

Oliva Gıda San Tic. Ltd. Şti. 2007 senesinde Aydın'ın Söke ilçesinde SERVET ALTAY tarafından zeytinyağı üreticisi bir aile şirketi olarak kuruldu. SEROLİVA markasıyla Kusursuz zeytinyağı üretimine başlamadan önce 3 yıl yurt içi ve yurt dışında ciddi ARGE çalışmaları yaptıktan sonra fabrikamızda 2010 Kasım ayında üretime başladık. Zeytinin dalından son tüketiciye ulaşana dek tüm aşamalarında faaliyet gösteren şirketimiz, yüksek kaliteli ürünleri ile ulusal ve uluslararası çok sayıda ödülleri alarak kısa sürede tanınmış markalar arasında yerini almıştır.

100 Tonluk Organik ve 1000 tonluk konvansiyonel soğuk sıkım zeytinyağı üretimi ile sağlık kaynağı kaliteli zeytinyağını yurtiçi ve yurtdışında binlerce tüketicinin kullanımına sunmaktadır.

Oliva Gıda zeytin tarımı, zeytinyağı üretimi, depolama, dolum, etiketleme ve pazarlama alanlarında faaliyet göstermektedir.

SEROLİVA Markalı olarak toptan ve perakende olarak satış yapan firma, üretim kapasitesini, ürün çeşitliliğini ve satış ağını genişletmeye yönelik yatırımlarına devam etmektedir.

Tüketicilerimizin kendi üretimimiz olan Organik Sertifikalı zeytinlerimizden aynı zamanda sofralarında da yararlanmaları için 2017 yılında üretime başlamıştır.

#### FABRİKA

Ekolojik sistem, iki fazlı kontini zeytinyağı fabrikamız Kasım 2010'da Aydın Söke ilçesinde faaliyete geçti. Günlük 40 ton zeytin işleme kapasitesi ile %100 soğuk sıkım zeytinyağı üretimine başlayan ve daha sonra sadece ORGANİK SERTİFİKALI taze ZEYTİNLERİ ayrı bir hatta işleyerek butik tarzda yüksek kaliteli zeytinyağı üretebilmek için ikinci senesinde aynı kapasitede ikinci üretim hattı ilave edilerek günlük toplam 80 ton zeytin işleme kapasitesine ulaşan tesisimizde zemin ve duvarlarda küf ve bakteri tutmayan antibakteriyel epoksi kaplama yapılmıştır. Üretim alanını toz, mikroorganizma, gün ışığı ve nem gibi zararlı etmenlerden koruyacak mimari dizayn uygulanmıştır.

Olabilecek en kaliteli zeytinyağını üretebilmek amacıyla 25,000 adet asırlık zeytin ağaçlarının bulunduğu 2,500 dekarlık ORGANİK SERTİFİKALI zeytinliğin bakımı, zeytinlerin hasadı, fabrikaya nakli, üretim ve dolumu tamamen firmanın kendi kontrolünde yapılmaktadır.

Toplam 650 metrekaare kapalı, 400 metrekaare yarı kapalı, 6000 metrekaare açık alanda, günlük 80 ton zeytin işleme kapasitesi olan ekolojik sistem zeytinyağı makineleri ve 270 ton kapasiteli paslanmaz çelik krom-nikel, azot baskılı depolama bölümü, laboratuvar, yarı otomatik dolum ve etiketleme üniteleri ile hizmet vermektedir.

Firma, ISO 9001:2008 ve ISO 22000:2005 ve CONTROL UNION'dan Türkiye için TR, ABD için USDA, Avrupa için EUR ve Japonya için JAS Organik sertifikalarına sahip olup kalite ve kapasite artışına yönelik yatırımlarına devam etmektedir.



## NASIL ÜRETİYORUZ ?

Amacımız, Güney Ege'nin baskın bitki örtüsü olan zeytin ağacının, yöremizde yoğunlaşan ve Polifenoller başta olmak üzere yüksek oranda antioksidanlar içeren "Memecik" cinsi zeytinlerinden üstün kalitede zeytinyağı üretmektir.

Kaedem ödün vermemek için zeytinin sorumluluğunu, henüz dalında iken alıyoruz. Özel eğitilmiş elemanlarımız ve modern hasat makinelerimiz ile erken hasat uyguluyoruz. Doğal servetimiz olan zeytin ağacının sırım ile hasadına engel olmak için hem kendi zeytinliklerimizde hem de yöredeki çiftçilerimizin zeytinliklerinde ağaçlara zarar vermeyen özenle seçilmiş akülü hasat makinelerimizle zeytinleri toplama sorumluluğunu üstlendik.

Toplanan zeytinleri asla çuvalarda fermantasyona bırakmadan, 20 kg'lık delikli kasalarda ezilmeden en geç 6-12 saat içinde sıkıma yetiştiriyoruz. Dip zeytini ile dalından toplanan zeytinleri asla bir araya koymuyoruz. İki fazlı ekolojik sistem makinelerimizde 27 veya daha düşük derecelerde hakiki soğuk sıkım uyguluyoruz. Zeytine has o enfes aroması ve zeytinyağımızın içindeki antioksidanlar en yüksek seviyede korunsun diye hasadı erken yapıyor, sıkım öncesi zeytinleri tıpkı sofralık zeytinmiş gibi elekten geçirerek sap ve yaprakları, yaz aylarında dalında kuruyan ve hasat sırasında ezilen zeytinleri ayırıyoruz. Zehmetli ve maliyetli olmasına rağmen, bu işlemde asla taviz vermiyoruz. Çünkü zeytinyağı ne kadar yüksek oranda polifenoller ve diğer antioksidanları içeriyorsa o kadar faydalıdır.

Elde edilen kaliteli yağ, laboratuvarımızda kimyasal ve duyuşal değerlendirmeye alınıp, kategorize edildikten sonra, özel nakil hatları ile depolarımıza aktarılır. Ürün hava, ısı ve ışık temasından korumak amacıyla güneş görmeyen, azot baskılı paslanmaz krom-nikel depolarımızda yaz-kış serin ortamda beklemeye alınır. Düzenli aralıklarla posa drenajı ve serbest asitlik kontrolü uygulanır. Ayrıntılı analizleri yapıldıktan sonra zeytinyağımız son tüketiciye ulaştırılmak üzere, sipariş sonrası dolum ve etiketleme ünitesine ulaştırılır.

\*\*\*\*\* ÖNEMLİ İPUCU \*\*\*\*\*

Boya öncesi demirin paslanmasını önlemek için hemen herkes anti-pas kullanacağını bilir. Serbest radikaller ve toksinler de vücudumuzu paslandırır. İşte bunu önlemek ve yok etmek için de vücudumuzun anti-pası olan antioksidanlar gereklidir.

Zeytin ve dolayısıyla Zeytinyağında başta polifenoller olmak üzere çok sayıda antioksidan vardır. Ancak bu antioksidanlar tüketilen zeytinyağında yüksek oranda mevcut ise vücuda hayati yararları olur. Antioksidanların düşmanı olan HAVA ve SU temasından, SICAK ve IŞIK tan en az etkilenerek şekilde üretilip saklanan ve şişelenerek sofralarınıza getirilen erken hasat, soğuk sıkım, düşük asitli zeytinyağları yüksek oranda bu antioksidanları içerirler. Ayrıca, polifenoller her zeytin çeşidinde aynı oranda değildir. Türkiye'deki MEMECİK çeşidi zeytinler yüksek polifenol içerikli tür olarak kabul edilmektedir. Ağızda hissedilen acılık ve boğazdaki yakıcılık bunun bir göstergesidir.

SEROLIVA ORGANİK ve SEROLIVA NATUREL zeytinyağları bu bilinç ve titizlikle üretilip, stoklandıktan sonra şişelenerek sizlere sunulmaktadır.

#### SEROLIVA NEDEN FARKLIDIR ?

\*Zeytinyağı bir yaşam tarzıdır. Binlerce yıllık geçmişe sahip bu sağlık iksirinin üretimi ince bir titizlik ve ustalık gerektirir. Üretim basamaklarında oluşabilecek en ufak bir kusur, zeytinyağının kendine has aromasında ve sağlığa faydalı antioksidan bileşenlerinde büyük kayıplara yol açabilir.

\* SerOliva üstün kalitede naturel sızma zeytinyağı üretmek amacı ile zeytin çiçeği aşamasında iyi tarım uygulamalarından zeytin hasatına; sıkımdan depolamaya uzanan, tüm üretim aşamalarında kendi profesyonel ekipleri ile, geliştirdiği kalite kontrol sistemlerini titizlikle uygular. Zeytinyağının sorumluluğunu dalında alır, sofranıza ulaştırır.

\* Market raflarında tüketime sunulan 'Naturel Sızma' ya da 'Extra Virgin' etiketli zeytinyağları genellikle 0.8 asit yağlardır. Oysa SerOliva zeytinyağında serbest yağ asidi oranı %0.2-0.6 arasındadır.

\* Ayrıca yaygın kanaatin aksine zeytinyağının tek kalite göstergesi serbest yağ asidi oranı değildir. SerOliva düşük peroksit değerleri, nefis tadı ve aroması ile de farkını hissettirir.

\* Zeytinyağını farklı ve vazgeçilmez kılan, tedavi edici özelliği bulunan antioksidanlardır (A,D,E,K vitaminleri, sequalen, fenol bileşenleri vs). SerOliva zeytinyağlarında antioksidan oranları maksimum düzeyde korunmuştur.

\* Kalp-damar hastalıkları ve kanserin önlenmesinden, kan kolesterol seviyelerinin dengelenmesine; cilt güzelliğinden bağışıklık sisteminin ve kemik sağlığının güçlendirilmesine kadar sayısız faydaları olan 'gerçek' zeytinyağı, SerOliva titizliği ile üretilen naturel sızma zeytinyağıdır.

\* Akdeniz tipi beslenmenin, yani uzun ve sağlıklı yaşamın anahtarı SerOliva'dır.



## ZEYTİNLİKLERİMİZ

Aydın ili sınırlarında 2500 dönüm arazide tamamı organik sertifikalı yaklaşık 25.000 adet ortalama 250 yıllık memecik cinsi zeytin ağacı bulunduran eğimli ve süzek zeytinliğimizde iyi tarım uygulamaları, düzenli toprak işleme, budama, toprak analizine uygun gübreleme ve ilaçlama faaliyetleri uygulanmaktadır. Tüm ağaçlarımıza Ekim-Kasım ayında erken ve otomatik hasat uygulanır. Zeytinler sap ve yapraklardan arındırıldıktan sonra yeterli sürede ve özenle yıkanarak en geç 8 saat içinde sıkıma alınırlar ve maksimum 27 derece sıcaklıkta düşük devir malaksörde en uygun sürede yoğunlaştırıldıktan sonra yağ, zeytinden ayrılır ve üstün kalite özel bir zeytinyağı üretilmiş olur.

#### NEDEN SEROLIVA ?

\* Üstün kalitede zeytinyağı üretmek için ilk tedbir, zeytin meyvesi henüz dalında iken alınmalıdır. Bu amaçla SerOliva, zeytin bahçelerinin tamamı organik sertifikalıdır. tarıma Böylece, gereksiz ve yanlış ilaç/gübre uygulamalarından zeytinlerimiz korunmaktadır.

\* 'Doğru Zeytin Hasatı kaliteli zeytinyağı üretiminin vazgeçilmezidir. SerOliva uzman ekipleri ile her ağaç için en doğru hasat zamanını belirler. Zeytin ve ağaca zarar vermeyen modern hasat makinaları ile zeytinleri toplatır. Sırıkla hasat uygulamalarına karşı mücadele eder. Zeytinin toprağa temas etmesine asla izin vermez.

\* SerOliva hasat edilen zeytinlerin fabrikaya naklinde en fazla 25 kg'lık hava alabilen açık kasalar kullanır. Çünkü yaygın yöntem olan

kapalı çuvallarda zeytin taşınması zeytinin ezilmesine, küflenmesine, fermentasyonuna, asit ve peroksit oranında artışa neden olmaktadır.

\* SerOliva hasat edilen zeytinleri günlerce bekletmez, rakiplerinden farklı olarak sıkım işlemini 8-12 saat içinde gerçekleştirir. Sıkım öncesi zeytinlere, diğer üretici uygulamalarından farklı olarak sofralık zeytinmiş gibi elekten geçirerek dal/yaprak/hasarlı zeytin ayıklaması yapılır; yıkama için içme suyu kalitesinde şehir şebeke suyu kullanır.

\* Avrupa standardına uygun 2 fazlı ekolojik sistem ile 27-32 santigrad derecede gerçek soğuk sıkım uygulanır ve hiçbir kimyasal ile temas etmeden sadece mekanik süreçler ile yağ elde edilir.

\*SerOliva, ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 ve Organik sertifikasyonları ile kalitesini ilk senesinde belgelendirmiştir.

\* Günlük taze zeytinlerden üretilen zeytinyağı güneş ışığı, hava ve sıcaklık ile temas etmeden kapalı krom-nikel nakil hatları ile özel depolama birimimize aktarılır. Azot gazı baskılı Krom-Nikel tanklarda beklemeye alınan şifa kaynağı yağımız, gıda mühendisimizin kontrolünde düzenli posa alımı ve kalite kontrol testlerinden geçirilir. Bu sayede zeytinyağımızın yüksek oranda ihtiva ettiği antioksidan maddelerin, kendine has nefis aroma ve kokusunun korunması sağlanır.

\* SerOliva zeytinyağı organoleptik (duyusal) ve biyokimyasal özelliklerine göre sınıflandırıldıktan sonra, zeytinyağının 4 ana düşmanı olan "ısı-ışık-nem-hava" temasından korunarak en sağlıklı cam ve teneke ambalaj çeşitleri ile sofranıza ulaşır.

OLMASI GEREKTİĞİ GİBİ ÖZENLE VE TAVİZSİZ HİJYENİK ŞARTLARDA ÜRETİLEN SEROLIVA ZEYTİNYAĞILARI TÜM BU NEDENLERLE, YAYGIN OLARAK TÜKETİLEN VE BİLİLEN ZEYTİNYAĞLARININ ÖTESİNDE, ÜSTÜN KALİTEDE BİR ŞİFA KAYNAĞIDIR...