



Lado  
milos

# our history

---

«Ладомилос» (наша маслобойня) является воплощением мечты всей жизни моего прадеда Димелли Георгия или Гиоргиос I, который по возвращении из Америки вложил все свои сбережения в создание современной, по тем временам, маслобойни (1917 – 1920). После его смерти в 1936 году дело продолжил мой дед, Димеллис Апостолос, который наряду с производством оливкового масла занялся и производством мыла.

«Ладомилос» был отремонтирован моим отцом, Димелли





Георгием или Гиоргием II в 1968-1970 гг. В этом ему помогал и мой двоюродный брат, Димеллис Эфстафиос. Прошло много лет, многое изменилось до того момента, как у меня, Димелли Г. Апостолоса, возникла мысль преобразовать «Ладомило» в музей и сертифицированное предприятие для оценки оливкового масла.

«Ладомило» - это современный сертифицированный цех для розлива оливкового масла и сопутствующей продукции. Мы с уважением относимся к своей продукции и к своим родным местам (Сианна, Родос), продолжая семейные традиции, и уже сейчас передаем эстафету моему сыну - Димелли А. Георгию или Гиоргию III.



our oil collection

---



cold extraction

## ГИОРГИОС I

Нерафинированное оливковое масло  
экстра класса (экстра вирджин.)

Производится в начале ноября из местных оливок сорта «Коронейки». Плоды собирают и обрабатывают в тот же день, за счет чего масло «Георгиос I» имеет ярко выраженный фруктовый вкус и аромат свежесобранного плода оливы. Идеально подходит для салатов и блюд из овощей.

Масло разливается в стеклянные бутылки 1л, 750 мл, 500 мл и 250 мл.





cold extraction

## Георгиос II Гоулд

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин.)

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин).

Производится из спелых оливок сортов «Коронейки» и «Манаки» в сочетании с местными оливками (Трубес).

Оливки собирают во второй половине декабря. Масло выходит нежным и немного сладким на вкус, с выраженными ароматами. Это масло универсально и подходит для всех блюд.

Разливается в металлическую тару 750 мл и 1 л.



## Гиоргиос II cold extraction

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин.)

Производится из спелых оливок сортов «Коронейки» и «Манаки».

Оливки собирают в декабре и вкус масла получается тонким, с богатой структурой, сдержаным ароматом спелых фруктов и свежих оливок. Это масло может быть использовано для приготовления большинства блюд. Разливается в металлическую тару 250 мл, 500 мл, 750 мл, 1,5л

Возможно заказать тары 3 и 5 л.



## Элеон

cold extraction

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин.)

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин). Производится из спелых оливок «Коронейки» и местных зеленых незрелых оливок (Трубес). Имеет сбалансированный вкус, особый аромат и богатую структуру. Свежесть масла раскрывается в салатах, но оно также подходит и для запекания.

Разливается в металлическую тару 250 мл, 500 мл, 750 мл, 1л.



## Фреско

cold extraction

Нерафинированное оливковое масло экстра класса (экстра вирджин.)

Сок первых плодов оливы имеет богатый фруктовый вкус с характерной горчинкой и пряный аромат.

Имеется в ограниченном количестве. Масло получают из лучших оливок, собранных вручную, без помощи секатора, что предотвращает падение плодов. От природы богато антиоксидантами.

Все этапы производства масла: от сбора до розлива, строго контролируются.

Идеально для дрессингов.

Разливается в металлическую тару 250 мл, 500 мл, 750 мл, 1л.



## Оливковое масло «Родиан»

Производится из оливы «Коронейки» 70% степени зрелости в сочетании с оливками «Каламон» и местными оливками «Трубес».

Разливается в металлическую и стеклянную тару 250 мл, 500 мл, 750 мл, 1л.

Масло имеет знакомый неизменный вкус родосского оливкового масла, производимого на протяжении 100 лет на «Ладомило» (по нашему секретному рецепту).



# Flavoured olive oil

250 ml

Производятся с добавлением натуральных экстрактов и пульпы нашего приготовления, которые находятся в масле до тех пор пока не придадут ему идеальный вкус в соответствии с категорией. Далее следует фильтрация и розлив.



SPAY FOR  
GREEK SALAD



FLAVOURED FOR  
GREEK SALAD



WITH  
THYME



WITH  
LEMON JUICE



WITH  
GARLIC



WITH  
ORANGE JUICE



WITH  
ORIGANO



WITH  
ROSEMARY



traditional greek tastes

---

# ОЛИВКИ

370 gr

Зреют  
естественным  
способом,  
приобретая  
таким образом  
характерный  
вкус лучших  
зеленых и  
черных оливок.  
Хранятся в  
рассоле и  
бальзамическом  
уксусе.

Оливки «Каламон»



Зеленые оливки



Зеленые оливки со  
стручковым перцем

# Оливковый паштет



Паштет из зеленых оливок

Паштет из черных оливок

Готовятся из оливок высшего качества идеальной степени зрелости. Превращение плодов в паштет происходит в условиях строгого контроля, чтобы придать конечному продукту богатый оливковый аромат.

# Джемы



Готовятся из фруктов собранных на Родосе.

В их состав входит 80% фруктов, сахар и мед.

Производство джема является новшеством нашей компании. Их структура и вкус ни в чем не уступают традиционному домашнему джему.

Апельсин / лимон / мандарин  
Родосский абрикос / красный апельсин

Апельсин - лимон

Апельсин – грейпфрут

Апельсин – морковь

Фруктовое ассорти с имбирем

# Souvenirs



Наборы на выбор: с оливковым маслом, уксусом, натуральным петимези, смесью приправ и морской соли, вкусным джемом и медом.  
Идеальное сочетание для создания ароматов Греции.



Наборы с нерафинированным оливковым маслом экстра класса (экстра вирджин), а также джемом или оливками или смесями для традиционных сладостей, с использованием оливкового масла.



Dimellis Food SA | 80 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