



**Just like you, we are gadget freaks, foodies,
interior designers and chefs.**

**We create irresistible Mediterranean products
that change your mood just by looking at
them.**



Balsamico Azijn

Natuurlijk zoet en gerijpt op eiken

Extra Vergine Olijfolie

Ongeëvenaarde verse Koroneiki olijfolie

Mousserende Wijn

Volgens de traditionele methode gemaakt van vergeten Griekse druiven

Zeezout

Het juiste zout voor elk gerecht in vijf verschillende smaken



The Neo fundamentals

Smaak is alles

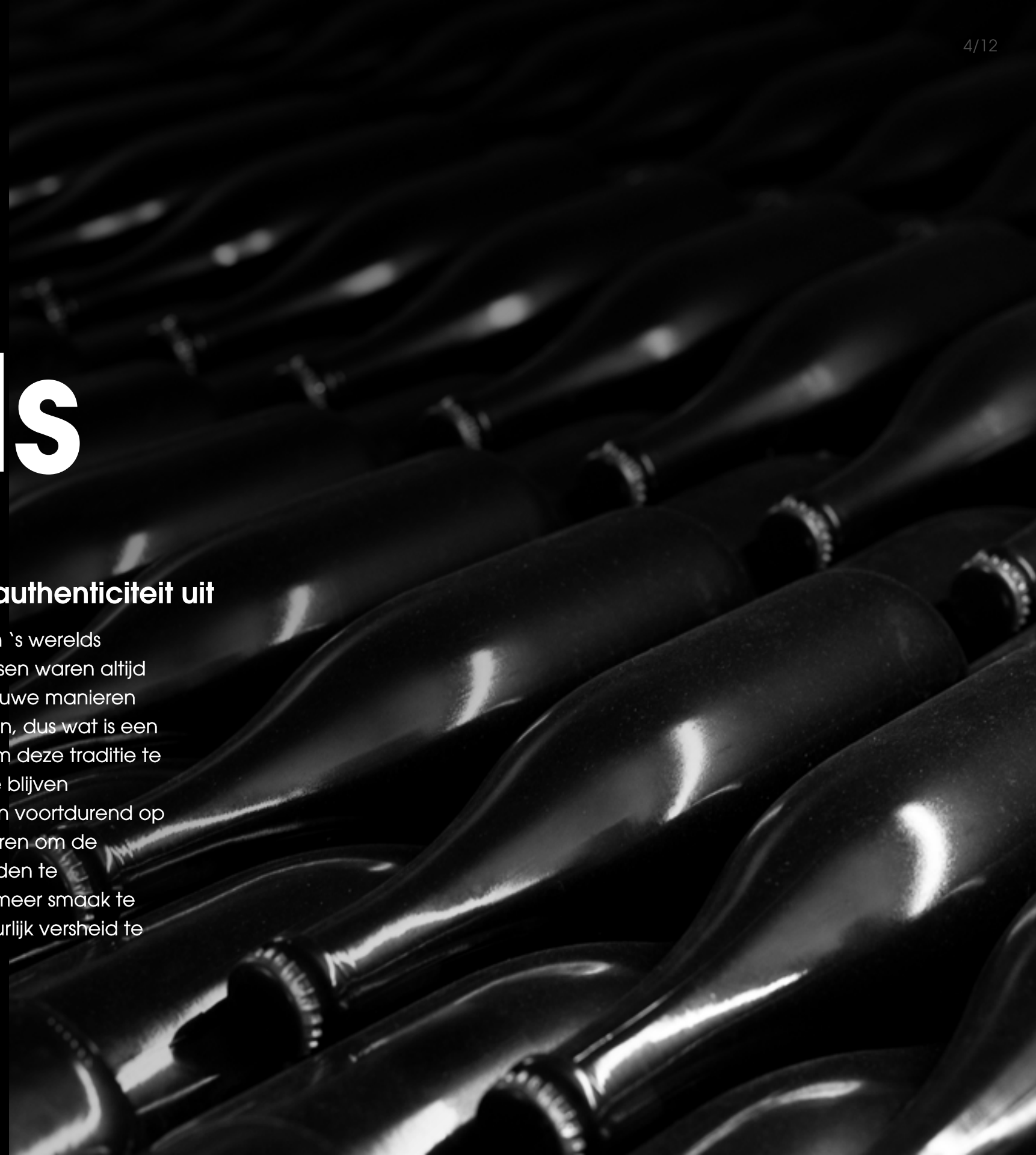
Wanneer je een product begint te produceren omdat de belofte van smaak je inspireert om dat te doen, zal smaak altijd je prioriteit zijn. Wij geloven dat het leven geweldig moet smaken en het creëren van de beste smaken is onze grootste passie.

We kopen met ons oog

Sommige producten zijn ingrediënten en andere dienen puur als inspiratie voor de moderne levensgenieter. Wij houden van gedurfd design en streven ernaar om ervoor te zorgen dat je “wow” zegt nog voordat je Neolea proeft.

We dagen authenticiteit uit

De uitvinders van 's werelds oudste delicatessen waren altijd op zoek naar nieuwe manieren om te vernieuwen, dus wat is een betere manier om deze traditie te eren dan door te blijven innoveren. We zijn voortdurend op zoek naar manieren om de productiemethoden te verbeteren, om meer smaak te creëren en natuurlijk versheid te behouden.



Born in Greece

Van de beste producenten

Bij Neolea geloven we dat het leven op zijn best is als we allemaal doen waar we het beste in zijn en bovenal doen waar we van houden. Door samen te werken met de allerbeste producenten in Griekenland, vertegenwoordigt Neolea de passie en vakmanschap van deze producenten.

Dit stelt ons in staat om:

- Boutique kwaliteit te creëren op schaalbare volumes
- Het beste uit Griekenland te sourcen
- Volledige controle te hebben over de kwaliteit
- Onze distributiepartners te helpen bij het laten groeien van het merk



Olijfolie

Ondanks de belofte van olijfolie van extra vergine kwaliteit, ontbreekt bij 80% van de verpakte flessen de smaak en gezonde voedingsstoffen, terwijl de vraag naar kwaliteitsolie toeneemt. Het geheim van onze extra vergine olijfolie is de versheid, die het hele jaar door puur en groen smaakt.

Verkrijgbaar in: 100ML, 250ML, 500ML, 750ML, 5L



Belangrijkste feiten:

- Variëteit: Koroneiki
- Komt uit: Messinia Peloponessos, Griekenland
- Bewaard in stikstof tanks, flessen op aanvraag gevuld per bestelling
- Zuurgraad: 0,2-0,3% (extractie)
- Oogst: november en december
- Super frisse zuurgraad
- Hoog gehalte aan fenolische zuren

Innovators voor geweldige smaak

Innovatieve technologie heeft onze extractie tijd teruggebracht naar 15 minuten en de algehele kwaliteit en smaak verbeterd.

We doen nooit alsof

Het mengen van verschillende oogsten van verschillende jaren is helaas gemeengoed geworden. Neolea Extra Vergine Olijfolie is 100% vers en puur, flessen enkel gevuld met olie uit de meest recente oogst.

Boutique kwaliteit voor iedereen

Het produceren van bekoonde kwaliteit is één ding, maar dit in grote volumes doen is iets anders. We streven ernaar om boutique kwaliteit aan meer consumenten wereldwijd te bieden.

Profiel

- Vers gemaaid gras
- Groene thee
- Onrijpe bananen
- Tomatenblad
- Kruidachtig

Balsamico Azijn

Van de 5 basissmaken wordt zuurheid veruit het meest over het hoofd gezien, maar het maakt zijn weg terug naar ons bord. Balsamico azijn loopt hierin voorop.

Verkrijgbaar in:
250ML

Het beste te combineren met

Salades, vinaigrettes, brood, ijs en gebak



Belangrijkste feiten

- 70% gekookt druivensap, 30% rode wijnazijn
- 100% natuurlijk
- Gerijpt in Franse eiken vaten
- 3 jaar gerijpt
- Zuurgraad 4,5% - 5%
- 46 brix
- Dichtheid 1,21

Natuurlijk zoet

Met een brixwaarde van 46 is onze Balsamico azijn van nature zoet door een unieke verhouding van 70/30 druivensap/azijn. Het hogere % aan langzaam gekookt druivensap zorgt voor een dikkere en zoetere balsamico.

De perfecte balans

Balsamico azijn kan vaak eenzijdig zijn, te zuur, vol met additieven, te dik voor vinaigrette of simpelweg te duur na jaren van rijping. We gingen op zoek naar de exacte sweet spot voor diepte in smaak, zuurheid, zoetheid, dichtheid en prijs.

Rijping voor een complexe smaak

Het rijpingsproces duurt 3 jaar in gloednieuwe Franse eiken vaten, waardoor een buitengewone smaak, aroma en kleur ontstaat. Dit resulteert in een complexe smaak met tonen van vijgen, melasse, kersen, chocolade en pruimen.



Zeezout

Zout bevat vaak microplastics en antiklontermiddelen die een grote rol spelen in de slechte reputatie. Ooit was zout een waardevolle delicatessen en om daar weer te komen, hebben we het beter gemaakt.

Smaken: Puur, Citrus, Gerookt, Mediterrane Kruiden en Porcini



Belangrijke feiten

- Glazen pot: bevat 100 gram
- Komt uit: de Egeïsche Zee, Griekenland
- Met de hand geoogst
- Organisch
- Non-GMO



Geen (micro) plastic

Zeezout wordt bijna altijd geoogst uit de plastic inhammen naast de zee. Dit kan leiden tot microplastics in het zout. Door de vlokken met de hand van de rotsen te oogsten en het zout grondig te testen, kunnen we garanderen dat ons zout plastic vrij is.

Met de hand geoogst en verwerkt

Het totale productieproces wordt met de hand gedaan, waardoor dit een super ambachtelijk product is. De zoutvlokken behouden hun natuurlijke vorm en creëren daardoor een interessante smaakervaring.

Het juiste zout voor elk gerecht

Of het nu grapefruit of oregano is, alle smaken zijn zorgvuldig geselecteerd om je zintuigen te prikkelen. Koken is creëren en de vijf smaken zijn gemaakt om te inspireren.

Combineert het best met:

Puur: Chocolade
 Citrus: Vis, kip en margaritas
 Gerookt: Rundvlees, dips & spreads
 Mediterane Kruiden: Gegrilde groenten & aardappelen
 Porcini: Risotto, hartige sauzen

Mousserende Wijn

Neem een 300 jaar oude methode, combineer het met bijna vergeten Griekse druivensoorten en je krijgt... iets buitengewoons. Iets nieuws.

Verkrijgbaar in:
750 ML
Cuvée Rosé en Cuvée Spéciale

Profiel

Cuvée Rosé: Framboos, aardbei en wilde rozen

Cuvée Spéciale: Groene appel, perzik en steenvruchten



Belangrijke feiten

- Komt uit: Macedonië, Griekenland
- Variëteiten: Xinomavro, Limniona, Assyrtiko
- Geproduceerd volgens de traditionele methode
- Extra Brut
- Minimaal 18 maanden gerijpt op de lie
- Super frisse zuurgraad
- Biodynamisch

Dezelfde methode, andere druiven

Honoring the traditional method, the Neolea Cuvées are produced from the star varieties of Greek grapes, the ancient and forgotten Xinomavro, Assyrtiko and Limniona.

Wij geven en wij nemen

Beide cuvées zijn biodynamische wijnen. Voedingsstoffen worden terug in de bodem gebracht door het toevoegen van meststoffen en kruidenpreparaten om ervoor te zorgen dat we de vruchtbaarheid van de bodem nooit uitputten.

Authenticiteit herontworpen

Het veranderen van een wijnfles is geen optie, maar toen we naar traditionele etikettering keken, kregen we jeukende vingers. Dit keer begonnen we met wat goed is en hebben we het meer Neolea gemaakt.



Over Neolea

Born in Greece

Neolea is in 2014 opgericht door Bart Jan Manten nadat hij is verhuisd van Nederland naar Griekenland. Gepassioneerd door voedsel en smaak, heeft hij zich ten doel gesteld om de best smakende Griekse producten voor de moderne levensgenieter te creëren en zo werd Neolea geboren.

Krachten gebundeld

Daan Tolk heeft zich in 2019 bij Bart aangesloten en samen hebben ze het merk, het team en de fanbase laten groeien.

Klaar voor wereldwijd succes

Vandaag de dag is Neolea actief in 12 landen en heeft het eigen (importerende) entiteiten in de VS, Nederland en natuurlijk in Griekenland. Het bedrijf is de afgelopen 5 jaar gegroeid met dubbele cijfers.



Een selectie van onze retail- en distributiepartners



PAVILIONS®

CHEX
— SINCE 1965 —
FINER FOODS

OIL&VINEGAR

 Roche Bros.



de Bijenkorf 

Sur la table

PROSPECTT 

You and I?
We don't eat.
We taste.

Daan Tolk

+1 628 895-8057 (North America)

+31 6533 00 708 (Rest of the World)

daan.tolk@neolea.com