



gέα  
PARIS



Sélection du terroir de l'île de Thassos en Grèce. Production Exclusive

# EDITO

## Selection du terroir de l'île de Thassos

L'huile d'olive est une aventure familiale chez nous, nous la produisons depuis plus de trois générations. Nous ramassons nos olives à la main, en octobre, dans le respect du savoir-faire artisanal grec. Une récolte annuelle très limitée et précoce. La famille vivant au village s'occupe de toute la production sur place.

En 2020, nous décidons de reprendre l'oliveraie et de la faire connaître en France. En parallèle de notre production et en collaboration avec de petits producteurs grecs, nous avons sélectionné une gamme de produits exclusive et très limitée, cultivée sur **l'île de Thassos, en Grèce**.



Une destination gastronomique inoubliable à découvrir.

Connue pour sa production locale, l'île de Thassos à sa propre olive, la Throuba olive AOP. C'est une olive de couleur noire et d'une saveur légèrement amère.

La caractéristique principale de cette variété unique, elle peut être dégustée directement sur l'arbre après maturation, comme un fruit.

L'**huile d'olive, monovariétale throuba**, c'est une huile vierge-extra produite à partir de la variété throuba olive. Son faible taux d'acidité la rend appropriée pour une utilisation dans une variété de plats et de salades.

Pour finir notre sélection, **le miel de Thassos**. La variété des arbres et des arbustes est ce qui fait du miel de Thassos l'un des meilleurs de la Grèce.

# SOMMAIRE

## Huiles d'olive

Monovariétales  
Vierge extra 03  
IGP & BIO

Récolte précoce 10  
IGP & BIO

Aromatisées 15

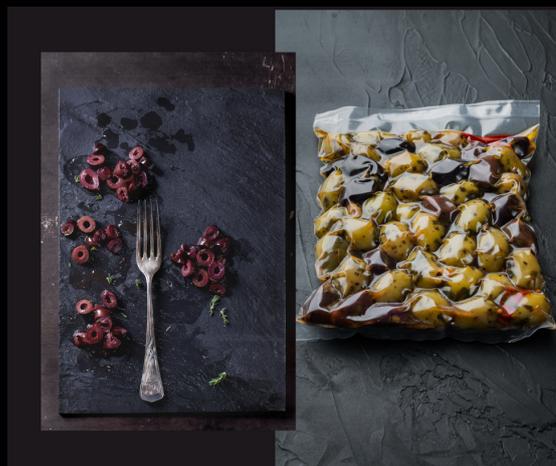


## Olives BIO & AOP

Noire THROUBA 18

Violette KALAMON 20

Verte HALKIDIKIS 22



## Miel 26

Thym

Bruyère

Châtaignier

Oranger

Fleurs de montagne

Forêt & Chêne

Pin 30



LES HUILES D'OLIVE



# Vierge Extra Throuba IGP



Huile d'olive IGP  
vierge extra

Issue d'oliviers  
millénaires  
Throuba Monovariétale

**Dénomination :** Huile d'olive vierge extra  
**Origine :** Ile de Thassos, Grèce  
**Ingrédients :** olive throuba  
**Pays de transformation :** Grèce  
**Variété :** Monovariétale Throuba  
**Contenants :** 5L, 3L, 1,5L, 750 ml, 500ml, 250ml, 100ml

Huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure.

Monovariétale produite à base d'une seule variété d'olive, appelée Throuba.

On retrouve cette variété sur l'île de Thassos, en Grèce.

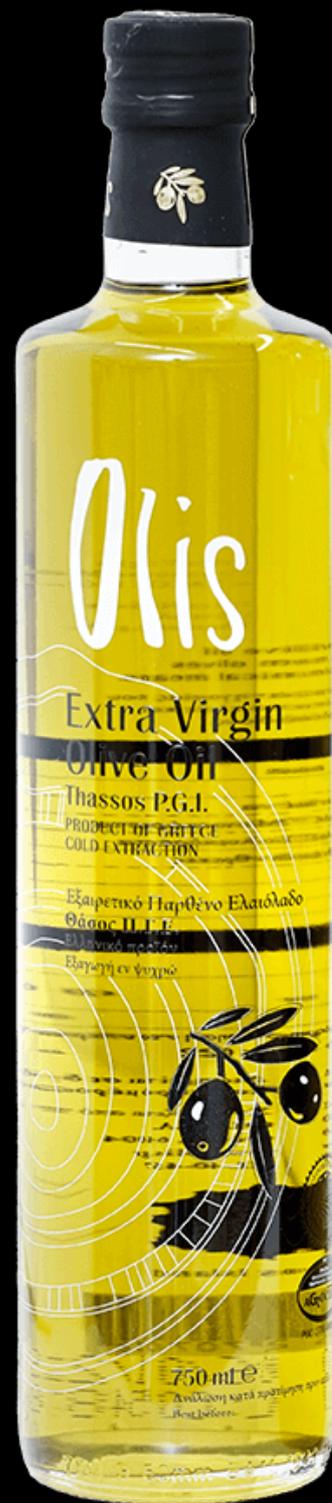
Récoltée à la mi-saison, de novembre à décembre, équilibrée, sa saveur combine la douceur des olives mûres avec une légère amertume poivrée finale.

**Idéale** pour cuisson et assaisonnement

**Conditions de conservation :** à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** à conserver dans un endroit frais et sec

**Date de Durabilité Minimale :** 12 mois



# Vierge Extra Throuba IGP



PT750  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 750ml



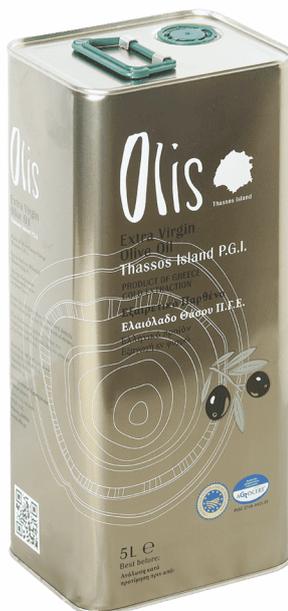
PT500  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 500ml



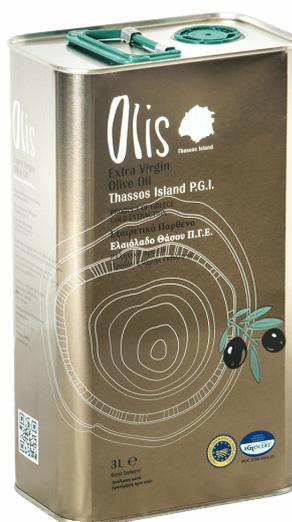
PT250  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 250ml



PT100  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 100ml



PT5000  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 5L



PT3000  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 3L



PT1500  
VIERGE EXTRA  
IGP  
PN: 1,5L

# ViergeExtra Throuba BIO IGP



Huile d'olive BIO IGP  
vierge extra

Issue d'oliviers millénaires

Throuba Monovariétale

**Dénomination :** Huile d'olive biologique vierge extra

**Origine :** Ile de Thassos, Grèce

**Ingrédients :** olive throuba

**Pays de transformation :** Grèce

**Variété :** Monovariétale Throuba

**Contenants :** 5L, 3L, 1,5L, 750 ml, 500ml, 250ml

Huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure.

Monovariétale produite à base d'une seule variété d'olive, appelée Throuba.

On retrouve cette variété sur l'île de Thassos, en Grèce.

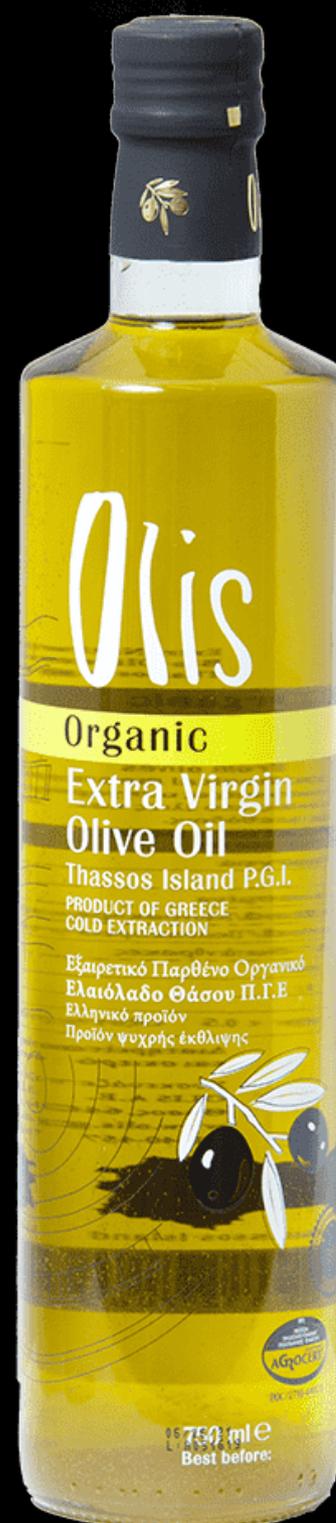
Récoltée à la mi-saison, de novembre à décembre, équilibrée, sa saveur combine la douceur des olives mûres avec une légère amertume poivrée finale.

**Idéale** pour cuisson et assaisonnement

**Conditions de conservation :** à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** à conserver dans un endroit frais et sec

**Date de Durabilité Minimale :** 12 mois



# ViergeExtra Throuba BIO IGP



BT750  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 750ml



BT500  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 500ml



BT250  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 250ml



BT5000  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 5L



BT3000  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 3L



BT1500  
VIERGE EXTRA  
BIO IGP  
PN: 1,5L

# Récolte précoce

## Throuba IGP



Huile d'olive IGP  
vierge extra  
Précoce

Issue d'oliviers millénaires  
Throuba Monovariétale

**Dénomination :** Huile d'olive vierge extra précoce

**Origine :** Ile de Thassos, Grèce

**Ingrédients :** olive throuba

**Pays de transformation :** Grèce

**Variété :** Monovariétale Throuba

**Contenants :** 750 ml, 500ml, 250ml

Elle se distingue par sa **couleur vert vif** intense en raison de la grande quantité de chlorophylle dans l'olive non-mûre.

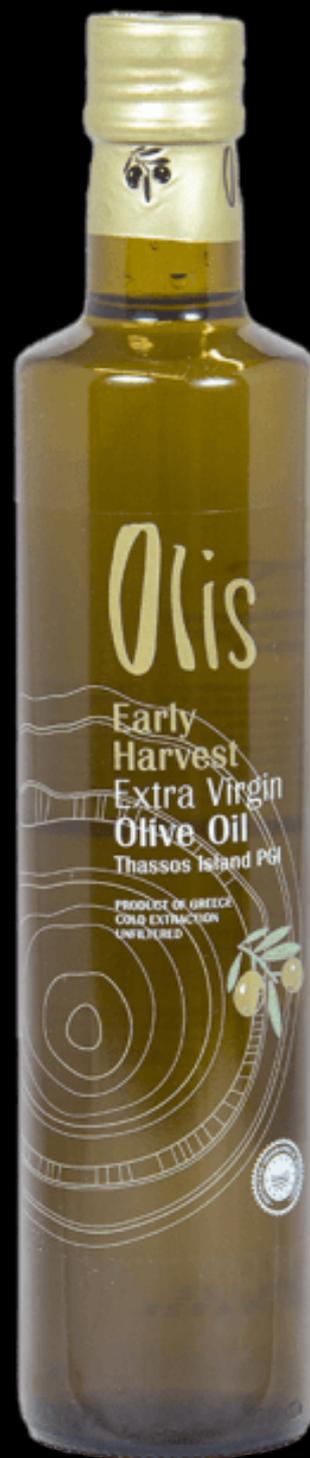
Récoltée **en début de saison**, d'octobre à novembre, elle dévoile des **arômes frais** au goût particulièrement **fruité** avec des notes agréablement épicées.

**Idéale** pour accompagner vos salades et vos poissons grillés.

**Conditions de conservation :** à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** à conserver dans un endroit frais et sec

**Date de Durabilité Minimale :** 12 mois



# Récolte précoce Throuba IGP



PET750  
PRÉCOCE IGP  
PN: 750ml



PET500  
PRÉCOCE IGP  
PN: 500ml



PET250  
PRÉCOCE IGP  
PN: 250ml

# Récolte précoce

---

## Throuba BIO IGP



Huile d'olive BIO IGP  
vierge extra  
Précoce

Issue d'oliviers millénaires  
Throuba Monovariétale

**Dénomination :** Huile d'olive vierge extra  
biologique précoce  
**Origine :** Ile de Thassos, Grèce  
**Ingrédients :** olive throuba  
**Pays de transformation :** Grèce  
**Variété :** Monovariétale Throuba  
**Contenants :** 750 ml, 500ml, 250ml

Elle se distingue par sa **couleur vert vif** intense en raison de la grande quantité de chlorophylle dans l'olive non-mûre.

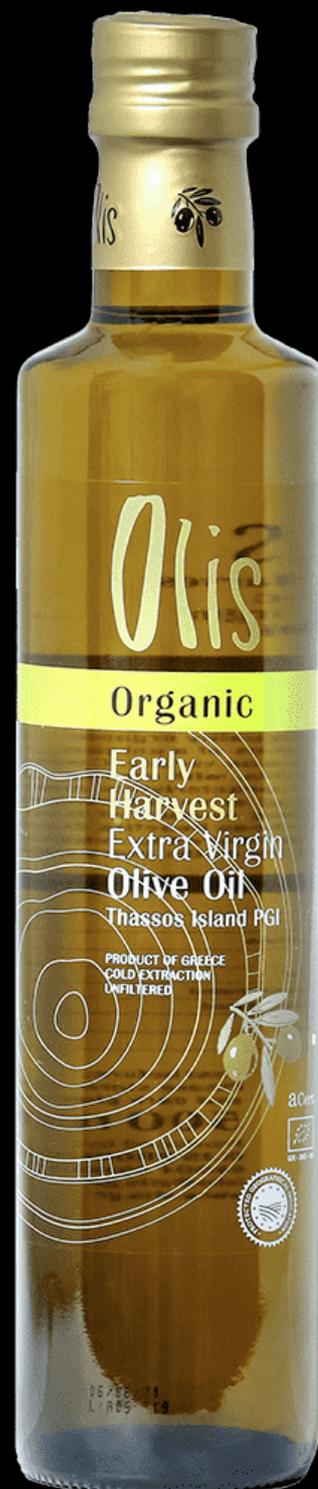
Récoltée **en début de saison**, d'octobre à novembre, elle dévoile des **arômes frais** au goût particulièrement **fruité** avec des notes agréablement épicées.

**Idéale** pour accompagner vos salades et vos poissons grillés.

**Conditions de conservation :** à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** à conserver dans un endroit frais et sec

**Date de Durabilité Minimale :** 12 mois



# Récolte précoce Throuba BIO IGP



BET750  
PRÉCOCE BIO IGP  
PN: 750ml



BET500  
PRÉCOCE BIO IGP  
PN: 500ml



BET250  
PRÉCOCE BIO IGP  
PN: 250ml

# Monovarietales Throuba IGP



OT3000  
3L

OT5000  
5L

## OT Huile d'olive vierge extra

Une savoureuse huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure. Monovariétale Throuba.

Équilibrée, sa saveur combine la douceur des olives mûres avec une légère amertume poivrée finale.

Cuisson et assaisonnement

# Monovarietales Throuba IGP



MT5000  
5L

MT3000  
3L

MT1000  
1L

## MT Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge extra, précoce de catégorie supérieure. Monovariétale Throuba.

Elle dévoile des arômes frais au goût fruité avec des notes agréablement épicées.

Cuisson et assaisonnement

# Monovarietales

---

## Throuba



## PTM Huile d'olive vierge extra

Une savoureuse huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure. Monovariétale Throuba.

Équilibrée, sa saveur combine la douceur des olives mûres avec une légère amertume poivrée finale.

Cuisson et assaisonnement

## Vierge Extra

---

### AROMATISÉE 250 ml



DOTR250 250ml DOCH250 250ml DOOR250 250ml DOGA250 250ml DOLE250 250ml DOBA250 250ml



## DO Huile d'olive Aromatisée

Huile d'olive vierge naturellement aromatisée

**Saveurs :** truffe, piment, origan, à l'ail, au citron et basilic.

Apporte une fraîcheur particulière à vos plats. Idéales avec des plats de pâtes, riz, pizzas, viandes poissons et salades.

À chaud ou à froid.

# Vierge Extra BIDONS

---



GRM1000  
1L

GRM750  
750ml

GRM500  
500ml

GRM250  
250ml

## GRM Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge extra de  
catégorie supérieure.

Elle dévoile des arômes frais au  
goût fruité avec des notes  
agréablement épicées.

Cuisson et assaisonnement

# Vierge Extra BIDONS

---



GR3000  
3L

GR5000  
5L

GR1500  
1.5L

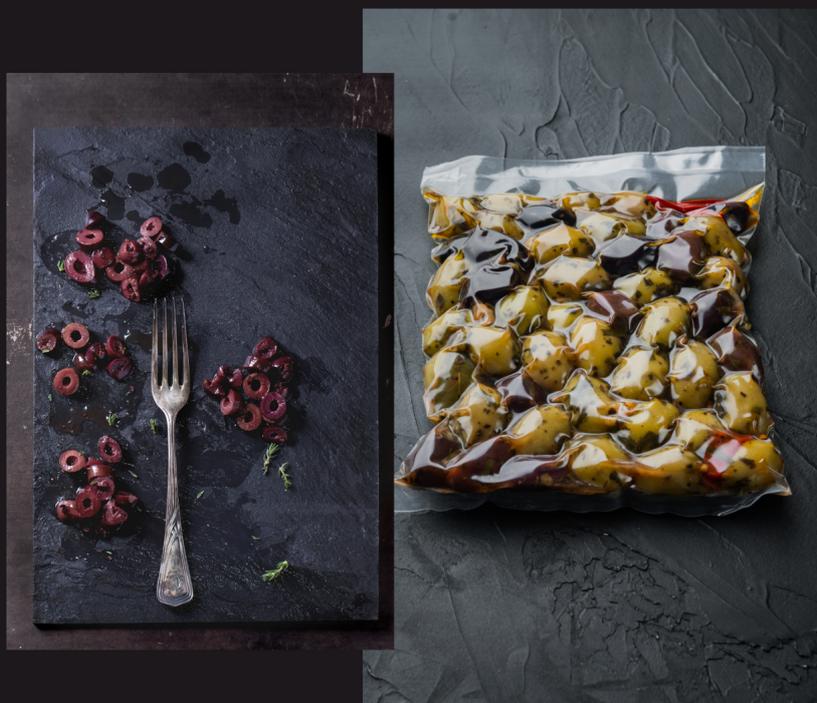
## GR Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge extra de  
catégorie supérieure.

Elle dévoile des arômes frais au  
goût fruité avec des notes  
agréablement épicées.

Cuisson et assaisonnement

# OLIVES



# Olive Noire Throuba



**TSV200**  
THROUBA OLIVES  
PN: 200g

## Olive Noire Throuba AOP



Variété d'olive traditionnelle de l'île de Thasos en Grèce.  
Appellation d'origine protégée

De couleur noire et légèrement amère, l'olive « se plisse » naturellement sur l'arbre. Unique, nous pouvons la dégustée directement sur place comme un fruit.

Une chair tendre ainsi qu'une saveur amer et salé originale leur confèrent un caractère unique !

# Olives

## Throuba AOP



**TSV500/ TSV1000/ TSV5000**  
THROUBA OLIVES  
PN: 500g/ 1000g/ 5000g



**TPM13000**  
THROUBA OLIVES  
PN: 13000g



**TP500**  
THROUBA OLIVES  
PN: 500g

**TP250**  
THROUBA OLIVES  
PN: 250g

Sel  
inférieur à  
1g/100gr



**TSBS1400**  
THROUBA OLIVES  
PN: 1400g



**TSBS600**  
THROUBA OLIVES  
PN: 600g

# Olives

## Throuba BIO AOP



**TSBV200**  
THROUBA OLIVES  
PN: 200g



**TBM13000**  
THROUBA OLIVES  
PN: 1300g



**TB500**  
THROUBA OLIVES  
PN: 500g

**TB250**  
THROUBA OLIVES  
PN: 250g

Sel  
inférieur à  
1g/100gr



# Olive Violette Kalamon



**KWV200**  
**KALAMATA KALAMON OLIVES**  
PN: 200g

## Olive Violette Kalamon

La Reine des olives.

La variété Kalamon, considérée comme l'une des meilleures variétés au monde, tire son origine de la région de Kalamata.

Réputée pour sa chair croustillante, son excellent goût et sa valeur nutritive, elle se déguste au naturel, confite ou transformée en huile d'olive.

# Olive Violette

---

## Kalamon



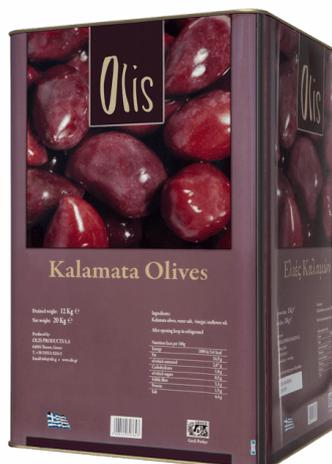
**KWBS600**  
KALAMATA KALAMON OLIVES  
PN: 600g



**KWBS1500**  
KALAMATA KALAMON OLIVES  
PN: 1500g



**KWM5000**  
KALAMATA KALAMON OLIVES  
PN: 5000g



**KWM12000**  
KALAMATA KALAMON OLIVES  
PN: 12000g



**CKV250**  
OLIVES MIX  
HALKIDIKIS & KALAMON  
PN: 250g



**CKAGV250**  
OLIVES MIX  
HALKIDIKIS & KALAMON  
ROMARIN THYM ET ORIGAN  
PN: 250g

# Olive Verte Halkidikis



**CWV250**  
**HALKIDIKIS OLIVES**  
PN: 250g

## Olive Verte Halkidikis

---

La star de l'apéro

L'olive Halkidikis est charnue avec un petit noyau et une chair ferme.

Saveur douce et pleine marquée par un final légèrement poivré. Dépourvue d'amertume, elle conserve ainsi tout son croquant et sa fraîcheur.

# Olive Verte Halkidikis



**CWV500**  
HALKIDIKIS OLIVES  
PN: 500g



**CWBS600**  
HALKIDIKIS OLIVES  
PN: 600g



**CWBS1500**  
HALKIDIKIS OLIVES  
PN: 1500g



**CWM12000**  
HALKIDIKIS OLIVES  
PN: 12000g

# Olive Verte

## Halkidikis FARCIES



**CSAV250**  
FARCIES AUX AMANDES  
PN: 250g



**CSGV250**  
FARCIES A L'AIL  
PN: 250g



**CSPV250**  
FARCIES POIVRON ROUGE  
PN: 250g



**CSCV250**  
FARCIES CORNICHONS  
PN: 250g

# Olive Vertes

## Halkidikis AUX EPICES



CAGV250  
ROMARIN THYM & ORIGAN  
PN: 250g



CARGV250  
TOMATE SECHE,  
PIMENT ROUGE & AIL  
PN: 250g



COAV250  
ORIGAN & AIL  
PN: 250g



Sélection du terroir de l'île de Thassos en Grèce. Production Exclusive

# Miel de Thym

---

## POT VERRE



**MT900/ MT450/ MT280**  
MIEL DE THYM  
PN: 900g/ 450g/ 280g

# MT Miel de Thym

---

Goût agréable, fort et durable en combinaison avec le riche arôme qui s'en dégage.

Couleur dorée notre miel de thym cristallise en 6 à 18 mois.

Unique en son genre, il est classé comme l'une des meilleures variétés de miel au monde.

# Miel de Bruyère

---

## POT VERRE



**MB900/ MB450/ MB280**  
MIEL DE BRUYÈRE  
PN: 900g/ 450g/ 280g

# MB Miel de Bruyère

---

De couleur brune qui tire sur le roux, c'est un miel puissant, légèrement amer avec un goût de caramel.

Notre miel de bruyère cristallise en 1 à 3 mois. Saveur prononcée en bouche.

# Miel de Châtaignier

## POT VERRE



**MC900/ MC450/ MC280**  
MIEL DE CHÂTAIGNIER  
PN: 900g/ 450g/ 280g

# MC Miel de Châtaignier

De couleur brun foncé et saveur caractéristique aux arômes puissants.

Long en bouche laissant poindre une certaine amertume.

Notre miel de châtaignier ne cristallise pas rapidement en 12 à 24 mois, reste longtemps liquide et il s'assombrit encore lorsqu'il devient solide.

# Miel d' Oranger

## POT VERRE



**MO900/ MO450/ MO280**  
MIEL D'ORANGER  
PN: 900g/ 450g/ 280g

# MO Miel d' Oranger

Couleur jaune d'or avec un goût un peu fruité subtil acidulé, faisant ressortir l'arôme de l'orange.

Saveur fine caractéristique et très agréable en bouche.

Cristallisation assez rapidement, un à trois mois en raison de sa forte teneur en glucose.

## Miel de Fleurs

---

### POT VERRE



**MF900/ MF450/ MF280**  
MIEL DE FLEURS  
PN: 900g/ 450g/ 280g

## MF Miel

---

### de fleurs

Proviens du nectar des plantes printanières et des fleurs sauvages des montagnes de l'île de Thassos en Grèce.

Sa teinte, son goût et son arôme varient selon les fleurs et le lieu de production.

Couleur ambrée brillante. Son arôme est intense, agréable et floral. Goût doux, sucré et en même temps riche.

## Miel de Chêne

---

### POT VERRE



**MCH900/ MCH450/ MCH280**  
MIEL DE CHÊNE  
PN: 900g/ 450g/ 280g

## MCH Miel

---

### de Chêne

Notre miel de forêt et de chêne est réputé pour sa couleur sombre, presque noire, mais aussi pour son goût particulier et corsé. Il est récolté dans les forêts grecques montagneuses.



## MP Miel de Pin

De couleur ambrée agréable en bouche, c'est un miel doux. Saveur résineuse maltée, moins sucrée que les autres miels. En raison de sa teneur élevée en fructose, sa cristallisation est lente en 18 à 24 mois.

**MP900/ MP450/ MP280**  
MIEL DE PIN  
PN: 900g/ 450g/ 280g



**MP250/ MP500**  
MIEL DE PIN  
PN: 250g/ 500g



**MP30**  
MIEL DE PIN  
PN: 30g



**MP900/ MP450/ MP280**  
MIEL DE PIN  
PN: 900g/ 450g/ 280g



Sélection du terroir de l'île de Thassos en Grèce. Production Exclusive



[geaparis.fr](http://geaparis.fr)  
[facebook.com/geaparis.fr](https://facebook.com/geaparis.fr)  
[contact@geaparis.fr](mailto:contact@geaparis.fr)



SAS GEA 66 RUE DES COURONNES PARIS 75020 FRANCE