

İLKBAHAR HANIM ÇİFTLİĞİ YEŞİL ÇİZİK ZEYTİN GREEN STRATCHED 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.



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.

Taptaze yeşil zeytin tanelerinin irileri seçilir 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 hemde birer sağlık iksiridirler.

"Yeşil bir zeytin tanesi bir parça mavi deniz" biraz köy ekmeği....

Bu doğal yöntemlerle üretilmiş sağlıklı cam kavanozda sofranıza ulaşmış yeşil çizik 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.

Yeşil çizik 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.

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



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

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

