



Abidin Tatli®

**Researcher Writer
Degustation, Instructor And Degustator**

TEK BAHÇE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

**ÜRÜN GRUBU
MARKA
AMBALAJLAR
ÜRÜNLER**

TEK BAHÇE ÇEŞİTLERİ
ABİDİN TATLI
500 ml
ORGANİK – DOMAT – MEMECİK – AYVALIK - GEMLİK

1- ABİDİN TATLI ORGANİK ANTÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Organik Zeytinyağı

Zeytinin kalitesi zeytinyağının kalitesini belirler. Zeytin ağacı, yetiştiği yörenin iklim koşullarından, bitki örtüsünden, denize yakınlığından rakımdan etkilenir. Bu nedenle her yörenin zeytinyağı kendisinden başkasına benzemez. Kuzey Ege'de yetiştirilen Ayvalık yağlık zeytin çeşidinden üretilen zeytinyağımız yeşil meyve çağıla badem aromasına sahip meyvemsilik özelliği güçlü bir yağdır.

Organik tarım ve iyi tarım uygulamalarına önem vermekteyiz. Ürünümüz Ecocert Organik Ürün sertifikasına sahiptir.

- ☐ Sağlıklı yaşam için,
- ☐ Doğayı ve çevreyi korumak için
- ☐ Daha lezzetli beslenmek için
- ☐ Gelecek nesilleri korumak
- ☐ Kimyasalların insan ve çevre üzerindeki etkilerinden korunmak için

Temel prensibi organik üretim ve organik ürünü daha fazla alanda uygulamak ve yaygınlaştırmaktır.

Kusursuz, sağlıklı zeytinden taze sıkılmış yağda serbest yağ asidi miktarı %0,5 ve altındadır. Bu asitliğin sebebi ise trigliseritlerin hidrolizi sonucu yağ asitlerinin oluşmasına bağlıdır. Yağ elde edildikten sonra uygun olmayan koşullara maruz kalması bu hidrolizin

devam etmesine ve sonuçta trigliseritlerindigliserit, monogliserit ve yağ asitlerine dönüşmesine sebep olmaktadır. Zeytinyağında yüksek asitliğin oluşmasına etki eden faktörler arasında meyvenin böceklerden zarar görmesi, hasat ve yağın ayrılması işlemleri arasında geçen sürenin uzun olması, meyvedeki fungal hastalıklar sayılabilir.

Yağın fenolik bileşen miktarını etkileyen faktörler; tarım alanı özellikleri, iklim, zeytin türü ve hasat zamanı. Zeytinin olgunlaşma seviyesi, üretim ve depolamadır.

Üretimde kullandığımız zeytinleri öncelikle yöremiz zeytinlerinden seçiyor ve erken hasat olmasına dikkat ediyoruz.

Kesintisiz ve sürekli çalışan sistem olarak bilinen continue sistemler; bir taraftan zeytinin girip diğer taraftan son tüketime hazır zeytinyağının çıktığı proseslerdir. Bu sistemi kullandığımız fabrikamızda zeytinler; sıralı işlem makinaları arasında sürekli olarak hareket halindedir. Zeytin sırası ile; temizleme, kırma, yoğurma, santrifüj etkisi ile yağın çıkarılması ve temizlenmesi işlemlerinden el değmeden geçer. Üretimin her safhası deneyimli profesyonel personelimiz tarafından kontrol edilir.

Üretim işlemimizin son basamağı olarak; sıkılan zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarımız hiç bekletilmeden azot basınçlı çelik tanklarımızda ortalama 14-15 derecede ışık ve hava ile temas etmesine izin verilmeden depolanmaktadır. Zeytinyağının kalite unsurlarından biride depolama işlemidir. Buna önem vermekte ve gerekli hassasiyeti göstermekteyiz.

Zeytinlerimiz doğal yöntemlerle yetiştirilir. Zeytinyağımız Çanakkale zeytinlerinden hiç bekletilmeden ve hiçbir karışıma izin verilmeksizin özel bir üretim hattında, soğuk sıkma yöntemiyle elde edilir. Çanakkale Örencik Mevkisinde üretilir.

Bu ürünümüzde tat ve aroma hep aynıdır, çünkü her zaman aynı yörenin zeytinlerinden, içlerine yabancı bölge zeytini karıştırılmadan, Ege Denizinin iyodunu koklamış, kış boyunca Ege Denizinin lodosunu ve poyrazını sindirmiş zeytinlerden özenle sıkılmıştır. Plastik şişelere esir olmadığı için dalındaki aromasını ilk günkü gibi korumaktadır.

2- ABİDİN TATLI MEMECİK ANTÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Önemi ve Değerlendirilmesi



Memecik Ege Bölgesi'nin önemli zeytin çeşitlerindendir.

Ege Bölgesi'nin güneyindeki zeytin plantasyonlarında bu çeşide yoğun olarak rastlanmaktadır.

İzmir, Aydın, Manisa, Muğla ve Denizli illeri dışında Antalya, Sinop ve Kahramanmaraş illerinde de rastlanmaktadır.

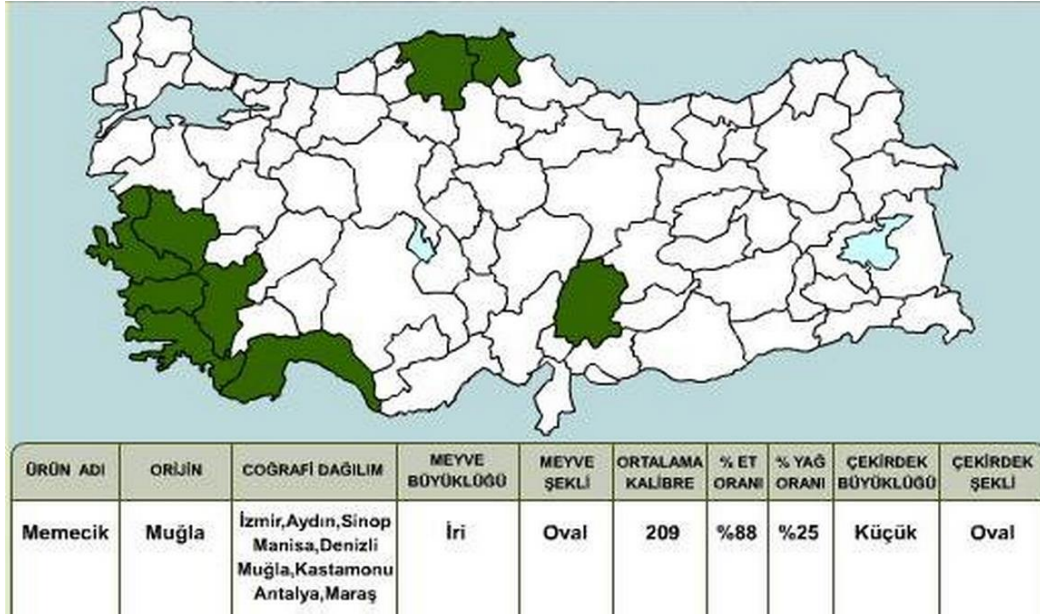
Taş arası, Aşı yeli, Tekir, Gülümbe, Şehir yağlık gibi isimler verilir.

Meyveleri ve çekirdekleri iri olup, % 28,6 oranında yağ içerir.

Kurağa karşı dayanıklı, dallanma özelliği iyi ve kuvvetli peririyozite göstermez. Kısmen kendine verimlidir. Ayvalık, Çakır, Erkence ve Memeli çeşitlerine ve Marmara Bölgesi çeşitlerinden Gemlik çeşitlerine babalık olarak kullanılır.

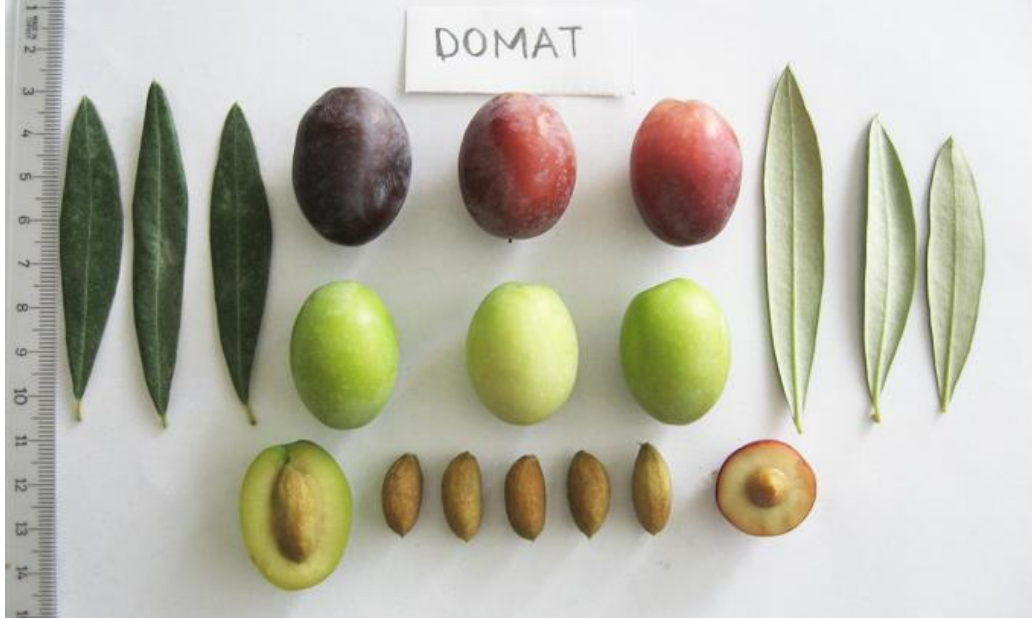
Yağı koyu yeşilimsi sarı renkte, meyve kokusu kuvvetli, kimyasal ve duyuşsal özellikler bakımından Ayvalık çeşidinden sonra gelir.

Yağ oranı yüksek olduğu için yağlık olarak da değerlendirilebilir. Elde edilen zeytinyağında çeşidin kendisine özel meyve kokulu bir yağı vardır.



3- ABİDİN TATLI DOMAT ANTÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Önemi ve Değerlendirilmesi



Manisa'da Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir'de Selçuk, Kemalpaşa, Aydın'da Söke, Karacasu, Kuyucak ilçelerindeki zeytinliklerde bulunur.

Kuvvetli gelişme gösterir. Erken meyveye yatar, düzenli ürün verir. Sulanan şartlarda yeşilsofralığa yönelik olarak önerilen bir çeşittir. Et çekirdek bağlantısı kuvvetli olmadığından et çekirdekten kolay ayrılır. Bu nedenle dolgulu yeşil zeytin yapımı için uygundur. Elle hasat edildiği için her yıl düzenli ürün alınır.

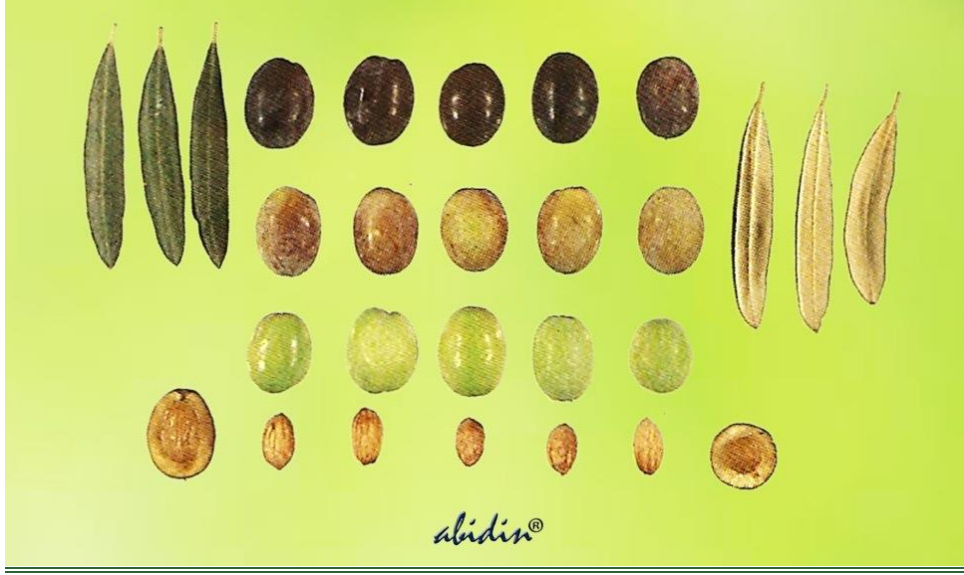
Genellikle yeşilsofralık olarak değerlendirilir. Ancak elde edilen yağ aroması yüksek aranan özelliklerde olduğundan dönem dönem yağa işlemekte avantajlı olabilir.



ÜRÜN ADI	ORJİN	COĞRAFİ DAĞILIM	MEYVE BÜYÜKLÜĞÜ	MEYVE ŞEKLİ	ORTALAMA KALİBRE	% ET ORANI	% YAĞ ORANI	ÇEKİRDEK BÜYÜKLÜĞÜ	ÇEKİRDEK ŞEKLİ
Domat	Akhisar	Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir, Kemalpaşa, Söke, Selçuk, Aydın, Karacasu, Kuyucak	İri	Silindirik	189	%84	%21	Orta	Silindirik

4- ABİDİN TATLI AYVALIK ANTÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Önemi ve Değerlendirilmesi

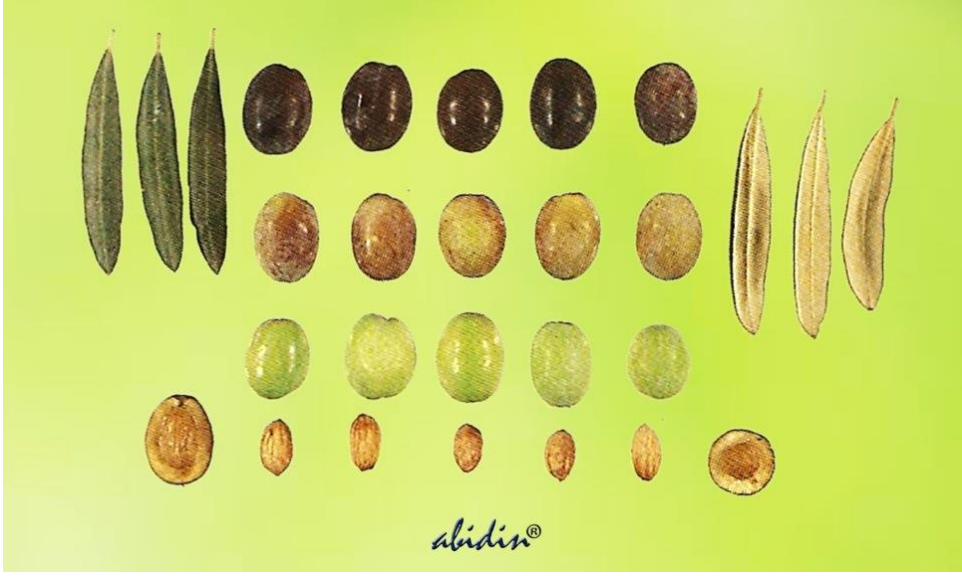


Ayvalık Zeytini

Kuzey Ege bölgesinde Balıkesir ilinin Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Edremit ve Havran ilçelerinden oluşan Körfez yöresinde yaygın bir çeşittir. Bu yöredeki zeytinliklerin hemen hemen tamamına yakını Ayvalık çeşidi ağaçlarından oluşmaktadır. Körfez bölgesi dışında Ege bölgesinde İzmir, Çanakkale, Akdeniz bölgesinde Antalya, İçel, Adana, Kahramanmaraş ve Güneydoğu Anadolu'da Mardin illerinde yayılım göstermektedir.

Kuvvetli ve dik gelişme gösterir. İyi bakım şartlarında büyük habituslu ağaç oluşturur.

Genellikle yağlık olarak değerlendirilir. Yağı koku, renk ve aroma bakımından iyi olup kimyasal ve duysal özellikler açısından üstün kalitelidir. Yeşil ve pembe olum dönemlerinde hasat edilen meyveleri yüksek aromatik kalitede yağ verir.



Ayvalık Zeytini



Ayvalık toprakları yaklaşık 2.500.000 zeytin ağacı barındırmaktadır ve bu bölgede doğal yayılım gösteren tüm ağaçlar Ayvalık çeşidi zeytin ağaçlarıdır. Bu rakam Türkiye zeytin ağacı varlığının yüzde ikisini oluşturmaktadır. Yörede doğal yayılım gösteren zeytin ağaçlarının tümü yüzyıllar evvel "delice" denilen yabani zeytin ağacından aşılantmışlardır ve bu yüzden de çevre koşullarına karşı çok dayanıklı ağaçlar.

Ayvalık zeytini, gerek yağlık, gerekse sofralık zeytin üretimine uygun bir çeşittir. Kendi yöresinde iyi yetiştirilip, iyi işlendiğinde yüksek duyusal ve kimyasal kalite özelliklerine sahip bir zeytinyağı üretilmektedir.

Kaliteli bir naturel sızma zeytinyağının elde edilmesi, ancak birçok koşulun bir araya gelmesiyle oluşabiliyor.

Zeytin ağacının çeşidi, yetiştiği yöre, bu yörenin senelik iklim koşulları, toprak yapısı gibi özelliklerin Ayvalık'ta bir araya geliş şekli, eşsiz Ayvalık Zeytinyağı lezzetini ortaya çıkarıyor.

Zeytin ağacı varlığı aynı zamanda bir kültür varlığını, mirasını temsil ediyor.

5- ABİDİN TATLI AYVALIK ANTÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Gemlik zeytinin en belirgin özelliği renginin koyu siyah olması ve etinin çekirdekten kolayca ayrılabilmesidir. Meyve ve çekirdekleri orta irilikte olup yaklaşık %30 oranında yağ içerir.

Gemlik bölgesinde üretilen zeytin tad ve yapı özellikleri dolayısı ile dünyanın en iyi **sofralık zeytin çeşidi** olarak kabul edilmektedir.

Gemlik bölgesinde **zeytin ağaçları** haziran ayında çiçek açmaya başlar. Temmuz ayında sap budaması yapılarak ağacın daha güçlü kalması sağlanmış olur.

Temmuz – Ağustos aylarında sulama yapılan ağaçlarda zeytin Eylül ayının ikinci yarısında yağlanmaya başlar. **Gemlik zeytinlerinin** hasadı Kasım, Aralık ve Ocak aylarında yapılır. Eğer Rekor Gelişim kullanıldıysa kasım ortası genellikle hasadı bitirmiş olursunuz. Çünkü rekor gelişim ile erken siyahlaşma söz konusudur.



Önemi ve Değerlendirilmesi

Bu çeşit için Trilye, Kıvırcık, Kaplık, Kara gibi isimlerde kullanılır.

Marmara bölgesinin önemli zeytin çeşitlerindendir.

Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Kastamonu, İzmir, Manisa, Aydın, İçel, Adana, Antalya ve Adıyaman illerinde de yetiştirilmekte olup oldukça geniş bir alana yayılmıştır.

Ülkemizde kamu kurumları ve özel sektör tarafından üretilen zeytin fidanlarının % 80'ne yakını Gemlik zeytin çeşidi fidanlarıdır. Bundan dolayı zeytinciliğin yapıldığı bütün bölgelerde bu çeşide rastlanır.

Meyve ve çekirdekleri orta irilikte olup % 29,9 oranında yağ içerir.

Genellikle siyah sofralık olarak değerlendirilir.

Meyveleri yağ bakımından zengin olduğundan sofralık dışındaki taneler yağlık olarak değerlendirilir.

Marmara bölgesinde Mudanya, Gemlik, Orhangazi ve İznik yöresinde yoğun olarak yetiştiriciliği yapılmakta olup bölgedeki zeytinliklerin yaklaşık % 80-85'ini

oluşturmaktadır. Gemlik zeytin çeşidi çeliklerinin köklenme oranı yüksek olduğu için ülkemizdeki zeytin fidanı üretiminde büyük önem taşımaktadır. Türkiye'de üretilen zeytin fidanının büyük bir kısmı (yaklaşık % 90-95) Gemlik çeşidi olduğundan bu çeşidin yetiştirilmesi oldukça geniş bir coğrafi dağılım göstermektedir. Kısmen kendine verimlidir, gerektiğinde Ayvalık, Çakır ve Erkence çeşitlerine tozlayıcı olarak önerilebilir. Verimi Yüksek bir çeşit olup iyi bakım şartlarında yıllara göre düzenli ürün verir. Erken olgunlaşır. Ege bölgesi şartlarında Mayıs'ın ikinci haftası meyve bağlar, Ağustos'un son haftası ile Eylül'ün ilk haftası yeşil, Kasım'ın ilk yarısı siyah olum dönemindedir. Soğuğa karşı kısmen dayanıklı, Verticillium solgunluğuna orta derecede duyarlıdır.

Çok amaçlı kullanıma elverişli olmasına rağmen genellikle siyah sofralık olarak değerlendirilir.

Genel Bilgi

Zeytin ağacı varlığı aynı zamanda bir kültür varlığını, mirasını temsil ediyor.

Her derde deva bu altın sıvı doğru üretilip, doğru depolanıp ve doğru ambalajla elinize ulaştığında adeta kıymetli bir hazinedir. Bu ürünümüz güney ege'nin en yoğun aromalı zeytin çeşitlerinden çok özenli bir şekilde toplanıp, birkaç saat içerisinde işlenmek üzere serin bir ortamda sıkım ünitesine ulaştırılmış, yine özenli bir şekilde temizlenmiş, sıcaklık ve nemden arındırılmış sistemde kısa süreli bir sıkım işlemine tabi tutulan sağlıklı zeytin tanelerinden elde edilmiştir.

Şişenin kapağını açtığınızda eşsiz çiçek kokuları ve meyve aromaları alacaksınız. Bütün çeşitlerin özgün ve yoğun aromasını ve yoğun tadını anında hissedeceksiniz.

Bu ürün özel olarak bütün duyuşal ve kimyasal analizlerden geçirilerek üstün aroma ve kalitesi onaylanır. Zeytinyağının diğer yağlara üstünlüğünü sağlayan temel bileşenlerden biri tekli ve çoklu doymamış yağ asiti miktarıdır. (Doymamış yağ asiti miktarı vücuttaki kan kolesterolünün dengeleyicisidir). Diğerleri ise fenollerdir. Fenoller yağa aromasını vermesi yanında zeytinyağına sağlık iksiri özelliğini katan gruptur. Zeytinyağınız ne kadar fazla fresh ve aromatik ise bilin ki o kadar iyi bir sağlık iksiri satın almış olursunuz. Biz üretimimiz esnasında fenollerin zeytinyağımızın bünyesinde kalabilmesi için düşük ısı ve yavaş devir uyguluyoruz. Mümkün olan en kısa sürede enzimlerin yağ bozma etkisi başlamadan yağımızı elde ediyoruz.

Abidin Taatlı Tek Bahçe Natürel Sızma Zeytinyağları Ülkemizin mono varyete (tek çeşit) olarak üretilen, kimyasal ve duyuşal analizleri yapılarak tüketiciyle buluşturulan nadide ürünlerimizdendir.

Özellikle etiketlerine baktığınızda her çeşide özel baskı ve koyu renkli şişelerde ışıyı engelleyen, tüketiciye bozulmadan ulaştırılması hedeflenen ürün gamını görüyorsunuz.

Abidin Taatlı Tek Bahçe Natürel Sızma Zeytinyağlarını salata, meze, soğuk zeytinyağlı yemekler, et yemekleri, balık ve beyaz etlerde kullandığınızda ayrı bir lezzet dünyasına geçeceksiniz. Özellikle bu üst sınıf yağların çiğ tüketilmesini tavsiye edilmektedir.

Abidin Taatlı Tek Bahçe Natürel Sızma Zeytinyağı 2013 yılında çıktığı yolda 2014 yılında düzenlenen 7.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında erinde **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2016 yılında düzenlenen 9.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2017 yılında düzenlenen 10.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2017 yılında düzenlenen 10.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **JÜRİ ZEL ÖDÜLÜ** olarak başarısını kanıtlamıştır.

Ayrıca; 2018 yılında düzenlenen 11.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** alarak başarısını kanıtlamıştır.

2018 yılında düzenlenen 11.Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **GÜMÜŞ Madalya** alarak başarısını kanıtlamıştır.

Zeytinyağı besin öğeleri tablosu (100 gr için)

Kalori	:884 kcal
Lif(g)	:0
Protein (g)	:0
Kalsiyum (g)	:0
Doymuş Yağ asiti (%)	:15
Doymamış yağ (%)	:85

Kimyasal Analiz Sonuçları

Sınıf	: Natürel Sızma Zeytinyağı
Serbest Yağ Asitliği(oleik asit cinsinden %)	: 0,3
Peroksit değeri (Peroksit değeri(meq gr O2/kg)	: 5

Yağ Asitleri Kompozisyonu ((%) (Ortalama))

Miristik asit	: 0,02
Palmitik asit	: 13,67
Palmitoleik asit	: 0,94
Heptadekanoik asit	: 0,15
Heptadeseonoik asit	: 0,24
Stearik asit	: 2,64
Oleik asit	: 70,50
Linoleik asit	: 10,21
Linolenik asit	: 0,62
Araşidik asit	: 0,43
Gadoleik asit	: 0,30
Behenikasit	: 0,13

Sterol kompozisyonu (%)

Cholesterol	:
Brassicasterol	:
Campesterol	:
Stigmasterol	:
Delta 7 stigmastenol	:
Toplam Beta sitosterol+sitostenol+delta 5 avenosterol	:
Delta5-24 stigmastadienol(toplam)	: 94,32
Eritrodiol+ uvaol (toplam steroller içinde %)	: 2,2
ECN 42 farkı:	: 0,006

Duyusal Analiz Sonuçları (Ortlama)

Meyvemsilik	:4
Acılık	:4

Yakıcılık :5
Polifenol :355

Ayvalık, Gemlik ve Delice çeşitlerinin eşsiz çiçek aromaları mevcuttur.

Tattığınız da badem, çağla tadı alırken kokusunda bergamot çiçeği aroması hakimdir.

Acılık ve yakıcılık ülkemiz yağlarının ortalamasının üzerinde olması zeytinyağının fenol maddelerini kaybetmeden korunduğunun belirtisi olmakla birlikte zeytinyağının işlenmesinde soğuk sıkım tekniğinin uygulandığını göstermektedir. Böylece bu üründe zeytinyağına işlenen memecik çeşidinin kendine özgü acılık, yakıcılık ve meyvemsilik gibi olumlu duyuşsal özellik seviyelerini uygun koşullarda saklanması koşulu ile raf ömrü boyunca koruyacağına emin olabiliriz.

ÜRÜN AYRINTILARI

500 ml Renkli Cam Ambalajlı Ürünlerdir.

Erken Hasat Ürünleridir.

Soğuk Sıkım Ürünleridir.

Kimyasal ve Duyusal Analiz Yapılmış Ürünlerdir.

Ödüllü Ürünlerdir.

