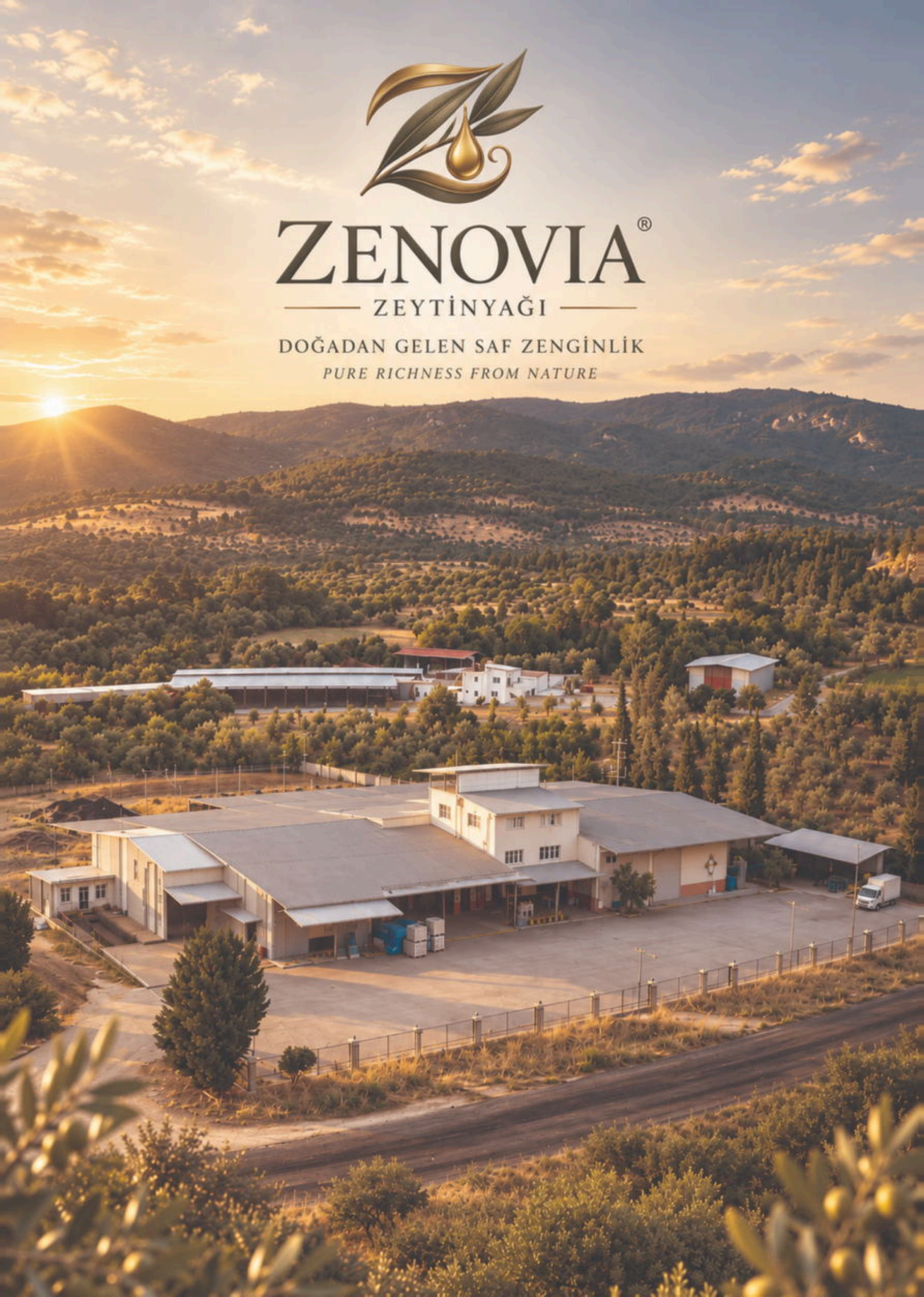

TÜRKİYE'NİN
ZEYTİN MİRASI
TURKEY'S
OLIVE HERITAGE
ZENOVIA®
ZEYTİNYAĞI
OLIVE OIL
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE
AYDIN
TÜRKİYE
AYDIN
TURKEY
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
ORGANIC
PREMIUM SELECTION


ZENOVIA®
ZEYTİNYAĞI
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE



TÜRKİYE'NİN
ZEYTİN MİRASI

TURKEY'S
OLIVE HERITAGE

ZENOVIA
ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı ve Doğal Yaşam

DOĞADAN GELEN DENGE

Zeytinyağı, binlerce yıllık bir kültürün mirası ve Akdeniz yaşam biçiminin vazgeçilmez bir parçasıdır. Doğal soğuk sıkım yöntemiyle elde edilen zeytinyağı, zeytinin eşsiz aromasını, besleyici bileşenlerini ve doğal zenginliğini sofralarımıza taşır.

DOĞAL VE SAF
Zeytin meyvesi, hiçbir kimyasal işleme maruz kalmadan, doğal yöntemlerle sıkılır. Böylece zeytinin kendi doğallığı korunur.

BESLEYİCİ İÇERİK
Doğal E vitamini ve antioksidanlar bakımından zengin olan zeytinyağı, dengeli ve yeterli beslenmeye katkı sağlar.

AKDENİZ MUTFAĞININ TEMELİ
Salatalardan sıcak yemeklere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Yemeklere lezzet katar, doğal aromasıyla sofraları zenginleştirir.

GÜNLÜK YAŞAMDA YERİ
Kahvaltılarda, yemek pişirirken veya doğal tariflerde güvenle kullanılabilir. Sağlıklı ve dengeli bir yaşam tarzının parçasıdır.

Olive Oil & Natural Living

NATURAL BALANCE FROM NATURE

Olive oil is a heritage of a thousand-year-old culture and an essential part of the Mediterranean lifestyle. Obtained through natural cold extraction, it brings the unique aroma, nutritious components and natural richness of the olive to our tables.

NATURAL AND PURE
Olives are pressed using natural methods, without any chemical processing. In this way, the olive's own natural character is preserved.

NUTRITIOUS CONTENT
Rich in natural vitamin E and antioxidants, olive oil contributes to a balanced and wholesome diet.

A KEY ELEMENT OF MEDITERRANEAN CUISINE
It has a wide range of uses, from salads to cooked dishes.
It adds flavor to meals and enriches tables with its natural aroma.

A PART OF DAILY LIFE
It can be used with confidence at breakfast, while cooking or in natural recipes. It is a part of a healthy and balanced lifestyle.



TÜRKİYE'NİN
ZEYTİN MİRASI

TURKEY'S
OLIVE HERITAGE

ZENOVIA®
ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı ve Doğal Yaşam

DOĞADAN GELEN DENGE

1970'li yıllarda kalp hastalıkları üzerinde birçok bilimsel araştırmalar yapıldı. Araştırmalar sonunda bilim insanları, Akdeniz bölgesinde yaşayan insanların, diğer bölge insanlarından daha az kalp hastalığına yakalandığını görünce zeytinyağı ile ilgili bilimsel araştırmalarını hızlandırdılar.

Zeytinyağı uzun ömürlü asırlık zeytin ağaçlarının meyvesinden elde edilir. Zeytinyağı elde edilme şekliyle doğal bir üründür. Çünkü zeytin meyvesinden zeytinyağı elde edilirken hiçbir kimyasal kullanılmaz, sadece su kullanılır. Üretim sırasında kullanılan suyun sıcaklığı, soğuk sıkımda artı 27 dereceyi, normal sıkımda vücut ısısı sıcaklığı sayılan 36-37 dereceyi geçmez. Bu nedenle zeytinyağının içindeki vitaminler, fenoller ve diğer antioksidanlar değerinden hiçbir şey kaybetmez. Evde sıktığımız taze meyve suyu gibi doğal ve saf bir üründür.

Zeytinyağı, protein, tuz, karbonhidrat ve kolesterol içermez. Zeytinyağı tansiyonu kontrol altında tutar. Tam bir doğal dostudur. İçeriğindeki fenoller ve antioksidanlar hücrelerimizi yeniler, yaşamımızda daha kaliteli ve dengeli bir beslenmeye katkı sağlar.

Zeytinyağı aynı zamanda safra taşları oluşmasını önler. Sindirimi kolaylaştırır. Kabızlığı önler. Yaşlılarda kemik erimesi riskini azaltmaya destek olur. Zeytinyağı ayrıca çocuk sağlığı için çok faydalıdır. Çünkü içerisinde oleik asit, linoleik asit ve linolenik asit gibi birçok değerli yağ asidi vardır. Bu yağ asitleri anne sütünden sonra en çok zeytinyağında bulunmakta olup çocukların sağlıklı gelişimi için oldukça önemlidir.

Olive Oil & Natural Living

NATURAL BALANCE FROM NATURE

During the 1970's, a lot of scientific research was done on the heart diseases. Upon the completion of research, scientists observed that the people who were living in the Mediterranean region were suffering less of heart diseases as compared to the people of the other regions and for that reason, the scientists speeded up their research on the olive oil.

Olive oil is produced from the fruits of the long lasting, centuries old olive trees. Olive oil is a natural product by way of the collection. Because, during the production of the olive oil no chemicals are used, only drinking water is used. The temperature of the water used during the cold press does not exceed the 27 degrees centigrade whereas the temperature of the water used during the normal press does not exceed the 36-37 degrees centigrade which is expressed as the human body temperature. For this reason, the vitamins, the phenols and the other antioxidants exist in the olive oil do not lose any of their values. Olive oil is as natural as a freshly squeezed fruit juice.

Olive oil does not contain any protein, any salt, any carbon-hydrate and any cholesterol. Olive oil keeps the blood pressure under control. Olive oil is a real natural friend. The phenols and antioxidants the olive oil contribute to a more balanced and quality nutrition in our daily life.

At the same time, olive oil prevents the formation of the gall bladder stones, eases the digestion and eliminates constipation. It helps reduce the risk of osteoporosis in the elderly. Olive oil is also very valuable for children's nutrition. It contains oleic acid, linoleic acid and linolenic acid like many other fatty acids. These valuable fatty acids are found in the olive oil most abundant way after mother milk and are very important for the children's healthy growth and development.

ZENOVIA

PURE RICHNESS FROM NATURE

ZENOVIA

ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİ

OLIVE OIL CATEGORIES

Doğadan sofraya dört temel sınıf • Four essential categories from grove to table

01 NATÜREL ZEYTİNYAĞLARI

Ağacın dalından toplanan zeytinler bekletilmeden işlenir; suyla yıkanır, mekanik yöntemlerle parçalanır ve pres veya santrifüj yöntemiyle yalnızca su kullanılarak yağ elde edilir. Üretim sırasında kimyasal kullanılmaz. Natürel yağlar asitlik ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırılır.

1-A NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en fazla %0,8'dir. Taze çim veya çağla çağrışımları; doğal acılık ve yakıcılık karakteri görülebilir. Soğuk sıkımda kullanılan su sıcaklığı 27 °C'yi geçmemelidir. Kahvaltıda, sıcak-soğuk yemeklerde ve farklı mutfak uygulamalarında kullanılabilir.

1-AA ORGANİK NATÜREL SIZMA

Üretimde toprağa, suya veya ağaca organik olmayan gübre ve kimyasal uygulanmaz. Süreç yetkili organik sertifikasyon kuruluşlarınca denetlenir ve belgelendirilir; uygun bulunan son ürün organik sertifika alır.

1-B NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden %0,8 ile %2,0 arasındadır. Natürel olması nedeniyle natürel sızmadan sonra gelen temel natürel sınıftır.

1-BB ORGANİK NATÜREL BİRİNCİ

Natürel birinci zeytinyağı organik üretim koşullarını karşılar, yetkili kuruluşlarca denetlenip onaylanırsa organik natürel birinci zeytinyağı olarak adlandırılır.

02 RAFİNE ZEYTİNYAĞI

Doğrudan tüketime uygun olmayan lampant yağların rafinasyonuyla elde edilir. Nötralizasyon, deodorizasyon, damıtma ve ağartma işlemleri uygulanır; serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden 100 gramda en fazla 0,3 gramdır. Daha çok kızartmalarda kullanılır.

03 RİVİERA ZEYTİNYAĞI

Yaklaşık %80-85 rafine zeytinyağı ile %15-20 natürel zeytinyağının karışımından elde edilir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden 100 gramda 1 gramdan fazla olmamalıdır. Sıcak yemeklerde ve kızartmalarda kullanılır.

04 PİRİNA YAĞI

Zeytinyağı üretiminden sonra zeytin posasında kalan yağın işlenmesiyle elde edilir. Ham pirina yağı rafine edilmeden kullanılmaz. Daha çok kızartmalarda, sıcak yemeklerde ve kozmetik sanayide değerlendirilir.

VIRGIN OLIVE OILS

Olives are processed without delay, washed with water and mechanically crushed. The oil is obtained by pressing or centrifugation using only water, with no chemicals used during production. Virgin oils are classified according to acidity and sensory characteristics.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Free fatty acidity, expressed as oleic acid, is at most 0.8%. Fresh grass or green-almond notes and natural bitterness and pungency may be present. For cold extraction, the water temperature should not exceed 27 °C. Suitable for breakfast, hot and cold dishes and varied culinary uses.

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

No non-organic fertilizer or chemical is applied to the soil, water or tree. The process is inspected and documented by authorized organic certification bodies; compliant final products receive organic certification.

VIRGIN OLIVE OIL

Free fatty acidity, expressed as oleic acid, is between 0.8% and 2.0%. As a virgin oil, it is the main virgin category following extra virgin olive oil.

ORGANIC VIRGIN OLIVE OIL

Virgin olive oil that meets organic production requirements and is inspected and approved by authorized bodies is classified as Organic Virgin Olive Oil.

REFINED OLIVE OIL

Produced by refining lampante oils that are not suitable for direct consumption. Neutralization, deodorization, distillation and bleaching are applied; free fatty acidity, expressed as oleic acid, must not exceed 0.3 g per 100 g. Used mainly for frying.

RIVIERA OLIVE OIL

A blend of approximately 80-85% refined olive oil and 15-20% virgin olive oil. Free fatty acidity, expressed as oleic acid, must not exceed 1 g per 100 g. Used mainly for hot dishes and frying.

OLIVE POMACE OIL

Obtained by processing the oil remaining in olive pomace after olive-oil production. Crude olive pomace oil is not used before refining. It is mainly used for frying, hot dishes and in the cosmetics industry.



KÖKLERİ ANADOLU'DA LEZZETİ YARINLARDA

Bereketli toprakların kadim zeytinlerinden, gelecek nesiller için daha iyi bir dünya.

From the fertile lands of Anatolia, for a better tomorrow.

ZENOVIA

ANADOLU'NUN BEREKETİ

DOĞAL
SAF
ANADOLU'DAN
GELECEĞE

NATURAL
PURE
FROM ANATOLIA
TO THE FUTURE

PREMIUM COLLECTION

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Farklı topraklar, aynı tutku.
Different lands, the same passion.

İyi bir yarın için.
FOR A BETTER TOMORROW.

BÖLGE SEÇENEKLERİ
REGIONAL SELECTION

AYDIN	MUT (MERSİN)	HATAY	KİLİS	KAHRAMANMARAŞ
Memecik	*Mersin Yağlık*	*Halhalı*	*Kilis Yağlık*	*Anadolu Seçkisi*

- %100 DOĞAL / 100% NATURAL
- SOĞUK SIKIM / COLD EXTRACTION
- NATÜREL SIZMA / EXTRA VIRGIN
- ÖZENLE SEÇİLMİŞ ZEYTİNLER / CAREFULLY SELECTED OLIVES
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM / SUSTAINABLE FARMING
- KOYU AMBALAJ IŞIKTAN KORUR / LIGHT PROTECTED
- GELECEK NESİLLER İÇİN / FOR FUTURE GENERATIONS

AMBALAJ SEÇENEKLERİ
PACKAGING OPTIONS

CAM ŞİŞE / GLASS BOTTLE: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

PLASTİK ŞİŞE (PET) / PLASTIC BOTTLE (PET): 250 ml, 500 ml, 1 L, 2 L, 5 L

TENEKE / TIN CAN: 1 L, 2 L, 5 L

SOFRADA ZENOVIA
IN THE KITCHEN

Kahvaltı	Salatalar	Soğuk Yemekler	Izgara Sebzeler	Balık	Et Yemekleri	Peynir	Makarna
Breakfast	*Salads*	*Cold Dishes*	*Grilled Vegetables*	*Fish*	*Meat Dishes*	*Cheese*	*Pasta*

TEKNİK BİLGİLER
TECHNICAL INFORMATION

Ürün Sınıfı / *Category*	Menşe / *Origin*	Hasat Dönemi / *Harvest Period*	Sıkım Yöntemi / *Extraction Method*	Filtrasyon / *Filtration*	Ambalaj / *Packaging*
Natürel Sızma Zeytinyağı *Extra Virgin Olive Oil*	Türkiye *Turkey*	(Ekim - Kasım) *(October - November)*	Soğuk Sıkım *Cold Extraction*	Filtreli / Filtresiz *Filtered / Unfiltered*	Cam / Plastik / Teneke *Glass / Plastic / Tin*

ZENOVIA — GOOD OLIVE OIL A BRIGHTER TOMORROW



KÖKLERİ ANADOLU'DA LEZZETİ YARINLARDA

Bereketli toprakların kadim zeytinlerinden, gelecek nesiller için daha iyi bir dünya.

From the fertile lands of Anatolia, for a better tomorrow.

ZENOVIA

ANADOLU'NUN BEREKETİ

DOĞAL
SAF
ANADOLU'DAN
GELECEĞE

NATURAL
PURE
FROM ANATOLIA
TO THE FUTURE

PREMIUM COLLECTION

VIRGIN OLIVE OIL

NATÜREL BİRİCİ ZEYTİNYAĞI

Farklı topraklar, aynı tutku.
Different lands, the same passion.

İyi bir yarın için.
FOR A BETTER TOMORROW.

BÖLGE SEÇENEKLERİ
REGIONAL SELECTION

AYDIN	MUT (MERSİN)	HATAY	KİLİS	KAHRAMANMARAŞ
Memecik	*Mersin Yağlık*	*Halhali*	*Kilis Yağlık*	*Anadolu Seçkisi*

- %100 DOĞAL — 100% NATURAL
- SOĞUK SIKIM — COLD EXTRACTION
- NATÜREL SIZMA — EXTRA VIRGIN
- ÖZENLE SEÇİLMİŞ ZEYTİNLER — CAREFULLY SELECTED OLIVES
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM — SUSTAINABLE FARMING
- KOYU AMBALAJ IŞIKTAN KORUR — LIGHT PROTECTED
- GELECEK NESİLLER İÇİN — FOR FUTURE GENERATIONS

AMBALAJ SEÇENEKLERİ
PACKAGING OPTIONS

CAM ŞİŞE — GLASS BOTTLE: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

PLASTİK ŞİŞE (PET) — PLASTIC BOTTLE (PET): 250 ml, 500 ml, 1 L, 2 L, 5 L

TENEKE — TIN CAN: 1 L, 2 L, 5 L

SOFRADA ZENOVIA
IN THE KITCHEN

Kahvaltı	Salatalar	Soğuk Yemekler	Izgara Sebzeler	Balık	Et Yemekleri	Peynir	Makarna
Breakfast	*Salads*	*Cold Dishes*	*Grilled Vegetables*	*Fish*	*Meat Dishes*	*Cheese*	*Pasta*

TEKNİK BİLGİLER
TECHNICAL INFORMATION

Ürün Sınıfı / Category	Menşe / Origin	Hasat Dönemi / Harvest Period	Sıkım Yöntemi / Extraction Method	Filtrasyon / Filtration	Ambalaj / Packaging
Natürel Sızma Zeytinyağı / *Extra Virgin Olive Oil*	Türkiye / *Turkey*	(Ekim - Kasım) / *(October - November)*	Soğuk Sıkım / *Cold Extraction*	Filtreli / Filtresiz / *Filtered / Unfiltered*	Cam / Plastik / Teneke / *Glass / Plastic / Tin*

ZENOVIA — GOOD OLIVE OIL A BRIGHTER TOMORROW



BÖLGE SEÇENEKLERİ
REGIONAL SELECTION

AYDIN	MUT (MERSİN)	HATAY	KİLİS	KAHRAMANMARAŞ
Memecik	*Mersin Yağlık*	*Halhali*	*Kilis Yağlık*	*Anadolu Seçkisi*

- %100 DOĞAL / 100% NATURAL
- SOĞUK SIKIM / COLD EXTRACTION
- NATÜREL SIZMA / EXTRA VIRGIN
- ÖZENLE SEÇİLMİŞ ZEYTİNLER / CAREFULLY SELECTED OLIVES
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM / SUSTAINABLE FARMING
- KOYU AMBALAJ IŞIKTAN KORUR / LIGHT PROTECTED
- GELECEK NESİLLER İÇİN / FOR FUTURE GENERATIONS

AMBALAJ SEÇENEKLERİ
PACKAGING OPTIONS

CAM ŞİŞE / GLASS BOTTLE: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

PLASTİK ŞİŞE (PET) / PLASTIC BOTTLE (PET): 250 ml, 500 ml, 1 L, 2 L, 5 L

TENEKE / TIN CAN: 1 L, 2 L, 5 L

SOFRADA ZENOVIA
IN THE KITCHEN

Kahvaltı	Salatalar	Soğuk Yemekler	Izgara Sebzeler	Balık	Et Yemekleri	Peynir	Makarna
Breakfast	*Salads*	*Cold Dishes*	*Grilled Vegetables*	*Fish*	*Meat Dishes*	*Cheese*	*Pasta*

TEKNİK BİLGİLER
TECHNICAL INFORMATION

Ürün Sınıfı / Category	Menşe / Origin	Hasat Dönemi / Harvest Period	Sıkım Yöntemi / Extraction Method	Filtrasyon / Filtration	Ambalaj / Packaging
Natürel Sızma Zeytinyağı / *Extra Virgin Olive Oil*	Türkiye / *Turkey*	(Ekim - Kasım) / *(October - November)*	Soğuk Sıkım / *Cold Extraction*	Filtreli / Filtresiz / *Filtered / Unfiltered*	Cam / Plastik / Teneke / *Glass / Plastic / Tin*

ZENOVIA — GOOD OLIVE OIL A BRIGHTER TOMORROW



KÖKLERİ
ANADOLU'DA
LEZZETİ
YARINLARDA

Bereketli toprakların kadim zeytinlerinden, gelecek nesiller için daha iyi bir dünya.

From the fertile lands of Anatolia, for a better tomorrow.

ZENOVIA

ANADOLU'NUN BEREKETİ

DOĞAL
SAF
ANADOLU'DAN
GELECEĞE

NATURAL
PURE
FROM ANATOLIA
TO THE FUTURE

LIMITED COLLECTION

Gourment Olive Oil

GURME ZEYTİNYAĞI

Farklı topraklar, aynı tutku.
Different lands, the same passion.

İyi bir yarın için.
FOR A BETTER TOMORROW.

BÖLGE SEÇENEKLERİ
REGIONAL SELECTION

AYDIN	MUT (MERSİN)	HATAY	KİLİS	KAHRAMANMARAŞ
Memecik	*Mersin Yağlık*	*Halhali*	*Kilis Yağlık*	*Anadolu Seçkisi*

- %100 DOĞAL / 100% NATURAL
- SOĞUK SIKIM / COLD EXTRACTION
- NATÜREL SIZMA / EXTRA VIRGIN
- ÖZENLE SEÇİLMİŞ ZEYTİNLER / CAREFULLY SELECTED OLIVES
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM / SUSTAINABLE FARMING
- KOYU AMBALAJ IŞIKTAN KORUR / LIGHT PROTECTED
- GELECEK NESİLLER İÇİN / FOR FUTURE GENERATIONS

AMBALAJ SEÇENEKLERİ
PACKAGING OPTIONS

CAM ŞİŞE / GLASS BOTTLE: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

PLASTİK ŞİŞE (PET) / PLASTIC BOTTLE (PET): 250 ml, 500 ml, 1 L, 2 L, 5 L

TENEKE / TIN CAN: 1 L, 2 L, 5 L

SOFRADA ZENOVIA
IN THE KITCHEN

Kahvaltı	Salatalar	Soğuk Yemekler	Izgara Sebzeler	Balık	Et Yemekleri	Peynir	Makarna
Breakfast	*Salads*	*Cold Dishes*	*Grilled Vegetables*	*Fish*	*Meat Dishes*	*Cheese*	*Pasta*

TEKNİK BİLGİLER
TECHNICAL INFORMATION

Ürün Sınıfı / Category	Menşe / Origin	Hasat Dönemi / Harvest Period	Sıkım Yöntemi / Extraction Method	Filtrasyon / Filtration	Ambalaj / Packaging
Natürel Sızma Zeytinyağı / *Extra Virgin Olive Oil*	Türkiye / *Turkey*	(Ekim - Kasım) / *(October - November)*	Soğuk Sıkım / *Cold Extraction*	Filtreli / Filtresiz / *Filtered / Unfiltered*	Cam / Plastik / Teneke / *Glass / Plastic / Tin*

ZENOVIA — GOOD OLIVE OIL A BRIGHTER TOMORROW



KÖKLERİ
ANADOLU'DA
LEZZETİ
YARINLARDA

Bereketli toprakların kadim zeytinlerinden, gelecek nesiller için daha iyi bir dünya.

From the fertile lands of Anatolia, for a better tomorrow.

ZENOVIA

ANADOLU'NUN BEREKETİ

DOĞAL
SAF
ANADOLU'DAN
GELECEĞE

NATURAL
PURE
FROM ANATOLIA
TO THE FUTURE

STANDART COLLECTION

Pure Olive Oil

RİVİERA ZEYTİNYAĞI

Farklı topraklar, aynı tutku.
Different lands, the same passion.

İyi bir yarın için.
FOR A BETTER TOMORROW.

BÖLGE SEÇENEKLERİ
REGIONAL SELECTION

AYDIN	MUT (MERSİN)	HATAY	KİLİS	KAHRAMANMARAŞ
Memecik	*Mersin Yağlık*	*Halhali*	*Kilis Yağlık*	*Anadolu Seçkisi*

- %100 DOĞAL — 100% NATURAL
- SOĞUK SIKIM — COLD EXTRACTION
- NATÜREL SIZMA — EXTRA VIRGIN
- ÖZENLE SEÇİLMİŞ ZEYTİNLER — CAREFULLY SELECTED OLIVES
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM — SUSTAINABLE FARMING
- KOYU AMBALAJ IŞIKTAN KORUR — LIGHT PROTECTED
- GELECEK NESİLLER İÇİN — FOR FUTURE GENERATIONS

AMBALAJ SEÇENEKLERİ
PACKAGING OPTIONS

CAM ŞİŞE — GLASS BOTTLE: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

PLASTİK ŞİŞE (PET) — PLASTIC BOTTLE (PET): 250 ml, 500 ml, 1 L, 2 L, 5 L

TENEKE — TIN CAN: 1 L, 2 L, 5 L

SOFRADA ZENOVIA
IN THE KITCHEN

Kahvaltı	Salatalar	Soğuk Yemekler	Izgara Sebzeler	Balık	Et Yemekleri	Peynir	Makarna
Breakfast	*Salads*	*Cold Dishes*	*Grilled Vegetables*	*Fish*	*Meat Dishes*	*Cheese*	*Pasta*

TEKNİK BİLGİLER
TECHNICAL INFORMATION

Ürün Sınıfı / Category	Menşe / Origin	Hasat Dönemi / Harvest Period	Sıkım Yöntemi / Extraction Method	Filtrasyon / Filtration	Ambalaj / Packaging
Natürel Sızma Zeytinyağı / *Extra Virgin Olive Oil*	Türkiye / *Turkey*	(Ekim - Kasım) / *(October - November)*	Soğuk Sıkım / *Cold Extraction*	Filtreli / Filtresiz / *Filtered / Unfiltered*	Cam / Plastik / Teneke / *Glass / Plastic / Tin*

ZENOVIA — GOOD OLIVE OIL A BRIGHTER TOMORROW

ZENOVIA®
ZEYTİNYAĞI

"Toprağın mirası, sofranızda."

ANADOLU LEZZETLERİ SERİSİ

Aydın · Kilis · Hatay · Kahramanmaraş · Mut

Her bölge başka bir karakter, her şişe aynı özen.



01

AYDIN

MEMECİK

Aydın'ın köklü zeytin kültürünü taşıyan Memecik, Ege'nin karakteristik zeytin çeşitlerinden biridir. Dengeli ve güçlü aromatik yapısıyla Zenovia Anadolu Lezzetleri Serisi'nin imza başlangıcını temsil eder.

Memecik reflects Aydin's deep-rooted olive culture and the distinctive character of the Aegean.

02

KİLİS

KİLİS YAĞLIK

Güneydoğu Anadolu'nun sıcak ve kurak ikliminde şekillenen Kilis Yağlık, bölgenin kadim zeytin geleneğinin önemli temsilcilerindendir. Seride güçlü ve yöresel bir karakter sunar.

Kilis Yağlık carries the warm, distinctive olive heritage of Southeastern Anatolia.





03

HATAY

HALHALI

Amanoslar ile Akdeniz arasında uzanan Hatay zeytinlikleri, yüzyıllardır yaşayan bir üretim kültürünün parçasıdır. Halhalı çeşidi bu kadim coğrafyanın özgün kimliğini zeytinyağına taşır.

Halhali brings the ancient olive identity of Hatay, between the Amanos Mountains and the Mediterranean.

04

KAHRAMANMARAŞ

ANADOLU SEÇKİSİ

Dağlık topografyası, yüksek rakımlı geçişleri ve güçlü kara iklimi etkileriyle Kahramanmaraş farklı bir zeytin coğrafyası sunar. Bu seri, bölgenin kendine özgü Anadolu karakterini öne çıkarır.

Kahramanmaraş adds a distinctive inland Anatolian character shaped by elevation and rugged terrain.





05

MUT

MUT / MERSİN

Torosların iç kesimlerinde yer alan Mut, güneşli iklimi, taşlı yamaçları ve güçlü tarım geleneğiyle özgün bir zeytin coğrafyasına sahiptir. Zenovia bu karakteri sade ve rafine bir sunumla şişeye taşır.

Mut reflects the sunny, rugged olive landscape of the inner Mediterranean and the Taurus foothills.

ANADOLU'NUN SEÇKİN ZEYTİN COĞRAFYALARINDAN

Beş coğrafya. Beş karakter. Tek Zenovia çizgisi.

ZENOVIA | PURE RICHNESS FROM NATURE

ANADOLU'NUN
TOPRAĞINDAN
SOFRANIZA

TÜRKİYE'NİN
ZEYTİN MİRASI

TURKEY'S
OLIVE HERITAGE

ZENOVIA®

ZEYTİNYAĞI

DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK

PURE RICHNESS FROM NATURE

ÇEŞNİ KOLEKSİYONU

FLAVORED OLIVE OIL COLLECTION

Doğal lezzet, daha güzel yarınlara.

A more natural taste, for a brighter tomorrow.

DOĞAL
NATURAL

KATKI MADDESİ
İÇERMEZ
NO ADDITIVES

EGE'NİN DOĞASINDAN
FROM THE NATURE
OF THE AEGEAN

SAĞLIKLI YAŞAM
HEALTHY LIVING



HER YEMEĞE
DOĞADAN BİR DOKUNUŞ.

A natural touch
for every meal.

AYDIN
TÜRKİYE

AYDIN
TURKEY

SADE BİR LEZZET,
BÜYÜK BİR MİRAS.

A pure taste,
a greater heritage.

TOPRAKLAR
FARKLI
LEZZET AYNI
TUTKU.

Different lands,
the same passion.

ZENOVIA
ANADOLU'NUN BEREKETİ

DOĞAL
SAF
ANADOLU'DAN
GELECEĞE

NATURAL
PURE
FROM ANATOLIA
TO THE FUTURE

TADIM NOTLARI

TASTING NOTES

İLLERE GÖRE LEZZET PROFİLLERİ
REGIONAL FLAVOR PROFILES

Toprağın yapısı, zeytin çeşidi ve hasat biçimi her yağın kendine özgü karakterini oluşturur.
Soil, olive variety and harvest style shape the unique character of each olive oil.



AYDIN
Memecik

AROMA NOTLARI
AROMA NOTES

- Taze Kesilmiş Çimen — *Fresh-Cut Grass*
- Enginar — *Artichoke*
- Domates Sapı — *Tomato Stem*
- Yeşil Badem — *Green Almond*

TADIM PROFİLİ
TASTING PROFILE

Canlı, taze ve bitkisel karakteriyle dengeli, uzun ve keyifli bir bitiş sunar.

Lively, fresh and herbal character with a balanced, long and pleasant finish.

GASTRONOMİ EŞLEŞMESİ
FOOD PAIRING

Çiğ sebze yemekleri, salatlar, ızgara sebzeler.

Raw vegetable dishes, salads, grilled vegetables.

YOĞUNLUK / INTENSITY

Meyvemsilik *Fruitiness*	●●●●○
Acılık *Bitterness*	●●●●○
Yakıcılık *Pungency*	●●●●○



MUT (MERSİN)
Mersin Yağlık

AROMA NOTLARI
AROMA NOTES

- Yeşil Muz — *Green Banana*
- Olgun Badem — *Ripe Almond*
- Taze Otlar — *Fresh Herbs*
- Hafif Elma — *Gentle Apple*

TADIM PROFİLİ
TASTING PROFILE

Yumuşak, dengeli ve zarif aromalarıyla günlük kullanıma uyumlu, rahat içimli.

Smooth, balanced and elegant aromas, easy to enjoy and ideal for daily use.

GASTRONOMİ EŞLEŞMESİ
FOOD PAIRING

Kahvaltılıklar, sıcak yemekler, yumuşak peynirler.

Breakfast, warm dishes, soft cheeses.

YOĞUNLUK / INTENSITY

Meyvemsilik *Fruitiness*	●●●○○
Acılık *Bitterness*	●●○○○
Yakıcılık *Pungency*	●●○○○



HATAY
Halhalı

AROMA NOTLARI
AROMA NOTES

- Olgun Zeytin — *Ripe Olive*
- Kekik — *Thyme*
- Yeşil Badem — *Green Almond*
- Narenciye Kabuğu — *Citrus Peel*

TADIM PROFİLİ
TASTING PROFILE

Zengin, aromatik ve dengeli yapısıyla belirgin bir karakter sunar.

Rich, aromatic and well-balanced with a distinctive character.

GASTRONOMİ EŞLEŞMESİ
FOOD PAIRING

Mezeler, zeytin salataları, fırın yemekleri.

Mezze, olive salads, baked vegetables.

YOĞUNLUK / INTENSITY

Meyvemsilik *Fruitiness*	●●●○
Acılık *Bitterness*	●●●○
Yakıcılık *Pungency*	●●●○



KİLİS
Kilis Yağlık

AROMA NOTLARI
AROMA NOTES

- Olgun Badem — *Ripe Almond*
- Yabani Otlar — *Wild Herbs*
- Domates Yaprağı — *Tomato Leaf*
- Hafif Enginar — *Gentle Artichoke*

TADIM PROFİLİ
TASTING PROFILE

Dengeli, bitkisel ve yumuşak içimli yapısıyla günlük sofralar için ideal bir seçenektir.

Balanced, herbal and smooth, an ideal choice for everyday tables.

GASTRONOMİ EŞLEŞMESİ
FOOD PAIRING

Mercimek yemekleri, tahinli salatalar, geleneksel sıcak yemekler.

Lentil dishes, tahini salads, traditional hot dishes.

YOĞUNLUK / INTENSITY

Meyvemsilik *Fruitiness*	●●●○
Acılık *Bitterness*	●●○○
Yakıcılık *Pungency*	●●●○



KAHRAMANMARAŞ
Anadolu Seçkisi

AROMA NOTLARI
AROMA NOTES

- Yabani Kekik — *Wild Thyme*
- Taze Otlar — *Fresh Herbs*
- Yeşil Badem — *Green Almond*
- Hafif Elma Kabuğu — *Light Apple Peel*

TADIM PROFİLİ
TASTING PROFILE

Doğal, ferah ve dengeli yapısıyla geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Natural, fresh and balanced with a wide range of uses.

GASTRONOMİ EŞLEŞMESİ
FOOD PAIRING

Izgara yemekler, çorbalar, köy ekmekleri.

Grilled dishes, soups, rustic breads.

YOĞUNLUK / INTENSITY

Meyvemsilik *Fruitiness*	●●●○
Acılık *Bitterness*	●●○○
Yakıcılık *Pungency*	●●●○

İYİ BİR YARIN İÇİN.
FOR A BETTER TOMORROW.

Not: Bu sayfa bölgesel tadım karakterini özetler.
Note: This page summarizes regional tasting character.


ZENOVIA
ZEYTİNYAĞI
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE
KAHVALTI
BREAKFAST
Güne doğallıkla başlayın
Start your day naturally


ZENOVIA
ZEYTİNYAĞI
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE
SALATA &
SOĞUK YEMEKLER
SALADS & COLD DISHES
Doğallık her öğünde sizinle
Natural goodness in every meal


ZENOVIA
ZEYTİNYAĞI
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE
SICAK YEMEK &
IZGARA
HOT DISHES & GRILLED FOODS
Her tarifte daha fazla lezzet
More flavor in every recipe


ZENOVIA
ZEYTİNYAĞI
DOĞADAN GELEN SAF ZENGİNLİK
PURE RICHNESS FROM NATURE
BALIK &
DENİZ ÜRÜNLERİ
FISH & SEAFOOD
Doğal lezzetin en hafif hali
The purest form of natural flavor.

ZEYTİNYAĞI REHBERİ

ZEYTİNYAĞINI DOĞRU ANLAMAK

Doğallığın Yolculuğu

Zeytinyağını anlamanın ve en iyi şekilde değerlendirmenin yolu 8 adımda yatmaktadır.

1 **DOĞRU ORTAM**
Zeytinyağını, kokuların yoğun olmadığı, temiz ve sakin bir ortamda tadın.

2 **DOĞRU SICAKLIK**
Zeytinyağını 18–22 °C arasında tadın. Çok soğuk veya çok sıcak zeytinyağının aromalarını algılamanızı zorlaştırır.

3 **GÖRSEL İNCELEME**
Bardağa hafifçe eğerek zeytinyağının rengini ve yoğunluğunu gözlemleyin. Renk, çeşide ve hasat dönemine göre yeşilden altın sarısına kadar değişebilir. Parlak ve berrak görünüm, zeytinyağının doğallığının bir göstergesidir.

4 **KOKU ANALİZİ**
Bardağı elinizde hafifçe ısıtın ve kısa aralıklarla koklayın. Taze zeytinyağlarında zeytin meyvesi, çimen, yaprak, domates, enginar gibi doğal ve taze kokular hissedilir. Koku ne kadar zengin ve dengeliyse, zeytinyağının kalitesi o kadar yüksektir.

5 **TADIM**
Ağzınıza küçük bir yudum alın ve zeytinyağını dilinizin her tarafına yayarak birkaç saniye bekletin. Önce meyvemsi tatları, ardından acılık ve yakıcılık gibi doğal özellikleri hissedin. Bu tatlar, kaliteil naturel sızma zeytinyağının karakteristik yapısının bir parçasıdır.

6 **DENGEYİ DEĞERLENDİRİN**
Meyvemsi, acı ve yakıcı tatların dengesi, zeytinyağının kalitesini belirler. Hiçbiri diğerinin önüne geçmemeli, uyum içinde olmalıdır.

7 **SONUÇ**
Tadımın ardından ağızda kalan aromalara (kalıcılık) dikkat edin. Kaliteli bir zeytinyağı, uzun süre hoş aromalar bırakır.

8 **KEYFİNİ ÇIKARIN**
Doğru şekilde tadılan zeytinyağı, sadece bir gıda değil, doğanın, toprağın ve emeğin sunduğu eşsiz bir lezzet deneyimidir.

OLIVE OIL GUIDE

UNDERSTANDING OLIVE OIL

A Journey of Natural Excellence

Understanding and appreciating olive oil is a journey of 8 simple steps.

1 **THE RIGHT ENVIRONMENT**
Taste olive oil in a clean and quiet environment, free from strong odors.

2 **THE RIGHT TEMPERATURE**
Taste olive oil between 18–22 °C (64–72 °F). Too cold or too warm temperatures can make it harder to perceive its aromas.

3 **VISUAL EXAMINATION**
Tilt the glass slightly and observe the color and density of the olive oil. The color may range from green to golden yellow, depending on the variety and harvest period. A bright and clear appearance is an indication of naturalness.

4 **AROMA ANALYSIS**
Warm the glass gently with your hand and smell it at short intervals. Fresh olive oils reveal natural and vibrant aromas such as olive fruit, grass, leaves, tomato and artichoke. The richer and more balanced the aroma, the higher the quality.

5 **TASTING**
Take a small sip and let the olive oil spread across your palate. Wait a few seconds. First, notice the fruity flavors, then the natural bitterness and pungency. These are characteristic features of high-quality extra virgin olive oil.

6 **ASSESS THE BALANCE**
The balance between fruity, bitter and pungent notes determines the quality of the olive oil. None of these should dominate; they should be in harmony.

7 **THE FINISH**
After tasting, pay attention to the aftertaste (persistence). A quality olive oil leaves pleasant aromas in your mouth for a long time.

8 **ENJOY THE EXPERIENCE**
When tasted properly, olive oil is not just a food; it is a unique experience of nature, soil and dedication.

ZENOVIA

ZENOVIA

İHRACAT & LOJİSTİK
TEKNİK BİLGİLERİ

EXPORT & LOGISTICS SPECIFICATIONS

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

İHRACAT AKIŞI / EXPORT FLOW



ÜRÜN — PRODUCT
KOLİ — CARTON
EURO PALET — EURO PALLET
KONTEYNER — CONTAINER

Paletli ihracat yükleme konfigürasyonları • Palletized export loading configurations

AMBALAJ	HACİM	ADET / KOLİ	KOLİ / PALET	ADET / PALET	20' FCL KOLİ / ADET	40' FCL KOLİ / ADET
CAM / GLASS	**250 ml**	12	156	1.872	**1.716 koli** 20.592 adet	**3.744 koli** 44.928 adet
	500 ml	12	100	1.200	**1.100 koli** 13.200 adet	**2.000 koli** 24.000 adet
	750 ml	12	52	624	**572 koli** 6.864 adet	**1.248 koli** 14.976 adet
	1 L	12	40	480	**440 koli** 5.280 adet	**960 koli** 11.520 adet
PLASTİK / PET	**250 ml**	12	144	1.728	**1.584 koli** 19.008 adet	**3.456 koli** 41.472 adet
	500 ml	15	90	1.350	**990 koli** 14.850 adet	**2.160 koli** 32.400 adet
	1 L	12	70	840	**770 koli** 9.240 adet	**1.680 koli** 20.160 adet
	2 L	6	55	330	**605 koli** 3.630 adet	**1.320 koli** 7.920 adet
	5 L	4	44	176	**484 koli** 1.936 adet	**1.056 koli** 4.224 adet
TENEKE / TIN	**1 L**	15	55	825	**605 koli** 9.075 adet	**1.320 koli** 19.800 adet
	2 L	6	75 / 90	450 / 540	**750 koli** 4.500 adet	**1.890 koli** 11.340 adet
	5 L	4	52	208	**572 koli** 2.288 adet	**1.040 koli** 4.160 adet

20' STANDARD

11 Euro Palet

Konteyner iç hacmi yaklaşık 33,2 m³

40' STANDARD

24 Euro Palet

Konteyner iç hacmi yaklaşık 67,7 m³

Yükleme kapasiteleri standart ihracat ambalaj konfigürasyonlarına göre sunulmuştur.
Loading capacities are presented according to standard export packaging configurations.

Toprağın emeğiyle, daha iyi yarınlara.

With the land's dedication, for a brighter tomorrow.



AYDIN
TÜRKİYE

AYDIN
TURKEY

TÜRKİYE'NİN
ZEYTİN MİRASI

TURKEY'S
OLIVE HERITAGE

ZENOVIA

PURE RICHNESS FROM NATURE

Zeytinin izinde, daha iyi bir gelecek için.

In the footsteps of the olive, for a better tomorrow.

DOĞAL
NATURAL

SÜRDÜRÜLEBİLİR
SUSTAINABLE

SAF
PURE

ANADOLU'DAN
FROM ANATOLIA

www.zenovia.com.tr
info@zenovia.com.tr
0 532 368 18 48
Zafer Mah. 85, Sk. No:9 -A
Nazilli, Aydın, Türkiye

ZENOVIA
BİZİ TAKİP EDİN
FOLLOW US

GOOD OLIVE OIL
A BRIGHTER TOMORROW