

Zeytinyağının yeni 'İskelesi'

İSTANBUL - Kuloğlu Şirketler Grubu Zeytin İskelesi'yle zeytinyağı pazarına iddialı bir giriş yaptı. En iyi kalitede yüzde 100 natürel zeytinyağları sunmayı amaçlayan şirket, 2010 yılından itibaren dünya pazarlarında kaliteli zeytinyağları arasında kendine bir yer edinmeyi ve Ege zeytinyağını dünyaya açmayı hedefliyor. Ayvalık ve Edremit bölgesinin sızma zeytinyağlarından seçilerek üretilen Zeytin İskelesi 0.8 asitli Sızma, Organik ve 0.2 asitli Naturel Birinci olmak üzere üç çeşidiyle tüketiciyle buluşuyor. Zeytin İskelesi, yalnızca 1

litrelik koyu renkli cam şişede ve 1.2 ve 5 litrelik teneke kutularda satışa sunuluyor. Bu ambalajlar sayesinde zeytinyağı bir numaralı düşmanı olan ışıktan tamamen korunuyor. Koyu renk cam şişenin maliyeti renksiz şişenin iki katı. Ancak koyu renkli şişe sayesinde zeytinyağının saflığı ve tazeliği 365 gün korunabiliyor. Zeytin İskelesi Genel Müdürü Fatih Cenikli'nin verdiği bilgiye göre, Zeytin İskelesi'nin dolumu esnasında ürünün tüm havası alınıyor, oksijenle teması engelleniyor. Zira hava ile temas eden zeytinyağı kısa sü-

rede bozuluyor. Zeytin iskelesi, bu özel dolum sistemini Türkiye'de uygulayan ilk ve tek marka. Tazeliğini koruması için üretim sürecinde havayla temas etmemesi sağlanan ve ışıktan etkilenmemesi için koyu renk cam şişe ve teneke piyasaya verilen Zeytin İskelesi zeytinyağları üretime alınmadan önce 42 farklı analizden geçiriliyor. Böylelikle tüketiciye sürekli olarak aynı kalitede ürün temini mümkün olabiliyor. (Radikal)

