

İLKBAHAR HANIM ÇİFTLİĞİ SOFRALIK SİYAH ZEYTİN BLACK OLIVE

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 zeytinin tüketilmesinin, günlük olarak vücudumuza almamız gereken antioksidan miktarının %40'ını karşıladığını belirtmektedir.



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...

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 zeytinizin doğru, 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 zeytinleriniz 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.

Acımiş 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 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

İlkbahar Hanım Çiftliği

100. Yıl Mah. 85064. Sok No:3/A

01. 360, Çukurova / ADANA

+90 533 608 50 89

info@ilkbaharhanimciftligi.com

www.ilkbaharhanimciftligi.com

İşletme Kayıt No / Registration No: TR-01-K-028761

