kαlios

SINCE 1832

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1832

L'HUILE D'OLIVE COULE DANS NOS VEINES

On n'avait pas imaginé un jour qu'on deviendrait producteurs d'huile d'olive ! Mais pour bien comprendre comment on en est arrivé là, il faut remonter quelques années en arrière.

Petros Chantzios, notre grand-père paternel, vivait de la production d'huile d'olive, au cœur de **la région de Kalamata, dans le village de Neochori-Ithomi**, connu pour être aussi le village de Maria Callas. Ici, chacun récolte ses olives et les apporte au moulin qui presse. Cette huile d'olive, nous n'avons connu qu'elle.

Nos parents en rapportaient pour la maison mais aussi pour les amis très vite conquis. C'est le déclic ! Nous décidons de tenter l'aventure...

2009, ANNÉE DÉCISIVE

Après un périple de plusieurs mois aux Etats unis, on voulait retrouver nos racines. On décide de créer une entreprise de commerce d'huile d'olive à partir de la production familiale, qui sera vendue sous la marque Kalios, contraction de Kalamata et de Ilios (soleil).

Début 2010, après la récolte, on sillonne Paris en scooter avec nos échantillons. Sans prendre de rendez-vous, on entre dans les restaurants pour faire goûter notre huile d'olive aux chefs et raconter l'histoire de notre aventure familiale. En deux mois, on écoule 30 bidons de 5 litres, 18 pots de pâte d'olive et 12 pots d'olives de 2 kilos.

Aujourd'hui, Kalios s'est établi comme une marque incontournable de l'épicerie grecque et des maisons comme **Le Doyen***, Troisgros***, Anne-Sophie Pic***, La Tour d'Argent*, Le Mandarin Oriental****, achètent notre huile d'olive familiale et produits dérivés.

L'OLIVERAIE FAMILIALE

Sur les hauteurs de Neochori-Ithomi, **nichés dans les montagnes depuis sept générations, les oliviers de la famille, dont certains ont plus de 300 ans**, ont été plantés sur un terrain calcaire où l'eau ne stagne pas, ce qui a une importance pour la qualité des olives.

Les olives, ramassées et triées à la main, proviennent de deux variétés différentes : la **Koroneiki destinée à la production d'huile d'olive**, et la **Kalamata destinée à la production d'olives de table.**

L'HUILE D'OLIVE KALIOS

L'huile familiale est le résultat d'une agriculture saine et artisanale.

Son point fort réside dans son taux d'acidité : plus le taux d'acidité d'une huile est bas, meilleure est sa qualité. Pour être qualifiée d'huile d'olive vierge extra, l'huile ne doit présenter aucun défaut et doit avoir un taux d'acidité inférieur à 0,8%. **Kalios affiche un taux d'acidité compris entre 0,16% et 0,38%,** ce qui la place parmi les huiles d'olive les moins acides.

Résultat d'aucun assemblage, l'huile d'olive monovariétale **Kalios provient exclusivement de l'olive Koroneiki.** Son goût fruité aux nuances d'herbe fraîche, son absence d'amertume et son équilibre font de cette huile d'olive un produit d'exception.

L'HUILE D'OLIVE DES CHEFS

UNE GAMME POUR LE GRAND PUBLIC

APRÈS LA RESTAURATION, NOUS AVONS SOUHAITÉ DÉVELOPPER UNE GAMME POUR LE GRAND PUBLIC. NOUS AVONS PARCOURU LE PÉLOPONNÈSE À LA RECHERCHE DE PETITS PRODUCTEURS DE QUALITÉ. APRÈS PLUSIEURS MOIS DE RECHERCHE, NOUS SOMMES PARVENUS À CRÉER UNE COLLECTION DE 4 HUILES VIERGE-EXTRA MONOVARIÉTALES SÉLECTIONNÉES ET PARRAINÉES PAR DE GRANDS CHEFS.

CHRISTOPHE ARIBERT
Chef doublement étoilé du restaurant Les Terrasses du Grand-Hôtel à Uriage près de Grenoble

ÉRIC GUÉRIN
Chef du restaurant étoilé La Mare aux Oiseaux niché dans les marais du parc naturel regional de Brière

YANN TANNEAU
Ancien de chez Ducasse et Senderens, il a été élu Chef Gault et Millau d'Or 2012

JUAN ARBELAEZ
Chef propriétaire du restaurant Plantxa à Boulogne. Il est à la tête des cuisines de l'hotel Marignan Paris*****

PRODUITE À PARTIR D'OLIVES KORONEIKI RÉCOLTÉES À LA MAIN, L'HUILE KALIOS SE CLASSE PARMI LES GRANDS CRUS D'HUILE D'OLIVE. SON TAUX D'ACIDITE TRES FAIBLE COMPRIS ENTRE 0,16% ET 0,38%.

01 CARACTÈRE
SÉLECTION CHRISTOPHE ARIBERT

Récolte de Novembre, fruité vert intense, notes de noisettes vertes. **Idéale pour vos salades, légumes vapeurs et crudités.**

02 EQUILIBRE
SÉLECTION ÉRIC GUÉRIN

Récolte de Décembre, équilibre entre fruité vert et mûr, notes d'artichaut. **Idéale pour vos pâtes fraîches, fromages et marinades.**

03 DOUCEUR
SÉLECTION YANN TANNEAU

Récolte de Janvier, fruité mur, légèreté et rondeur en bouche. **Idéale pour vos légumes cuits et poissons blancs.**

BIO AGRICULTURE BIOLOGIQUE
SÉLECTION JUAN ARBELAEZ

Récolte de Novembre, fruité vert équilibré, notes végétales et poivrées. **Idéale pour vos salades, légumes vapeurs et crudités.**

LES OLIVES KALIOS

L'OLIVE KALAMATA, SOUVENT APPELÉE «LA REINE DES OLIVES», EST RECONNUE POUR SA CHAIR FERME ET SON GOÛT INCOMPARABLE.

OLIVES KALAMATA À L'HUILE D'OLIVE

Selon la recette traditionnelle, nous faisons mariner l'olive Kalamata pendant 5 à 6 semaines minimum dans l'huile d'olive vierge-extra afin d'obtenir une olive presque confite. Il se produit un échange subtil entre l'huile d'olive et l'olive.
Vous l'apprécierez à l'apéritif et pourrez déguster son huile avec du pain.

OLIVES KALAMATA AU NATUREL

Cette recette fait ressortir la force de caractère de l'olive Kalamata.
Idéale pour vos plats mijotés et cuissons au four.

OLIVES VERTES DENOYAUTÉES

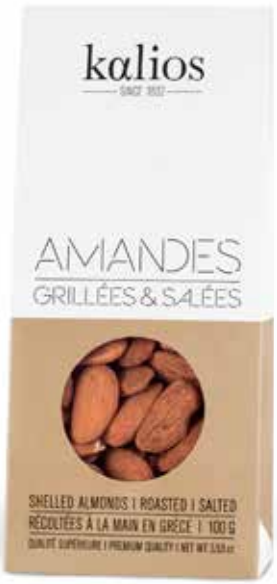
L'olive verte que nous avons séléctionnée se distingue par sa générosité en chair et sa fraicheur en bouche. Elle est recoltée à tout juste maturité pour garder tout son croquant.
Idéale pour vos apéritifs ou poulets aux olives.

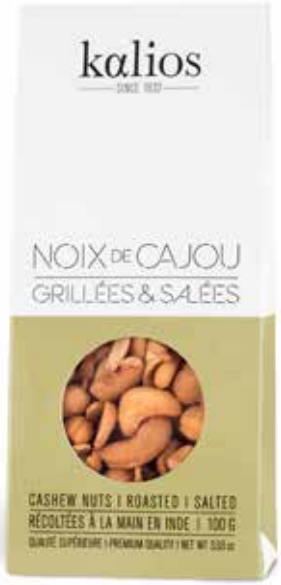
CRÉME D'OLIVES KALAMATA

Notre crème d'olives est préparée à partir d'olives Kalamata de 1er choix. Grâce à un procédé "maison", l'olive pure est écrasée puis passée au tamis pour en retirer la peau et le noyau. On ajoute ensuite un filet d'huile d'olive Kalios. Vous apprécierez sa finesse et son gout authentique.
Idéale sur un pain pita grillé, avec du gibier, des viandes rouges ou des fromages à pâte dure.

CRÉME D'OLIVES VERTES

Elle est préparée à partir d'olives Chalkidiki de 1er choix grâce au même procédé que l'olive Kalamata. Vous apprécierez sa douceur et sa fraicheur en bouche.
Idéale pour vos poissons, volailles et fromages frais.





LES FRUITS À COQUES

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LES MEILLEURS PRODUCTEURS POUR VOUS FAIRE REDÉCOUVRIR LE GOÛT NATUREL DES FRUITS À COQUES. GRÂCE À UNE MÉTHODE DE TORRÉFACTION UNIQUE, NOUS PRÉSERVONS LES SAVEURS DU FRUIT, SANS ADDITIFS NI CONSERVATEURS.

CACAHUÈTES GRILLÉES & SALÉES

Récoltées à la main dans la région de Kalamata, elles sont torréfiées avec leur fine peau puis légèrement salées. Enlevez la peau pour les manger nature.

AMANDES GRILLÉES & SALÉES

Reconnues pour leur goût exceptionnel, elles sont récoltées à la main en Théssalie, dans le Nord de la Grèce puis subtilement torréfiées pour préserver leur croquant.

PISTACHES GRILLÉES & SALÉES

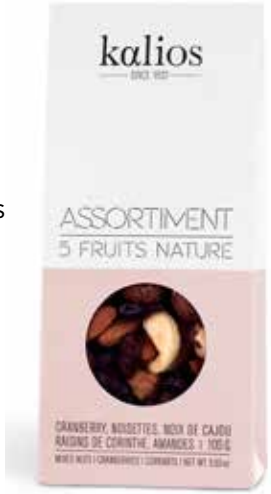
Mondialement renommées, les pistaches grecques sont récoltées à maturité en Attique dans la région qui entoure Athènes.

NOIX DE CAJOU GRILLÉES & SALÉES

Seul fruit de la gamme ne provenant pas de Grèce, elles ont été choisies pour leur taille généreuse et leur goût unique.

ASSORTIMENT NATURE

L'assortiment de 5 fruits nature ne contient pas de sel. Il est composé d'amandes, noisettes, noix de cajou, raisins de Corinthe et cranberry. Ces fruits ont été sélectionnés pour leur richesse en goût et leurs qualités nutritives. C'est le parfait cocktail de vitamines et de minéraux pour agrémenter un muesli ou pour consommer entre deux repas.



LES HERBES DES MONTAGNES

NOS HERBES SONT RÉCOLTÉES À LA MAIN DANS LES MONTAGNES DU NORD DE LA GRÈCE PUIS SÉCHÉES À L'ABRI DU SOLEIL. ELLES CONSERVENT AINSI TOUS LEURS ARÔMES ET LEURS HUILES ESSENTIELLES.

SAUGE EN BOUQUET

Elle est récoltée à la main dans les montagnes de Grèce puis séchée à l'ombre pour préserver toute sa richesse aromatique. **Idéale avec les viandes blanches, l'agneau et les marinades.** La sauge relève les préparations à base de tomates, ou tout simplement un plat de pâtes à l'huile d'olive !

ORIGAN EN BOUQUET

L'origan est cueilli dans les montagnes de Grèce puis séché à l'ombre pour préserver toutes ses huiles essentielles. **Il relève le goût des viandes ou des poissons** et pourra accompagner vos sauces tomates, légumes ou pommes de terres.

THÉ DES MONTAGNES

Récolté à la main en Grèce puis séché à l'ombre pour garder l'ensemble de ses arômes, il est composé de feuilles d'une plante rustique nommée Sideris, qui vit à l'état sauvage sur sol rocailleux.

Préparation du Thé (pour 2 personnes) :
Laissez infuser 2 tiges entières dans 1/2 litre d'eau bouillante pendant 5 minutes. Pour une préparation à la grecque, ajoutez une cuillère de miel et quelques gouttes de citron.
Ne contient pas de théine, peut être consommé le soir.

LES MIELS DU PÉLOPONNÈSE

NOUS AVONS DÉNICHÉ DES MIELS RARES DE PRODUCTEURS DU PÉLOPONNÈSE. GARANTIS 100% FRAIS ET NATURELS, NON CHAUFFES, ILS SONT CONDITIONNES JUSTE APRÈS RECOLTE ET AVANT CRISTALLISATION. POUR PRÉSERVER LEURS QUALITES ANTI-OXYDANTES ET LEURS ARÔMES.

MIEL DE PIN

Miel issu du miellat que les abeilles butinent sur les conifères et qui dévoile une couleur ambrée à la texture onctueuse. Goût puissant et boisé. C'est un excellent miel pour la santé, riche en antioxydants et oligo-éléments.
Dégustation : Notes de pignons de pin et de résine.
Utilisation : Dans le pain d'épice, les cannelés au miel, le cake au citron. Il est aussi parfait pour adoucir les viandes de canard, le porc caramélisé et les gibiers.

MIEL DE FLEURS SAUVAGES

Miel non filtré de couleur nacrée, qui dévoile un bouquet de saveurs complexe grâce à la diversité des plantes dans les montagnes du Péloponnèse.
Dégustation : Notes douces caramélisées et fruits confits.
Utilisation : Il réhausse vos tisanes ou infusions et s'accorde à merveille avec les fromage frais.

MIEL DE FLEURS SAUVAGES & PIN

Parfait équilibre à 45%/55% entre miel de fleurs sauvages (anthómelo) et miel de pin (pefkómelo). Les abeilles butinent à la fois le pin et les fleurs sur le meme versant. Sa texture onctueuse qui coule en filament lui permet d'être retravaillé aussi bien à cru qu'en cuisson douce.
Dégustation : Notes de pin d'épice et fruits confits.
Utilisation : Il remplace agréablement le sucre de vos yaourts et accompagne vos coupes de fruits frais. Il convient également pour les marinades de viandes ou vinaigrettes maison.

LES HUILES D'OLIVE BIDON 250ML

Kalios propose l'huile d'olive «02 Equilibre» et l'huile d'olive «Bio» en bidon 250ml.

Son bec verseur intégré permet une recharge facile de la bouteille ou une utilisation directe sur table. Un format pratique pour emporter dans vos valises.

LES COFFRETS BOIS

NOUS VOUS PROPOSONS DEUX COFFRETS EN BOIS SUR-MESURE, POUR UN CADEAU ORIGINAL DISPONIBLE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

COFFRET HUILES DES CHEFS

Dans ce coffret, vous découvrirez nos huiles d'olives en format 350ml, sélectionnées par trois grands chefs : Christophe Aribert, Eric Guérin et Yann Tanneau.
C'est l'assortiment idéal pour découvrir les saveurs de nos huiles et aggrémenter vos plats avec **Caractère, Equilibre ou Douceur**.

COFFRET HUILES & OLIVES

C'est l'assortiment parfait pour un apéritif convivial.
Il contient notre huile d'olive Bio (format 350ml) sélectionnée par le chef Juan Arbelaez, un pot d'olives Kalamata 310g à l'huile, un pot d'olives vertes dénoyautés 310g, une crème d'olives Kalamata 90g et vertes Chalkidiki 90g.

NOS MÉDAILLES

- Huiles d'olives : Médaille d'or au concours Epicure & Sélection Guide des Gourmands
- Olives Kalamata à l'huile : Médaille d'or au concours Epicure & Best of Gourmet Sélection
- Crème d'olives Kalamata : Médaille d'or au concours Epicure & Best of Gourmet Sélection

kαlios

SINCE 1832

Fournisseur des restaurants gastronomiques et des épiceries fines, la maison KALIOS produit des huiles d'olives monovariétales et des olives de Kalamata dans le sud du Péloponnèse.

mykalios.com

CONTACT

Grégory Chantzios
+33 (0)6 77 10 88 22
contact@mykalios.com

—

Pierre-Julien Chantzios
+33 (0)6 85 64 03 38
contact@mykalios.com

graphic design + packaging : georgesriu.com