/Fax: +30 22940 98813, Email: info@alphapi-oliveoil.com

www.alphapi-oliveoil.com  @alphapioliveoil  Alpha Pi Olive Oil