



[www.olyvian.com](http://www.olyvian.com)

# Olyvian

Genel Bilgi Kataloğu



# içindekiler

Olyvian Zeytinyağı Ürün ve Tanıtım Kataloğu için bir içindekiler bölümü aşağıda bulunmaktadır. Bu bölüm, kataloğumuzdaki farklı bölümleri temsil etmektedir.

## 1.Şirket Profili

- Hakkımızda, Misyon ve Vizyon

## 2.Üretim Süreci

- Hasat, Sıkım, Filtrasyon, Depolama

## 3.Ürün Çeşitleri ve Fiyatlandırma

- Olyvian Gourmet
- Olyvian Special
- Olyvian Premium
- Olyvian Premier
- Olyvian Litre

## 5.Sürdürülebilirlik

- Sürdürülebilirlik İlkeleri

## 6.İletişim Bilgileri

- Adres, Telefon ve Mail

# Hikayemiz

Manisa'nın Akhisar ve Kırkağaç ilçelerinde bilgi, birikim ve deneyim ile hem zeytincilik hem de baharat sektöründen tecrübeli kişilerin ortaya çıkardığı bir markadır Olyvian.

Zeytin yetiştiriciliğimiz çok uzun yıllar öncesine dayanmaktadır. Olyvian, doğallığı, kaliteyi, güveni ve sağlığı aşılayan misyonu ile nesilden nesile aktarılan bilgi birikimi ile hayat bulmuştur.

Babadan oğula aktarılan yüzlerce yıllık çiftçilik ve ticaret kültürünün son teknoloji ile hazırlanmış güç birliğinin ürünüdür.

Nesilden nesile bilgi birikimini aktaran Olyvian Zeytinyağları en kaliteli ürünleri elde etmeyi amaçlar ve ticari ahlaktan ödün vermeden ilerlemenin mümkün olabileceği gösterir.

# Misyon ve Vizyon

Zeytincilik, binlerce yıldır insanlık tarihiyle iç içe olan bir tarım faaliyetidir. Antik çağlardan beri, Akdeniz ve çevresinde zeytin ağaçları yetiştirilerek, zeytinlerden yağ elde edilmiştir.

Bu nedenle;

Nesilden Nesile Aktarılan Olyvian Zeytinyağları, kalite anlamında hem lokal hem de global çerçevede gelecek nesillere yol göstereceğine inanıyoruz.

Çünkü, sağlıklı yaşamak ve sağlıklı yaş almak için dengeli beslenmenin önemine dikkat çekiyoruz.

Olyvian Yağları ile tanışan insanlar hem lezzetli yemeğe hem de sağlığına kavuşacağına inancımız misyonumuzun bir diğer parçasıdır. Kalite ve lezzet arayan, damak tadına düşkün kişiler başlıca hedef kitemizdir.



# Hedefimiz

Gelecek Nesiller...



# Üretim Süreci

Zeytinyağı üretimi, zeytinlerin hasadından başlayarak, sıkma işlemi, yağın depolanması ve ambalajlanmasına kadar bir dizi aşamayı kapsar.

Her aşamada titizlikle çalışmak, kaliteli zeytinyağı elde etmek için önemlidir. Bu süreçlerin her aşamasını özenle takip etmekteyiz.

Bu süreç, zeytinin topraktan sofraya uzanan yolculuğunu adım adım izler. Toprakтан başlayarak hasat, işleme ve paketleme aşamalarında en yüksek standartlara göre titizlikle çalışıyoruz.

Bu sayede, lezzet ve kaliteden ödün vermeden, en taze ve en iyiyi sizlere sunabiliyoruz.



# 1.Hasat Zamanı

Zeytin ağaçları Mayıs ayı ortasında çiçek açmaya başlar, Haziran ayı başlarında tomurcuğa dönüşür. Temmuz aylarında zeytinler tomurcuktan çıkıp yeşil zeytin olarak olgunlaşmaya başlar. Ağustos ayında çekirdek sertleşip dane irileşir. Zeytin hasadı Ekim ayında başlayıp bir sonraki yıl Ocak ayına kadar devam etmektedir.

\*Elle toplanan zeytinlerin en kısa sürede yağ sıkım sürecine alınmasında fayda vardır...

## \*Erken Hasat ve Geç Hasat

Erken hasat yapıldığı takdirde daha özgün bir yağ elde edilmesi sağlanır fakat yağ ve zeytin oranı düşük olduğu için çiftçiler arasında erken hasat pek rağbet görmez.

Geç hasat yapıldığında asitlik düzeyi artarken, Polifenol miktarı azalır. Fakat yağ ve zeytin oranı artar.

## 2.Fabrikaya Yolculuk ve Ayıklama İşlemi

Zeytinler hasat edildikten sonra fabrikaya ulaştırılıyor. Fabrikada tartıldıktan sonra bunker adındaki çukur bölümlere boşaltılıyor. Ardından sıra, zeytinleri dal ve yapraklarından ayırmaya geliyor.

Zeytin dışındaki unsurların zeytinyağının lezzetini olumsuz etkilememesi ve tadını bozmaması adına, bu aşamada titizlikle detaylı bir temizleme işlemi yapılıyor.

## 3.Yıkama, Kırma ve Ezme Süreci

Dal ve yapraklarından ayrıştırılan zeytinler, sonraki aşamada yıkama işlemine alınıyor. Meyveler tüm toz, kir ve kumlarından arındırıldıktan sonra bir sonraki aşama için kırma makinelerine gönderiliyor. Zeytinler bu aşamada doğrudan çekirdeği ile birlikte kırılıyor ve ardından eziliyor.

Bu işlemin ardından, ortaya zeytin peltesi adı verilen bir ara mamul çıkıyor.



## 4.Yoğurma İşlemi

Elde edilen zeytin hamuru, makineler tarafından 40 dakikaya kadar yoğruluyor. Burada daha fazla yağ elde etmek adına hamura belli bir miktarda su ekleniyor.

Eğer eklenen su 27 derece ve daha düşük sıcaklıkta olursa bu, zeytinyağının "soğuk sıkım" olarak üretileceği anlamına geliyor. Hamur daha çok yağ elde edilmesi amacıyla daha sıcak suya maruz kaldığında ise "sıcak sıkım" yapılmış oluyor. Özetle bu aşama, zeytinyağının özelliklerini belirleyen en önemli adımlardan birini oluşturuyor.

## 5.Yağın Ayrılma Süreci

Yoğurma işleminin tamamlanmasının ardından, zeytin hamurunda yağın alınması gerekiyor.

Bu noktada zeytin hamuru dekantörden geçirilerek prina (zeytin posası) zeytin karasuyu ve yağ olarak ayrıştırılıyor.

## 6.Filtreleme

Kağıt filtrelerden geçirilerek olası tüm partiküllerinden arındırılan zeytinyağı, bu aşamada berrak bir görünüme kavuşuyor. Fakat filtreleme yapılmayan ve “filtresiz zeytinyağı” olarak satışa sunulan zeytinyağları da bulunuyor.

## 7.Ambalajlama

Kağıt filtrelerden geçirilen zeytinyağı son aşamada zeytinyağı saklama koşullarına uygun olacak şekilde koyu renkli ve hava almayan cam şişelere/tenkelere ve Krom tanklarda saklanır. Bu işlem, zeytinyağının uzun süre korunabilmesi için oksijenle teması kesmek adına yapılıyor.

Olyvian Zeytinyağları, baştan sona titizlikle yürüttüğü zeytinyağı üretim aşamalarının sonuncusu olan ambalajlama işleminde de aynı özeni gösteriyor.

Tüm bu aşamaların yarattığı lezzet farkını keşfedebilmek için, Olyvian Zeytinyağlarını siz de mutlaka denemelisiniz!

# Tüm iyiliđi ile Ürünlerimiz

Tüm iyiliği ile gelen, topraktan ağaca bir lezzet yolculuğu deneyimine sahip olun. Akhisar, Kırkağaç bölgesinde titizlik, güven ve kalite ile işlenen Olyvian Zeytinyağları her damlasında lezzet içerir.

Nesilden nesile aktarılan bu deneyimin siz de bir parçası olun ve keyfini çıkarın.

Ürünlerimiz, yüzlerce yıllık tarım ve kültür deneyiminin son teknolojik ekipmanlarla hazırlanmış halidir.

Lezzeti ve enfes damak tadıyla kahvaltılarda, salatalarda, zeytinyağlı yemeklerde ve sofralarda keyifle kullanabilirsiniz.





## Olyvian Special Zeytinyağı

- Domat Cinsi
- 1.Sınıf Zeytinyağı
- Erken Hasat
- Soğuk Sıkım
- 500 ve 250 ml

*Olyvian Special, özel işleme teknikleri kullanılarak üretilen bir zeytinyağıdır. Bu özel işleme süreçleri, ürüne kendine özgü yoğun aroma ve tat profili kazandırır.*

*Zeytinin doğal güzelliği ve Türkiye'nin güneşiyle birleşen Olyvian Special, Akhisar ve Kırkağaç bölgesinde özenle seçilmiş en kaliteli domat cinsi zeytinlerin kullanılmasıyla elde edilir.*

*Domat cinsi zeytinler, erken hasat döneminde özenle toplanır ve soğuk sıkım yöntemiyle işlenir. Bu süreç, zeytinin taze ve olgun özelliklerini korur, böylece natürel 1. sınıf zeytin yağının kalitesini artırır. Erken hasatın tercih edilmesi, zeytinin besin değerini ve polifenol içeriğini en üst düzeye çıkararak yağın lezzetini zenginleştirir.*

*Bu zarif tasarım şişeler, ürünün doğallığını ve kalitesini korurken, kullanımı da son derece pratik ve konforlu hale getirir.*

[Mağazadan Satın Al](#)

[Ürünü İncele](#)



## Olyvian Premier Zeytinyağı

- Domat Cinsi
- 1. Sınıf Zeytinyağı
- Soğuk Sıkım
- 500 ml

*Olyvian Premier, domat cinsi zeytinlerden özenle seçilmiş, erken hasatın avantajlarıyla birleştirilerek üretilmiştir. Natürel 1. sınıf zeytin yağı, özellikle dikkatlice seçilmiş olan domat zeytinleri kullanılarak elde edilmiştir.*

*Erken hasatın tercih edilmesi, zeytinlerin henüz tam olgunluğa ulaşmamışken toplanmasını içerir. Bu durum, zeytinin içerdiği yağ asitlerinin düşük olmasını sağlar, bu da zeytinyağının kalitesini artırır. Aynı zamanda, erken hasat ile meyve içindeki aroma ve antioksidanların daha yoğun olması nedeniyle zeytinyağının lezzet profilini zenginleştirir.*

*Soğuk sıkım yöntemi, zeytinyağının üretiminde kullanılan bir tekniktir. Bu yöntemde zeytinler düşük sıcaklıklarda preslenir ve işlem sırasında sıcaklık kontrol altında tutularak yağın kalitesi korunur. Bu sayede, zeytinyağındaki besin değerleri ve özgün lezzet özellikleri muhafaza edilir.*

[Mağazadan Satın Al](#)

[Ürünü İncele](#)



## Olyvian Gourmet Zeytinyağı

- Edremit Cinsi
- 1.Sınıf Zeytinyağı
- Erken Hasat
- Soğuk Sıkım
- 750 ml

*Olyvian Gourmet, Edremit cinsi zeytinlerden özenle seçilmiş ve erken hasat yöntemiyle toplanmış olan zeytinler, geleneksel soğuk sıkım yöntemiyle işlenerek natürel 1. sınıf zeytin yağına dönüşür.*

*Bu özel işleme süreci, zeytinlerin taptaze ve olgun özelliklerini korur, böylece elde edilen zeytinyağı yüksek kalitede ve doğallıkta olur.*

*Erken hasat, zeytinlerin olgunlaşma sürecinin başlangıcında toplanması anlamına gelir ve bu da yağın içeriğindeki besin maddelerini ve polifenollerini artırır. Soğuk sıkım ise düşük sıcaklıklarda zeytinin ezilip preslenmesini içerir, bu da yağın besin değerini ve aromasını korur.*

*Edremit cinsi zeytinlerin kullanılması, zeytinyağına özgün bir lezzet ve karakter katarken, natürel 1. sınıf zeytin yağı etiketini haklı çıkaran kaliteyi temsil eder.*

*Bu özel yağ, sofralarımıza hem sağlık hem de lezzet açısından zengin bir katkı sunar.*

[Mağazadan Satın Al](#)

[Ürünü İncele](#)



## Olyvian Premium Zeytinyağı

- Edremit ve Trilya Cinsi
- Yemeklik Zeytinyağı
- Soğuk Sıkım
- 750 ml

*Olyvian Premium, Edremit ve Trilya cinsi zeytinlerden özel bir üretim süreci ile elde edilen soğuk sıkım yöntemiyle üretilmiş bir yemeklik zeytinyağı sunmaktadır.*

*Soğuk sıkım yöntemi, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda öğütülmesini içerir, bu da yağın kalitesini ve besin değerini korur.*

*Olyvian Premium zeytinyağı, yüksek kaliteli zeytinlerin özenle seçilmesi ve özel üretim süreci ile dikkat çeker.*

*Bu süreç, zeytinin doğal özelliklerini ve lezzetini en iyi şekilde ortaya çıkarmayı amaçlar. Yemeklerinize eşsiz bir lezzet katmak için tasarlanmış bir üründür.*

[Mağazadan Satın Al](#)

[Ürünü İncele](#)



## Olyvian Litre Zeytinyağı

- Edremit ve Trilya Cinsi
- Yemeklik Zeytinyağı
- Soğuk Sıkım
- 3, 5 ve 18 Litre

*Edremit ve Trilya cinsi zeytinlerden soğuk sıkım yöntemiyle üretilen Olyvian Litre, özellikle yemeklik kullanım için tasarlanmıştır. Litrelik ambalajıyla, mutfaklarınızda geniş kullanım imkanı sunar.*

*Soğuk sıkım yöntemi, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda işlenmesini sağlar, böylece yağın kalitesi ve besin değeri maksimum seviyede korunur.*

*Litrelik ambalajı, uzun süreli kullanım ve depolama için idealdir. Bu, zeytinyağının taze ve lezzetli kalmasını sağlar, aynı zamanda mutfak ihtiyaçlarınıza pratik bir çözüm sunar.*

*Hem günlük yemeklerinizde hem de özel tariflerinizde kullanabileceğiniz bu litrelik zeytinyağı, mutfaklarınıza doğallık ve lezzet getirmek için ideal bir tercihtir.*

[Mağazadan Satın Al](#)

[Ürünü İncele](#)



# Attığımız Her Adımı Önemsiyoruz!

Zeytinyağı üretimi, sürdürülebilir tarım ilkeleriyle uyumlu bir süreçtir. Zeytinliklerin doğal kaynaklarına ve çevresine zarar vermeden, doğal dengeyi koruyarak üretim yapmak büyük önem taşır. Her adımımızı bu ilkeleri gözeterek titizlikle değerlendiriyor ve sürdürülebilirliği vurguluyoruz.

Zeytinliklerdeki doğal kaynakların korunması kadar, zeytin hasadı ve zeytinyağı üretiminde de sürdürülebilirlik önemlidir. Hasat, elle ya da mekanik olarak yapılabilir. Mekanik hasat daha hızlı ve verimli olabilir, ancak aynı zamanda ağaçlara zarar verebilir.

Bu nedenle, doğru mekanik hasat yöntemlerinin kullanılması büyük bir öneme sahiptir.





Sürdürülebilir zeytinyağı üretimi için öncelikle zeytin ağaçlarının doğal yaşam alanlarına uygun şekilde ekilmesi önemlidir. Ağaç bakımı, gübreleme ve ilaçlama gibi işlemlerde doğal kaynakları koruyacak yöntemler kullanılmalı, kimyasal kullanımından kaçınılarak organik ve doğal yöntemlere yönelinmelidir. Su kaynaklarının korunması için suyun verimli kullanımı ve tasarruflu sulama sistemleri planlanmalıdır. Erozyon önlemleri alınarak toprak yönetimi sürdürülmeli ve tarım uygulamaları biyolojik çeşitliliği koruyacak şekilde benimsenmelidir.

*Bu faktörler, sürdürülebilir zeytinyağı üretimi için temel önem taşır ve doğal dengeyi koruma adına kritik bir rol oynar. Bu bilinç ile ürettiğimiz zeytinyağlarını müşterilerimize sunmaktan ve aynı bilinci toplumumuza kazandırmaktan dolayı da memnuniyet duyuyoruz.*

*Doğru yollarla şekillendirdiğimiz geleceğe odaklanıyoruz.*

# Daha fazlası için;

Olyvian, doğal, sağlıklı ve lezzet arayan zeytinyağı tutkunları için özenle üretilmiş en kaliteli ürünleri sunar.

Müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, zeytinyağı dünyasındaki en özel seçenekleri sizin için araştırıp buluyoruz.

Bizimle iletişime geçin ve zeytinyağı konusundaki en güncel ve bilgilendirici detaylara ulaşın. Size en uygun ve lezzetli seçenekleri keşfetmek için buradayız.





# İletişim

Bilgi ve Satış

- **Mail**

- [info@olyvian.com](mailto:info@olyvian.com)
- [sales@olyvian.com](mailto:sales@olyvian.com)

- **Telefon**

- +90 505 350 85 66

- **Adres**

- Reşatbey Mah. 192. Sk. No: 29-7  
Akhisar/Manisa

- **Sosyal Medya**

- [@olyvianzeytinyaglari](https://www.instagram.com/olyvianzeytinyaglari)



[www.olyvian.com](http://www.olyvian.com)

# Olyvian

Bilgi, birikim ve deneyim ile

