

Zeytin Çeşitlerimiz:

Bu ürünlerimiz iki ana grupta toplanmaktadır.

A- Siyah sofralık zeytin

B- Yeşil sofralık zeytin

A- Siyah sofralık zeytin.Bu da üç ana grupta toplanır.

1- Tuzlu suda olgunlaştırılan salamura zeytin

2- Kendi öz suyunda olgunlaştırılan yağlı sele ve çevirme zeytin

3- Sele zeytin a-Hurma zeytin

b-Geleneksel sele zeytin

1- Tuzlu suda (% 10-12 lik) olgunlaştırılan zeytin: Çok uzun yıllardır yapılagelen bir siyah zeytin hazırlama şeklidir. Çok yüksek tuz oranından dolayı lezzetli bir sofralık zeytin değildir. Zeytinin antioksidan olan acı tadı tamamen yok edildiği için sağlıklı bir zeytin olmamasına rağmen uzun yıllar başka hazırlık şekli bilinmediğinden kullanılmıştır. Biz bu tarzda siyah zeytin hazırlamıyoruz.

2- Kendi öz suyunda: Bu çeşit zeytin hazırlama yöntemi ile iki çeşit üretim yapmaktayız. Çünkü zeytinin kendi acı öz suyu çok kuvvetli antiseptik ve de antioksidan olduğu için bu yöntemle hazırlanan zeytin hem çok uzun bir raf ömrüne sahiptir hem de zeytin bir miktar acılığını muhafaza ettiği için vücut bağıışıklık sistemini kuvvetlendirici özelliğe sahiptir. Bu sistemle iki ayrı ürün üretmekteyiz.

a-olgun zeytinlerden hafif fermantasyonla yapılan yağlı sele.

b- yarı olgun zeytinlerden yapılan, çevirme sele.

Bu zeytinlerdeki tuz miktarı sulu salamuraya nazaran % 60 daha azdır. En sağlıklı zeytin hazırlama yöntemi olarak uzun seneler kullandığımız ve geliştirdiğimiz bu yöntemle müşterilerimize tuzu çok az olan ve antioksidan özelliğini kaybetmemiş ürünler sunuyoruz.

3- Sele zeytin:

a-Hurma zeytin: Bu çok lezzetli bir siyah sofralık zeytin türü olup, çok olgun zeytinlerden ve çok az tuz ile yapılır. İçerdiği tuz miktarı salamura zeytinin tuzuna nazaran % 90 daha azdır.

b-Normal sele zeytin: Çok olmamış siyah zeytinlerden yapılan sele zeytini de çok tuzlu değildir. Fakat bu zeytinin 6-8 ay gibi bir raf ömrü olduğundan çabuk tüketilmelidir. Buradaki tuz oranı da salamura zeytine nazaran %70 daha düşüktür.

B- Yeşil sofralık zeytin: İki şekilde hazırlanan yeşil zeytin ürünümüz bulunmaktadır.

1- Yeşil zeytin turşusu: Kendi ürünümüz olan elma sirkesi ve tuz ile hazırlanır. Tuz miktarı %5 civarındadır.Limon tuzu (sitrik asit)kullanmadığımız için rengi biraz taba rengine çalar.Rengin sarı veya taba olmasından ziyade ürünün sağlıklı olmasını düşündüğümüz için sitrik asit kullanmıyoruz.

2- Öz suyunda yeşil zeytin: Bu daha ziyade kalamata, domat ve tavşan yüreği gibi turşuluk zeytinlere uygulanmaktadır.