

imbatto

Golden Drops of Aegean Legacy



Zeytinyağı Kataloğu | Olive Oil Catalogue

كتالوج زيت الزيتون | Olivenöl Katalog

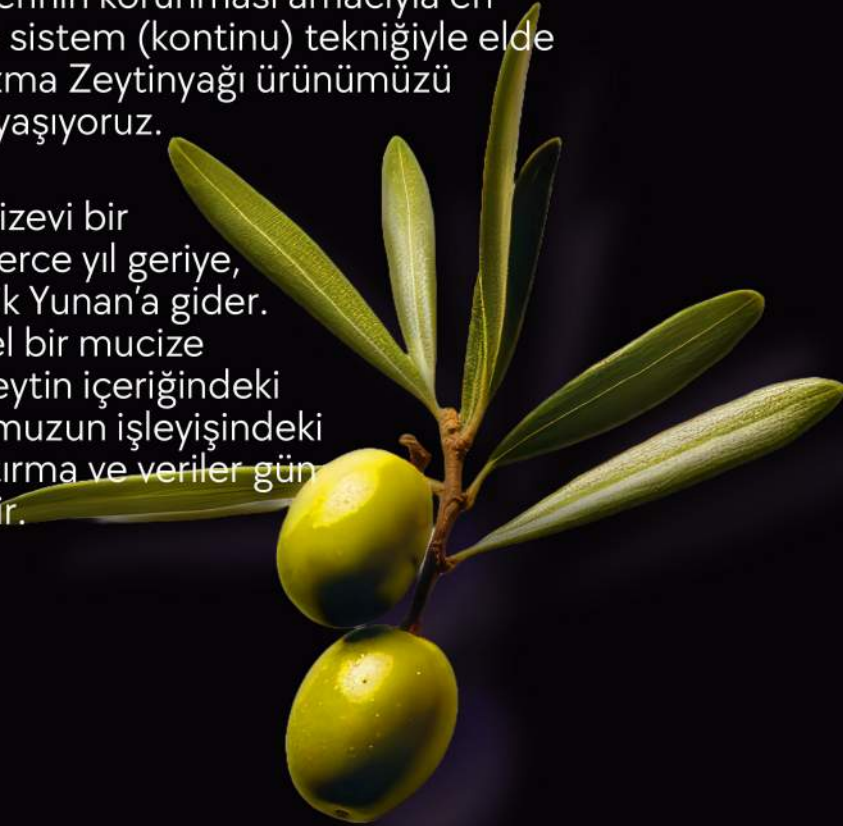
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Kıymetli Zeytinyağı Severlerimiz.

Sizlere kendimizden bahsetmek isterim. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Uzmanı olarak çalışmaktayken, hobi olarak başlayan zeytin sevgimiz bu işi profesyonelliğe kadar sürükleyen bir sevgiye dönüştü.

Ege bölgesindeki zeytinlerin tadının eşsiz olmasının, denizden karaya doğru esen Meltem Rüzgar'ından kaynaklandığı söylenir. Biz de bundan esinlenerek, Ege'de denizden karaya doğru esen rüzgarlardan ilham aldık 'İMBATTO' ismini. Asırlık ağaçlarımızdan elle topladığımız zeytinlerimizin, zeytinyağının besleyici özelliklerinin korunması amacıyla en kısa sürede soğuk sıkım kapalı sistem (kontinu) tekniğiyle elde edilen Erken Hasat Natural Sızma Zeytinyağı ürünümüzü sizinle paylaşmanın gururunu yaşıyoruz.

Zeytinin, Akdenizliler için mucizevi bir şifa kaynağı olduğu inancı binlerce yıl geriye, Batı Medeniyeti'nin beşiği antik Yunan'a gider. Günümüzde zeytinyağı küresel bir mucize gıda olarak algılanmaktadır. Zeytin içeriğindeki maddeler ve bunların vücudumuzun işleyişindeki rolleri hakkında, bilimsel araştırma ve veriler gün geçtikçe çığ gibi büyümektedir.



YÜKSEK POLİFENOL DÜZEYİNE SAHİP ZEYTİNYAĞLARINA DAİR;

Polifenoller, bitkisel kaynaklı gıdaların çoğunda bulunan kimyasal bileşiklerdir. Yaşlanmanın ve günümüzde yaygın olan birçok hastalığın ana sebeplerinin başında gelen serbest radikalleri etkisiz hale getirmeleri ile bilinirler ve faydaları dünyadaki binlerce bilimsel çalışmayla desteklenmiştir.

Gıdalardaki polifenol seviyesi ne kadar yüksekse, sağlığınız ve sevdiklerinizin sağlığı için o kadar büyük fayda sağlar.

Farklı gıda türlerindeki polifenollerin özellikleri ile zeytinyağı içeriğindeki polifenollerin özelliklerini karşılaştırdığımızda, aradaki en büyük fark zeytinyağındaki polifenollerin diğer gıdalardaki polifenollere göre emiliminin yaklaşık 50 kat daha yüksek olmasıdır.

Ve bu özellik sayesinde yüksek polifenollü zeytinyağları ek gıdaya başlanılan bebeklik döneminden ileri yaşlılığa kadar, her yaş grubunun antioksidan ihtiyacını karşılayarak bağışıklık sistemine yüksek oranda katkıda bulunur.

Yüksek polifenol içeriğini elde etmek için öncelikle zeytin ağaçlarını yetiştirirken zirai ilaç kullanılmaması gerekir.





Polifenollerin üretim sırasında bozulmaması için birçok teknik şartları uygulamak gerekir:

Zeytinlerin gün ışımada toplanmış olması ve soğuk sıkım alanına getirilirken güneşle temasının olmaması gerekir.

Soğuk sıkım tekniği 17-23 santigrat derece arasında uygulanıp, yağlar koyu renk ışık geçirmez ambalajlara paketlenmelidir. Böylece susuz ve soğuk sıkım tekniklerinin uygulanmasıyla zeytinlerin içerdiği yüksek polifenol oranı korunmuş olur. Ama yanıtıcı kısmı polifenol oranı arttıkça zeytinyağının tadının biraz acı gelmesidir, bu durum yüksek polifenol içeriğinden kaynaklanmaktadır.

Yüksek Polifenol seviyesi için diğer etkili faktörler ise zeytin çeşidi ve ağaçların bulunduğu yerin yüksekliğidir.

Avrupa Gıda Güvenlik Otoritesi (EFSA), insan sağlığına faydaları ve bağışıklık sistemini güçlendirmesi nedeni ile kilogramında 200 mg ve üzeri polifenol içeren zeytinyağlarını bir sağlık içeceği olarak nitelendirmekte ve de her gün ortalama 20 mg kadar polifenol içeren zeytinyağının düzenli tüketilmesini önermektedir.

Zeytinyağındaki polifenollerin diğer gıdalardaki polifenollere göre emiliminin yaklaşık 50 kat daha yüksek olması da çok önemli bir özelliktir.



ANTIOKSİDAN ETKİ;

Antioksidanlar, vücutta 'serbest radikaller' olarak bilinen tehlikeli oksijen moleküllerini yok ederek, vücudumuzdaki hücrelerin zarar görmesini önleyen maddelerdir.

Serbest radikaller; kalp hastalığı, kanser, Alzheimer hastalığı ve diğer ciddi hastalıkların önleme ve tedavisine katkıda bulunur.

Zeytinyağı, güçlü antioksidanları içerir. Bu da zeytinyağının bizi bu ciddi rahatsızlıklara karşı korumaya yardımcı olacağı anlamına gelir.



ZEYTİN CİNSİ; AYVALIK ZEYTİN CİNSİ

Ayvalık zeytini farklı isimlerle anılabilmektedir.

Bunlar;
Edremit Yağlık,
Şakran,
Midilli ve
Ada Zeytini'dir.

Ayvalık zeytinyağı, yeşilimsi rengi ve meyvemsi tadı ile öne çıkar. Enginar, çiğ badem, taze kesilmiş çimen ve ot kokularıyla baharatımsı acılık ve yakıcılık sunar.

Hafif bitter acılığı ve yüksek kaliteli fenolik içerikler sayesinde en üst sınıf yağlar arasında yer alır.



HASAT YERİ; Gömeç Keremköy; Balıkesir

Hasat Yöntemi;

Zeytin Bahçemiz
%30-40 toprak eğiminde,
bakir doğaya sahip hasat şartları zor olan
ağaçlarımız, modern hasat makineleri için
elverişli olmadığından,
zeytinlerimizi
elle hasat etmekteyiz.



Neden Erken Hasat?

Olgun zeytinlerin hasadında 4 kg zeytine 1 litre yağ verim alınırken, erken hasat zeytinde bu verim 9 kg'a / 1 litre olarak değişmektedir.

Olgun zeytin meyvesi henüz siyaha dönmektedir ve yağ hücreleri optimumda oluşmamıştır. Ancak; Erken hasat döneminde elde edilen yağda Bio-aktif fenoller (antioksidanlar), Oleik asitler (vücudumuzun enerji almak için kullandığı yapı taşları), oleocanthal (anti-enflamatuar bileşenler) ve tabii ki uçucu bileşenler olan aromalar en üst seviyededir.

Zeytinyağından sağlığımız ve damak zevkimiz için alabileceğimiz faydanın, verimin en üst seviyede olduğu dönem bu nedenle

Erken Hasat Dönemidir.



Yüksek Kaliteli ZEYTİNYAĞININ Sağlığa Faydaları Nelerdir?

Anti-enflamatuar, antimikrobiyal, antioksidan,
hücre yenileyici, yaşlanma karşıtı,

Hipertansiyon, kalp-damar hastalıkları, diyabet ve
kanser gibi hastalıklar üzerinde potansiyel yararlı etki,

Alzheimer ve bunama gibi yaşlanmaya bağlı oluşan
hastalıklar üzerine koruyucu etki,

Sinir sistemini koruyucu,

Kolesterol ve kan basıncını düşürme etkisi.



Kullanım Önerilerimiz;

Tüm bu etkilerden faydalanmak için en iyi kalite zeytinyağını çiğ tüketmeliyiz. Yani: ılık yemeklerin üzerine veya salata ve kahvaltılarda.

Ancak bu şekilde tüm besin ve sağlık değerlerini bir lezzet şöleni gibi sunar size zeytinyağı...

Tadım Notları ve Eşleşme Önerilerimiz;

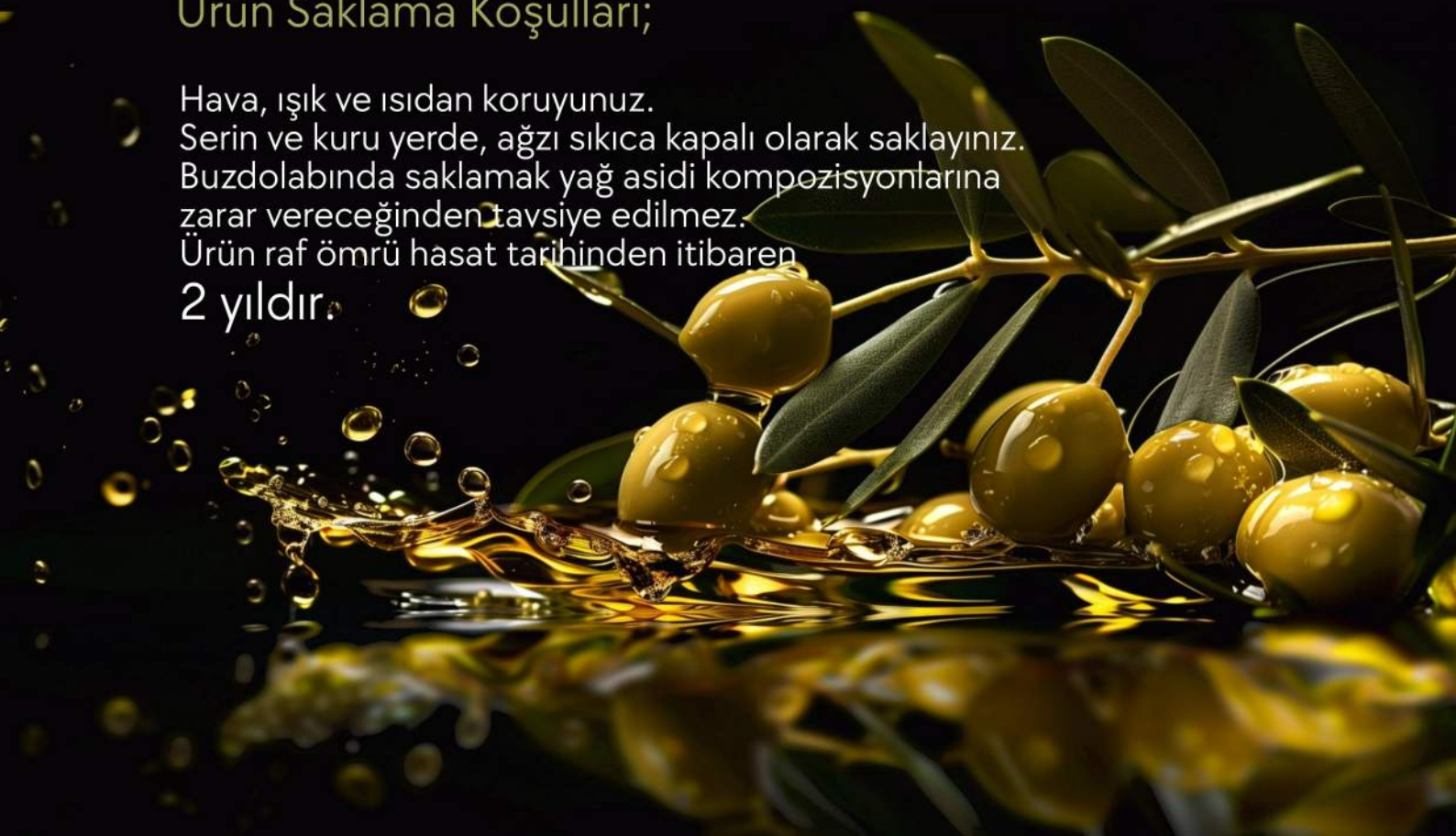
Ayvalık zeytin cinsinin kendi aroma karakteri olan yeşil elma, çağla badem ve enginar kokularına sahip yoğun acılık ve arkasından gelen yakıcılığa sahip dengeli bir yağdır.

Meyvemsilik notu olarak buruna ilk olarak, erken hasadın karakteristik aroması olan "taze kesilmiş çimen" kokusu çarpar.

Izgara balık, salatalar, çiğ veya ızgara sebzeler ve yumuşak peynirlerle uyum içinde tüketilebilir.

Ürün Saklama Koşulları;

Hava, ışık ve ısıdan koruyunuz.
Serin ve kuru yerde, ağzı sıkıca kapalı olarak saklayınız.
Buzdolabında saklamak yağ asidi kompozisyonlarına zarar vereceğinden tavsiye edilmez.
Ürün raf ömrü hasat tarihinden itibaren
2 yıldır.



Yeni Hasat

500 ml

Keremköy'ün kendisine has yoğun
enginar ve çağla/badem
aromasına sahip, dengeli

500 ml Siyah Silindir Cam Şişesinde



Yeni Hasat

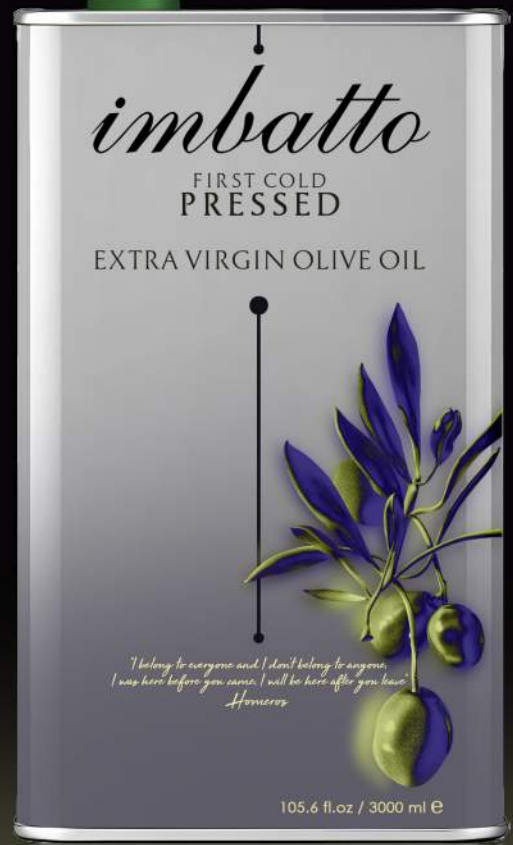
3 Litre

Keremköy'ün deniz rüzgârı alan yamaçlarında bulunan zeytinlerimizden özel olarak erken hasat edilen, yere düşmesine izin verilmeden hemen sıkılan çok özel natürel sızma zeytinyağıdır.

Üretiminde hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmamış, modern yöntemle, soğuk sıkım işlenmiştir.

Serbest yağ asidi
(Oleik asit cinsinden)
en çok 0.8'dir.

Kusursuz nefasette olan
Natürel Sızma Zeytinyağı
çiğ ve sıcak kullanımlarınız için
idealdir.



Yeni Hasat

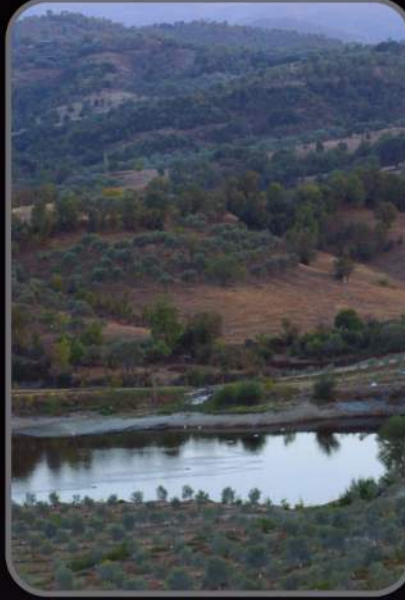
5 Litre

Üretiminde hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmamış, modern yöntemle, soğuk sıkım işlenmiştir.

Serbest yağ asidi (Oleik asit cinsinden) en çok 0.8'dir.

Kusursuz nefasette olan İmbatto Natürel Sızma Zeytinyağı çiğ ve sıcak kullanımlar için idealdir.





HÜNER TARIM ÜRÜNLERİ VE GIDA SAN. TIC. LTD. STI.
150 Evler Mahallesi Şehit Üst. Konuralp Özcan Caddesi
No.4/5 10400 Ayvalık / BALIKESİR
Tel: 0552 698 98 98

MERKEZ OFİS
Değirmişem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZİANTEP
Tel: 0552 698 98 98

ALMANYA İRTİBAT
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
Tel: 0552 698 98 98

MERKEZ OFİS
Değirmişem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZİANTEP
Tel: 0552 698 98 98

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

www.imbatto.com

imbatto
Golden Drops of Aegean Legacy