Lado
milos

our history

“Ladomylos” (notre moulin à huile) est l’aboutissement du rêve de toute une vie de mon arrière-grand-père,
Dimellis Georgios ou Giorgios I, qui après son retour d’Amérique, a investi les “sacrifices de toute une vie” en
un moulin à huile à la pointe de la technologie pour l’époque (1917-1920). Après sa mort survenue en 1936, le relais est passé à mon grand-père,
Dimellis Apostolos qui, parallèlement à la production d’huile, se mit aussi à produire du savon.

“Ladomylos” a été restructuré par mon père Dimellis Georgios ou Giorgios II en 1968-1970 en collaboration avec son cousin, Dimellis Efstathios.
Au fil du temps, beaucoup de choses devaient changer avant que ne
murisse en moi, Dimellis G. Apostolos, l’idée de transformer “Ladomylos” en un musée et un en lieu certifié pour la valorisation de l’huile d’olive.
“Ladomylos” est maintenant un espace à la pointe de la technologie, avec ses relatives certifications, pour le conditionnement de l’huile d’olive et de ses dérivés.
Nous honorons notre produit et notre terroir (Sianna, Rhodes), dans la plus pure tradition familiale reprise par mon fils Dimellis A. Georgios ou Giorgios III.

our oil collection

cold extraction

GIORGIOS I

Huile d'olive extra vierge

Elle est produite au début du mois de novembre à partir de la variété koroneiki qui pousse dans notre région.
Les olives sont cueillies et traitées
le jour même pour donner à l'huile Giorgios I
son intense fruité et son arôme
de drupe fraîchement cueillie. Elle est l'idéale pour les salades et les plats de légumes.

Elle est conditionnée dans des bouteilles en verre d'1 l., de 750 ml, 500 ml et 250 ml

cold extraction

GIORGIOS II GOLD

Huile d'olive extra vierge

Elle est produite à partir des variétés koroneiki et manaki mûres auxquelles on ajoute des olives locales (throuba).
La cueillette a lieu la deuxième quinzaine du mois de décembre, son goût est doux et légèrement sucré, exhalant des arômes caractéristiques. Cette huile convient à tous les usages.

Elle est conditionnée dans des récipients en métal de 750 ml et d'1 l.

GIORGIOS II

cold extraction

Huile d'olive extra vierge

Elle est produite à partir des variétés koroneiki et manaki. Les olives sont cueillies au mois de décembre; l'huile a un goût doux avec
une riche structure, un arôme discret de drupe mûre et d'huile fraîche.
Cette huile convient pour de multiples usages.

Elle est conditionnée dans des récipients en métal de 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1,5 l.

Sur commande, les conditionnements de 3 l. et 5 l. sont disponibles.

Eleon

cold extraction

Huile d'olive extra vierge

Elle est produite à partir d'olives koroneiki mûres et de drupes locales et peu mûres (throuba). Elle a un goût équilibré, un arôme particulier et une riche structure.

Elle développe toute sa fraîcheur dans les salades et convient aussi très bien aux rôtis.

Elle est conditionnée dans des conditionnements métalliques de 250ml, 500ml, 750ml, 1 l.

Fresco

cold extraction

Huile d'olive extra vierge

Le jus des premières drupes possède un riche fruité, une odeur piquante et un goût âpre caractéristique.
Cette huile est disponible en quantités limitées.

Elle est extraite des meilleures olives cueillies à la main, non pas gaulées ou tombées au sol. Riche en antioxydants de par sa nature, elle est produite dans des conditions rigoureusement contrôlées, de la cueillette au conditionnement.

Idéale pour la création de dressing.
Elle est conditionnée dans des conditionnements métalliques de 250ml, 500ml, 750ml, 1 l.

Rhodian Olive oil

Huile produite à partir de la variété koroneiki mûre à 70% à laquelle on ajoute des olives de la variété kalamon et locale (throuba).

Elle est conditionnée aussi bien dans des récipients métalliques qu'en verre de 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 l.

Sa saveur est la saveur traditionnelle de l'huile d'olive de Rhodes telle qu'elle est produite depuis plus de 100 ans dans "Ladomylos" (la recette est secrète).

Flavoured olive oil 250 ml

Elle est produite à partir d'extraits naturels et de pulpes de notre production
qui demeurent dans l'huile d'olive jusqu'à exhaler le meilleur goût de chaque catégorie.
Suit ensuite la filtration et le conditionnement.

SPAY FOR
GREEK SALAD

FLAVOURED FOR
GREEK SALAD

WITH THYME

WITH LEMON JUICE

WITH GARLIC

WITH ORANGE JUICE

WITH ORIGANO

WITH ROSEMARY

tradiotional greek tastes

OLIVES

370 gr

Produites après maturation naturelle pour que leur goût soit le goût caractéristique de l'olive verte ou noire.
Elles sont conservées dans de la saumure et du vinaigre balsamique.

Olives de la variété Kalamon

Olives vertes

Olives vertes avec poivron

Pâte d'olive verte

Pâte d'olive noire

Pâte d'olive

Produite à partir d'olives triées sur le volet
à la juste maturation
Elles sont malaxées dans des conditions rigoureusement contrôlées afin que la pâte acquière les riches arômes de l'olive.

Confitures

Produites avec des fruits qui poussent à Rhodes.
Leur composition est 80% de fruits, sucre et miel.
Pour leur production, nous utilisons une méthode innovante de notre société.
Par leur structure et leur goût, elles renvoient aux délicieuses et traditionnelles recettes maison.

Orange | Citron | Mandarine
Abricots de Rhodes | Oranges sanguines
Orange - Citron
Orange - Pamplemousse
Orange - Carotte
Mélange de fruits au gingembre

Souvenirs

Des coffrets avec de l'huile d'olive, du vinaigre, du sirop de moût (pétimezi) naturel, un mix d'épices avec du sel marin, de délicieuses confitures et du miel constituent les associations que nous proposons.
Des propositions idéales pour des saveurs grecques.

Conditionnements avec de l'huile
extra vierge associée à des confitures ou des olives ou des mélanges pour desserts traditionnels qui utilisent l'huile d'olive.

Dimellis Food SA | 8o klm Rhodes - Lindos (Tsairi), Rhodes, Greece, 85100 | Tel: +30 22410 62119, Fax: +30 22410 61590 | email: info@dimelisfood.gr
LADOMYLOS (OIL FACTORY) | Sianna, Rhodes, Greece | T +30 22460 61016 | email: ladomilos@dimpofood.gr | www.dimpofood.gr