OLEA, Ege zeytinlerinden sofranıza damlayan sağlıktır



Olea
ZEYTİNYAĞI

Olea
ZEYTİNYAĞI



Naturel Birinci Zeytinyağı
500 - 750 ml



Naturel Sızma Zeytinyağı
500 - 750 ml



Naturel Soğuk Sızma Zeytinyağı
250 - 500 ml



Delice Zeytinyağı
250 ml



Naturel Birinci Zeytinyağı
1000 - 2000 - 5000 - 18.000 ml



Naturel Sızma Zeytinyağı
1000 - 2000 - 5000 - 18.000 ml



Naturel Soğuk Sızma Zeytinyağı
1000 ml

Ege bölgesindeki üreticilerden tedarik ettiğimiz zeytinleri, denetim ve kontrolümüz altında toplayıp, yüksek hijyen şartlarında ve hassasiyetle zeytinyağlarımızı üretiyoruz.

Üretim prensiplerimiz;

- Dalından şişeye 24 saat süre ile aktarım,
- Gıda kodeksine uygun ısılarda zeytinyağı eldesi,
- Hassas filtre ile yabancı parçaların zeytinyağı içinden ayrılması,
- Doğal çökeltme ile dinlendirme, talep edilirse de filitre edilmesi,
- Karanlık ve serin depolarda dolum öncesi bekletme sonunda sipariş çeşitliliğine göre metal ve koyu renk cam şişelerde ürünlerimizi tüketime sunmaktayız.

Gurme damaklara hitap eden koku ve lezzeti dikkate alan üretim felsefemizde sıcak sıkım olarak adlandırılan Naturel Birinci Zeytinyağlarını en fazla 37°C, soğuk sıkım olarak adlandırılan Naturel Sızma Zeytinyağlarımızı da 27°C'de işlemekteyiz. Bu sıcaklık seviyeleri zeytinyağının içerisinde bulunan ve vücuda sağlık kazandıran "K" değerleri ile diğer fenolik bileşenlerinin bozulmasını engellemektedir.

Size tavsiyemiz zeytinyağlarınızı karanlık ve serin ortamda saklamanızdır. Zeytinyağı depolarında ortalama sıcaklık değerinin 17°C olması gerektiğinden hareketle ışık ve ısıya maruz kalan zeytinyağlarının en fazla raf ömrünün 3 ay olduğunu bildirmek isteriz.

Naturel Sızma, Naturel Birinci, Erken Hasat, Hamur Üstü ve Delice zeytinyağı çeşitleri ile oluşan ürün ağacımız, broşürümüzde sınıflandırdığımız ambalaj gruplarında sunulmaktadır.

Sektörümüzde doğru kabul edilen yanlış uygulamalardan kaçınılarak elde ettiğimiz Memecik, Gemlik, Çilli, Erkence cinslerindeki zeytinlerin, hijyen şartlarının en fazla uygulandığı işletmemizde sonraki nesillere sağlık taşımak vizyonumuzdur.

Adres: Selçuk 35920, İzmir, Türkiye
GSM: +90 532 242 97 35 **Web:** www.oleaoliveoil.com **E-posta:** oleaolive@oleaoliveoil.com