

lezzetin  
Başladığı  
yerden.



*Zeytin ile gelen sağlık...*  
*Health with the olive*







## HAKKIMIZDA / ABOUT US

### HAKKIMIZDA

Manisa'nın Akhisar ilçesinde Organize Sanayi Bölgesinde 17.000 m2 açık alan 5.000 m2 kapalı alanı ve 2000 tonluk zeytin işleme kuyuları ile 2005 yılında faaliyete başlamıştır. Ulusal bazda tüm Türkiye'ye yayılmış olan Yerden Zeytincilik, Dünya Çapında da satış ağını sürekli olarak genişletmektedir. 1989 yılından beri faaliyet gösteren Yıldırım Gıda İnşaat Taahhüt Tic. San. Ltd. Şti.'nin bir markasıdır.

### KÖKLÜ KURULUŞ

Yıldırım Gıda "Mesut Yerden, Zeycan, Sezginer, En-Nas, Gold Olive" markaları ile Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu'da büyük bir pazar payına sahiptir, aynı zamanda ürünlerini başta Türkiye olmak üzere Dünya'nın her yerine pazarlamayı hedef edinmiştir. Yıldırım Gıda olarak hedefimiz üstün kaliteli ürünler üretmektir. Bu amaçla ürünlerimizi ISO 9001 ve ISO 22000 standartlarına uygun olan tesislerimizde üretmekteyiz.

### ÜRETİMDEN MAĞAZAYA

Amacımız; bölgemizin en değerli zeytin ağaçlarını yetiştirerek ve üretim tecrübemizi kullanarak markalı ürünlerimizi yurtiçi ve yurtdışında satış mağazalarının raflarında ön sıralarda görebilmektir.

### ABOUT US

Started to run with 17,000 m2 open area, 5,000 m2 closed area and 2000 tones capacity olive processing poolsin the Organized Industrial Zone of the city Manisa's Akhisar provincein 2005. Yerden Olive, known very well in Turkey, is widening its sales network through the world continuously. It is a trademark of Yıldırım(Gıda İnşaat Taahhut Tic. San. Ltd. Sti.) which is in business since 1989.

### WELL ESTABLISHED COMPANY

Yıldırım Gıda has a big market share with its brands "Mesut Yerden, Zeycan, Sezginer, En-Nas, Gold Olive" in Eastern Anatolia and Southeastern Anatolia while the main market target in the first place is Turkey and then the olive market in the world. We, YıldırımGıda, aim to produce high quality products. For this purpose, we produce our products in our plants in compatible with ISO 9001 and ISO 22000.

### FROM PRODUCTION TO STORE

Our mission is to raise most valuable olive trees and to see our branded products in front of the shelves of the stores in our country and abroad by using our production experience.

## BELGELERİMİZ OUR DOCUMENTS



*Lezzetin başladığı yerden  
Yerden the place where  
flavor comes from*





lezzetin  
Başladığı  
yerden.

mesut®  
**yerden**  
Zeytincilik

**Siyah  
Zeytin  
Black Olive**

*Zeytin ile gelen sağlık...*  
*Health with the olive*

#### NEDEN TRİLİYE ZEYTİN (GEMLİK TİPİ)

Çünkü: Zeytinden elde edilen zeytinyağının içeriğinde olein, E vitamini, hidrokarbonlar, linolik, palmitik ve stearik asitler bulunmaktadır. Zeytin bol kalori içermesinin yanında tüm bu faydaları sadece yağında değil kendi bünyesinde de bulundurmaktadır.

Zeytin taneleri oldukça besleyicidir. Yaprak ve kabukları şekeri ve yüksek tansiyonu düşürür, bağırsaktaki solucanları düşürür. Yağı ise sanlıkta çok faydalıdır, karaciğeri çalıştırır, safraı artırır, karaciğer ağrılarını keser. Unutulmamalıdır ki yağlar mide de değil bağırsaklarda sindirilmektedir. Ayrıca zeytinyağı kolesterolün damar tıkanıklığına yol açan LDL bileşenini azaltırken iyi kolesterol dediğimiz HDL'yi ise hiç etkilemez.

#### WHY TRILYE OLIVE? (GEMLIK TYPE)

Because: Olive oil made from olive contains olein, vitamin E, hydrocarbons, linoleic, palmitic and stearic acids. Olive includes high calories and has many benefits with its oil. Also, olive is nutritious. The leaves and crust can contribute to lower blood pressure and elimination of intestinal worms and parasites.

Olive oil is beneficial for treatment of hepatitis, activates the liver and stops the liver pain. It should not be forgotten that oils are digested in intestine, not in the stomach. In addition, olive oil reduces the LDL component that causes vascular occlusion of cholesterol, whereas it does not affect HDL which is high density lipoprotein.



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 250 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 24

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 9

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 1.000 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 1.500 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 500 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 9

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 700 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 9

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 1.300 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Siyah Zeytin Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 1.900 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kavanoz  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year





**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 2.000 gr

Ambalaj / Package : Plastik Kova  
plastic packaging

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 4

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 1.300 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 4

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 2.000 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 4

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Dilimli Siyah Zeytin**  
Sliced Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 130 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 9.000 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Dilimli Siyah Zeytin**  
Sliced Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 8.000 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Çekirdeksiz Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



**Siyah Zeytin**  
Black Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year

**Siyah Zeytin**  
Black Olive



lezzetin  
Başladığı  
yerden.

mesut®  
**yerden**  
Zeytincilik

**Yesil  
Zeytin**  
Green Olive

*Zeytin ile gelen sağlık...*  
*Health with the olive*

#### YEŞİL ZEYTİN

Zeytin meyvesi ağacın üzerinde olgunlaştıkça çeşitli renk evrelerinden geçer. Yani olgunlaştıkça rengini değiştirir. Bu evreler olgunlaşma sırasına göre şöyledir:

Önce yemyeşil ve sert olan zeytin meyvesi, Ekim ayı başlarında yavaş yavaş limon sarısına döner. Limon sarısına dönen zeytin artık yeşil zeytin yapmak için yeterince olgunlaşmış demektir. Bu aşamada toplanan zeytinler kırma veya çizik yeşil zeytin olarak değerlendirilir.

Mevsim ilerledikçe meyvenin rengi sarı ile karışık alı morlu bir renk alır. Bu aşamada toplanan zeytinler pembe çizik zeytin yapmaya uygundur.

Özetlersek, yeşil zeytin aynı meyvenin daha ham evresinde, siyah zeytin ise daha olgun evresinde toplanır- ak üretilen zeytindir. Ancak zeytin çeşidine göre uygun olan üretim yöntemi seçilir. Örneğin Edremit/Ayvalık çeşidi ağaçların zeytinini, yapı olarak, yeşil çizik veya yeşil kırma zeytin yapmaya, Gemlik çeşidi ağaçların zeytinini siyah salamura zeytin yapmaya daha elverişlidir.

#### GREEN OLIVE

While the olive is ripening on the tree, it passes through various color phases. So it changes the color as it grows. These phases are explained in the following paragraph:

The olive, which is green and hard at first, slowly turns to the color of lemon in early October. When the olive turns to the color of lemon yellow, it means it is ready to be processed to be green olive. The olive which is picked in this phase is considered as crushed olive and scratched olives.

As the season goes on, the color of the olive gets a yellowish mixed purple color. The olives picked at this stage are suitable for producing pink scratched olives.

Briefly, green olives are produced by picking in the early stage of the olive and black olives produced from ripened olive. However, the production method is chosen according to type of the olive. For example, olive of Edremit/Ayvalık's trees is more suitable to produce scratched green olive and crushed green olive while olive of Gemlik's trees is more suitable to produce pickled black olives.



#### Çizik Yeşil Zeytin Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Çekirdeksiz Yeşil Zeytin Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Kokteyl Yeşil Zeytin Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Kırma Yeşil Zeytin Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Biberli Yeşil Zeytin Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 600 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1 x 6

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



#### Dilimli Yeşil Zeytin Sliced Green Olive

Net Ağırlık / Net Weight : 8.000 gr

Ambalaj / Package : Teneke / tin

Koli içi adet / Pieces in box : 1

Raf Ömrü / Shelf Life : 2 yıl / year



lezzetin  
Başladığı  
yerden.

mesut®  
**yerden**  
Zeytincilik



**Riviera  
Zeytinyağı  
Olive Oil**

Cam Şişe Riviera Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 250 ml

Cam Şişe Riviera Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 750 ml

Cam Şişe Riviera Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 500 ml

Cam Şişe Riviera Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 5000 ml

*Zeytinyağı ile gelen sağlık...*  
*Health with the olive oil*

**Sızma  
Zeytinyağı  
Olive Oil**



Cam Şişe Sızma Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 250 ml

Cam Şişe Sızma Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 750 ml

Cam Şişe Sızma Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 500 ml

Cam Şişe Sızma Zeytinyağı  
Olive Oil Gramaj / Weight : 5000 ml

#### ZEYTİNYAĞI TARİHİ

Bilinen en eski ürünlerden biri olan zeytinler, muhtemelen 5000-7000 yıl arasında Girit veya Suriye'de ortaya çıkmışlardır. Eski çağlardan beri zeytin ağacı insanlara yiyecek, yakıt, odun ve ilaç vererek birçok medeniyete kavuşmuş, dalı dünyanın ve bilgeliliğin bir simgesi olarak düşünülmüştür. Bir zeytin meyvesinin yağı yaklaşık 3000 BC ile gıdada tüketildi.

Zeytinyağı, birçok Akdeniz ülkesinde yapılan diyetin ana ürünüdür ve halen devam etmektedir. Akdeniz diyetinin kalp sıkıntısı riskinde azalma ile bağlantılı olabileceği yakın zamanda yapılan açılış, ABD'de zeytinyağını son derece popüler hale getirmiştir. Günümüzde, zeytinyağının ticari olarak yetiştirilmesinin büyük bir kısmı hala Akdeniz bölgesinde, İspanya (tam üretimin %36'sı), İtalya (%25) ve Yunanistan (%18) gibi ülkelerde yoğunlaşmaktadır. Bu ülkeler - kalan Avrupa ülkeleriyle birlikte üretilen tüm zeytinyağının üçte ikisini tüketirler. Hızla artan tüketim ve zeytinyağı üretimi ile dünya bölgeleri arasında Güney Amerika (özellikle Şili) ve Avustralya bulunmaktadır.

#### HISTORY OF OLIVE OIL

Olive oil, one of the oldest known products, presumably have appeared in Crete or in Syria between 5000-7000 years ago. Since ancient times the olive tree gave to people food, fuel, wood and medicine for many civilizations, its branch was considered as a symbol of the world and wisdom. Olive oil was consumed in the foods approximately since 3000 BC.

Olive oil has been being the main product in the diets of many Mediterranean countries. Recent opening shows that the Mediterranean diet can be connected with decrease in risk of heart troubles and it has made olive oil extremely popular in the United States. Today, the most part of the production of olive oil is still in the Mediterranean region in the countries such as Spain (36% of full production), Italy (25%) and Greece (18%). These countries along with the rest of the European countries consume about two thirds of all olive oil which is produced in the world. Consumption and production of olive oil is increasing fast in the continents those are South America (especially Chile) and Australia.



lezzetin  
Başladığı  
yerden.



*Zeytin ile gelen sağlık...*

*Health with the olive*



Manisa Fabrika:  
Akhisar O.S.B. 4.Cadde NO. 2-4  
Akhisar - Manisa - TÜRKİYE  
Tel : +90 (236) 414 22 77  
Fax : +90 (236) 414 81 77  
bilgi@yerdenezeytincilik.com  
www.yerdenezeytincilik.com  
www.yerdenolives.com

 Facebook.com/yerdenezeytincilik

 instagram.com/yerdenezeytincilik

 Youtube.com/yerdenezeytincilik