



**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα  
[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr) | [mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)



## Σχετικά με εμάς

Η Σοφία της Φύσης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής βιολογικών ξιδιών και πετιμεζιού. Από την πρώτη στιγμή, βασική μας επιλογή για την παραγωγή των προϊόντων μας, υπήρξε η χρήση σταφυλιών από Ελληνικές ποικιλίες όπως το Αγιωργίτικο και ο Ροδίτης.

Η εταιρία ιδρύθηκε το 2005 με σκοπό την αξιοποίηση 80 περίπου στρεμμάτων ιδιόκτητων μελώνων Αγιωργίτικου βιολογικής καλλιέργειας στη ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας και το 2006 ολοκλήρωσε, με χρηματοδότηση της κοινοτικής πρωτοβουλίας Leader+, τη μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης στις πλαγιές του χωριού Κούτσι με θέα την πανέμορφη κοιλάδα της Νεμέας και τους ατέλειωτους αμπελώνες της.

Από τότε μέχρι σήμερα, με σεβασμό στο περιβάλλον, παράγουμε βιολογικά προϊόντα υψηλής ποιότητας δίνοντας πάντα σε αυτούς που μας επιλέγουν μια μοναδική γευστική εμπειρία.

## Τα προϊόντα μας

- Κόκκινα και λευκά ξίδια, φτιαγμένα από τις γηγενείς ποικιλίες Αγιωργίτικο και Ροδίτη, είτε σκέτα είτε συνδυασμένα με βότανα και φρούτα της Ελληνικής γης.
- Βαλσαμικά ξίδια και βαλσαμικές κρέμες φτιαγμένα 100% από τον μούστο των σταφυλιών, χωρίς κανένα πρόσθετο ή συντηρητικό κάποια με παλαιώση σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια.
- Γλυκά ξίδια με φρούτα, ένας συνδυασμός του Γλυκόξιδου μας από Αγιωργίτικο με επιλεγμένα ολόκληρα βιολογικά φρούτα, μας δίνουν ισορροπημένα ξίδια με φυσικά αρώματα και πολύπλοκη γεύση.
- Πετιμέζι, ένα παραδοσιακό φυσικό γλυκαντικό της Μεσογείου που έρχεται από τα βότθι των αιώνων. Φτιάχνεται ακολουθώντας την παραδοσιακή συνταγή, χρησιμοποιώντας όμως τη σύγχρονη τεχνολογία για να διατηρήσουμε όλα τα ωφέλιμα συστατικά του.



**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι  
Κούτσι, 20500 Νεμέα  
[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)  
[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Πετιμέζι

## Αγιωργίτικο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Πληροφορίες:** Αγνό σιρόπι σταφυλιού από Αγιωργίτικο.

Ένα 100% φυσικό γλυκαντικό χωρίς προσθήκη συντηρητικών ή ζάχαρης. Δοκιμάστε το παντού: Στα γλυκά σε ζεστά ροφήματα αντί για ζάχαρη, στις πράσινες σαλάτες, καραμελώστε κρέας ή απλά βάλτε το πάνω στο παγωτό σας. Πλούσιο σε σίδηρο και σε αντιοξειδωτικά. Παράγουμε το Πετιμέζι μας βασισμένοι στην παραδοσιακή συνταγή ενώ παράλληλα με τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας διατηρούμε αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας όπως το άρωμα και τη γεύση.

**Γευστιγνωσία:** Σκούρο κόκκινο χρώμα με πινελιές ρουμπινιού, αρώματα από πιπέρι, γαρύφαλλο και λιαστές ντομάτες. Πλούσιο σώμα, γλυιά γεύση με μια όξινη νότα, μακρά και γλυιά επίγευση.

**Συστατικά:** Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Brix:** 65-67

**Διάρκεια ζωής:** 24 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

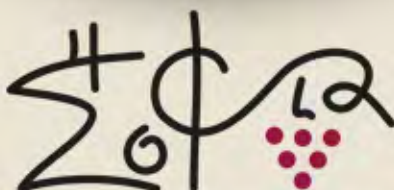
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Κόκκινο ξίδι από σταφύλια

## Αγιωργίτικο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Πληροφορίες:** Όλα ξεκινούν από τη διάσημη ελληνική ποικιλία οινοποιήσιμων σταφυλιών Αγιωργίτικου. Σε ώριμα βιολογικά σταφύλια εφαρμόζεται η κλασσική ερυθρή οινοποίηση χωρίς καμία προσθήκη θειωδών ή άλλων πρόσθετων. Στη συνέχεια ξεκινά η ελεγχόμενη παροχή αέρα που οδηγεί στην αργή μετατροπή του σε ένα ξίδι με κόκκινο φωτεινό χρώμα και πλούσιο αρωματικό μπουκέτο. Ιδανικό για κάθε είδος σαλάτας ή μαρινάρισμα κόκκινου κρέατος.

**Γευσιγνωσία:** Φωτεινό κόκκινο χρώμα, αρώματα κόκκινων αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Έντονη όξινη γεύση με νότες δαμάσκηνων και μακριά επίγευση.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

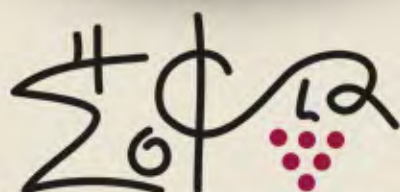
**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Λευκό ξίδι από σταφύλια

## Ροδίτης



### Σταφύλια: Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Πληροφορίες:** Ώριμα σταφύλια της διάσημης γηγενούς ποικιλίας Ροδίτης οινοποιούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες για να δώσουν ένα κρασί με πλούσιο άρωμα. Στη συνέχεια παράγεται ένα λευκό ξίδι, έντονο, με υψηλή οξύτητα και τις τυπικές γεύσεις της ποικιλίας. Συνοδεύει τέλεια πράσινες σαλάτες, λαχανικά, όσπρια και ψάρια.

**Γευσιγνωσία:** Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με ροζ πινελιές, αρώματα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών, ισχυρή όξινη γεύση με μια νότα λεμονιού στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

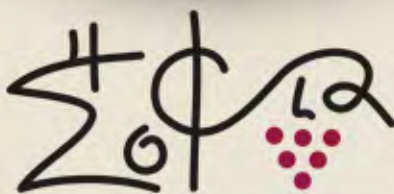
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Κόκκινο ξίδι από σταφύλια με Βασιλικός & Σκόρδο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Βασιλικός & Σκόρδο:** Τα φυτά καλλιεργούνται γύρω από τον αμπελώνα, συλλέγονται την κατάλληλη στιγμή και αφήνονται να ξεραθούν σε σιιά.

**Πληροφορίες:** Αποξηραμένος βασιλικός και ολόκληρες σκελίδες σκόρδου εμβαπτίζονται για μικρό χρονικό διάστημα στο κόκκινο ξίδι μας από Αγιωργίτικο. Το αποτέλεσμα είναι ένα ξίδι με σύνθετο αρωματικό μπουκέτο και πικάντικη γεύση, ιδανική για να αρωματίζει όσπρια, τζατζίκι αλλά και να κάνει τη διαφορά σε κόκκινες σάλτσες κρεατικών.

**Γευσιγνωσία:** Κόκκινο χρώμα με καφέ πινελιές. Έντονα αρώματα βασιλικού και σκόρδου με νότες αποξηραμένων κόκκινων φρούτων. Όξινη και πικάντικη γεύση με νότες πέστο βασιλικού στο φινιρίσμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, βασιλικός\*, σκόρδο\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

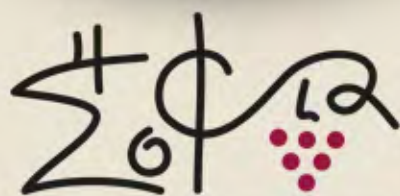
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι  
Κούτσι, 20500 Νεμέα  
[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)  
[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Κόκκινο ξίδι από σταφύλια με Κάρδαμο & 3 Πιπεριά



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** ΑΑπό τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Κάρδαμο & Πιπεριά:** Προσεκτικά επιλεγμένα ολόκληρα μπαχαρικά.

**Πληροφορίες:** Ολόκληρο κάρδαμο μαζί με μείγμα 3 πιπεριών, πράσινο, κόκκινο και λευκό, εμβαπτίζονται μέσα στο κόκκινο βιολογικό μας ξίδι από Αγιωργίτικο για όσο διάστημα χρειάζεται για να δώσουν ένα αρωματικό μπουκέτο και τη χαρακτηριστική πικάντικη γεύση. Το αποτέλεσμα είναι ένα πλούσιο αρωματικό ξύδι, ιδανικό για μαρινάρισμα κόκκινου κρέατος καθώς και σαν συστατικό σε vinaigrette για σαλάτες με λιπαρά καπνιστά ψάρια όπως σολομός και πέστροφα.

**Γευσιγνωσία:** Ρουμπινί χρώμα, έντονα αρώματα από κάρδαμο και κόκκινα φρούτα. Όξινη και πικάντικη γεύση με επίγευση αποξηραμένων φρούτων και άγριας ρόκας.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, κάρδαμο\*, 3 πιπέρια\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

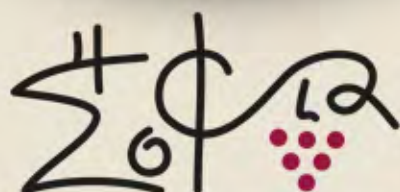
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Λευκό ξίδι από σταφύλια

με Θυμάρι



**Σταφύλια:** Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Θυμάρι:** Φυτά θυμαριού καλλιεργούνται γύρω από τα αμπέλια, συλλέγονται ανθισμένα, πλένονται προσεκτικά και αποξηραίνονται αργά σε σιιά.

**Πληροφορίες:** Στο λευκό βιολογικό μας ξίδι από Ροδίτη εμβαπτίζεται για μερικές μέρες, αποξηραμένο θυμάρι δίνοντας ένα ξίδι με πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο. Χρησιμοποιήστε το για να μαρινάρετε χταπόδι ή μικρά ψάρια όπως γαύρο και σαρδέλα ή για να προσθέσετε μια μεσογειακή πινελιά στις σαλάτες σας.

**Γευσιγνωσία:** Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες και ροζ πινελιές, αρώματα από θυμάρι και εσπεριδοειδή. Ισχυρή όξινη γεύση, με νότες λεμονιού στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, Θυμάρι\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

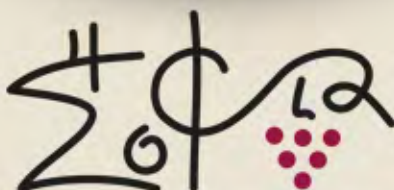
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Λευκό ξίδι από σταφύλια

με Μανταρίνι & Μπαχαρικά



**Σταφύλια:** Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Μανταρίνι:** Φρέσκα βιολογικά μανταρίνια Χίου.

**Μπαχαρικά:** Επιλεγμένα, ολόκληρα γαρύφαλλα, ξύλα κανέλας και μπαχάρι.

**Πληροφορίες:** Στο λευκό βιολογικό μας ξίδι από Ροδίτη εμβαπτίζονται για μερικές μέρες φλούδες Χιώτικου μανταρινιού μαζί με μείγμα ολόκληρων μπαχαρικών όπως κανέλα, γαρύφαλλο και μπαχάρι. Το αποτέλεσμα είναι ένα ξίδι με πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο, κατάλληλο για πράσινες σαλάτες με εσπεριδοειδή, μαρινάρισμα λαχανικών και ψαριών, καθώς και για λευκές vinaigrette σε συνδυασμό με απαλές μουστάρδες.

**Γευσιγνωσία:** Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με ροζ πινελιές, αρώματα από μανταρίνι και τροπικά φρούτα. Ισχυρή όξινη γεύση με νότες γαρύφαλλων και μπαχαρικών στο φινιρίσμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, μανταρίνια\*, γαρύφαλλα, κανέλα\*, μπαχάρι\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 6%

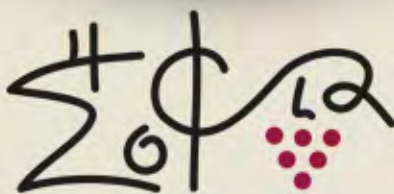
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον  
Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

## Αγιωργίτικο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Πληροφορίες:** Για την παραγωγή αυτού του μοναδικού γλυκού ξιδιού χρησιμοποιούνται δύο παραδοσιακά προϊόντα από σταφύλια της ποικιλίας Αγιωργίτικο. Το κόκκινο ξίδι μας μαζί με το Πετμέζι. Συνδυασμένα σε μία σταγόνα τα αρώματα του Αγιωργίτικου με την γλυκύτητα του πετμεζιού, ισορροπούν με την οξύτητα του ξιδιού για να δώσουν στις σαλάτες, τις σάλτσες και τις vinaigrette σας μια ξεχωριστή πινελιά.

Νικητής βραβείου Great Taste το 2014.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο καφέ χρώμα με κόκκινες πινελιές, πλούσιο σώμα με αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Ισορροπημένη γλυκόξινη γεύση ακολουθούμενη από μακρά επίγευση με νότες μαύρης ζάχαρης.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

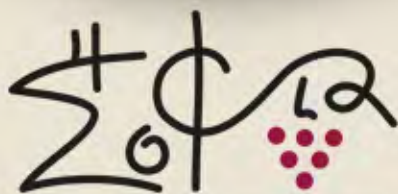
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Βαλσαμικό Ξίδι

3 χρόνια παλαιωμένο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Πληροφορίες:** Το βιολογικό μας γλυκόξιδο από Αγιωργίτικο ακολουθεί τα βήματα του κρασιού NEMEA ΠΟΠ και παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για τρία χρόνια. Το αποτέλεσμα είναι ένα βαλσάμικο ξίδι με σύνθετα αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών, ιδανικό για μαρινάρισμα κρεάτων και λιπαρών ψαριών, για πράσινες σαλάτες με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα όπως και σαν συστατικό σε κόκκινες σάλτσες κρεατικών.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο καφέ χρώμα, πλούσιο σώμα με αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών. Οξινή γεύση σε συνδυασμό με μια ισορροπημένη γλυκύτητα και νότες ώριμων κόκκινων φρούτων στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, ξίδι από σταφύλια\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

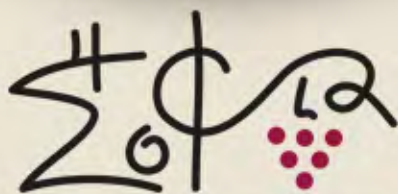
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Βαλσαμική Κρέμα

με Μανταρίνι



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Μανταρίνι:** Φρέσκα μανταρίνια Χίου.

**Πληροφορίες:** Το γλυκόξιδο από Αγιωργίτικο βράζει αργά μαζί με πετιμέζι μέχρι να γίνει μια πυκνή βελούδινη κρέμα. Λίγο πριν το τέλος, προστίθενται ολόκληρα μανταρίνια Χίου, που δίνουν στο τελικό προϊόν το χαρακτηριστικό τους άρωμα. Το αποτέλεσμα είναι μια φυσική, γλυκιιά Βαλσαμική κρέμα με ισορροπημένη οξύτητα και νότες μανταρινιών. Ιδανική για γλασάρισμα ψητών μανιταριών και λαχανικών, για γλυκόξινες σάλτσες, σαν συστατικό σε μαρινάδες αλλά και σαν μια έξτρα πινελιά σε πράσινες σαλάτες.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο καφέ χρώμα, αρώματα καραμέλας και εσπεριδοειδών. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιιά γεύση με μια όξινη νότα. Πλούσιο σώμα με επίγευση εσπεριδοειδών και μπαχαρικών.

**Συστατικά:** Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, ξίδι από σταφύλια\*, μανταρίνι\*  
\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

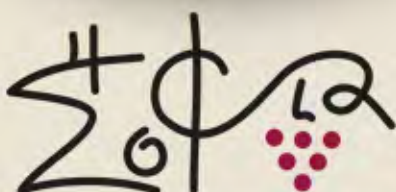
**Διάρκεια ζωής:** 24 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Λευκό Βαλσαμικό

με Μέλι



## Σταφύλια: Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Μέλι:** Βιολογικό μέλι από αγριολούλουδα του Πάρωνα και ανοιξιάτικο ρέιλι Συλλέγεται σε υψόμετρο πάνω από 1000 μέτρα. Αφιλτράριστο με υψηλό ποσοστό γυρεόκοκκων.

**Πληροφορίες:** Λευκό ποικιλιακό ξίδι από Ροδίτη, ενώνεται αργά με το μέλι δίνοντας ένα λευκό βαλσαμικό με όλα τα αρώματα και τις γεύσεις της ελληνικής φύσης σε ένα μπουκάλι. Ένας εκρηκτικός συνδυασμός αρωμάτων και γεύσης ιδανικός για γλυκίσινες ασιατικές σάλτσες, φρέσκιες σαλάτες και εξωτικές μαρινάδες. Νικητής βραβείου Great Taste το 2014

**Γευσιγνωσία:** Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με ροζ πινελιές, αρώματα τροπικών φρούτων και μέλι. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιά και όξινη γεύση ακολουθούμενη από μακρά επίγευση με νότες εσπεριδοειδών.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, μέλι από αγριολούλουδα και ανοιξιάτικο ρέιλι\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, GMO

**Οξύτητα:** 5%

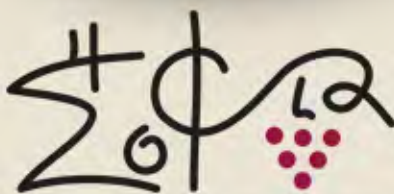
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Ρόδι



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Ρόδια:** Από την διάσημη ελληνική ποικιλία Ερμιόνη, μαζεμένα στην ορεινή Κορινθία.

**Πληροφορίες:** Φρέσκα ροδιά καθαρίζονται προσεχτικά και βράζονται μαζί με Πετιμέζι. Στο μείγμα προστίθεται και το κόκκινο ξίδι μας και αφήνεται για αρκετές μέρες μέχρι να εκχυλιστούν όλα τα αρώματα και οι γεύσεις των φρούτων. Το αποτέλεσμα είναι ένα εκρηκτικό μίγμα που συνδυάζει την αφάδα του ξιδιού με τη γλυκύα και την ιδιαίτερη γεύση του ροδιού. Ιδανικό για ευφάνταστες vinaigrettes, χριστουγεννιάτικες και πικάντικες σάλτσες.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο κόκκινο-καφέ χρώμα, αρώματα σταφυλιών και μπανάνας. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκύα και όξινη γεύση, έντονες νότες ώριμων φρούτων και ροδιού στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, ρόδια\*  
\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

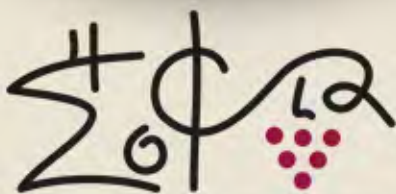
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι  
Κούτσι, 20500 Νεμέα  
[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)  
[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Φράουλα



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Φράουλες:** Προσεκτικά επιλεγμένες, μαζεμένες στο χέρι, από την παραλιακή Κορινθία.

**Πληροφορίες:** Ολόκληρες φράουλες αναμιγνύονται με Πετιμέζι δίνοντας αρχικά μια μαρμελάδα φράουλα. Στη συνέχεια προστίθεται το κόκκινο ξίδι και αφήνεται να ωριμάσει μέχρι να εκχυλιστεί αργά το σύνολο των αρωμάτων και γεύσεων από τις φράουλες. Το αποτέλεσμα είναι ένα καλά ισορροπημένο ξίδι που ενώνει τη σπιρτάδα του ξιδιού με τη γλύκα και το άρωμα της φράουλας. Για μια φρέσκια πινελιά στις καλοκαιρινές σας σαλάτες.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο κόκκινο χρώμα με καφέ πινελιές, αρώματα σταφυλιών και κερασιών. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιά και όξινη γεύση, έντονες νότες φρέσκων κόκκινων φρούτων και φράουλες στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, φράουλες\*

\*ΡΠΠροϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

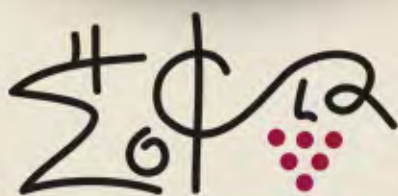
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με άγριο Βατόμουρο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Βατόμουρα:** Άγρια, ώριμα βατόμουρα, μαζεμένα στο χέρι στον αμπελώνα μας στις όχθες του ποταμού Ασωπού στη Νεμέα.

**Πληροφορίες:** Ολόκληρα άγρια βατόμουρα βράζουν αργά μαζί με το πετιμέζι και μας δίνουν μια πολύπλοκη μαρμελάδα. Στη συνέχεια προστίθεται το κόκκινο ξίδι και το μίγμα παραμένει για μέρες σε ανοξείδωτη δεξαμενή μέχρι να ολοκληρωθεί η εκχύλιση της γεύσης και των αρωμάτων των βατόμουρων. Το αποτέλεσμα είναι ένα καλό ισορροπημένο ξίδι με έντονη οξύτητα, δυνατή γεύση του φρούτου και πολύπλοκα αρώματα. Ιδανικό για μαρινάδες κυνηγιού και σαλάτες.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο κόκκινο καφέ χρώμα με πορτοκαλί πινελιές, αρώματα από σταφύλια και φρούτα του δάσους. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιά και όξινη γεύση, έντονες νότες ώριμων φρούτων και βατόμουρων στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, άγρια βατόμουρα\*  
\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Free from:** Vegan, Gluten Free, GMO Free

**Acidity:** 5%

**Shelf life:** 36 months

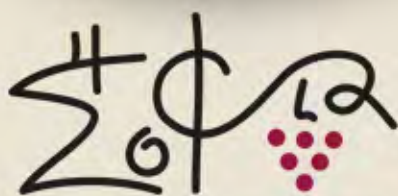
**Bottle content:** 250ml

**Packaging:** Glass bottle Dorica  
6 bottles per carton

**Label Languages:** English - Greek, English - USA  
German - French, French - Dutch

**Certification:**

Organic certified according to Reg. (EC) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Μύρτιλο



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Μύρτιλα:** Προσεκτικά επιλεγμένα, μαζεύονται στο χέρι στην περιοχή της Καρδίτσας.

**Πληροφορίες:** Ολόκληρα μύρτιλα βράζουν αργά μέσα στο πετιμέζι και στη συνέχεια ενώνονται με το κόκκινο ξίδι. Το μίγμα παραμένει στη δεξαμενή μέχρι να εκχυλιστούν στο σύνολό τους τα αρώματα και οι γεύσεις του μοναδικού αυτού φρούτου. Το αποτέλεσμα είναι ένα γλυκό ξίδι με έντονες ιώδεις ανταύγειες, πλούσια γεύση αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδας και λεπτά αρώματα μπαχαρικών. Ιδανικό για μαρινάρισμα φιλέτων και σάλτσες πικάντικων τυριών.

**Γευστιγνωσία:** Σκούρο κόκκινο χρώμα με καφέ πινελιές, αρώματα σταφυλιών και δαμάσκηνων. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιά και όξινη γεύση, έντονες νότες φρέσκων κόκκινων φρούτων και μύρτιλα στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, μύρτιλα\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

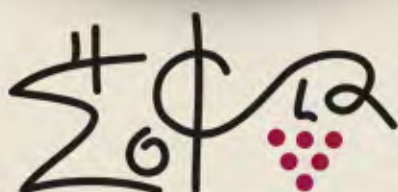
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Τσίλι



**Σταφύλια:** Αγιωργίτικο

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 600 έως 800 κιλά.

**Περιοχή:** Από τους αμπελώνες της Νεμέας όπου παράγεται το κρασί ΠΟΠ Νεμέα.

**Τσίλι:** Οι πιπεριές καλλιεργούνται βιολογικά στον κήπο μας και μαζεύονται στο χέρι.

**Πληροφορίες:** Ολόκληρες καυτερές πιπεριές τσίλι βράζουν αργά με το βιολογικό μας πετιμέζι και στη συνέχεια το πυκνό μίγμα ενώνεται με το κόκκινο ξίδι μας. Η διαδικασία φυσικής εκχύλισης διαρκεί περισσότερο από 2 μήνες και το αποτέλεσμα είναι ένα πικάντικο ξίδι κατάλληλο να δώσει ένταση σε σάλτσες κρεατικών, μαρινάδες, vinaigrettes για πράσινες σαλάτες και συνοδευτικά σιρόπια για ποικιλίες φρέσκων τυριών.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο καφέ χρώμα με κόκκινες πινελιές, αρώματα από αποξηραμένα σταφύλια και μια νότα πράσινου πιπεριού. Όξινη και πικάντικη γεύση σε συνδυασμό με μια ισορροπημένη γλυκύτητα. Ώριμα φρούτα, πράσινο πιπέρι και τσίλι στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, πιπεριές τσίλι\*  
\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

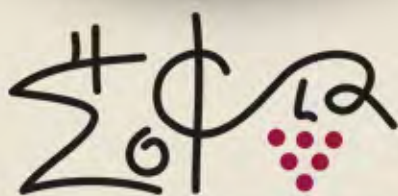
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Τζίντζερ



**Σταφύλια:** Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Τζίντζερ:** Ολόκληρα κομμάτια ρίζας βιολογικού τζίντζερ.

**Πληροφορίες:** Οι ρίζες τεμαχίζονται σε λεπτές λωρίδες και εμβαπτίζονται για μέρες μέσα σε πετιμέζι μέχρι να εκχυλιστεί το πλούσιο άρωμά τους και η λεπτή και πικάντικη γεύση τους. Στη συνέχεια το πετιμέζι αναμιγνύεται με λευκό ξίδι δίνοντας ένα ισορροπημένο γλυκό ξίδι που συνδυάζει την οξύτητα με την γλυιάδα και την πικάντικη νότα του τζίντζερ. Η φρεσκάδα του σε συνδυασμό με την πικάντικη αίσθηση, δίνει ένα Ασιατικό άγγιγμα σε κάθε σας πιάτο. Δοκιμάστε το σε μαρινάδες ψαριών και λαχανικών καθώς και σε γλυκόξινες σάλτσες.

**Γευσιγνωσία:** Πορτοκαλί χρώμα με κόκκινες ανταύγειες, αρώματα εσπεριδοειδών και αποξηραμένων φρούτων. Η έντονη όξινη γεύση συνδυάζεται αρμονικά με τη γλυκύτητα και την ευχάριστη σπιρτάδα.

Καθαρές νότες ginger στην επίγευση

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, τζίντζερ\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

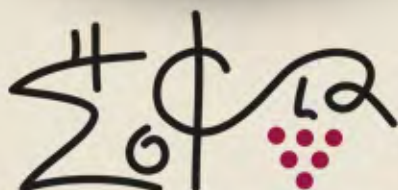
**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica

Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά, Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007

USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Γλυκόξιδο

με Μήλο



**Σταφύλια:** Ροδίτης

Ώριμα βιολογικά σταφύλια από τη διάσημη λευκή ποικιλία Ροδίτης από αμπελώνες με μέση στρεμματική απόδοση 800 έως 1000 κιλά.

**Περιοχή:** Οι ορεινοί αμπελώνες της Μαμουζιάς στις πλαγιές της ορεινής Αιγιαλείας στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Περιοχή παραγωγής του κρασιού ΠΟΠ Πάτρα.

**Μήλα:** Μήλα από την διάσημη ελληνική ποικιλία Φιρίκι από το Πήλιο.

**Πληροφορίες:** Αρωματικά βιολογικά μήλα βράζουν σε λευκό πετιμέζι και τη συνέχεια προστίθεται ξίδι από Ροδίτη. Η φυσική εκχύλιση ολοκληρώνεται αργά και δίνει ένα πολύπλοκο γλυκό αρωματικό ξίδι ιδανικό να συνοδέψει ανάλαφρες πράσινες σαλάτες, λάχανο με μήλα και σταφίδες ενώ αποτελεί ιδανικό συστατικό για μαρινάδες λιπαρών ψαριών και chutneys με φρούτα και μπαχαρικά.

**Γευσιγνωσία:** Σκούρο πορτοκαλί χρώμα με κόκκινες πινελιές, αρώματα σταφυλιών και φρέσκων μήλων. Ιδανικά ισορροπημένη γλυκιά και όξινη γεύση, έντονες νότες ώριμων φρούτων και πράσινου μήλου στο φινίρισμα.

**Συστατικά:** Ξίδι από σταφύλια\*, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών\*, μήλα\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Οξύτητα:** 5%

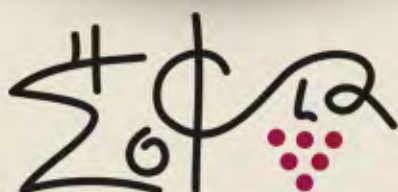
**Διάρκεια ζωής:** 36 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**  
βιολογικά προϊόντα από σταφύλι  
Κούτσι, 20500 Νεμέα  
[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)  
[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)

# Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

## Αγουρέλαιο



**Ποικιλίες:** Μεγαρίτικη, Κορωνέικη  
Ελληνικές ποικιλίες ελιάς που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιόλαδου.

**Περιοχή:** Δύο ελαιώνες γύρω από τους αμπελώνες της Σοφίας της φύσης, στο Κούτσι και στην Κάτσενα.

**Πληροφορίες:** Μαζεύουμε τις ελιές μας νωρίς όταν μόνο λίγες έχουν ήδη αλλάξει χρώμα. Ο χρόνος της συγκομιδής μπορεί να επηρεάσει σημαντικά τη γεύση, το άρωμα, τη χημική σύνθεση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Μελέτες δείχνουν ότι το ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής έχει υψηλότερα επίπεδα αντιοξειδωτικών και πολυφαινόλων.

Ψυχρή έκθλιψη. Παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

**Γευστιγνωσία:** Χρυσοπράσινο χρώμα, αρώματα φρεσκοκομμένου γρασιδιού, αγρινάρας και αμυγδάλου ακολουθούμενα από μέτρια πικράδα και πικάντικη, πιπεράτη επίγευση.

**Συστατικά:** Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο\*

\*Προϊόν βιολογικής γεωργίας

**Απαλλαγμένο από:** Γλουτένη, ζωικά προσθετά, GMO

**Acidity:** 0.29% | **K232:** 1.88 | **K268:** 0.16 | **ΔK:** -0.00

**Διάρκεια ζωής:** 18 μήνες

**Περιεχόμενο φιαλών:** 250ml | 1.4 Lt. Bag | 2.7 Lt. Bag

**Συσκευασία:** Γυάλινη φιάλη Dorica | Vacuum Bag  
Κιβώτια των 6 φιαλών

**Ετικέτες:** Αγγλικά – Γερμανικά, Γερμανικά – Γαλλικά,  
Γαλλικά – Ολλανδικά

**Πιστοποίηση:** Βιολογικά πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

**Σοφία της Φύσης**

βιολογικά προϊόντα από σταφύλι

Κούτσι, 20500 Νεμέα

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)