



ANGELOS





ANGELOS

Hakkımızda

Markamıza adını da veren Angelos; Kuzey Ege'nin saklı kalmış güzelliği Dikili'nin güneyinde bulunan eski bir yerleşim merkezi olan Bademli Köyü'nün eski adıdır. Eskiden beri zeytinyağı üretiminde önemli bir yere ve doğal bir liman özelliğine sahip olan Angelos aynı zamanda zeytin ve zeytinyağı ihracatının yapıldığı önemli bir kapıydı. Öncelikle Midilli'ye oradan da Avrupa'ya ihracat yapılırdı.

Günümüzde de bu geleneği devam ettiren Angelos butik bir zeytinyağı üreticisidir. Angelos'un bereketli topraklarında, kendine has özellikler barındıran zeytinleri işleyen tesisimizde sadece organik ve sızma zeytinyağı üretmekteyiz. Angelos zeytinyağı üretiminin doğallığını bozmayacak şekilde; teknoloji ile geleneksel yöntemleri harmanlayarak üretim yapmaktadır.

Butik bir işletme olmamızın sağladığı en önemli avantaj "tek bahçe zeytinyağı" olarak tanımlanabilecek olan kendi bahçemizden elde ettiğimiz zeytinleri kullanmamızdır. Böylece zeytinlerimiz başka bölgelerden gelen farklı karakter ve kalitedeki zeytinlerle karıştırılmadığı için, diğerlerinden kolayca ayırtedilebilir kendine has bir nefasete ve aromaya sahiptir.

Üretimimizi, Bademli Köyü Kokarotlu mevkiindeki, yaklaşık 430.000 metrekairelik zeytinliğimizin içinde, 2015 yılında tamamlanmış, ve proje tasarımı ile 2017 Mies van der Rohe Mimari Ödülü'nde Türkiye'den ön seçim listesine giren Angelos Organik Zeytinyağı Tesisi'nde, geleneksel yöntemleri kullanarak, yerel zeytinlerimizle, yüksek kaliteden taviz vermeden gerçekleştiriyoruz.





Üretim

Tesisimizde sadece erken hasat soğuk sıkım organik zeytinyağı üretmekteyiz. Zeytinyağının yüksek kalitede olabilmesi için, ağaç bakımından başlayarak muhafaza koşullarına kadar takip edilmesi gereken hususları özenle yerine getirmekteyiz.

Kaliteden ödün vermemek için zeytinin sorumluluğunu henüz dalında iken almakta ve zeytinlerin tadını, kokusunu ve nefasetini korumak amacıyla üretim aşamalarını, kimyevi veya herhangi başka bir katkı maddesi kullanmadan, hijyene özel ihtimam göstererek, sabır ve sevgiyle uygulamaktayız.

Ağaçlarımıza gereken özeni gösterir ve onları yetiştirirken asla kimyasal zirai ilaç kullanmayız.

Hasatta geleneksel olarak kullanılan sırıkla dallara vurarak toplama yöntemi ağaca zarar vereceğinden zeytinleri elle ve titreşimli hasat makineleri ile toplar ve sadece ağaçtaki zeytinleri kullanırız. Yere düşen zeytinleri ise fabrikamızda işleme almayız.



Meyveler toplandıktan sonra, toplanmayla üretime alınmaları arasındaki süre kaliteyi önemli

ölçüde etkilemektedir. Henüz tam olgunlaşmamış zeytinlerin toplanmasına erken hasat denir.



Hasat zamanı Ağustos sonu-Eylül başı başlar ve zeytinler henüz yeşil iken toplanır ve toplanan zeytinler aynı gün, birkaç saat içinde kasalar ile fabrikaya götürülürler. Zeytinler elenir, yapraklarından ayrıştırılır ve içme suyu ile yıkanarak derhal işleme alınırlar.

Angelos zeytinyağları soğuk sıkım yapılarak elde edilmekte ve böylece faydalı bileşenlerin bir kayba uğramaması sağlanmaktadır.

Soğuk sıkım tekniğinde zeytin hamuru maksimum 27°C'de tutulur ve böylece daha az



Erken hasat zeytinlerden daha sağlıklı ve yeşil bir yağ ortaya çıkar.

Zeytin dalından koparıldıktan sonra ideal olarak 4-6 saat içinde sıkılmalıdır çünkü zeytin bekledikçe; vereceği yağın kalitesi, nefaseti, ve içerisindeki istenen faydalı vitamin ve anti-oksidanlar azalır, istenmeyen serbest yağ asitleri ise yükselir.

Zeytinyağının yüksek kalitesini ve düşük asit oranını belirleyen en önemli etkenlerden biri de üretimde kullanılan yöntemdir.

Zeytinyağının vitaminler, mineraller ve antioksidanlar gibi yararlı içeriklerini korumak için üretim özenle yapılmalıdır.

miktarda ancak daha sağlıklı bir yağ elde edilir. Bu prensiple yola çıkarak uyguladığımız üretim aşamaları sonucunda; sınırlı miktarda ama daha yüksek kalitede zeytinyağı elde ederiz.

Angelos'da 2 ayrı katta, 2 ayrı hatta zeytinyağı sıkılır. Birincisi, günümüzde maliyetli olması ve gerektirdiği yoğun emek yüzünden unutulmakta olan geleneksel yöntemi yaşatmak için ısrarla koruduğumuz Taş Kırma/Çelik pres hattımızdır.

İkincisi de; İtalya Toscana'da bir aile firması tarafından imal edilmekte olan modern ama "Slow Food" anlayışına uygun tasarımı "kontinü" hattımızdır.





Zeytinyağı üretimimiz ana hatlarıyla aşağıdaki aşamalardan oluşur:

- ✓ Zeytinler elenir, yapraklarından ayrıştırılır ve içme suyu ile yıkanır
- ✓ Zeytinler kırılır
- ✓ Zeytin hamuru yoğrulur
- ✓ Hamuru oluşturan bitkisel su, küspe (prina) ile zeytinyağı ayrıştırılır.

1. Taş Kırma/Soğuk Pres Sızması

Yıkanan zeytinler taş prese yollanır. Değirmen taşları zeytinlerin üzerinde dönerek onları ezer ve hamura dönüştürür.

Hamur öncelikle yoğrulur, ardından yuvarlak tasir torbaların üzerine dökülür ve bu torbalar üst üste konarak belirli aralıklar ile aralarına paslanmaz çelik plakalar

Presten çıkan yağ dinlendirilerek karasuyu ayrıştırılır ve süzülür.

Ayrıştırılan yağdan alınan örnek fabrikadaki laboratuvara gönderilerek kalite kontrolü yapılır.

2. Naturel Kontinü Sızma

Yıkanan zeytinler modern sistem ağır dönüşlü tamburlarda kırılır.

Kırılan zeytinlerden bir hamur oluşturulur ve bu hamur malaksörün içinde yoğrulur.

Bu işlem gerçekleşirken soğuk sıkım tekniği uygulanır.

Hamurun ısısı gerekirse soğutularak 28°C derecenin altında tutulur ve bu sayede yararlı vitamin ve fenolik bileşenler muhafaza edilir.

Yağ akmaya başladığında öncelikle fabrikadaki laboratuvara gönderilir ve renk, koku, tad (organoleptic) analizleri ve SYA ölçümü yapılır.

Çıkan sonuçlara göre zeytinyağının sınıfı belirlenir ve buna göre bir dinlenme tankına gönderilir.

Zeytinyağı yerçekimi yöntemi ile (pompa kullanılmadan) krom tanklara akar.

Tanklarda bekleyen yağların okside olmaması için oksijen ile temasının kesilmesi gerekir.

Bunun için de tüm tankların içerisine saf azot gazı basılır ve yağlar paketlenene kadar azot altında ve klima kontrollü tank alanında 18-21°C derecelik ortamda stoklanır.

Tesislerimizde bu yöntemlerle sıkılan yağlarımız üç ayrı grupta satışa sunulur:

1. Ekstra Sızma Zeytinyağları
2. Naturel Sızma Zeytinyağları
3. Naturel Birinci Zeytinyağları



Azami aromayı korumak için yağı filtre etmiyor ve tortunun saklama tanklarının dibine çökmesini bekleyerek doğal sedimentasyon (çökertme) yöntemi kullanıyoruz.

Tüm depolama tanklarımız, bulaşma ve kimyevi reaksiyonları engellemek için AISI 316 paslanmaz çelikten imal edilmiş olup oksidasyon sürecinden zeytinyağını korumak için azot gazı altında ve 18-20°C'de saklanır.

yerleştirilir.

Bu hazırlanan "pasta" bekletilir ve kenarlardan sızan yağa "pres öncesi sızma yağ" denir.

Hamur ısıtılmadığı için yararlı vitamin ve fenolik bileşenler yağın içerisinde muhafaza edilir.

Pres öncesi sızma yağ ayrıldıktan sonra "pasta" prese girer, üstten ve alttan torbalar sıkıştırılarak (baskı uygulanarak) içerisindeki yağın tümü çıkartılır.





Ürünlerimiz

*Ürünlerimiz üç ayrı grupta satışa sunulmaktadır:
Ekstra Sızma Zeytinyağları, Natürel Sızma Zeytinyağları
ve Natürel Birinci Zeytinyağları*

1. Ekstra Sızma Zeytinyağları

Sofralık için uygundur, çiğ olarak tüketilmesi önerilir. Sabah kahvaltılıklarda, salata, meze, zeytinyağlı ve ızgara balık ile çiğ olarak üzerine dökülerek kullanımı tavsiye edilir.

Yoğun bir meyve aroması ve tadı vardır. İtalyan menşeli ağaçlarımızın zeytinleri ile harmanladığımız ekstra sızma zeytinyağı fenol bileşenlerin ve antioksidanların zenginliğinden ötürü dil üzerinde yoğun hissedilen bir acılık ve boğazda yakıcılık oluşturmaktadır.

Natürel Sızma yağımıza göre daha keskin bir tada ve

aromaya sahiptir.

Salata ve zeytinyağlıların üzerine dökmek için ya da kahvaltılık olarak soğuk tüketilmesini öneririz.

- **Hasat zamanı:** Ağustos sonu- Eylül başı
- **SYA oranı:** %0.1-0.4
- **Zeytin çeşidi:** Ayvalık Yağlık + İtalyan Tonda Iblea
- **Aroma:** Yoğun meyvemsi, kokusu baskındır
- **Renk:** Yoğun yeşil/yeşil
- **Ambalaj türü:** Şişe veya Teneke
- **Sıkım yöntemi:** Taş değirmen/ taş sızma ve taş baskı, soğuk sıkım, erken hasat





2. Naturel Sızma Zeytinyağları

Sofralık ve yemeklik için uygundur, çiğ olarak tüketilmesi önerilir. Sabah kahvaltılıklarda, salata, meze, zeytinyağlı ve ızgara balık ile çiğ olarak üzerine dökülerek kullanımı tavsiye edilir. Soğuk sıkım tekniği ile sıkılan yağımızın antioksidan değeri yüksek seviyededir.

- **Hasat zamanı:** Eylül-Ekim
- **SYA oranı:** %0.4-0.8
- **Zeytin çeşidi:** Ayvalık yağlık
- **Aroma:** Tadı meyvemsi, çağla badem aromasına sahip, kokusu baskın ve tazedir
- **Renk:** Yeşil-Sarı Yeşil
- **Ambalaj türü:** Şişe veya Teneke
- **Sıkım yöntemi:** Kontinü, soğuk sıkım, erken hasat



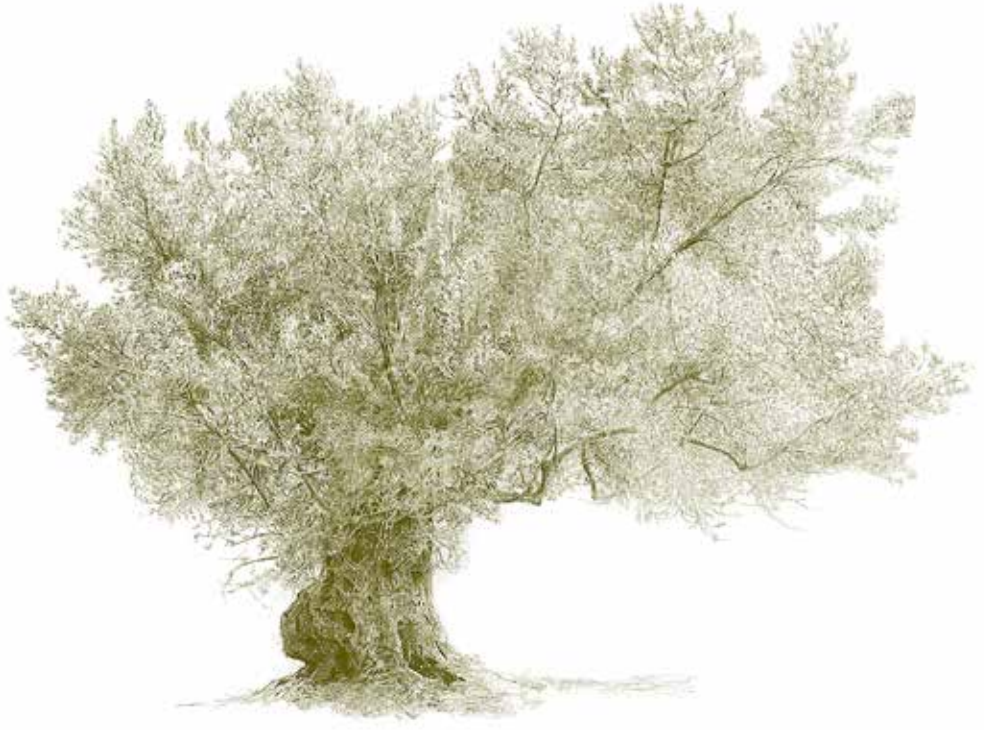
3. Naturel Birinci Zeytinyağları

Yemek pişirmekte kullanımını öneririz. Sıcak yemekler ve kızartmalar için uygundur. Çiğ olarak da tüketilebilir.

- **Hasat zamanı:** Ekim-Kasım
- **SYA oranı:** %0.9 - 1.5
- **Zeytin Çeşidi:** Ayvalık yağlık
- **Aroma:** Meyvemsi, çağla badem aromasına sahip, kokusu baskın ve tazedir
- **Renk:** Yeşil-Sarı/Sarı
- **Ambalaj türü:** Teneke
- **Sıkım yöntemi:** Kontinü, soğuk sıkım







Misyon & Vizyonumuz

Angelos markası altında misyonumuz; bahçemizdeki kaliteli zeytinleri deneyimli ve işinde uzman kadromuzla, en uygun üretim koşullarını sağlayarak zeytinyağı olarak işlemek ve belirlenen kalite standartlarının da üzerine çıkarak tüm Türkiye’de ve yurt dışında müşterilerimize; üretimden tüketime kadar tüm aşamaları gereken en doğru şekilde uygulanmış, kaliteli, uygun, doğal ve güvenilir bir şekilde sunmaktır.

Her geçen gün müşterilerimizin olumlu desteğini alarak büyümeye devam ederek ticari yaşamımıza güvenle ilerlemek ve saygın bir marka olmak amacındayız.

Türk zeytinyağını dünyada hakettiği marka değerine ulaşmasına katkıda bulunmak da üzerimizde hissettiğimiz bir diğer misyonumuz. Sürdürülebilirlik ilkesiyle yola çıkarak bizden sonra geleceklere birşeyler bırakabilmek amacıyla binlerce yıldır varolmuş olan bilge zeytin ağacına hak ettiği saygıyı göstererek, yaşamı boyunca nice medeniyetlerin kurulup yok olmasına ve sonra yerine yenilerinin

gelmesine tanık olmuş olan bu ağaçların bereketini en uygun şekilde sizlere sunmaya devam etmek arzusundayız.

Vizyonumuz; butik bir işletme olmanın ötesinde en kaliteli zeytinyağını üreterek sektörümüzde kaliteyi arayan müşterilerin ve çalışanların ilk tercihi olmaktır. Kaliteden ödün vermeden, mükemmel bir işçilik sonucu ortaya çıkan dalından sofralara uzanan zeytinyağlarımız ile müşteri memnuniyeti odaklı çalışmak önem verdiğimiz hususların başında gelmektedir.

Çevre politikamız; tüketmekten keyif aldığımız ürünleri sizlere ulaştırıp, damak tadınıza katkıda

bulunmayı sağlarken bir yandan da yaşayan varlıklar olarak gördüğümüz zeytin ağaçlarımıza gereken özeni göstermek ve üretimimizde tesis aşamasından, işçilik aşamasına kadar geçen süreçteki karbon ayak izini minimum seviyede tutmaktır.

Üretim tesisimizi inşa ederken de bu ilkeleri hedef alarak bir beton yığını yerine doğayla uyumlu bir tesis oluşturmaya çalıştık. Ağaçlarımızın bakımına ve hasata da bu felsefe ile yaklaşıyor, teknolojiyi gelenek ile harmanlayarak, emek ve özveri içinde çalışıyoruz. Yine aynı prensip ve felsefeyle yola çıkarak; üretimimizde, hız ve ısı uygulanmayan soğuk sıkım yöntemini kullanıyoruz.





Organik Zeytinyağı Değirmeni **Angelos**

*Ege kıyısında, İzmir'in kuzeyindeki Bademli Köyü'nde,
250.000 metrekarelik bir zeytinlik olan Angelos'ta bulunan,
2016 yılında tamamlanmış olan Angelos Organik Zeytinyağı Tesisi;
en alışlagelmiş ve geleneksel yöntemler kullanarak,
yerel zeytinlerden zeytinyağı üretmek amacına uygun
bir endüstriyel yapı olarak tasarlanmıştır.*

2017 Mies van der Rohe Ödülü'nde Türkiye'den ön seçim listesine giren projenin tasarımında ise Mimarlar ve Han Tümertekin ekibinin imzası bulunmaktadır.

Misafirhane, dükkan ve üretim alanını içeren 1000 metrekarelik bir yapılar bütünü olarak tasarlanan üretim tesisimiz tipik Ege peyzajı içindeki arazisi, etkileyici bir deniz manzarası ve zeytin ağaçları

ile çevrili taş yapıları ile dikkati çekmektedir. Tasarım konsepti ve stratejisi belirlenmeden önce “endüstriyel bir yapı bu peyzajla nasıl kenetlenir?” sorusuna cevap aranmıştır.





Türk mimarisinin esaslarının uygulandığı tesiste başından beri, zeytinyağı pompası kullanılmayacağı ilke olarak benimsenmiştir. Bu durum zeytinlerin üretime girdikleri yerde preslenmesi anlamına gelmektedir.

Böylece endüstriyel yapımızın inşa süreci zeytinin kendi ağırlığıyla alt kata kaydığı, tüm şişelenmiş zeytinyağlarının kamyonlarla üretim alanından ayrıldığı bir senaryonun gerçekleşmesini mümkün kılacak güçlü kesit ilişkilerine uygun, mükemmel topoğrafyayı bulmayı

zorunlu kılan bir aşamadan sonra gerçekleşmiştir.

Ayrıca tesisin inşa edilirken var olan hiçbir bitkiye ya da zeytin ağacına dokunmayacak, zarar vermeyecek bir noktada bulunması konusunda oldukça hassas bir yaklaşım gösterilmiştir.

Angelos Organik Zeytinyağı Tesisi genel olarak taş ile dodurulmuş çelik bir çerçeveden meydana gelmektedir. Beton, galvanizli çelik ve doğal taş malzemeleri kullanılan yapı; üretim alanının dışında kamusal alan olarak

bir “dükkan”, özel alan olarak da bir de “misafirhane” içermektedir.

Vaziyet planını oluşturulurken, kamusal alanı öze peyderpey geçen bir şema üretmek amaçlanmıştır. Farklı açık ve yarı açık alanlar yaratan Angelos Organik Zeytinyağı Tesisi’nde, strüktür bu alanların etrafında şekillendirilmiş ve gerekli olan gölgeleme ve iklimsel konfora katkı sağlayacak öge olarak eğimli çatılar kullanılmıştır. İçerideki tüm fonksiyonlar projenin en mühim öğelerinden biri olan bakır çatı sistemi ile örtülüdür.







ANGELOS

ŞUBE

*Perpa Ticaret Merkezi
A Blok Kat: 11 No: 1351 Okmeydanı
Şişli 34384 İstanbul, Türkiye
(0212) 221 59 40*

ÜRETİM TESİSİ / ŞUBE

*Fener Sok. No: 21
Bademli Dikili
35980 İzmir, Türkiye
(0232) 677 86 21*

www.angelos.com.tr