

www.ozgul.com



**ATILLA**  
ÇELEBİ  
**ÖZGÜL**  
*Olive & Olive Oil*

**Özgül Tekstil Elektronik Ambalaj ve Gıda Ltd. Şti.**

Factory : Kızılkeçili Köyü / Edremit / BALIKESİR / TURKEY

Phone : +90.266. 384 27 22 - Fax : +90.266. 384 39 38

Headquarters : Deliklitaş Mh. İ. Karaoğlanoğlu Cad. No. 18/B ESKİŞEHİR / TURKEY

Phone : +90.222. 220 90 08 - Fax : +90.222. 220 90 08

**ATILLA**  
ÇELEBİ  
**ÖZGÜL**  
*Olive & Olive Oil*

www.ozgul.com



Natural Pure



330 Gr • Naturel Scratch Green Olive

Hand picked, early harvest green olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Small glass jar. Calibration: 201- 230



480 Gr • Naturel Scratch Green Olive

Hand picked, early harvest green olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Small glass jar. Calibration: 201- 230/ 231- 270/ 271- 310



1000 Gr • Naturel Scratch Green Olive

Hand picked, early harvest green olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Small glass jar. Calibration: 201- 230/ 231- 270/ 271- 310



1000 Gr • Naturel Scratch Green Olive

Hand picked, early harvest green olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Plastic box. Calibration: 201- 230/ 231- 270



1500 Gr • Naturel Salted black Olive

Special selection black olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Small glass jar. Calibration: 201- 230/ 231- 270



10 Kg • Naturel Scratch Green Olive

Hand picked, early harvest green olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Tin box. Calibration: 170-200 / 201- 230 / 231- 270 / 271-310



10 Kg • Naturel Salted black Olive

Special selection black olives. Using No Chemicals and No Heat treatment. All naturel. Tin box. Calibration: 201- 230 / 231- 270 / 271-310



- Zeytinyağı A, D, E ve K vitamini içeriği ile vücutta antioksidan etkisi gösterir, hücrelerin yenilenmesini hızlandırır.
- Zeytinyağı yaşlanmayı genel olarak geciktirdiği gibi, yaşlanmanın doku, organ ve beyin fonksiyonları üzerindeki etkisini de yavaşlatır.
- Yüksek oranda doymamış yağ içerdiğinden, kötü huylu kolesterol seviyesini düşürürken, iyi huylu kolesterol seviyesine etki etmez ve kalp hastalıklarının oluşmasını önler.
- Kemiklerin güçlenmesine katkıda bulunur.
- En kolay hazmedilen yağ olduğundan, tam anlamıyla mide dostudur. Yemeklerden önce içildiğinde mide çeperini kaplayıp, gastrit ve ülser gibi hastalıklara yakalanma riskini önler.
- Zeytinyağı, katı ve sıvı tüm yağlar arasında en kolay hazmedilen yağdır.
- İdrar yolları ve safra kesesi rahatsızlıklarının giderilmesini sağlar.
- Beynin gelişimini ve kemiklerin güçlenmesini hızlandırır.
- Cildi besleyen, koruyan ve yumuşatan zeytinyağı ağızda çalkalandığında dişlerin beyaz kalmasını sağlayıp, dişetlerini güçlendirir.
- İçine zeytinyağı katılmış süt neredeyse anne sütü kadar fayda sağlar.
- Hücreleri yeniler, doku ve organların yaşlanmasını geciktirir. Beynin daha uzun süre sağlıklı ve zinde kalmasını sağlar.
- Kanseri ilacı olarak kullanılan squalene adlı madde sızma zeytinyağında bol miktarda bulunmaktadır.
- Merhem olarak da kullanılan zeytinyağı; tahrişin neden olduğu acı ile yanmayı giderici ve yumuşatıcı özellikleri olan losyondur
- Zeytinyağı insülin direncini engeller ve kandaki glikozun daha iyi kontrolünü sağlar.
- Zehirlerle karşı fayda verir ,karnı bırakır ,solucanı düşürür. Cildi yumuşatır, saçın ağarmasını yavaşlatır.
- Yeni doğmuş bebeklerin beyin gelişimi için gerekli olan linoleik asit oranı zeytinyağında yüksek seviyede olduğundan, bebek bekleyen ve emzikli annelerin beslenmesi için en uygun yağdır.



- Olive oil has an antioxidant effect in the body with its A, D, E and K vitamin content and accelerates the recovery of the cells.
- Generally, olive oil retards the aging, and it slows down the effects of aging over tissues, organ and brain functions.
- As it consists of high rate unsaturated oil, it decreases the malignant cholesterol level, yet does not affect the good cholesterol level and prevents the formation of heart diseases.
- It helps strengthening of the bones.
- As it is the easiest digested oil, it is completely stomach friendly. When it is taken prior to meal, it covers the stomach membrane and prevents the illnesses such as gastritis and ulcer.
- Olive oil is the oil that is digested easily among the other oils.
- It eliminates the diseases in urinary tact and gall bladder.
- It accelerates the brain development and bone strengthening.
- When olive oil that smoothens and softens the skin is gargled, it allows the teeth to be white and strengthens the gum.
- Milk with olive oil is beneficial as nearly as the human milk.
- It rejuvenates the cells, and retards the aging of tissues and organs. It keeps the brain more healthy and active for longer periods.
- The agent called squalene used as cancer drug is available within virgin olive oil in substantial amounts.
- The olive oil used as cream has a property to soothe the burning pains and soften the irritation.
- Olive oil prevents the insulin resistance and controls the glucose in the blood better.
- It is effective against poisons, and removes the parasites. Soften the skins and slows down graying.
- The linoleic acid required for the brain development of new born babies is available considerably in olive oil and thus it is the most suitable oil for the pregnant and breast feeding mothers.



—A,D,E,K のビタミンが含まれているのでオリーブ油は体に抗酸化物の影響を与える。そのうえで細胞を新たにする

—オリーブ油は主に年をとるのを繰り延べる。その他、高齢期が組織や器官や脳みそにもたらす機能的な悪い影響を減らす

—高割合で飽和していない油を擁するので、悪い気性のコレステロールを減らすがいい気性のコレステロールになんの影響も与えない。そして心臓病を防ぐ。

—骨を強める

—消化しやすい油なので胃にやさしい。食事の前に飲むと、胃の薄膜を覆って胃炎症や潰瘍病などに感染するのを防ぐ

—固体と液体の油の中、最も消化しやすいものである。

—尿道や胆嚢などの疾患を治す

—脳みその成長や骨の強化を速める

—肌を栄養したり守ったりすべすべにしたりするオリーブ油は口の中で濯ぐと歯が白くする傍ら、歯ゴムをも強める。

—中にオリーブ油を入れ加えたミルクは母乳ほどヘルシーである

—細胞を新たにするほか、組織及び器官の老年期を遅くする。または、脳みその回転を良くする。

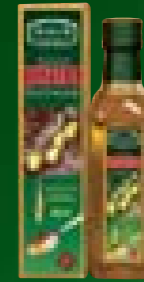
—ガンの薬として利用される“スクワレン”というものはオリーブ油に富む

—軟膏として使うオリーブ油は皮膚の痛みや炎症などをなくしたり肌をすべすべにしたりするローションである。

—オリーブ油はインシュリン抵抗力を防ぐほか、血のグルコースの蔓延を食い止める。

—毒にたいしての抵抗力を与えたりぜん虫をなくしたり肌をすべすべにしたりする上で、髪の毛が白くなるのを防ぐ

—生まれたばかりのベビーの脳みその成長のために必要な“リノレイク酸”はオリーブ油に多くあるので妊娠中及び産褥期の女性にお勧めである。



250 ml • Early harvest, cold pressed extra virgin olive oil.

Acidity : 0.2%- 0.4% acid  
250 ml glass bottled.  
Use for dipping bread, as part of a salad dressing or sauce or toss with cooked pasta.  
Cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



500 ml • Early harvest, cold pressed extra virgin olive oil.

Acidity: 0.2%- 0.4% acid  
500 ml glass bottled.  
Use for dipping bread, as part of a salad dressing or sauce or toss with cooked pasta.  
Cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



750 ml • Early harvest, cold pressed extra virgin olive oil.

Acidity: 0.2%- 0.4% acid  
750 ml glass bottled.  
Use for dipping bread, as part of a salad dressing or sauce or toss with cooked pasta.  
Cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



2 Lt • Special selection, cold pressed extra virgin olive oil.

Acidity 0.5% - 0.6% acid  
2000 ml tin box.  
Use for all cooking and baking.  
Cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



5 Lt • Special selection, cold pressed extra virgin olive oil.

Acidity 0.5% - 0.6% acid  
2000 ml tin box.  
Use for all cooking and baking.  
Cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



## Gold Dressed-Extra Virgin Olive Oil



  Natürel, rafineri ve riviera olmak üzere üç çeşit zeytinyağı vardır. Bu çeşitlerden insan sağlığına en faydalı olanı naturel sızma zeytinyağıdır. Hiç bir kimyasal işlem uygulanmadan zeytin meyvesinin sıkılarak elde edilmesiyle meydana gelir. Sadece soğuk sıkım naturel ekstra sızma zeytinyağı üreten fabrikamız zeytinin kabuğunu ayırdıktan sonra çekirdeğini bütün olarak çıkartarak sadece yenilebilen kısmını soğuk sıkım metoduyla (29 °C) sıkarak elde edilen yağı paslanmaz tanklarda 6 ay zeytinyağına uygun saklama koşullarında dinlendirdikten sonra hiç bir kimyasal işleme tabi tutmadan doğal haliyle cam şişelerde ambalajlayarak damak tadına ve sağlığına özen gösteren müşterilerine sunmaktadır.

### 1. Naturel Zeytinyağı

Zeytin meyvesinin doğal renk, koku ve tat özelliklerini taşıyan hiçbir kimyasal işlem uygulamadan elde edilen yağıdır. Zeytinyağının en değerlisidir. Naturel zeytinyağları asitlik derecesine göre, naturel sızma, naturel birinci ve naturel ikinci olarak kalitelere ayrılır.

- Naturel sızma: Erken hasat tam olgunlaşmamış zeytinlerin, herhangi bir ısıl işlemden geçirilmeden sıkılmasıyla elde edilir. Asit oranı en fazla %1'dir.
- Naturel birinci: Asit oranı, sızmadan biraz daha yüksektir ancak % 2'yi geçmez.
- Naturel ikinci: Asit oranı en fazla % 3.3'tür.

### 2. Rafine zeytinyağı

Doğrudan tüketim için tercih edilmeyen yüksek asitli ya da iyi olmayan tat ve kokuya sahip zeytinyağlarının doğal yapılarını değiştirmeden, rafine edilerek (yüksek ısı verilerek) temizlenmesiyle ortaya çıkar. Rafine işlemi, yağıdaki istenmeyen yönleri gidermeye yarayan bir temizliktir. Böylece istenmeyen zararlı bakteriler temizlenirken yararlı enzimler de kaybolmaktadır. Zeytinyağına hiçbir yabancı madde eklenmez ve istenmeyen özellikleri giderildikten sonra, iyi kalite bir zeytinyağı ile karıştırılır.

### 3. Riviera zeytinyağı

Rafine zeytinyağı ile naturel zeytinyağının harmanlanması ile elde edilen zeytinyağıdır. % 80-90 oranında rafine edilmiş yağa, % 20'ye kadar naturel yağ karıştırılır. Yağın asit oranı en fazla % 1.5'tir.



There are three kinds of olive oil, natural, refined and Riviera. The most beneficial one to human health is the extra virgin olive oil among these types. It is produced by pressing the olive without any chemical process. Our factory only producing cold press extra virgin olive oil present the oil to its customer with gusto and caring their health in glass bottle packages in its natural form, without any chemical process upon stilling in stainless steel tanks for 6 months that is taken by cold press method (29 C) of the edible section of the olive upon removing the stone in whole.

### 1. Natural Olive Oil

It is the oil produced without any chemical process bearing the natural color, odor and taste of the olive. It is most valuable olive oil. The natural olive oils are separated into quality classification according to their acidity; extra virgin olive oil, virgin olive oil and pure olive oil.

- Extra virgin olive oil: Acquired by pressing the early harvest semi mature olives without any heat treatment. The acidity is 1% at maximum.
- Virgin olive oil: Acidity is a little bit higher yet does not exceed 2%.
- Pure olive oil: The acidity is 3.3% at maximum.

### 2. Refined Olive Oil:

This is produced by refining (heating at high temperatures) and cleaning without changing the natural structures of the olive oil having unfavorable taste and odor and high acidity and not preferred for direct consumption. Refining process is a cleaning to remove the undesired elements in the oil. Thus, during this cleaning process not only the harmful bacteria but also the useful enzymes are also lost. No foreign additive is added to the olive oil and upon removal of the undesired elements; it is mixed with a quality olive oil.

### 3. Riviera Olive Oil

It is the olive oil produced by blending the refined olive oil and natural olive oil. Natural olive oil at 20% is mixed with the refined olive oil at 80 – 90 %. The acidity of the olive oil is maximum 1.5 %.



自然や精製やリビエラという三つのオリーブ油がある。その中、人間健康に最もいいのは自然な浸出液のオリーブ油である。この油は科学的に加工されずにオリーブの実を搾るだけで作るものである。うちの工場で“冷えた状態で搾られた自然な浸出液のオリーブ油”を生産するのである。その生産方法は次のとおりである。

ーオリーブの実の皮を剥く

ー実の中の種を取り出す

ー残って食べられる部分を“冷えた状態で搾る”方法で29度で圧搾する

ー搾って作った油をステンレス製のタンクに入れる

ーその後、六ヶ月間オリーブ油を休ませ

ー最後にまず、科学の加工を一切潤色せずに自然のまま、ボトルの中に入れる荷造る。その後、食感や健康などに注意するお客さまに出来た作品を提供する

1ー) 自然オリーブ油

オリーブの実の自然な色やにおいや味を擁して科学的に加工されずに作る油である。オリーブ油の中、一番貴重である。自然オリーブ油は酸性によると、自然浸出液、自然一等と自然二等という三つの種類に分かれる。

自然浸出液の油：早収穫期、まだ熟していないオリーブを暖房的に加工せずに手で搾って作るものである。酸性の割合は最高で%1である。

自然一等の油：酸性の割合は上記の自然浸出液のよりもう少し高いとはいえ、具体的に言えば、%2を超えない。

自然二等の油：酸性の割合は最高でも%3.3である。

2ー) 精製のオリーブ油

直接に消費されにくくて、酸性割合が高くていい味とにおいがしないオリーブ油を自然な構成を変えずに精製して使用状態にするものである。この精製方法を行うのは油にある遺憾点をなくするためである。そうすると、遺憾なバクテリアがなくなる。オリーブ油は他のものを入れ加えられずに高級のオリーブ油と混ぜられる。

3ー) リビエラオリーブ油

精製のオリーブ油と自然オリーブ油を混ぜて作る種類である。%80 か %90 の精製された油に%20までの自然油を入れ加えるものである。酸性割合は最高%1.5である。



## Immortal Tree



  En doğal sağlık kaynaklarından biri olan, birçok efsaneye konu olmuş, barışın simgesi, bütün kutsal kitaplarda yer alan ZEYTİN ağacının tarihi, yaklaşık 40.000 yıl öncesine dayanır.

Dünya üzerinde yetişen ve yetişmekte olan bütün ağaçların ilki olduğu söylenmektedir.

Böylesine mükemmel ve kutsal zeytin ağacının meyvesi olan zeytin eski çağlardan beri, kutsama, aydınlatma, yemek, sağlık, tedavi, temizlik, güzellik amaçlarıyla kullanılmıştır. Zeytin ağacının yaprakları ise barışın simgesidir.



The OLIVE tree, one of the most natural resource, being referred in many legends, the symbol of peace and having many citations in all holy books has a history going back around 40.000 years.

It is recalled that it is the first of all trees grown or being grown overall world.

The olive, the fruit of such an excellent and holy olive tree, is used for many purposes in consecration, illumination, food, health, treatment, cleaning and beauty since ancient times. And the branch of olive tree is the symbol of peace.



最も健康な根源で数々の伝説に残った他、平和の象徴と見られて神聖の本まで載り及ぶオリーブの木の歴史はほぼ四万年前に遡る。

世界中、生長している木々の中で最初の木という。

このようなすばらしいストーリーを持って、神聖的なオリーブの木の実であるオリーブは古代から聖別、清澄、料理、健康、治療、クリーニング、美貌の目的で利用されてきた。





Bütün kutsal kitaplarda zeytin ağacının ve zeytinyağının öneminden bahseder. Ve hepsinin ortak noktası, zeytin ağacının bütün ağaçların ilki olduğudur. Efsaneye göre, Hz.Adem ölünce, oğlu, cennet bahçesi meleğinden aldığı, iyilik ve kötülük ağacı tohumlarını, Hz.Adem'in ağızına koyar. Bu tohumlardan da 3 ağaç yeşerir. Zeytin, sedir ve selvi. Ve bu üç ağaç içinde de ilk yeşeren zeytindir.

Başka bir rivayete göre de, Hz. Nuh Peygamber tufan biraz durulur gibi olunca gemisinin güvertesinden beyaz bir güvercin uçurur. Bu beyaz güvercin bir müddet sonra gemiye ağızında bir zeytin dalıyla döner. Böylece Hz. Nuh Peygamber tufanın bittiğini ve suların çekildiğini anlar. Bu nedenle ağızında zeytin dalıyla beyaz güvercin yıllar boyu barışın sembolü olmuştur.

Din kitaplarında Tevrat ve İncil'de 140 yerde zeytin terimi geçer .Tevrat'ta, vaftiz yağı (Kutsal Mesih Yağı)'nın hazırlanışı anlatılırken "Yehova'nın Hz.Musa Peygambere zeytinyağı ile seçkin parfümlerin karışımından oluşan reçetesinin verildiğinden bahseder. Hz. Davut Peygamber de zeytini doğru insana benzettir. İncil inancına göre, Kudüs Zeytindağı'ndaki 8 zeytin ağacı Hz. İsa Peygamber'in çarmıha gerilişine tanıklık etmiştir. Hz. İsa Peygamberin göğze çıkışını gerçekleştirdiği Zeytindağı'ndaki bahçede o zamandan kalma zeytin ağaçları bugün hala durmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'de Nahl, Tin, Enam, Müminun, Abese, Nur surelerinde geçer. Zeytin övülmüş ve ondan mübarek bir bitki olarak bahsedilmiştir. Zeytinden Hz. Muhammed (SAV) de sık sık bahsetmiş, hurma, su ve zeytin ile iftar edilmesi de fıkıh kitaplarında tavsiye edilmiştir. Zeytin mideyi doldurmadığı halde besleyici olabildiği için tasavvufta riyazet yapanların en çok rağbet ettiği gıdalardan biri olmuştur.



All holy books mention about the importance of olive tree and olive oil. And the common point of all is that the olive tree is the first of all trees. According to the legend, when Adam died, his son put the seeds of the goodness and evilness tree taken from the angel in heaven's garden inside mouth of Adam. Three trees blossom from these seeds; olive, cedar, cypress. Olive is the tree blossoming first among the three.

According to another tale, when the Great Flood settled a little, Noah has flown a white dove from the deck of his arc. This white dove returned to the arc with a piece of olive branch in its mouth. Thus, Noah understood that the Flood was over and the waters were ebbed and subsided. Because of this, the olive branch and the white dove has become the symbol of peace for many long years.

In holy books, Bible and the Old Testament, there are 140 references to olive and olive oil. In the Old Testament, during the citation on the preparation of holy anointing oil, it mentions that a prescription comprised of elegant perfumes and olive oil was given to the Moses by Jehovah. Also, David resembles the olive to a truthful person. According to the Bible belief, the 8 olive trees at Mount of Olives in Jerusalem witnessed the crucifixion of Jesus. In the garden at the Mount of Olives where the ascension of Jesus happened, there are still olive trees existing from that time.

In the Koran, olive and olive oil are mentioned in the suras, Nahl, Tin, Enam, Muminun, Abese and Nur. Olive is praised and referred as a very holy vegetable. Mohammed also mentioned about the olive frequently, and it was recommended in the Islamic books that the iftar (the breaking of Ramadan fast in the evening) should be made with date, water and olive. Olive has become one of the favorable food for the ascetics though not filling the stomach but very nutritive.



オリーブの木の葉だと、平和の象徴である。全ての神聖の木はオリーブの木あるいは、オリーブ油の重要性について言及するのである。その言及の共通点はオリーブの木が世界の初めての木のことである。

ある伝説によると、預言者のアダム（世界の最初の人間）はなくなった時、息子さんが天国の庭の天使からいただいた美毒と悪毒の木の種子をアダムの口の中に入れる。それからこの種子からも三つの木が生える。この木々はオリーブ、シーダー及びイトスギである。その中からも最初に生え出たのは前述のようにオリーブの木である。

また、別の風説によると、預言者のノアは洪水が穏やかになりかけた時、箱舟の甲板から白い鳩を飛び放した。しばらくしてその白い鳩は口にオリーブの木の葉がありまま箱舟に戻ってきた。預言者のノアはそれで洪水が止んで水が退いたことが分かる。この出来事以来、口にオリーブの木の葉がある鳩は平和の象徴だとみられてきたようである。

神聖の旧約聖書と新約聖書の通産百四十ヶ所でオリーブに関する説明を挙げる。旧約聖書の洗礼油（神聖のメシア油）の作り方の説明によると、神様のヤホバが預言者のモーセにオリーブ油と重要な香水の混合で構成された診断書を与えたという。預言者のダビデはオリーブを善人に例えていたようである。新約聖書によると、エルサレムのオリーブ山にある（キリストが祈りの場所とし、また昇天した所とされる）八つのオリーブの木はイエス十字架罰（磔）を目撃したという。預言者のイエスは昇天したオリーブ山の庭に今に、その時代から残ってきたオリーブの木々がある。

イスラム教の経典書であるコーランのナヒル、ティン、エナム、ムミヌン、アベセ、ヌールという祈りにおいてオリーブに関する説明を挙げる。その説明において、オリーブが賞賛されて神聖の植物だと見られるのである。イスラム教の預言者のムハンマドもオリーブの話をよくいたしていた。その他に、ナツメヤシ、水とオリーブで断食を切るのはイスラム教の正経書で勧められるものである。または、オリーブはお腹を一杯にしないにもかかわらず、滋養分の多いのでスーフィー主義の分野において禁欲生活をする人々の一番よく食べる栄養物の一つである。



Hiç bir kimyasal ve ısı işlem görmeden elde edilen tek meyve yağı Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağıdır. Fabrikamız yüksek kalitede soğuk sıkım sızma zeytinyağı üreten butik bir tesistir. Zeytinyağının tadını ve kalitesini; zeytinyağı üretilecek zeytinin yetiştiği toprak, iklim koşulları, kullanılan gübre, hasat zamanı ve hasat şekli gibi birçok faktör etkiler. Üretim tesisimizin bulunduğu bölge dünyanın en kaliteli zeytinlerinin yetiştirildiği Edremit'in Kaz dağları bölgesidir. Ağaçta açan her 20 çiçekten ancak 1 tanesi zeytine dönüşür. Zeytin hasadında toplama şekilleri: elle toplama yada silkme yöntemidir. Elle toplamada saatte en fazla 9-10 kilogram zeytinin toplandığı bu yöntem, meyve sağlam ise en iyi kalitede zeytinyağı üretilmesini sağlar. Zeytinin, hasat edildikten sonra aynı gün içerisinde işlenmesi gerekir. 1 kilo erken hasat zeytinyağı üretmek için yaklaşık 10 kilo zeytin kullanılır. Bölgemizdeki kaliteli zeytinlerin elle tek tek toplanıp hijyenik bir ortamda maksimum 29 °C' de sıkılmasıyla soğuk sıkım erken hasat ekstra sızma zeytinyağını elde ediyoruz. Hiçbir kimyasal yada ısı işlem görmeden meyvenin elle sıkılmışçasına doğal (natürel) elde ettiğimiz zeytin yağlarımız, nadir bulunan % 0,2 ile % 0,6 arasında asit içerir.

Ekstra soğuk sıkım zeytin yağlarımız her türlü diyet, sağlık, kozmetik, için idealdir.



The only vegetable oil obtained without any chemical process and heat treatment is the cold pressed extra virgin olive oil. Our Factory is a boutique plant producing cold press virgin olive oil at the highest quality. The taste and quality of the olive oil is influenced by many factors such as the soil where the olive is raised, climatic conditions, the fertilizers used, harvesting period and harvesting method. The location of our facility is the Kaz Mountains, Edremit region where the top quality olive of the world are grown and the top quality of olive oil of the world are made. Only one of the 20 flowers turns into olive in a tree. The collection methods during olive harvest are Manual collection by hand or to shake down. Collecting by hand enabling the collection of maximum 9 or 10 kilograms in an hour provides the production of the best quality olive oil. The olive is required to be processed in the same day upon harvesting. To obtain 1 kilogram early harvest olive oil, roughly 10 kilogram olive is needed. We produce the extra virgin olive oil by cold pressing under maximum 29 C in a hygienic environment upon manual collection of the olives one by one in our region. Our olive oil produced naturally without any chemical process or heat treatment, contains the rare 0,2 and 0,6% acid. Our cold pressed extra virgin olive oil is ideal for all diets, health and cosmetic products.



科学的にも、暖房的にもなんの製法をもされずに作成される唯一の実際の油は冷えた状態で搾られた浸出液のオリーブ油である。我が工場は冷えた状態で搾られた浸出液の高級のオリーブ油を生産するブティック式の設備である。オリーブの味と特質に影響を及ぼすのはオリーブの実の生長する土地、気象状況、利用の肥料、収穫の時期、及び収穫方法などである。自分の生産設備地は世界で最も高級のオリーブの実が生長するエドレミト市

我が地方において高級オリーブをいちいち手で採取して衛生環境で最高29度で搾って“冷えた状態で搾られた早収穫期の特別浸出液のオリーブ油”を作成するのである。科学的にも暖房的にも加工されずに手でオリーブの実を搾って作った自然なオリーブ油が案外、%0.2 と %0.6 の間の割合の酸性を擁する。

冷えた状態で搾られた特別なオリーブはいろいろな種類のダイエットのうえで健康や美容などのために理想的である。

