

imbatto

Golden Drops of Aegean Legacy



Zeytinyağı Kataloğu | Olive Oil Catalogue

كتالوج زيت الزيتون | Olivenöl Katalog

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

أعزائي محبي زيت الزيتون، نؤد أن نحدثكم عن أنفسنا، بينما كنا نعمل كأخصائيي صحة وأمراض الأطفال، تحول حبنا لزيتون، الذي بدأ كهواية، إلى حب قادنا إلى الاحتراف.

ويقال إن الطعم الفريد للزيتون في منطقة بحر إيجه يرجع إلى رياح النسيم التي تهب من البحر إلى اليابسة، وقد الهمنا هذا الأمر واتخذنا اسم "أيمباتو" من النسيم التي تهب من البحر إلى اليابسة في بحر إيجه. نحن فخورون بأن نشارككم منتج زيت الزيتون البكر الممتاز الطبيعي من الحصاد المبكر، والذي يتم الحصول بتقنية النظام المغلق (المستمر) بالضغط البارد في اقصر وقت ممكن من أجل الحفاظ على الخصائص الغذائية للزيتون وزيت الزيتون الذي نحن نختار يدويا من اشجارنا التي يبلغ عمرها قرونا.

يعود الاعتقاد بأن الزيتون مصدر معجزة للشفاء لسكان البحر الأبيض المتوسط إلى آلاف السنين إلى اليونان القديمة، مهد الحضارة الغربية اليوم، ينظر إلى زيت الزيتون على أنه الغذاء المعجزة عالميا. تتزايد الأبحاث العلمية والبيانات حول المواد الموجودة في الزيتون ودورها في عمل الجسم يوما بعد يوم.



"نبذة عن زيت الزيتون يحتوي على مستوى عال من مادة البوليفينول"

البوليفينول عبارة عن مركبات كيميائية موجودة في معظم الأطعمة المشتقة من النباتات وهي معروفة بتحبيد الجذور الحرة، التي تعد الأسباب الرئيسية للشيخوخة والعديد من الأمراض الشائعة اليوم.

وقد تم دعم فوائدها من خلال آلاف الدراسات العلمية حول العالم. كلما ارتفع مستوى مادة البوليفينول في الأطعمة، زادت الفوائد التي تعود على صحتك وصحة أحبائك.

وعندما نقارن خصائص البوليفينول في أنواع الطعام المختلفة مع خصائص البوليفينول الموجودة في زيت الزيتون، فإن الفرق الأكبر هو أن امتصاص البوليفينول في زيت الزيتون أعلى بحوالي مرة من البوليفينول الموجود في الأطعمة الأخرى 50.

وبفضل هذه الميزة، تساهم زيوت الزيتون الغنية بالبوليفينول في تقوية جهاز المناعة إلى حد كبير من خلال تلبية احتياجات مضادات الأكسدة لجميع الفئات العمرية، بدءاً من مرحلة الطفولة عند بدء التغذية التكميلية وحتى الشيخوخة.



من أجل الحصول ع نسبة عالية من ماده البولي فينول،اولا وقبل كل شي،لا ينبغي استخدام المبيدات الحشرية عند زراعة أشجار الزيتون.يجب تطبيق العديد من الشروط الفنية لمنع تدهور مادة البولي فينول أثناء الانتاج:يجب جمع الزيتون قبل ضوء النهار ويجب أن لا يكون ملامسا الشمس أثناء احضاره إلى منطقة العصر البارد

ويجب تطبيق تقنيه الضغط على البارد في درجة الحرارة تتراوح بين ١٧-٢٣ درجة مئوية،ويجب تعبئة الزيوت في عبوات داكنة مقاومه لضوء. وبالتالي،من خلال تطبيق العصر البارد وبدون ماء يتم الحفاظ على محتوى العالي من ماده البولي فينول في الزيتون .لكن الجزء المضلل هو أنه مع زياده محتوى البولي فينول،يصبح طعم زيت الزيتون مرا بعض الشيء، وهذا بسبب محتواه العالي من البولي فينول

العوامل الفعالة الأخرى لمستويات البولي فينول العالية هي صنف الزيتون وارتفاع موقع الأشجار

زيوت الزيتون التي تحتوي على ٢٠٠ ملغم (EFSA) وتعرف هيئة الأوربية لسلامة الأغذية او أكثر من ماده البولي فينول في الكيلو غرام واحد كمشروب صحي. نظرا لفوائده على صحة الإنسان وتقوية جهاز المناعة،ويتم استهلاك ما معدله ٢٠ ملغم في الكيلو غرام الواحد

يوصي بالاستهلاك المنتظم لزيت الزيتون الذي يحتوي على مادة البولي فينول. ميزة أخرى مهمة جدا هي أن امتصاص البولي فينول في زيت الزيتون اعلى بحوالي 50 مرة من البولي فينول الموجود في الأطعمة الأخرى



تأثير مضاد الأكسدة

مضادات الأكسدة هي مواد تمنع تلف الخلايا في الجسم عن طريق تدمير جزيئات الأوكسجين الخطيرة المعروفة باسم "الجذور الحرة" في الجسم. تساهم الجذور الحرة في الوقاية والعلاج من أمراض القلب والسرطان ومرض الزهايمر وغيرها من الأمراض الخطيرة. يحتوي زيت الزيتون على مضادات أكسدة قوية. وهذا يعني أن زيت الزيتون سيساعد في حمايتنا من الأمراض الخطيرة.



نوع الزيتون: نوع الزيتون أيفاليك

يمكن تسمية زيتون أيفاليك
باسماء مختلفة، وهي إدرميت
ياغليك، شاكران، ميديلي و أدا وليف

يتميز زيت زيتون أيفاليك بلونه الأخضر
وطعمه الفاكهي. إنه يقدم
مرارة حارة وحادة مع روائح الخرشوف واللوز
الخام والعشب والأعشاب الطازجة
مرارة خفيفة ومحتويات فينولية عالية الجودة .
وبفضل هذا فهو من بين أعلى الزيوت فئة



مكان الحصاد: قرية كومج كريم؛ بلك آسير

طريقة الحصاد: حديقة الزيتون لدينا نقوم
بقطف زيتوننا يدويا، لأن أشجارنا التي تبلغ
انحدار تربتها ٣٠-٤٠% وطبيعتها البكر
وظروف قطفها الصعبة، لا تصلح لآلات
الحصاد الحديثة.



لماذا الحصاد المبكر؟

في حين يتم الحصول على محصول 1 لتر من الزيت مقابل 4 كجم من الزيتون أثناء قطف الزيتون الناضج، يتغير هذا المحصول إلى 9 كجم/1 لتر من الزيتون المحصود مبكرا. تتحول ثمرة الزيتون الناضجة إلى اللون الأسود ولا تشكل الخلايا الدهنية على النحو الأمثل.

لكن؛ الفينولات النشطة بيولوجيا (مضادات الأكسدة)، وأحماض الأوليك (وحدات البناء التي يستخدمها جسمنا للحصول على الطاقة)؛ والأوليكانتال (مكونات مضادة للالتهابات)، وبالطبع الروائح، وهي مكونات متطايرة، موجودة على أعلى مستوى في الزيت الذي يتم الحصول عليه في فترة الحصاد المبكرة. ولذلك فإن فترة الحصاد المبكر هي الفترة التي تكون فيها الفائدة والكفاءة التي يمكن أن نحصل عليها من الزيتون لصحتنا وطعمنا في أعلى مستوياتها.



ماهي الفوائد الصحية الزيت الزيتون عالي الجودة؟

مضاد للالتهابات، مضاد للميكروبات، مضاد للاكسدة، مجدد للخلايا، مضاد للشيخوخة. أمراض مثل ارتفاع ضغط الدم والأمراض القلب والأوعية الدموية والسكري والسرطان تأثير مفيد محتمل على الشيخوخة. تأثير وقائي على الأمراض المرتبطة بالشيخوخة مثل مرض الزهايمر والخرف. تأثير الوقائي على الجهاز العصبي. تأثير خفض الكوليسترول وضغط الدم.



:اقتراحات الاستخدام لدينا

للاستفادة من كل هذه التأثيرات ،يجب أن نستهلك زيت الزيتون الخام عالي الجودة. لذلك: على الوجبات الدافئة أو في السلطات ووجبات الإفطار. بهذه الطريقة فقط يقدم لك زيت الزيتون كل قيمه الغذائية والصحية وكأنها وليمة من الطعم

:ملاحظات التذوق واقتراحات الاقتران لدينا

وهو زيت متوازن بروائح التفاح الأخضر واللوز الأخضر والخرشوف،وهي والخصائص العطرية لجنس زيتون أيفاليك،وله مرارة شديدة ومرارة لاحقة. "العشب المقطوع حديثا"،وهي الرائحة المميزة للحصاد المبكر. ويمكن تناوله بانسجام مع الأسماك المشوية والسلطات والخضروات النيئة او المشوية والاجبان الطرية

:شروط تخزين المنتج

حماية من الهواء والضوء والحرارة.يحفظ في مكان بارد وجاف ، مغلق بإحكام.لاينصح بتخزينه في الثلاجة لأنه سيضر بتركيبات الأحماض الدهنية.مدة صلاحية المنتج سنتين من تاريخ الحصاد



حصاد جديد

مل 500

تتمتع منطقة كيرمكوي بكثافة فريدة من نوعها
الخرشوف واللوز الأخضر
عطري، متوازن

زجاجة أسطوانية سوداء سعة 500 مل



حصاد جديد

لتر 3

تقع على المنحدرات البحرية العاصفة في كيرمكوي،
يتم حصاد الزيتون لدينا بشكل خاص في وقت مبكر
تم الضغط عليه على الفور قبل السماح له بالسقوط على الأرض
إنه زيت زيتون بكر طبيعي مميز للغاية

، لم يتم استخدام أي مواد حافظة في إنتاجه
وقد تم معالجته بالطرق الحديثة، وهي الضغط البارد

حمض دهني حر
(من حيث حمض الأوليك)
الحد الأقصى هو 0.8

رائع تماما
زيت الزيتون البكر الطبيعي
للاستخدامات الخام والساخنة
هو مثالي



حصاد جديد

لتر 5

،لم يتم استخدام أي مواد حافظة في إنتاجه
وقد تم معالجته بالطرق الحديثة، وهي الضغط البارد

حمض دهني حر (مثل حمض الأوليك)
الحد الأقصى هو 0.8

رائع تماما

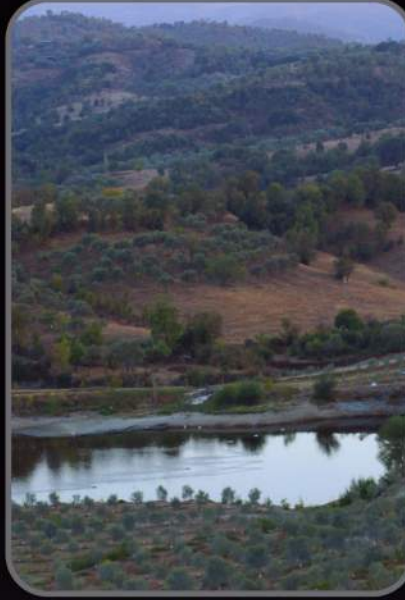
زيت الزيتون البكر

الممتاز الطبيعي من إمباتو

للاستخدامات الخام والساخنة

هو مثالي





HÜNER TARIM ÜRÜNLERİ VE GIDA SAN. TIC. LTD. STI.
150 Evler Mahallesi Şehit Üst. Konuralp Özcan Caddesi
No.4/5 10400 Ayvalık / BALIKESİR / TURKEY
Tel: +90 552 698 98 98

المكتب الرئيسي

Değirmicem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZİANTEP / TURKEY
Tel: +90552 698 98 98

ألمانيا الاتصال

Bachstraße 15 Esslingen Zell
73730 Stuttgart/ALMANYA
Tel: +49 173 9292552

www.imbatto.com



HÜNER TARIM ÜRÜNLERİ VE GIDA SAN. TIC. LTD. STI.
150 Evler Mahallesi Şehit Üst. Konuralp Özcan Caddesi
No.4/5 10400 Ayvalık / BALIKESİR / TURKEY
Tel: +90 552 698 98 98

المكتب الرئيسي

Değirmişem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZİANTEP / TURKEY
Tel: +90 552 698 98 98

ألمانيا الاتصال

Bachstraße 15 Esslingen Zell
73730 Stuttgart/ALMANYA
Tel: +49 173 9292552

www.imbatto.com

imbatto
Golden Drops of Aegean Legacy