

ZEYTİNYAĞINDA ÜRETİM

Bölgelerindeki iş ortaklarımızın ağaçlarından topladıkları zeytinler eleme işlemine tabi tutulduktan sonra ufak taneli zeytinler bekletilmeksizin, günlük 195 ton zeytin işleme kapasiteli tesislerimizde işlenmektedir.



Zeytinler öncelikle yıkama işleminden geçirilir ve bu esnada güçlü aspiratörler yardımıyla yaprak gibi maddelerinden ayrılır. Yıkanan zeytinler çekirdeği ile birlikte çekiçli değirmenler tarafından kırılır ve zeytin hamuru elde edilir. Elde edilen hamur malaksörde yoğrulur ve ısıtılır.

Yoğrulmuş ve ısıtılmış hamur santrifüj dekantörde ayırma işlemine tabi tutulur; yağ, karasu ve prinaya ayrıştırılır. Ayrılan yağ ve karasu bir kez daha separatörlerde ayrıştırılarak temiz, berrak bir yağ elde edilir.

Elde edilen zeytinyağı paslanmaz tanklarda stoklanarak dinlenmeye alınır. Belli bir süre dinlendirildikten sonra kieselgur filtreden ve plakalı filtreden geçirilip otomatik makinalarla ambalajlara

doldurulur.

Antik Dağ Zeytinyağı Sınıflandırılması

Natürel Zeytinyağı

Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir sıcaklıkta, çeşitli mekanik ve fiziksel işlemler uygulanarak üretilen ve doğal halde gıda olarak tüketilebilen yağdır.

Natürel Sızma Zeytinyağı

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.



Natürel Birinci Zeytinyağı

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan az, 2,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

Riviera Zeytinyağı

Natürel zeytinyağı ile rafine zeytinyağı karışımından meydana gelen ve özellikleri natürel zeytinyağı ile rafine zeytinyağı arasında değişen ve serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmayan yağdır.



Natürel Sızma ve Riviera Farkı

Natürel Sızma Zeytinyağı hiçbir kimyasal işlem görmemiş doğal haliyle tüketilebilen serbest yağ asitliği (oleik asit cinsinden) % 1'in altında olan zeytinyağıdır.

Riviera ise rafine zeytinyağına belli oranda natürel yağın karıştırılması ile elde edilen serbest yağ asitliği (oleik asit cinsinden) % 1,5'i geçmeyen zeytinyağıdır.

Zeytinyağı ambalajlarımız

Tesislerimizde üretilen zeytinyađları;

250 ml. Cam Ambalaj

500 ml. Cam Ambalaj

750 ml. Cam Ambalaj

1.000 ml. Cam Ambalaj

0.5 Lt. Teneke Ambalaj

1 Lt. Teneke Ambalaj

2 Lt. Teneke Ambalaj

3 Lt. Teneke Ambalaj

5 Lt. Teneke Ambalaj

10 Lt. Teneke Ambalaj

15 Lt. Teneke Ambalaj

20 Lt. Teneke Ambalaj

olmak üzere otomatik olarak dolum yapılarak satışı sunulmaktadır.