

## İLKBAHAR HANIM ÇİFTLİĞİ NATÜREL YEŞİL DOLGU ZEYTİN STUFFED GREEN 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.

Çekiredği alana biber doldurulan yeşil zeytinimiz, kahvaltılı tabağınıza koyduğunuz lezzetli zeytinleriniz üzerine kusursuz taze zeytinyağı ilave ediniz.

Biraz kekik biraz pul biber biraz limon suyu ekleyiniz.  
Afiyet olsun.



### Yeşil Zeytin Besin Ögeleri (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     |



Badem Dolgulu, Biber Dolgulu, Sarımsak Dolgulu, Limon Dolgulu, Portakal Dolgulu Zeytin.

Kuzey Ege ve Akhisar, Gemlik yöresinin seçme zeytinlerden bademli, limonlu, portakallı, sarımsaklı, kırmızı biberli olarak tek tek elde üretilen lezzetli mi lezzetli sofralık zeytinleridir. Kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde özenle kullanabilirsiniz.



### 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, kırmızı biber, bitkisel yağ, tuz.

*Natural green olives, red pepper, 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](http://www.ilkbaharhanimciftligi.com)

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