



# KROİSOS

Lezzet Hazinesi





# KROİSOS

## Lezzet Hazinesi

Firmamız 2002 yılından bugüne yapmakta olduğu ORGANİK ZEYTİN üretimini daha iyi değerlendirmek amacıyla 2015 yılında kendi arazisi üzerine son derece modern ve hijyenik bir zeytin ve zeytinyağı işleme-paketleme tesisi kurmuş ve KROİSOS markası ile üretime başlamıştır.

Hiç bir kimyasal kullanılmadan, yüzde yüz doğal, kontrollü ve sertifikali bir şekilde üretimi yapılan ORGANİK ZEYTİN'ler kendi arazimizdeki zeytin ağaçlarından el ile toplanarak aynı gün içinde tesisimizde işleme alınır. Tozundan ve yaprağından ayrılan zeytinler eleme ve yıkama işleminden sonra sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi için ayrılır.

Zeytinyağı üretimimiz tamamen kapalı devre çalışan paslanmaz krom makinelerde, el değilmeden hijyenik bir şekilde yapılmaktadır. Zeytinler antioksidan açısından çok zengin olan çekirdeği ile beraber parçalanmakta, oluşan zeytin hamuru 28°C yi geçmeyen sıcaklıkta (SOĞUK SIKIM) santrifüjden geçirilerek KROİSOS ORGANİK ZEYTINYAĞI elde edilmektedir.

KROİSOS, Krezüs ya da Karun MÖ 560-546 yılları arasında tahta kalmış olan son Lidya Kralıdır. Kroisos ticaret ve altın madenciliği ile Lidya'yı zengin kılmış, gücünün zirvesine taşımıştır. (Kimi tarih kaynaklarına göre zeytin üretimi ve zeytin ağacının korunması ile ilgili ilk yasaları KROİSOS çıkarmıştır.)

Our company established a very modern and hygienic olive and olive oil processing-packaging facility on its own land in 2015 in order to make better use of the ORGANIC OLIVE production it has been doing since 2002 and started production under the brand name KROİSOS.

ORGANIC OLIVES, which are produced in a 100% natural, controlled and certified manner without the use of any chemicals, are hand-picked from the olive trees on our own land and processed in our facility on the same day. The olives separated from the dust and leaves are separated for table olives and olive oil production after the sieving and washing process.

Our olive oil production is carried out in a hygienic way in stainless chrome machines operating in a completely closed circuit, untouched. Olives are crushed together with their pits, which are very rich in antioxidants, and KROİSOS ORGANIC OLIVE OLIVE OIL is obtained by centrifuging the resulting olive pulp at a temperature not exceeding 28°C (COLD Squeeze).

KROİSOS, Krezus or Karun was the last King of Lydia who reigned between 560-546 BC. Croesus made Lydia rich through trade and gold mining and brought Lydia to the peak of its power. (According to some historical sources, Croesus enacted the first laws on olive production and the protection of the olive tree).



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



**700 gr**



**310 gr**

## Organik Gemlik Yağlı Salamura

Dalında olgunlaşmış zeytinler el ile hasat edilmiştir. El le hasat yapıldıktan sonra ISO kaliteli tesisimizde hiç bir kimyasal kullanılmadan tatlandırılmıştır.

Tamamen hijyenik bir ortamda İşlenip organik zeytinyağı ile yağılanarak 500 cc cam kavanozlarda net 310 gr, 1000 cc cam kavanozlarda net 700 gr ve 10 kg 'lik tenekelerde ambalajlanmış, pastörize edilerek tüketme hazır hale getirilmiştir.

## Organic Gemlik Oil Brine

Olives ripe on the branch are harvested by hand. After hand harvesting, they are flavored in our ISO quality facility without using any chemicals. Processed in a completely hygienic environment and lubricated with organic olive oil and packaged in 500 cc glass jars net 310 gr, 1000 cc glass jars net 700 gr and 10 kg cans, pasteurized and made ready for consumption.



**10 kg**



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



180 gr

## Organic Black Olive Paste

The brined black olives were sterilized, palpered and packaged in 210 cc glass jars as net 180 g without any additives, pasteurized and made ready for consumption.

## Organik Siyah Zeytin Ezmesi

Salamura edilmiş siyah zeytinler steril bir biçimde palper işleminden geçirilerek ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan 210 cc cam kavanozlarda net 180 gr olarak ambalajlanmış, pastörize edilerek tüketime hazır hale getirilmiştir.





**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



**310 gr**

## **Organic Sun Dried Black Olives**

Olives ripe on the branch are harvested by hand. After harvesting by hand, they were pickled in our ISO quality certified facility without using any chemicals. The olives removed from the brine were laid under the sun and sweetened. The olives are processed in a completely hygienic environment, lubricated with organic olive oil and packaged in 500 cc glass jars net 310 gr, 1000 cc glass jars net 650 gr and 10 kg cans net 9 kg, pasteurized and made ready for consumption.

## **Organik Güneşte Kurutma Siyah Zeytin**

Dalında olgunlaşmış zeytinler el ile hasat edilmiştir. El ile hasat yapıldıktan sonra ISO kaliteli belgeli tesisimizde hiç bir kimyasal kullanılmadan salamura yapılmıştır. Salamuradan çıkartılan zeytinler güneş altına serilerek tatlandırılmıştır. Tamamen hijyenik bir ortamda işlenip organik zeytinyağı ile yağlanarak 500 cc cam kavanozlarda net 310 gr, 1000 cc cam kavanozlarda net 650 gr ve 10 kg 'lik tenekelerde net 9 kg olarak ambalajlanmış pastörize edilerek tüketme hazır hale getirilmiştir.



**650 gr**



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



**300 gr**

## Organik Çizik Yeşil Zeytin (Salamura)

Dalında henüz yeşilken, erken hasat yapılarak zeytinler el ile toplanmıştır. Daha sonra ISO kaliteli tesisimizde hiç bir kimyasal kullanılmadan salamura yapılmıştır. Salamuradan çıkartılan zeytinler limon ve tuzlu su ile işlenerek 500 cc cam kavanozlarda net 300 gr, 1000 cc cam kavanozlarda net 600 gr olarak ambalajlanmış, pastörize edilerel tüketime hazır hale getirilmiştir.

## Organic Scratched Green Olives (Pickled)

The olives were harvested early, while still green on the branch, and picked by hand. They were then brined in our ISO quality facility without using any chemicals. The olives removed from the brine were processed with lemon and salt water and packaged in 500 cc glass jars net 300 gr, 1000 cc glass jars net 600 gr, pasteurized and made ready for consumption.



**600 gr**



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



**750 ml**

## *Organic Extra Virgin Olive Oil*

*Cold pressed from olives harvested from our own land, our oil contains all the minerals and nutrients found in olives. It has a minimum acidity level and a delicious flavor. Packaged in 750 ml glass bottles, 3 lt and 5 lt cans.*

**5 lt.**

**3 lt.**



## *Organik Naturel Sizma Zeytinyağı*

*Kendi arazimizden topladığımız zeytinlerden soğuk sıkım yapılarak elde ettiğimiz yağ, zeytinde bulunan bütün mineral ve besleyici öğeleri bünyesinde taşıır. Minimum asitlik düzeyine ve lezzetli bir nefasete sahiptir. 750 ml cam şişe, 3lt ve 5 lt tenekelerde ambalajlanmıştır.*



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi

*NOT: Yukarıdaki standart üretimlerimiz dışında isteğe bağlı olarak farklı ambalajlarda üretim yapabilmekteyiz.*

*NOTE: Apart from our standard productions above, we can produce in different packages upon request.*



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi

# SERTİFİKALARIMIZ

## CERTIFICATES

**ORGANİK TARIM MÜTEŞEBBİS SERTİFİKASI**

**SAHA JEOFİZİK SONDAJ MÜH. DAN. İTH. İHR.**  
**TAR. ÜR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ**  
**DOMBAYLI MAH. DOMBAYLI SOK. NO:523**  
**SALİHLİ / MANİSA**

Bu sertifika, 18 Ağustos 2010 tarih ve 27676 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlgkin Yönetmeliğin 37'inci maddesi hükümlerine göre yapılmıştır.

Beyan edilen içlettici kontrol / denetim altında faaliyetlerini yerine getirmektedir. ORSER; yapılan kontroller ve mevcut sorumluluk esasları çerçevesinde yukarıda bahsi geçen müteşebbis tarafından aşağıdaki faaliyetlerde TR-5262 Sayılı Organik Tarım Kanunu ve ilgili yönetmeliğin hükümlerindeki gereklilikler koradığını onaylamaktadır. Bu sertifikat, birinci sertifikası ve satıcı garantisi olarak kullanılabilir. İşlenen kriterlerin yerine getirilmesi halinde aksaya alınabilecek veya iptal edilebilecektir. Bu nedenle talep edilmesi halinde geriye iade edilir.

Müteşebbis Kodu : TR-OT-011/4-45-034	Ana Faaliyet: İŞLEYİCİ
Sözleşme No : SZ-2013-430	Ürün Grupları / Faaliyeti - Ürün Adı: İŞLENMİŞ ÖĞÜNLER (EK-1)
Sertifikat No : MSR-5213	Ürün Statüsü: ORGANİK
Revizeyon No ve Tarihi : 00/-	Aynı zamanda organik olumsuz ortamda üretilmektedir.

Kontrol tarihi: 28/11/2024  
İlk Yayımlanma Tarihi: 20/12/2024  
İşbu sertifika 20/12/2024 tarihinden 26/12/2025 tarihine kadar geçerlidir.

Tarih ve Yer :  
20/12/2024  
ANKARA

HANIFE ÖZLER ARPAGUS

Prof. Dr. Ahmet Taner Koşlu Mah. 2842. Sokak No: 4 06810 Çaykaya, Çankaya / ANKARA

www.orser.com.tr

0312 438 15 60 0312 438 15 59 info@orser.com.tr

Dok. No: SR-01 Rev: 04/07/2022

**ORSER**  
ORSER KONTROL VE SERTİFİKASYON A.Ş.

**CERTIFICATE**

Documentary Evidence to the Operator According to Article 29 (1) of Regulation (EC) No. 834/2007

1-Certificate Number: D-2024-706	2-Operator Name and Address: SAHA JEOFİZİK SONDAJ MÜH. DAN. İTH. İHR. TAR. ÜR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. Dombaylı Sok. No: 523 Dombaylı Salihli - MANİSA / TURKEY	3-Name, Address and Code of Certification Body: ORSER KONTROL VE SERTİFİKASYON A.Ş. Prof. Dr. Ahmet Taner Koşlu Mah. 2842 S.No:4 Çaykaya, Çankaya, ANKARA-TURKEY
I-45-034	Main Activity: PROCESSOR	TR-BIO-166
4-Products/ Activity Categories:	5-Defined as: PROCESSED PRODUCT (ANNEX-1)	ORGANIC
6-Validity Period:	7-Date of Control: 20/12/2024 – 15/10/2025	28/11/2024
8-This document has been issued on the basis of article 29 (1) of Regulations (EC) 834/2007 and (EC) 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control and meets the requirements laid down in the named.		
The ORSER certifier code TR-BIO-166 must be used on labels, invoices, producer receipt and other relevant documents related to organic sales.		
Rev. Num. and Date: 00		
Place and Date : 20/12/2024 ANKARA - TURKEY		

0312 438 15 60 0312 438 15 59 info@orser.com.tr

Dok. No: SR-01 Rev: 04/07/2022

www.orser.com.tr



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi





## ZEYTİNİN FAYDALARI

Zeytin bünyesinde kansere karşı etkili bir çok madde içerir.

İçerigindeki A; D: E ve K vitaminlerinin kanser tümörlerini engellediği ve radyoaktiviteye karşı vücutu koruduğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

Sindirim sistemine ve safra kesesine faydalıdır.

-Bağırsak kanseri, sarılık ve safra kesesinde taş oluşumuna karşı etkindir.

-Zeytin vücutta kalsiyum (Ca) kaybını engellemektedir. Bu da kemik güçlenmesini sağlamakta. yaşıtlarda kemik erimesini azaltmaktadır.

-E, A, D ve K vitaminleri çocukların kemik ve diş gelişimini sağlamaktadır.

-Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre en az kalp hastalıkları ve kalp risklerine karşı etkilidir.

-Zeytin mide asitliğini azaltarak gastrit ve ülsere karşı koruyucu özellik taşır.



## BENEFITS OF OLIVE

Olive contains many substances that are effective against cancer.

It contains vitamins A; D: E and K vitamins have been scientifically proven to prevent cancer tumors and protect the body against radioactivity.

It is beneficial for the digestive system and gall bladder.

-It is effective against intestinal cancer, jaundice and stone formation in the gall bladder.

-Olive prevents the loss of calcium (Ca) in the body. This provides bone strengthening and reduces bone resorption in the elderly.

-Vitamins E, A, D and K provide bone and tooth development in children.

-According to World Health Organization data, it is at least effective against heart disease and heart risks.

-Olive has protective properties against gastritis and ulcers by reducing stomach acidity.



## ZEYTİN YAĞININ FAYDALARI

Kolesterol içermez. Kandaki zararlı kolesterolü (LDL) azaltır faydalı kolesterolü (HDL) yükseltir

- Kami düzenler ve kuvvetlendirir.
- Damar tıkanıklığını önler.

Radyoaktiviteye karşı vücutu korur.

-Kanser tümörlerinin oluşumunu engeller.

Zeytinyağı içeriğinde bulunan E vitamini insan hücrelerini yenileyerek yaşlanmayı geciktirir.

-Beyin fonksiyonlarındaki yıpratıcı etkiyi azaltır.

-Cildi güzelleştirir. Saçları besler ve parlaklık kazandırır.

-Karaciğerin en iyi dostudur.

-Sindirim sistemini düzenleyerek zararlı maddelerin vücuttan atılmasını sağlar.

-Kan damarlarında pihtlaşma riskini azaltır.

Bağırşaklar tarafından en iyi emilen yağ çeşididir.



## BENEFITS OF OLIVE OIL

Does not contain cholesterol. Reduces harmful cholesterol (LDL) in the blood raises beneficial cholesterol (HDL)

- Regulates and strengthens the blood.
- Prevents vascular occlusion.

Protects the body against radioactivity.

-Prevents the formation of cancer tumors.

Vitamin E contained in olive oil delays aging by renewing human cells.

-Reduces the corrosive effect on brain functions.

-Beautifies the skin. It nourishes the hair and gives shine.

-It is the best friend of the liver.

-It regulates the digestive system and ensures the removal of harmful substances from the body.

-Reduces the risk of clotting in blood vessels.

It is the best absorbed fat type by the intestines.



**KROİSOS**  
Lezzet Hazinesi



TARLADAN SOFRAYA

HER AŞAMASI

KONTROLLÜ VE SERTİFİKALI



+90 533 436 90 07

Dombayı Mh. Dombayı Sk. No:523 Salihi/Manisa  
[www.kroisos.com.tr](http://www.kroisos.com.tr) [info@kroisos.com.tr](mailto:info@kroisos.com.tr)