



Fondé en Grèce en 1995, GAEA, distributeur de produits à base d'olives grecques, se lance sur le marché Français.

Depuis plus de 15 ans, GAEA, propose une large gamme d'huiles d'olives, olives, tapenades et spécialités grecques ... primées à plusieurs reprises lors des LA International Awards et reconnues des gourmets dans le monde entier. En complément de sa ligne traditionnelle, Gaea augmente sa gamme biologique qui représente déjà près 20% des ventes du groupe. Son concept faire découvrir les bienfaits des oliveraies grecques, à travers une ligne premium et ré-inventer les « Mézés » comme un authentique style de vie méditerranéen.

La qualité exceptionnelle des produits de la marque GAEA s'explique par les olives mais aussi par les techniques de production et par son savoir-faire propres aux agriculteurs grecs, datant de plus d'un millier d'années. Les éléments clefs de son succès : A.O.P, produits naturels, bien-être du consommateur, respect de l'environnement, innovation, haute qualité, éthique, gourmandise, qui sont présents dans tous les produits.

En 2005, les fondateurs de GAEA, Aris Kefalogiannis et ses partenaires décident d'exporter ces produits de grande qualité sur le marché international... Aujourd'hui GAEA est présent dans le monde entier, aux États-unis, en Europe et d'autres pays... et arrive en France cette année.

Ses produits phares Bio, issus de l'agriculture bio et certifiés par l'organisme DIO :

- L'Huile d'Olive bio extra vierge, au goût subtil et délicat, extraite à froid, qui provient d'une sélection attentive d'olives bio, cueillies à la main .
- Les Olives de Kalamata, les seules olives noires naturelles du marché. Originaires de la région de Messénie, péninsule du Péloponnèse, leur maturation se fait sur l'olivier où elles prennent naturellement des reflets noirs et pourpres contrairement aux autres olives, qui sont récoltées vertes et noircies par des procédés chimiques. Fines, croquantes, fermes, charnues, savoureuses, aromatiques... Les Olives Gaea récoltées à la main sont 100 % naturelles, sans additif, sans colorant, ni conservateur.
- Les Tapenades d'Olives vertes et d'Olives noires de Kalamata*. Authentique selon des recettes traditionnelles, ces tapenades proviennent d'olives bien mûres concassées, assaisonnées d'huile d'olive et additionnées d'ingrédients 100% naturels, sans colorant, ni conservateur.

Un peu d'histoire... Au début, il y avait le chaos racontent les historiens de la Grèce Antique. Puis apparut, la déesse « GAEA », la mère de la terre, symbole de la fécondité... De cette terre est né l'olivier, un arbre vivace qui pousse sur des sols pierreux, sur des coteaux ou dans des vallées profondes, conditions géographiques de la campagne grecque. Il a aussi besoin de chaleur continue pour offrir la pleine maturation à l'olive. L'été méditerranéen apporte les conditions parfaites pour produire des olives délicieuses.

Points de vente : GMS - Distribution sur www.gaea.gr

Contact Presse : Agence Ecolo&Bio - Karine Sarre - 20 rue Ribera, 75016 Paris - 01 45 72 44 00 - ks@ecolobio.fr