



ÖZ KÖYÜM

Zeytin & Zeytinyağı

**ULUSLARARASI KALİTE ÖDÜLLÜ
ZEYTİN & ZEYTİNYAĞI & SABUN
ÜRÜN KATALOĞU**

www.ozkoyum.com

Öz Köyüm
ile **Hayatınıza**
Sağlık Katın

63 Yıllık Tecrübe





Hakkımızda

Öz Köyüm Zeytincilik, 1957 yılında Burhaniye'nin Pelitköy mevkiinde taş değirmen sulu baskı sistemiyle zeytinyağı imalathanesini kurarak zeytinyağı imalatına başladı. 1988 yılına kadar aynı yöntem ile yöre halkına hizmet ettikten sonra 1996 yılında mevcut makineler ve üretim yetersiz kalmaya başlayınca İtalya'dan Kontinü Tip Zeytin Sıkma Makineleri getirtilerek Kontinü Zeytinyağı üretilmeye başladı. 2015 yılında kurumsallaşma kararı alan Kökten Ailesi, ÖZ KÖYÜM markasını tescilleyerek bölgede zeytinyağı satmaya başladı. Daha sonra daha geniş kitlelere hitap edip, Körfez Bölgesi'nin özellikle de Burhaniye Bölgesi'nin zeytin ve zeytinyağlarını perakende dağıtmak adına şuan ki şubelerini ve e-ticaret sitesini kurmuştur. Öz Köyüm zeytincilik olarak iyi tarım belgelerimiz, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 ve covid-19 sağlıklı, güvenli iş yeri sertifikamız ile üretim tesisimizde ki son sistem yeni teknolojimizle hijyen standartlarını en üst düzeyde tutarak kalite, güven, memnuniyet ve tecrübe odaklı üretim yapmaktayız. Nesillerden beridir zeytin ve zeytinyağı üretimlerini gerçekleştirmekte olan bir aile şirketiyiz. Her geçen gün sektörde ivme kazanmaktayız. Üstelik kalite standart basamaklarını hızlı adımlarla çıkmamız, beraberinde pek çok ödüle layık görülmemize yol açmıştır. Uluslararası kalite

ödüllü yağlarımız ile adımızı geniş çaplı şekilde duyurmayı başarmış bulunmaktayız. 63 yıllık tecrübe öz güvenimizle üretimimizde ki çıtayı her geçen gün yükseltmekteyiz. Üretimimiz kendi fabrikamızda Kontinü olarak yapılmaktadır. Kontinü Zeytinyağı Sıkımı, bir dizi makinadan oluşan, günümüzde kullanımı en yaygın zeytinyağı üretim sistemidir. Zeytin bu sistemde, sırası ile; temizleme, kırma, yoğurma (malaksasyon) ve yağın ayrıştırılması işlemlerinden el değmeden geçer. Üretilen zeytinyağları, özel krom tanklara aktarılarak muhafaza edilir. Şişelenmeden önce kağıt filtrelerden geçirilir. Kendi zeytinliklerimizden erken hasat şeklinde topladığımız yağlık zeytinlerimizi, zeytinyağı fabrikamızda soğuk sıkma yöntemiyle naturel sızma olarak üretiyoruz. Soğuk sıkım naturel sızma olarak ürettiğimiz zeytinyağımızın asitlik derecesi 0,6 düzeyi geçmemektedir. Zeytinyağlarımızda antioksidan seviyesi yüksektir. Bunun sebebi zeytin hasatımızı erken toplayıp soğuk sıkma yöntemiyle elde etmemizdir. Siz değerli müşterilerimize erken hasat ve soğuk sıkım naturel sızma zeytinyağlarımızı sunmaktan son derece gururluyuz.





Üretim

Üretimimiz; Burhaniye, Pelitköy’de bulunan kendimize ait zeytinliklerimizden hassasiyetle topladığımız zeytinlerle yine kendimize ait fabrikamızda Kontinü olarak yapılmaktadır. Kontinü Zeytinyağı Sıkımı, bir dizi makineden oluşan, günümüzde kullanımı en yaygın zeytinyağı üretim sistemidir. Zeytin bu sistemde, sırası ile; temizleme, kırma, yoğurma (malaksasyon) ve yağının ayrıştırılması işlemlerinden el değmeden geçer. Bu sayede oldukça temiz ve hijyenik bir şekilde işlem tamamlanmış olur.

1) TEMİZLEME: Özellikle yağ kalitesi açısından ve kullanılan ekipmanların güvenliği için, zeytinlerin temizlenmesi çok önemlidir. Bunun için zeytinler önce, otomatik yıkama makinesinde yıkanarak böcek, yaprak, dal, taş, toprak gibi unsurlardan arındırılır.

2) KIRMA: Temizlenmiş zeytinler otomatik taşıyıcı ile kırıcıya taşınır. (klasik sistemlerde granitten yapılmış taş değirmenler

kullanılmaktayken; kontinü sistemlerde, otomasyona elverişlilikleri nedeniyle metal kırıcılar kullanılır.) kırıcı, gelen zeytinleri hamur haline dönüştürür.

3) YOĞURMA (MALAKSASYON): Kırıcıdan gelen zeytin hamuru, malaksör sisteminde, 20-25°C ısıda "en fazla" 30 dakika yoğrulur. Bu işlem yağın, hücrelerden ayrılmasını ve zeytin hamurunun, içerisinden zeytinyağının alınmasına olanak verecek bir kıvama gelmesini sağlar.

4) YAĞIN AYRIŞTIRILMASI: Zeytinyağını salıverecek kıvama gelmiş olan zeytin hamuru, malaksörden dekantöre iletilir. Dekantör, santrifüj tekniği ile bu hamur içindeki su (karasu), küspe (pirina) ve yağı ayırır. Su ve pirina kendi depolarına gönderilir. Çıkan zeytinyağı ise separatöre iletilir. Burada son işlem olarak, santrifüj ile posasından ayrıştırılıp süzülür. Üretilen zeytinyağları, özel krom tanklara aktararak muhafaza edilir. Şişelenmeden önce kağıt filtrelerden geçirilir.



CERTIFICATE

Öz Köyüm

HASAN KÖKTEN

MAHKEME MAH. YUNAK CAD. NO:8/B
BURHANİYE / BALIKESİR / TÜRKİYE

Has been assessed and found to Comply with the Requirements of:
Denetlenmiş ve aşağıdaki standart gerekliliklerine uygunluğu görülmüştür:

ISO 14001:2015

The Environmental Management System is applicable to:
Çevre Yönetim Sistemi:

PROCESSING OF OLIVE, PRODUCTION AND SALES OF OLIVE OIL

ZEYTİN İŞLEME, ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE SATIŞI

Certificate Number: EMS-10077

Belge Numarası: EMS-10077

Certification Period: 3 Years

Belge Geçerlilik Periyodu: 3 Yıl

Initial Certification Date: 28.05.2020

İlk Belgelendirme Tarihi: 28.05.2020

Certificate Validity Date: 27.05.2022

Belge Geçerlilik Tarihi: 27.05.2022



ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-135

IQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Büyükdere Mah. Yarıyolu Sok. No:3 Arslan Han Plaza K:2 Kat:1 / BURSA
Tel.: +90.224.288 00 16 Faks: +90.224.249 41 13 www.iqrort.com e-posta: info@iqrort.com



CERTIFICATE

Öz Köyüm

HASAN KÖKTEN

MAHKEME MAH. YUNAK CAD. NO:8/B
BURHANİYE / BALIKESİR / TÜRKİYE

Has been assessed and found to Comply with the Requirements of:
Denetlenmiş ve aşağıdaki standart gerekliliklerine uygunluğu görülmüştür:

ISO 9001:2015

The Quality Management System is applicable to:
Kalite Yönetim Sistemi:

PROCESSING OF OLIVE, PRODUCTION AND SALES OF OLIVE OIL

ZEYTİN İŞLEME, ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE SATIŞI

Certificate Number: QMS-10077

Belge Numarası: QMS-10077

Certification Period: 3 Years

Belge Geçerlilik Periyodu: 3 Yıl

Initial Certification Date: 28.05.2020

İlk Belgelendirme Tarihi: 28.05.2020

Certificate Validity Date: 27.05.2022

Belge Geçerlilik Tarihi: 27.05.2022



ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-135

IQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Büyükdere Mah. Yarıyolu Sok. No:3 Arslan Han Plaza K:2 Kat:1 / BURSA
Tel.: +90.224.288 00 16 Faks: +90.224.249 41 13 www.iqrort.com e-posta: info@iqrort.com



CERTIFICATE

Öz Köyüm

HASAN KÖKTEN

MAHKEME MAH. YUNAK CAD. NO:8/B
BURHANİYE / BALIKESİR / TÜRKİYE

Has been assessed and found to Comply with the Requirements of:
Denetlenmiş ve aşağıdaki standart gerekliliklerine uygunluğu görülmüştür:

ISO 22000:2018

The Food Safety Management System is applicable to:
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi:

PROCESSING OF OLIVE, PRODUCTION AND SALES OF OLIVE OIL

ZEYTİN İŞLEME, ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE SATIŞI

Certificate Number: FSMS-0100319

Belge Numarası: FSMS-0100319

FSMS Category: CII, CIV, F

GGYS Kategorisi: CII, CIV, F

Certification Period: 3 Years

Belge Geçerlilik Periyodu: 3 Yıl

Initial Certification Date: 24.05.2021

İlk Belgelendirme Tarihi: 24.05.2021

Certificate Validity Date: 23.05.2022

Belge Geçerlilik Tarihi: 23.05.2022



ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-135

IQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Büyükdere Mah. Yarıyolu Sok. No:3 Arslan Han Plaza K:2 Kat:1 / BURSA
Tel.: +90.224.288 00 16 Faks: +90.224.249 41 13 www.iqrort.com e-posta: info@iqrort.com

**Öz Köyüm Markası Olarak Önceliklerimizin
Başında Yer Alan Kalite Politikamız Gereği;
Sahip Olduğumuz İyi Tarım Sertifikamız Ve
Kalite Belgelerimizi Sunmaktayız.**



SAĞLIKLI & GÜVENLİ İŞYERİ SERTİFİKASI

Öz Köyüm

HASAN KÖKTEN

MAHKEME MAH. YUNAK CAD. 8/B ÖZ KÖYÜM ZEYTİNCİLİK
BURHANİYE/BALIKESİR

İşletmenin fiziksel koşulları dahilinde; Sağlıklı ve Güvenli İşyeri Sertifikası programı kapsamında
COVID-19 önlemlerine ilişkin şartları yerine getirerek,
Sağlıklı ve Güvenli İşyeri Sertifikası'na almaya hak kazanmıştır.

Sertifika Numarası: AVA-GSB/011006

Sertifika Tarihi: 28.07.2020

Sertifika Geçerlilik Tarihi: 27.07.2021

Kuruluş Türü: GIDA SEKTÖRÜ (ZEYTİNYAĞI FABRİKASI)

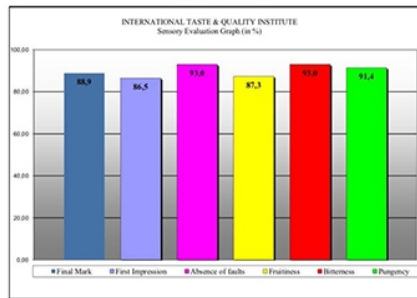


Sertifikasyon Onayı

AVACERT ANADOLU ULUSLARARASI BELGELENDİRME DENETİM TEKNİK KONTROL EĞİTİM VE
TEST HİZMETLERİ LTD. ŞTİ.
Büyükdere Mah. Kocayusu Sok. No: 3 Arslan Han Plaza Kat: 2 Kat:1 / BURSA
Tel: 0224 288 00 13 | www.avacert.com | saglikliisyeri@avacert.com | guvenliisyeri@avacert.com



Evaluation Results Özköyüm Naturel Sızma Zeytinyağı by Özköyüm Zeytinlik Superior Taste Award 2018 with 2 Golden Stars



The Final Mark is the result of a weighted average calculation
Bütünleşik, May 2018

Eric de Spooch
Managing Director

Laurent van Wassenhove
Managing Director

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
www.itqi.com



İYİ TARIM UYGULAMALARI SERTİFİKASI

KURULUS KODU : TRITU.32
SERTİFİKA NUMARASI : TRITU.32.BIOBEL1019101770/2019-00

HASAN KÖKTEN

SEÇENEK I (BİREYSEL)
BALIKESİR

SERTİFİKA KAPSAMINDAKİ ÜRÜN : ZEYTİN

06/11/2019 tarihinde kontrol edilerek 07/12/2019 Tarih ve 27778 Sayılı Resmi
Gazete'de yayımlanan İyi Tarım Uygulamaları Hakkında Yönetmelik hükümlerine
uygunluğu tespit edilmiştir.

Bu sertifika 09/12/2020 tarihine kadar geçerlidir.

Ek Sertifika Eki



BIOBEL Sertifikasyon Denetim Gözetim ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.
Adres: Marangozlar Mah. 28170 Sok. No:2/101 Kat:1 / BURSA / BURSA
Sertifika geçerliliği durumu: www.biobel.com.tr adresinden kontrol edilebilir.



ULUSLARARASI KALİTE ÖDÜLLERİMİZ





NATURAL SIZMA ERKEN HASAT Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Öz Köyüm naturel sızma zeytinyağı duysal ve kimyasal analiz dahil olmak üzere tadı ve kokusu ile kusursuzdur. Öz Köyüm zeytin bahçelerinden topladığımız zeytinlerimizi yine kendi tesisimizde üretimini gerçekleştirmekteyiz. Öz Köyüm naturel sızma zeytinyağlarımızın ambalajları farklılık gösterebilir. Bu kısımda talebe göre ambalaj çeşidinde ve etiket üzerinde değişiklik yapılabilir.

Dalından Koparıldıktan Sonra...

Dalından koparılan zeytinlerin 4 saat sürecinde yağ sıkım işleminin başlamasıyla birlikte üretim süreci başlayan Naturel Sızma Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı ürünümüzün asitlik derecesi 0,3 ila 0,4 düzey aralığındadır. Zeytinyağını üretmek için kullandığımız tüm zeytinlerimiz; Burhaniye Pelitköy sınırları içerisinde yer alan kendi zeytinliklerimizden toplanmaktadır. Bu zeytinliklerimizin bakımı ise İyi Tarım uygulamaları standartlarına göre eksiksiz bir şekilde yapılmaktadır. Böylelikle hem doğallık, hem temizlik hem de organiklik bakımından maksimum verim elde edilmektedir.

Tamamen Kendimize Ait Üretimhanemizde...

Naturel Sızma Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı ürünümüzü yine kendimize ait olan fabrikada hiçbir kimyasal yöntem kullanmadan tamamen fiziksel uygulamalarla soğuk sıkım yöntemini kullanarak 26 derecede naturel sızma olarak üretiyoruz. Gurur kaynağımız olan 5 uluslararası yarışmada 1.lık alan Naturel sızma erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, çok uzun yıllardan aynı kalitede ürettiğimiz bir ürün olması sebebiyle, müşterilerimizin kendine özel bir damak tadı oluşturmalarını sağlamıştır.

Naturel Sızma Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı Nasıl Üretilir?

Naturel sızma erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı ürünümüz; yukarıda da belirttiğimiz üzere tamamen kendi fabrikamızda üretilmektedir. Zeytinler dalından henüz yeşilken toplanıp; bu toplanan yeşil zeytinlerin ise soğuk sıkım yöntemiyle yağları çıkarılmaktadır. Söz konusu zeytinlerin

üretiminde ise Kontinü yöntemi kullanılır. Söz konusu yöntem; bir dizi makineden meydana gelen, günümüzde kullanım olarak oldukça yaygın olan bir zeytinyağı üretim sistemidir. Bu yöntem; zeytinin doğallığına zarar vermeden ve içerisinde bulunan zengin gıdaları yok etmeden kaliteli bir üretim sunmaktadır. Zeytin, bu sistem ile birlikte sırasıyla temizleme, kırma, Malaksasyon ve yağın ayrıştırılması işlemlerinden geçip; son olarak tanklardaki yerini almaktadır. Bu işlemlerin hiçbirinde zeytine el ile temas yapılmaz. Bu sayede son seviye hijyen tekniği başarıyla uygulanmış olur.

Damak Tadını Koruyoruz

Müşterilerin damak tadını korumak adına oldukça özenli bir şekilde üretilen Öz Köyüm naturel sızma erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı ürünü; üretim bandından indikten sonra , sadece zeytinyağı muhafazasının en iyi şekilde yapılması için hazırlanmış özel krom tankların içerisine aktarılır. Şişelenme süreci başlamadan önce ise kağıt filtrelerden geçirilerek; son denetimi de yapılır ve müşteriye ulaştırılır.

Genç ve Diriyken...

“Erken hasat” yöntemi ile henüz renkleri siyaha dönmeden; genç ve diri olduğu dönem yani yeşilken toplanan zeytinler; en geç 4 saat içerisinde üretim amacıyla kendimize ait fabrikamıza getirilerek; hiçbir şekilde el teması olmadan yağ ayrıştırma işleminin sonrasında zeytinyağına çevrilirler. Soğuk sıkım yöntemi; bu anlamda zeytinlerin hamur hale getirilmesinin ardından uygulanan sıcaklığın 26 derece ve altı olmasıyla gerçekleştirilir. Eğer söz konusu sıcaklık 26 derecenin üzerindeyse; üretilen zeytinyağı kesinlikle soğuk sıkım zeytinyağı olmayacaktır.

NATURAL SIZMA ERKEN HASAT Soğuk Sıkım Zeytinyağı



1957 yılından bu yana körfez bölgesinin önemli zeytin ve zeytinyağı üreticilerinden biri olan Öz Köyüm Zeytincilik yükselen marka değeri ile sofralarınızda şifa ve sağlık olmaya devam etmektedir. Kazdağı ve Madra Dağı'nın eşsiz oksijeniyle bütünleşen Burhaniye-Pelitköy mevkiisi ve yakın çevresinde bulunan Öz Köyüm zeytin bahçelerinden elde edilen zeytinler, erken hasat olarak henüz yeşil ve diri iken hasat edilmektedir. İyi tarım esaslarına uygun olarak yetiştirilen ve hasat edilen zeytinler herhangi bir bekleme maruz bırakılmadan en fazla 4 saat içerisinde sıkım tesisine ulaştırılmaktadır.

64 yıllık tecrübeyle topladığı yağlık zeytinleri, zeytinyağı fabrikasında soğuk sıkma yöntemiyle işlemekte ve naturel sızma zeytinyağı üretmektedir. Üretim tesisinde günlük 120 ton zeytin sıkma kapasitesine sahip olan Öz Köyüm Zeytincilik, dört kuşaktır zeytin ağacının kıymetini bilmekte, Hasan Kökten, Jale Kökten ve oğulları Kaan Kökten ile doğadan sofralarınıza sloganıyla yollarına devam etmektedir.

Hasatı yapılan zeytinler, son sistem özel hava alabilir ve hijyenik kasalara konmaktadır. Çift fanlı, son teknolojiye sahip yıkama sistemi sayesinde içme suyu kalitesinde su kullanarak temiz bir yıkama ve kırım aşaması yapılmakta, soğuk sıkıma uygun olarak, zeytin hamuru malaksörde en fazla 26 derecede tutulmaktadır. Temassız yöntem ile ayrıştırılan zeytinler, zeytinyağının en saf, en temiz, en doğal haliyle bizlere ulaşmasını sağlamaktadır. Üretilen zeytinyağları kapalı ortamda

havaya maruz bırakılmadan kağıt filtrelerden geçirilmektedir. Özel azot gazlı krom tanklarda 20 derecede sabit tutulan zeytinyağlarını uygun koşullarda depolamaktadır.

Uluslararası alanda birçok kalite ödüllerine layık görülen Öz Köyüm Zeytinyağları, 200 ton zeytinyağı depolama kapasitesine sahip tesiste bulunan satış noktası, www.ozkoyum.com e ticaret sitesi ve diğer satış noktalarımız ile tüketiciye sorunsuz ulaşmaktadır. Nesillerden beridir zeytin ve zeytinyağı üretimlerini gerçekleştiren aile şirketi, uluslararası kalite ödüllü yağları ile adını geniş çaplı şekilde duyurmayı başarmıştır. 64 yıllık tecrübe ve öz güveniyle üretimlerindeki çıtayı her geçen gün yükseltmiş, doğadan sofralarınıza kadar ulaşan en lezzetli ve doğal ürünleriyle sektörün aranan üreticilerinden biri haline gelmiştir. Kaliteli, güvenilir, müşteri memnuniyeti ve garanti odaklı üretimi doğrultusunda çıkan her yağ için detaylı analiz yapılmaktadır. Temizlik konusunda oldukça hassas olan firma, Sahip olduğu iyi tarım, sağlıklı ve güvenli iş yeri sertifikaları, ISO 9001:2015- ISO 14001:2015 ISO 22000:2005 Kalite Yönetim Sistemi-Çevre Yönetim Sistemi-Gıda

Güvenliği Yönetim Sistemi belgeleri, kalite belgeleri ve zeytinyağı analiz raporlarını siz değerli müşterilerini her zaman sunmaya hazırır.



edebilirsiniz.

Temassız Yöntem: Kontinü...

Müşterilerin damak tadını korumak adına oldukça özenli bir şekilde üretilen Öz Köyüm naturel sızma erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı ürünü; üretim bandından indikten sonra, sadece zeytinyağı muhafazasının en iyi şekilde yapılması için hazırlanmış özel krom tankların içerisine aktarılır. Şişelenme süreci başlamadan önce ise kağıt filtrelerden geçirilerek; son denetimi de yapılır ve müşteriye ulaştırılır. Asitlik derecesi 0.3 - 0.4 dizyem aralığındadır.

Kendi zeytinliklerimizden erken hasat şeklinde topladığımız yağlık zeytinlerimizi zeytinyağı fabrikamızda soğuk sıkma yöntemiyle (26 derece) naturel sızma olarak üretiyoruz.

Kendi zeytinliklerimizden erken hasat şeklinde topladığımız yağlık zeytinlerimizi, zeytinyağı fabrikamızda soğuk sıkma yöntemiyle naturel sızma olarak üretiyoruz. Soğuk sıkım naturel sızma olarak ürettiğimiz zeytinyağımızın asitlik derecesi 0,6 dizyemi geçmemektedir. Zeytinyağlarımızda antioksidan seviyesi yüksektir. Bunun sebebi zeytin hasatımızı erken toplayıp soğuk sıkma yöntemiyle elde etmemizdir. Siz değerli müşterilerimize erken hasat ve soğuk sıkım naturel sızma zeytinyağlarımızı sunmaktan son derece gururluyuz.

Neden Öz Köyüm Naturel Sızma Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı?

Bundan yıllar önce;

1957 yılında

Burhaniye sınırları içerisinde yer alan Pelitköy civarında taş değirmen sulu baskı sistemiyle ilk olarak zeytinyağı imalathanesi kurarak başladığımız zeytin ve zeytinyağı sektöründe bugüne kadar bir müşterimizden dahi şikayet almamış olmamız, bizi tercih etmeniz için en önemli etken. Öz Köyüm olarak; insan sağlığını her şeyden üstün tutuyor ve fayda sağlamayacak hiçbir ürünü satışa sunmuyoruz. Bu yüzden ürettiğimiz zeytinyağlarının tamamı insan sağlığına fayda getirecek şekilde olup; %100 doğaldır.

Zeytinliklerimizin bize ait olması; zeytin üretim sürecini yönetmemizi ve bakımlarını hassas bir şekilde yapmamızı sağlıyor. Böylelikle, zeytinyağını ürettiğimiz zeytin ile ilgili tüm detayları bildiğimiz için rahat bir şekilde üretim yapıyor ve tazeliğe özen gösteriyor. Öyle ki, zeytinler toplandıktan hemen sonra yağ haline getirilme sürecine kadar maksimum 4 saat içerisinde tarladan üretime geçiyor ve hemen işlemler başlıyor. Bu ve bunlar gibi sebeplerden dolayı zeytinyağı ürünlerintamamında, Öz Köyüm olarak güvenle bizleri tercih

Öz Köyüm

Naturel Sızma Erken Hasat
Soğuk Sıkım Zeytinyağı
5 LT
Teneke

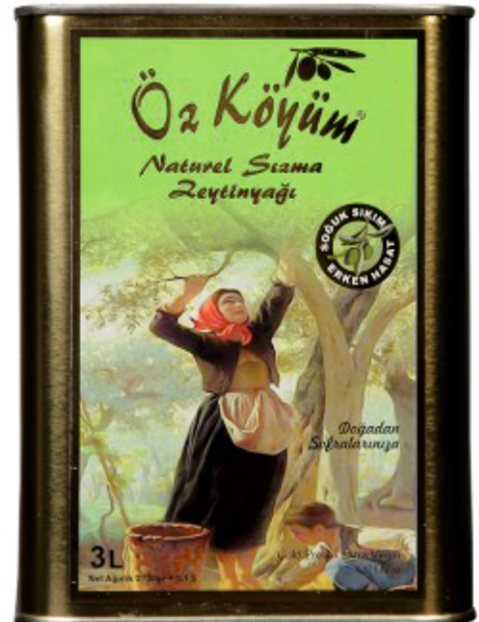
- Asitlik derecesi 0.3- 0.4 dizyem aralığındadır.
- İtalya - EVOO İnternation Olive Oil Contest (IOOC - 2021) Altın Madalya ile ödüllendirilmiştir.
- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK-2021) tarafından düzenlenen yarışmada gümüş madalya ile ödüllendirilmiştir.
- 14.Naturel Sızma Zeytinyağı kalite yarışmasında altın madalya ile ödüllendirilmiştir. (2021)
- 11. Uluslararası Zeytinyağı Yarışmasında (2018) ödüle layık görülmüştür.
- 2018 yılında Belçika'da yapılan International Taste and Quality (Uluslararası Üstün Lezzet Ödülü) yarışmasında zeytinyağı kategorisindeki en yüksek ödülü almıştır.
- Londra - London İnternation Olive Oil Competition (IOOC-2021) yarışmasında bronz madalya ile ödüllendirilmiştir.
- Türkiye - Anatolian (IOOC-2021) zeytinyağı yarışmasında gümüş madalya ile ödüllendirilmiştir.



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
2 LT - Teneke



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
3 LT - Teneke



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1 LT - Cam



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
0.5 LT - Cam



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1 LT Pet Şişe



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1 LT - Siyah Cam



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1 LT - Tombul Şişe



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1.5 LT - Tombul Şişe



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
2 LT Pet Şişe



Naturel Sızma
Erken Hasat Soğuk Sıkım
Zeytinyağı
1 LT - Teneke



Neden Öz Köyüm?

Kalite, güven, memnuniyet
tecrübe ve garanti odaklı



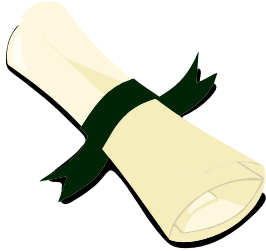
El değmeden üretim ve ambalajlama

Son sistem hijyenik üretim tesisi



1957'den bugüne üretim tecrübesi

Uluslararası Kalite Ödülleri



Uluslararası Geçerli Sertifikasyonlar

Güvenli ve Sağlıklı İşyeri Sertifikası



Tamamen Kendi Üretimimiz

ÖzKöyüm

DOĞAL FERMENTE ZEYTİN ÇEŞİTLERİ (500 GR)



**YEŞİL ÇİZİK
ZEYTİN**



**YEŞİL KIRMA
ZEYTİN**



**YEŞİL IZGARA
ZEYTİN**



**SİYAH KURU SELE
ZEYTİN**



**GEMLİK ÇEŞİDİ
SİYAH ZEYTİN**



**SİYAH ÇEVİRME
ZEYTİN**



DOĞAL FERMENTE ZEYTİN ÇEŞİTLERİ (1 KG)



**YEŞİL ÇİZİK
ZEYTİN**



**YEŞİL KIRMA
ZEYTİN**



**YEŞİL IZGARA
ZEYTİN**



**SİYAH KURU SELE
ZEYTİN**



**GEMLİK ÇEŞİDİ
SİYAH ZEYTİN**



**SİYAH ÇEVİRME
ZEYTİN**



Doğal Sıvı Zeytinyağı Sabunu

Doğal Sıvı Zeytinyağı
Sabunu 400 ml

Doğal Sıvı Zeytinyağı
Sabunu 1000 ML (Yedek)



Öz Köyüm Zeytincilik kalitesiyle Burhaniye Pelitköyün sızma zeytinyağlarından üretilmiştir.

İçindekiler: Zeytinyağı, Hindistan Cevizi Yağı, Distile Su.

Doğal Sıvı Zeytinyağı Sabunu

Cildin doğal dengesini korur ve nemlendirir.

El, yüz, vücut ve tüm cilt tipleri için uygundur.

Sentetik, koruyucu, paraben ve boya içermez.

Güvenle kullanabilirsiniz.



Doğal Zeytinyağı Sabunu

Doğal Zeytinyağı
Sabunu 1 KG

Doğal Zeytinyağı
Sabunu 200 GR



Öz Köyüm Zeytincilik kalitesiyle %100 hakiki zeytinyağından üretilmiş saf ve doğal zeytinyağı sabunlarımız ile Burhaniye Pelitköy zeytin bahçelerinin doğallığını evinize getirin. Tamamen kendi üretimimizdir.

Doğal Zeytinyağı Sabunu 1 kg 5 kalıp sabun içermektedir. (1 kalıp sabun 200 gr'dır)

Zeytinyağı Sabununun Faydaları

Saç

Saça doğal bir yumuşaklık veren bu sabun aynı zamanda saçınızın parlak bir görünüme sahip olmasına da yardımcı olur. Aynı zamanda saçınızın beslenerek daha sağlıklı ve daha hızlı uzamasında da yardımcı olur.

Cilt

Egzama ve deri hastalıkları açısından faydalı bir üründür. Şehir hayatının getirdiği aşırı deformasyon ve yaşlanmayı geciktirici etkisi kanıtlanmıştır. Sivilce probleminde iyi geldii bilinmektedir. Cilt için faydalı olan E,D ve K vitaminleri içeren zeytinyağı sabunu cilt üzerinde iyileştirici etkiler göstererek, sivilceleri zaman içinde yok eder ve iri gözeneklerinde ufalmasını sağlar. Antiseptik özelliği de cilt için faydalıdır.

Öz Köyün Premium – Özel Seri

Rakımı en yüksek arazilerimizden biri olan Pelitköy'de bulunan Kılınçkaya mevkiinden erken hasat yapılarak, hasattan hemen sonraki 4 saat içerisinde sıkım işlemine alınarak maksimum 0.3 asit oranı ile en yüksek polifenol seviyesine sahip premium en üst düzey kalitede ki zeytinyağıdır.

- ❖ 2 Fazlı sistemde 20 derecede soğuk sıkım yapılarak üretilmiştir.
- ❖ Zeytinler henüz yeşil iken erken hasat döneminde toplanan zeytinlerden hiç bekletilmeden üretilmiştir.
- ❖ Serbest yağ asitliği değeri 0.2 - 0.3 arasındadır. (0.2 - 0.3 dizem aralığında)
- ❖ Üretim esnasında hava ile teması kesilerek el değmeden üretilmiştir.
- ❖ Yoğun meyvesimliği ile koklanıldığında taze çimen, çağla, badem, ferah ot kokusunu hissettirecektir.
- ❖ İçerisinde ki yüksek fenol değerlerinden dolayı dil üzerinde acılık ve genizde yakıcılık bırakmaktadır.
- ❖ Çiğ tüketim için uygundur.
- ❖ Sınırlı sayıda üretilmiştir.
- ❖ Serin, ısı, ı ışık ve rutubet almayan bir ortamda saklayabilirsiniz.
- ❖ Zeytinyağınızın içerisindeki polifenol seviyesini korumak için kapağını kapalı tutmanız gerekmektedir.
- ❖ Filtre edilmemiştir.
- ❖ 2020-2021 Zeytinyağı sezonu üretimidir.
- ❖ Üretim yeri : Balıkesir/ Burhaniye/ Pelitköy (Kılınçkaya mevki)
- ❖ Meyve halinde ağaçtan toplanarak zeytinyağına dönüştürülmesi için geçen süre en fazla 4 saattir.
- ❖ Özel azot gazlı krom zeytinyağı tankında ortam sıcaklığını ideal derece de tutarak depolanmaktadır.
- ❖ İçerisindeki yüksek polifenol seviyesi sayesinde antioksidan miktarı en yüksektir.
- ❖ Kapağında zeytinyağının hava ile temasının tamamen kesilmesi için bilyeli kapak kullanılmıştır.
- ❖ Bilyeli kapağı açarken, kapağı çevirdikten sonra şişenin altından hafif bir şekilde vurarak açabilirsiniz.
- ❖ ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, ISO 14001:2015 kalite standartlarına uygun olarak üretilmiştir.
- ❖ Kimyasal analizleri fabrikamızda yapılmıştır.
- ❖ Duyusal analizleri akredites geçerli gıda kontrol laboratuvarların da yapılmıştır.
- ❖ Özel siyahı cam ambalajındadır.
- ❖ Premium Özel Seri Zeytinyağımızın tadı ve kokusu ile sofralarınızı gurme tatlarla buluşturuyoruz.



Öz Köyüm

Öz Köyüm Premium Zeytinyağı
Özel Seri 5 LT

Özel Kutulu Öz Köyüm
Premium Zeytinyağı
Özel Seri 500 ML



Öz Köyüm Premium Zeytinyağı
Özel Seri 500 ML



FABRİKA

Hürriyet Mah. Hacı Mustafa Kökten Cad.
Öz Köyüm Zeytinyağı Fabrikası
Pelitköy - Burhaniye/Balıkesir

MERKEZ ŞUBE

Mahkeme mah. Yunak Cad.
No: 8/B
Burhaniye/Balıkesir

İLETİŞİM

0266 412 59 69 / 0530 263 98 96

E-Mail

bilgi@ozkoyum.com / ozkoyumzeytincilik@gmail.com

FACEBOOK

<https://www.facebook.com/ozkoyum/>

INSTAGRAM

<https://www.instagram.com/ozkoyum/>

PINTEREST

<https://tr.pinterest.com/ozkoyumzeytincilik/>

YOUTUBE

<https://www.youtube.com/channel/UCRjkVdf6hIOUWPuUYIKV-fQ>

www.ozkoyum.com