



Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΡΟΥΣΩΝΑ

μας συστήνεται

Η Οργάνωση Παραγωγών ελαιολάδου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κρουσώνα Ηρακλείου Κρήτης απαρτίζεται από 268 παραγωγούς ελαιολάδου, μέλη του Συνεταιρισμού, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στην ορεινή κοινότητα Κρουσώνα στους πρόποδες του όρους Ψηλορείτη σε περιοχή μεγάλης φυσικής ομορφιάς με συνεχή κατοίκηση από την εποχή του Χαλκού.

Οι παραγωγοί διαθέτουν μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις ποικιλίας ελιάς Κορωνέικης τις οποίες καλλιεργούν με σεβασμό στο περιβάλλον και στον καταναλωτή. Ο παραγόμενος ελαιόκαρπος ελαιοτριβείται στο ιδιόκτητο Συνεταιριστικό ελαιουργείο επί τόπου στην περιοχή και υπάρχει κοινή εμπορία του ελαιολάδου ψυχρής έκθλιψης. Η ποιότητα του ελαιολάδου το κατατάσσει στην υψηλότερη κατηγορία Extra Virgin με υψηλή περιεκτικότητα σε ευεργετικές για την υγεία πολυφαινόλες.

Η Διοίκηση του Συνεταιρισμού επιδίωξε και πέτυχε την ένταξη της Οργάνωσης Παραγωγών στο τομεακό πρόγραμμα ελαιουργικών φορέων του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2115 και υλοποιεί, υπό αντίξοες συνθήκες, το εγκεκριμένο από το ΥΠΑΑΤ τετραετές πρόγραμμα εργασίας 2024-2027. Μέσω του προγράμματος επιδιώχθηκε η στήριξη για συνέχιση της παραγωγής υψηλής ποιότητας ελαιολάδου, η διασφάλιση της ποιότητας σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, η προώθηση της καινοτομίας στην αγροτική παραγωγή με χρήση μεθόδων Γεωργίας Ακριβείας, η πιστοποίηση ενεργειών και τρόπου λειτουργίας παραγωγών και ελαιουργείου κατά Agro και ISO αντίστοιχα, η προστασία του περιβάλλοντος και γενικότερα η στήριξη του ελαιοπαραγωγού υπό συνθήκες κλιματικής κρίσης έτσι ώστε να μπορέσει να παραμείνει και να προοδεύσει στον τόπο του διαχειριζόμενος μικρή οικογενειακή εκμετάλλευση ελαιοδέντρων που παράγει ανώτερο ποιοτικά προϊόν.

Σας καλούμε να δοκιμάσετε το αγνό ποιοτικό ελαιόλαδο που παράγεται από τους ορεινούς μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες μας στον Κρουσώνα και το οποίο διαθέτει τα παρακάτω πλεονεκτήματα σε σχέση με τις λοιπές λιπαρές διατροφικές ουσίες :

- Μείωση της "κακής" χοληστερόλης (LDL) και αύξηση της "καλής" (HDL), λόγω της περιεκτικότητας σε μονοακόρεστα λιπαρά.
- Προστασία των κυττάρων από το οξειδωτικό στρες, λόγω της περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες, βιταμίνη E και σκουαλένιο.
- Αντιφλεγμονώδη δράση, λόγω της περιεκτικότητας σε ολεοκανθάλη.
- Βελτίωση λειτουργίας του πεπτικού συστήματος και ενίσχυση της μικροβιακής ισορροπία του εντέρου.
- Σταθερότητα στο μαγείρεμα και τηγάνισμα σε σχέση με τα λοιπά λίπη.



Τοιχογραφία ελαιοδέντρου από το Μινωϊκό ανάκτορο της Κνωσού.



