**Gelenekseli kucaklıyoruz, yenilikleri kovalıyoruz.**

Hayatlarını turizm ve servis sektörüne adamış, 20 sene önce zeytin ağacına aşık olmuş bir çift ve yurtdışında aradığını bulamayıp, asıl aradığının doğada olduğunu fark ederek kıymetli Ege topraklarına dönmüş kızları… **Peşinde olduğumuz hayatın vazgeçilmezleri: Lezzet, sağlık, keyif ve doğa. Amacımız bu harmanı sizlerle buluşturmak.**

**Hikayemiz**

Çeşme yarımadasında, Alaçatı’ya 11 km uzaklıktaki Reisdere köyünde 300 dönüme yakın, bölgemizin en büyük tek bahçe zeytin çiftliklerinden bir tanesiyiz. Bizim hikayemiz iki jenerasyondur restoran ve otelcilik yapan bir ailenin, hayat ağacı olarak bilinen zeytine aşık olması ve 20 sene önce üretim yapmakta olduğumuz araziyi almalarıyla başlıyor. Başlarda sadece kendi tüketimimiz ve Alaçatı’daki restoranımız Papazz için ürettiğimiz zeytin yağı, hobi ve öğrenim deneyimi olmaktan çıkıp bir tutkuya dönüştü. Ağacın kendisinin, meyvesinin ve yağının büyüsüne kapılıp istemsizce daha fazlasını bilmeye, öğrenmeye ve üretmeye başladık. Kurduğumuz markamızla yılların birikimini sizlerle paylaşmaya karar verdik. Her zaman yerli, yerel, özel ve güzeli arayan bir aile olarak doğal ve sürdürülebilirlik ilkelerini yansıtan bir marka, yaşam ve aktivite alanı oluşturmaya çalışmaktayız.

**Üretimimiz**

Zeytinlerimiz geleneksel yöntemle, yani ağaçtan el ile toplanır. Hasat süresince çuval kullanılmamasına özen gösterilir. Bunun sebebi toplandıktan sonra zeytin kızışmasını önlemek içindir. Bu yüzden zeytinlerimiz hava alan 20-25 kg delikli kasalara toplanır ve bekletilmeden sıkım haneye götürülür. Sıkım haneden hava almayan krom tanklara boşaltılan yağımız, en natürel hali ile dolumu yapılabilmesi için filtrelenmez. Filtrelenmesi, doğal yollar ile tankta bekletilmesi sonucu posanın dibe çökmesi ile gerçekleşir.

Bu şekilde dinlendirilmiş, herhangi bir kimyasal süreçten geçmemiş yağımızın en natürel dolumu ve daha uzun süre tüketimi garantilenmiş olur. Bu sebepten ötürü yağlarımız, özellikle hasat sonrası sınırlı sayıda ürettiğimiz *Filtresiz Erken Hasat Soğuk Sıkım Natürel Sızma Zeytinyağımız,* bulanık bir görüntüye sahip olabilir ve zamanla dibinde posa oluşabilir.Bunun yaşanması çok doğaldır ve tazelik göstergesidir. Ancak krom tanklarda 2 ay ve üstü bir süre dinlendikten sonra daha saydam bir görüntüye ulaşılır.

**Şişelenme ve Tüketim**

Zeytin yağımızın şişelenmesi sipariş üzerinedir, böylelikle en optimal saklama koşullarında saklanmış, daha uzun süreli tüketimi ve tazeliği garantilenmiş olur. Zeytinyağı tüketilirken önemli ve dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Zeytinin yağının bir meyve yağı olmasının unutulmaması ve o yüzden doğru koşullarda muhafaza edilmesi önemlidir. Üretilmiş asit seviyesinde ve tazeliğinde tüketilmek isteniyorsa, 3-6 ay içerisinde tüketilmesi önerilir. Yağlarımızın oleik asit seviyesi bu sebepten ötürü 0.4 ile 0.8 arasında değişim göstermektedir.

**Ürünler**

*Soğuk Sıkım Natürel Sızma Zeytinyağı*

2020-2021 Ekim-Aralık aylarında hasat edilmiş zeytinlerimizden üretilmiştir. Çağla badem, çimen, taze otları çağrıştıran yoğun meyvemsiliğe ve yakıcılığa sahiptir. Bedensel sağlığımız için gerekli olan değerler açısından (E vitamini, bio-fenoller, antioksidanlar vb.) en yüksek seviyedir. Her damlasında taze zeytin tadı alabilirsiniz. Yemeklerde de kullanabilirsiniz ancak zeytin yağının en sağlıklısı her zaman çiğ olanıdır.

*Zeytin Yağı*

Cam Şişe

50ml – 70ml – 100ml –

Teneke

2lt – 3lt – 5lt – 10lt