

İLKBAHAR HANIM ÇİFTLİĞİ YEŞİL KIRMA ZEYTİN GREEN CNACHED 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.



"İlyada" adlı destanı yazan İzmir'li 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.

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

Bu doğal yöntemlerle üretilmiş sağlıklı cam kavanozda sofranıza ulaşmış yeşil kırma 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 kırma zeytinimize, kahvaltı tabağınıza koyduğunuz leziz zeytinleriniz üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz.

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.

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 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

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

