



ABİDİN TATLI
ARAŞTIRMACI YAZAR
TADIMCI,
TADIMCI EĞİTMENİ

ZEYTİNLERİMİZ

OLIVASA GIDA Koz. San. Ve Tic. Ltd. Şti
Konak Mah. Cumhuriyet Blv. No: 24/303
35257, Konak – İzmir / TÜRKİYE
Yenişehir Mah. Bakü Caddesi
Arma Rezidans Blok No 6/145
34912, Pendik, İstanbul, TÜRKİYE

Tele Fax WhatsApp : +90 850 303 60 68
Mail : info@olivasa.com.tr
On line Web : www.olivasa.com.tr
Web : www.abidintatli.com.tr

SOFRALIK SİYAH ZEYTİN BLACK OLIVE

sabahım

Zeytin; düşük miktarda şeker içeriği, yüksek oranda yağ içeriği ve kendine has acı tadı ile farklı bir meyvedir. Zeytini tek çekirdekli meyvelerden ayıran özellikleri, diğer tek çekirdekli meyveler %12 gibi yüksek oranda şeker, %1-2 oranında yağ içerirken zeytinin %2-6 oranında şeker ve %15-35 oranında yağ içermesidir. Zeytini diğer meyvelerden ayıran en önemli özelliklerden bir diğeri de “oleuropein” denilen, zeytine doğal acılık tadını veren fenolik maddenin sadece zeytinde bulunmasıdır. Dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları yanında uzun yaşama olan ilginin artması, insanların zeytin ve zeytinyağı tüketimini arttırmıştır.

Sabah sofralarımızın vazgeçilmezlerinden olan zeytin, içerdiği fenolik bileşikler nedeniyle daha sağlıklı ve dinamik olmamızı sağlamaktadır. Sofralık zeytin sahip olduğu besin özellikleri ile fonksiyonel gıdalar arasında yer alabilecek gıda kalitesine sahiptir. Dolayısıyla her yaşta insanın günlük olarak sofralık zeytin tüketmesi sağlık açısından oldukça önemlidir. Yapılan bir çalışmada, günlük 50 g yani 5-10 adet zeytin tüketmenin, günlük olarak vücudumuza almamız gereken antioksidan miktarının %40'ını karşıladığı belirtilmektedir.



Zeytinler dalında olgunlaşıp renkleri morumsu siyaha döndüğünde, tanede yağ oranı istenen seviyeye gelmiştir artık. Tanenin dış yüzeyi parlak ve yuvarlaktır. İşte bu zeytin tanesidir sofranıza gelebilecek kalitede ve sağlıklı ürün...

Elle tane tane toplanır, salamuraya girinceye kadar her türlü darbeden, atmosfer etkisinden korunur. Basit bir yıkama işlemi yapılır, az miktarda tuzla belli bir süre salamura bekletilip tadının olgunlaşması beklenir. Tuz dışında hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Tat bir miktar olgunlaşıp istenilen seviyeye geldiğinde toplam tuz seviyesi %8'in altında kalacak şekilde ayarlanır ve bir miktar kaliteli sirke ilave edilir.

Çok siyah hatta mavimsi siyah tonlardaki ürünler, ciddi sağlık riski taşımaktadır. Sofranıza gelen siyah zeytin aslında çok siyah olmamalıdır. Kahverengi hatta daha açık tonlarda olabilir ki bu zeytininizin doğru ve doğal üretildiğinin bir göstergesidir.

Bu doğal yöntemlerle üretilmiş, sağlıklı cam kavanozda sofranıza ulaşmış siyah zeytinin faydaları da şunlardır:

İştah açan çok iyi bir katıktır.

Karaciğerinizin düzenli çalışmasına yardım eder.

Böbreklerde kum, taş oluşumunun engellenmesine yardımcı olur.

İyi bir lif kaynağıdır. Sindirim sisteminin düzenli çalışmasına yardımcı olur.

Şeker hastalarında kan şekerinin düzenlenmesinde yardımcı etkisi vardır.

Çocuklarda beyin ve kemik gelişimine katkısı olur.

Siyah zeytinimize, kahvaltı tabağınıza koyduğunuz leziz zeytinlerinizin üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz.

Biraz kekik, biraz pul biber, biraz limon suyu ekleyiniz.

Kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde özenle kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Siyah Zeytin Besin Öğeleri (40- 50 Adet için)

Enerji	:207 kcal
Yağ(g)	:21
Karbonhidrat(g)	:1,2
Protein(g)	:1,8
Kalsiyum(mg)	:77
Demir (mg)	:1,6
Vitamin A (IU)	:60
Vitamin B1 (mg)	:0,02
Vitamin B2(mg)	:0,02



ÖNEMLİ

Sofralık zeytini kokladığınızda sadece zeytin kokmalıdır. Ağzınıza aldığınızda zeytin tadını hissetmelisiniz. Eti-dokusu sağlam olmalı, kum gibi dağılmamalıdır. İtici, hoş olmayan tat ve koku almamalısınız.

Acımuş tereyağı ve peynir gibi kokmamalı.

Çürümüş organik madde tadı ve kokusu olmamalı.

Zeytin ayakkabı kokusu gibi kokmamalı.

Ağzınızda metalik tad hissetmemelisiniz.

Ağzınızda sabunumsu bir tat olmamalı.

Küf tadı ve kokusu almamalısınız.

Dolayısıyla sofralık zeytin, zeytin gibi kokmalıdır.



ÜRÜN BİLGİLERİMİZ

İçindekiler

Natürel siyah zeytin, bitkisel yağ, tuz.

Natural black olives, corn oil, salt.

Türk Gıda Kodeksi Doğal Fermente Sofralık Zeytin Tebliğine ve TS 774'e uygun olarak üretilmiştir.

It has been produced According to TS 774 and natural fermented olive communique of Turkish Food Codex.

Güneş ışığından koruyunuz, serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Keep away from sunlight and in a cool, dry place.

Üretim tarihi, son tüketim tarihi ve seri numarası ambalajın üzerindedir.

Production date, expiry date and serial number are written on the package.

İletişim / Contact - Üretici / Producer

Olivasa Gıda Koz. Ltd. Şti.

Tel:+90 850 303 60 68

34.912, Pendik, İstanbul, TÜRKİYE

www.olivasa.com.tr

İşletme Kayıt No / Registration No: TR-45-K-017006



SIYAH ZEYTİN ÜRÜN VE AMBALAJ ÇEŞİTLERİMİZ



NO.150, Abidin Tatlı 700 cc Cam Ambalaj



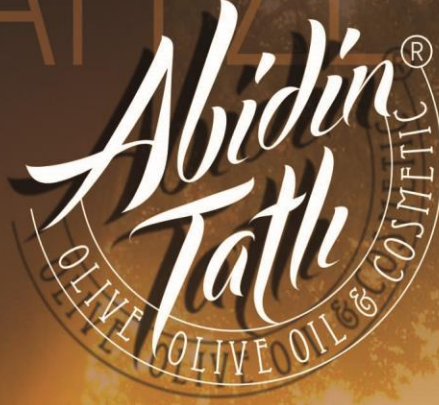
NO.140, Olivasa 1000 cc Pet Ambalaj



NO.140, Olivasa 10 kg cc Teneke Ambalaj

'hayatın damlası'

SIYAH ZEYTİN



Graphic Designed by Ebru Ekinci

www.abidintatli.com.tr

Copyright © ABİDİN TATLI - 2019
All rights reserved. Tüm hakları saklıdır.

YEŞİL ÇİZİK ZEYTİN GREEN STRATCHED OLIVE

günesim

Taptaze yeşil zeytin tanelerinin irileri seçilir temiz kaliteli bir su ile yıkanır.

Yine temiz paslanmaz bıçaklarla birkaç yerinden ince dikine çizikler atılır. Yine temiz kaliteli su ve sadece doğal tuz ilave edilerek zeytinin yenilebilir kıvama gelmesi sağlanır. Burada amaç zeytinin yapısında bulunan acılık veren maddelerin uzaklaşmasını sağlamaktır. Bir miktar acılığın kalması arzu edilir ki bu acılık zeytinde fenollik bileşenlerin sonucudur. Bu bileşenlerde hem değişik aromaların kaynağı hem de birer sağlık iksiridirler.

“Yeşil bir zeytin tanesi bir parça mavi deniz” biraz köy ekmeği....

İyi bir sofralık zeytin, ancak taze dalından koparılırken bile hassasiyet gösterilmiş meyve dokusu sağlam, zedelenmemiş, yüzeyi parlak sağlıklı zeytinlerden üretilebilir. Sofralık zeytin en ufak bir üretim hatasını kabul etmez.

Bu doğal yöntemlerle üretilmiş sağlıklı cam kavanozda sofranıza ulaşmış yeşil çizik zeytinin faydaları da şunlardır;

Yeşil çizik zeytinimize, kahvaltı tabağınıza koyduğunuz lezzetli zeytinleriniz üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz.

Biraz kekik biraz pul biber biraz limon suyu ekleyiniz.

Kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde özenle kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun.



Yeşil Zeytin besin öğeleri (40- 50 Adet için)

Enerji	:144 kcal
Yağ(g)	:13,5
Karbonhidrat(g)	:2,8
Protein(g)	:1,8
Kalsiyum(mg)	:80
Demir (mg)	:1,9
Vitamin A (IU)	:310
Vitamin B1 (mg)	:0,02
Vitamin B2 (mg)	0,02



ÖNEMLİ

Sofralık zeytini kokladığınızda sadece zeytin kokmalıdır. Ağzınıza aldığınızda zeytin tadını hissetmelisiniz. Eti-dokusu sağlam olmalı, kum gibi dağılmamalıdır. İtici, hoş olmayan tat ve koku almamalısınız.

Dolayısıyla sofralık zeytin, zeytin gibi kokmalıdır.

ÜRÜN BİLGİLERİMİZ

İçindekiler

Natürel siyah zeytin, bitkisel yağ, tuz.

Natural black olives, corn oil, salt.

Türk Gıda Kodeksi Doğal Fermente Sofralık Zeytin Tebliğine ve TS 774'e uygun olarak üretilmiştir.

It has been produced According to TS 774 and natural fermented olive communiqué of Turkish Food Codex.

Güneş ışığından koruyunuz, serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Keep away from sunlight and in a cool, dry place.

Üretim tarihi, son tüketim tarihi ve seri numarası ambalajın üzerindedir.

Production date, expiry date and serial number are written on the package.

İletişim / Contact - Üretici / Producer

Olivasa Gıda Koz. Ltd. Şti.

Tel: +90 850 303 60 68

34.912, Pendik, İstanbul, TÜRKİYE

www.olivasa.com.tr

İşletme Kayıt No / Registration No: TR-45-K-017006



ÇİZİK ZEYTİN ÜRÜN VE AMBALAJ ÇEŞİTLERİMİZ



NO.151, Abidin Tatlı 700 cc Cam Ambalaj



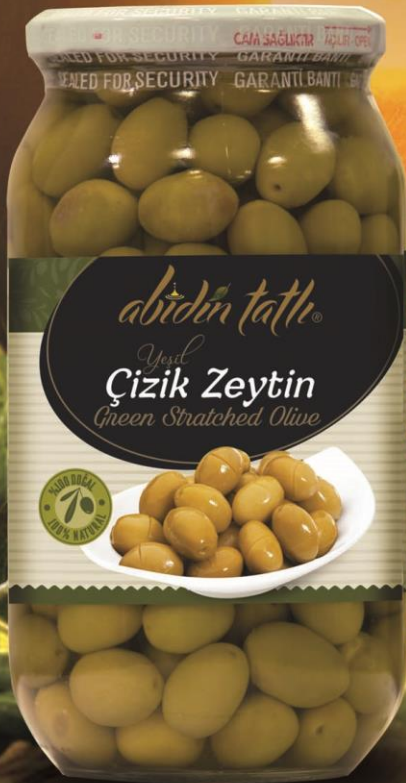
NO.141, Olivasa 1000 cc Pet Ambalaj



NO.142, Olivasa 10 kg cc Teneke Ambalaj

'hayatın damlası'

ÇİZİK ZEYTİN



Graphic Designed by Ebru Ekinci

www.abidintatli.com.tr

Copyright © ABİDİN TATLI - 2019
All rights reserved. Tüm hakları saklıdır.

YEŞİL KIRMA ZEYTİN GREEN CRACKED OLIVE

baharım

"İlyada" adlı destanı yazan İzmirli Kör Ozan Homeros, bir zeytin ağacının altına gelerek arkadaşına destandan parçalar okur. Sonra gümüş renkli zeytin yapraklarına bakarak "Yeşil kırma zeytini çok severim." der.

İri zeytin taneleriyle doldurduğu torbasını bir taşın üzerine yayar. Başka bir taşla da torbaya vurur. Kırılan yeşil zeytin tanelerini, yarısına kadar su dolu bir toprak çömleğe aktarır. Sulu zeytine, bir avuç kaya tuzu ekler. Sonra da çömleği zeytin ağacının oyuğuna yerleştirir. "Sonra gelip zeytinleri yeriz" der. Kırma zeytinlerin acısı suya sızar. Daha sonra buraya taze ekmekle gelen Homeros, zeytinleri geniş bir tabağa çıkararak, üzerine zeytinyağı döker. Taze ekmeği zeytinyağına bandıra bandıra zeytinleri yerler. Neredeyse Homeros'tan bu yana hiç değişmeden bu teknik kullanılarak yapılır kırma zeytin. Bu ürünü ne kadar az teknoloji ile karşılaştırırsanız o kadar enfes ve doğal bir tat elde edersiniz.

İyi bir sofralık zeytin, ancak taze dalından koparılırken bile hassasiyet gösterilmiş meyve dokusu sağlam, zedelenmemiş, yüzeyi parlak sağlıklı zeytinlerden üretilebilir. Sofralık zeytin en ufak bir üretim hatasını kabul etmez.

Tanelerinin yeşil döneminin son evresinde dalından, elle tek tek toplanan, sağlıklı zedelenmemiş zeytinler, hijyen kuralları çerçevesinde mekanik bir kırma işlemine tabi tutulur. Yenilebilir acılık seviyesine kadar tatlandırılır, hiçbir katkı maddesi ilave edilmez.

Kahvaltı tabağınıza koyduğunuz leziz zeytinleriniz üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz. Biraz kekik, biraz pul biber, biraz limon suyu ekleyiniz.

Kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde özenle kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun.





Yeşil Zeytin besin öğeleri (40- 50 Adet için)

Enerji	:144 kcal
Yağ(g)	:13,5
Karbonhidrat(g)	:2,8
Protein(g)	:1,8
Kalsiyum(mg)	:80
Demir (mg)	:1,9
Vitamin A (IU)	:310
Vitamin B1 (mg)	:0,02
Vitamin B2 (mg)	0,02



ÖNEMLİ

Sofralık zeytini kokladığınızda sadece zeytin kokmalıdır. Ağzınıza aldığınızda zeytin tadını hissetmelisiniz. Eti-dokusu sağlam olmalı, kum gibi dağılmamalıdır. İtici, hoş olmayan tat ve koku almamalısınız.

Dolayısıyla sofralık zeytin, zeytin gibi kokmalıdır.

ÜRÜN BİLGİLERİMİZ

İçindekiler

Natürel yeşil zeytin, bitkisel yağ, tuz.

Natural green olives, corn oil, salt.

Türk Gıda Kodeksi Doğal Fermente Sofralık Zeytin Tebliğine ve TS 774'e uygun olarak üretilmiştir.

It has been produced According to TS 774 and natural fermented olive communiqué of Turkish Food Codex.

Güneş ışığından koruyunuz, serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Keep away from sunlight and in a cool, dry place.

Üretim tarihi, son tüketim tarihi ve seri numarası ambalajın üzerindedir.

Production date, expiry date and serial number are written on the package.

İletişim / Contact - Üretici / Producer

Olivasa Gıda Koz. Ltd. Şti.

Tel:+90 850 303 60 68

34.912, Pendik, İstanbul, TÜRKİYE

www.olivasa.com.tr

İşletme Kayıt No / Registration No: TR-45-K-017006



KIRMA ZEYTİN ÜRÜN VE AMBALAJ ÇEŞİTLERİMİZ



NO.152, Abidin Tatlı 700 cc Cam Ambalaj



NO.143, Olivasa 1000 cc Pet Ambalaj

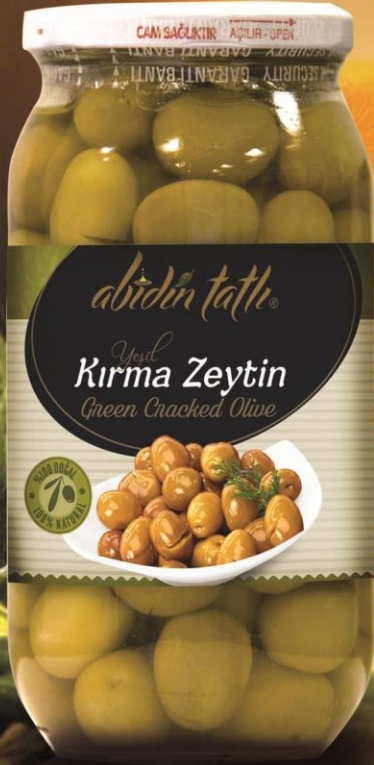
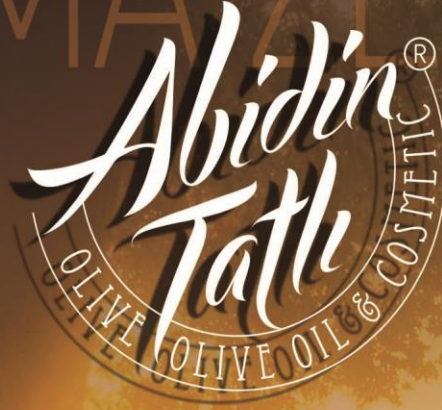


NO.145, Olivasa 10 kg cc Teneke Ambalaj



'hayatın damlası'

KIRMA ZEYTİN



Graphic Designed by Ebru Ekinci

www.abidintatli.com.tr

Copyright © ABİDİN TATLI - 2019
All rights reserved. Tüm hakları saklıdır.

NATÜREL YEŞİL DOLGU ZEYTİN STUFFED GREEN OLIVE

Ömrüm

Zeytin; düşük miktarda şeker içeriği, yüksek oranda yağ içeriği ve kendine has acı tadı ile farklı bir meyvedir. Zeytini tek çekirdekli meyvelerden ayıran özellikleri, diğer tek çekirdekli meyveler %12 gibi yüksek oranda şeker, %1-2 oranında yağ içerirken zeytinin %2-6 oranında şeker ve %15-35 oranında yağ içermesidir. Zeytini diğer meyvelerden ayıran en önemli özelliklerden bir diğeri de "oleuropein" denilen, zeytine doğal acılık tadını veren fenolik maddenin sadece zeytinde bulunmasıdır. Dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları yanında uzun yaşama olan ilginin artması, insanların zeytin ve zeytinyağı tüketimini arttırmıştır.

Sabah sofralarımızın vazgeçilmezlerinden olan zeytin, içerdiği fenolik bileşikler nedeniyle daha sağlıklı ve dinamik olmamızı sağlamaktadır. Sofralık zeytin sahip olduğu besin özellikleri ile fonksiyonel gıdalar arasında yer alabilecek gıda kalitesine sahiptir. Dolayısıyla her yaşta insanın günlük olarak sofralık zeytin tüketmesi sağlık açısından oldukça önemlidir. Yapılan bir çalışmada, günlük 50 g yani 5-10 adet zeytin tüketiminin, günlük olarak vücudumuza almamız gereken antioksidan miktarının %40'ını karşıladığı belirtilmektedir.

Badem Dolgulu, Biber Dolgulu, Sarımsak Dolgulu, Limon Dolgulu, Portakal Dolgulu Zeytin.

Kuzey Ege ve Akhisar, Gemlik yöresinin seçme zeytinlerden bademli, limonlu, portakallı, sarımsaklı, kırmızıbiberli olarak tek tek elde üretilen lezzetli mi lezzetli sofralık zeytinleridir. Kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde özenle kullanabilirsiniz.

Çekirdeği alınarak içine biber doldurulan yeşil zeytinimiz, kahvaltı tabağınıza koyduğunuz lezzetli zeytinlerinizin üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz.

Biraz kekik, biraz pul biber, biraz limon suyu ekleyiniz.

Afiyet olsun.



Yeşil Zeytin Besin Ögeleri (40- 50 Adet için)

Enerji	: 144 kcal
Yağ(g)	: 13,5
Karbonhidrat(g)	: 2,8
Protein(g)	: 1,8
Kalsiyum(mg)	: 80
Demir (mg)	: 1,9
Vitamin A (IU)	: 310
Vitamin B1 (mg)	: 0,02
Vitamin B2 (mg)	: 0,02



ÖNEMLİ

Sofralık zeytini kokladığınızda sadece zeytin kokmalıdır. Ağzınıza aldığınızda zeytin tadını hissetmelisiniz. Eti-dokusu sağlam olmalı, kum gibi dağılmamalıdır. İtici, hoş olmayan tat ve koku almamalısınız.

Dolayısıyla sofralık zeytin, zeytin gibi kokmalıdır.

ÜRÜN BİLGİLERİMİZ

İçindekiler

Natürel yeşil zeytin, kırmızıbiber, bitkisel yağ, tuz.

Natural green olives, red pepper, corn oil, salt.

Türk Gıda Kodeksi Doğal Fermente Sofralık Zeytin Tebliğine ve TS 774'e uygun olarak üretilmiştir.

It has been produced According to TS 774 and natural fermented olive communiqué of Turkish Food Codex.

Güneş ışığından koruyunuz, serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Keep away from sunlight and in a cool, dry place.

Üretim tarihi, son tüketim tarihi ve seri numarası ambalajın üzerindedir.

Production date, expiry date and serial number are written on the package.

İletişim / Contact - Üretici / Producer

Olivasa Gıda Koz. Ltd. Şti.

Tel: +90 850 303 60 68

34.912, Pendik, İstanbul, **TÜRKİYE**

www.olivasa.com.tr

İşletme Kayıt No / Registration No: TR-45-K-017006



DOLGU ZEYTİN ÜRÜN VE AMBALAJ ÇEŞİTLERİMİZ



NO.153, Abidin Tatlı 700 cc Cam Ambalaj



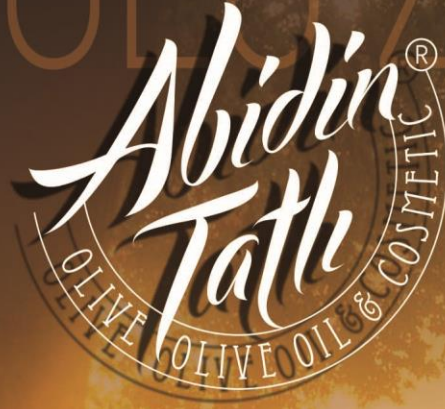
NO.145, Olivasa 1000 cc Pet Ambalaj



NO.146, Olivasa 10 kg cc Teneke Ambalaj

'hayatın damlası'

DOLGULU ZEYTİN



www.abidintatli.com.tr

Copyright © ABİDİN TATLI - 2019
All rights reserved. Tüm hakları saklıdır.

'hayatın damlası'



www.abidintatli.com.tr

Copyright © ABİDİN TATLI - 2019
All rights reserved. Tüm hakları saklıdır.

ZEYTİNLERİMİZ

NO	MARKA	ÜRÜNÜN ADI	AMBALAJ	ÖZELLİĞİ	D. Kalibre	Y. Kalibre	Natürel	Organik
1	140	Olivasa Siyah Zeytin	1000 gr	Pet Ambalaj		*	*	*
2	147	Olivasa Siyah Zeytin	10000 gr	Tnk. Ambalaj		*	*	*
3	141	Olivasa Yeşil Çizik Zeytin	1000 gr	Pet Ambalaj		*	*	*
4	142	Olivasa Yeşil Çizik Zeytin	10000 gr	Tnk. Ambalaj		*	*	*
5	143	Olivasa Yeşil Kırma Zeytin	1000 gr	Pet Ambalaj		*	*	*
6	144	Olivasa Yeşil Kırma Zeytin	10000 gr	Tnk. Ambalaj		*	*	*
7	145	Olivasa Yeşil Dolgu Zeytin	1000 gr	Pet Ambalaj		*	*	*
8	146	Olivasa Yeşil Dolgu Zeytin	10000 gr	Tnk. Ambalaj		*	*	*
9	150	A. Tatlı Siyah Zeytin	900 gr	Cam Ambalaj		*	*	*
10	151	A. Tatlı Yeşil Çizik Zeytin	900 gr	Cam Ambalaj		*	*	*
11	152	A. Tatlı Yeşil Kırma Zeytin	900 gr	Cam Ambalaj		*	*	*
12	153	A. Tatlı Yeşil Dolgu Zeytin	900 gr	Cam Ambalaj		*	*	*



'hayatın damlası'

İLETİŞİM / CONTACT - ÜRETİCİ / PRODUCER

OLIVASA GIDA Koz. San. Ve Tic. Ltd. Şti

Konak Mah. Cumhuriyet Blv. No: 24/303
35257, Konak - İzmir / TÜRKİYE
45200, Akhisar - Manisa / TÜRKİYE
34912, Pendik, İstanbul, TÜRKİYE

Telefon : +90 533 456 63 60
Tele Fax WhatsApp : +90 850 303 60 68
Mail : info@olivasa.com.tr
On line Web : www.olivasa.com.tr
Web : www.abidintatli.com.tr

