MİLAS

UYKU VADİSİ

TARIM KOOPERATİFİ

milasuykuvadisi.com

UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Zeytinin anavatanı Anadolu'da binlerce yıldır yapılan zeytincilik, Uyku Vadisi ile eşsiz bir lezzete ulaşıyor. Zeytinciliğin günümüz teknolojisi ile modernize edildiği Uyku Vadisi'nde tüm üretim hijyen standartlarının gerektirdiği koşullar sağlanarak gerçekleştiriliyor.

Coğrafi konumun son derece önemli olduğu zeytin yetiştiriciliğinde ülkemiz, dünyanın en büyük üreticilerinden bir tanesi olma özelliğini taşıyor. Zeytin yetiştiriciliğinde ihtiyaç duyulan ısı, toprak kalitesi ve yağış miktarının ideal olduğu Ege Bölgesi'nde ise üretilen zeytin ve zeytinyağı çeşitleri dünyanın dört bir yanına ihraç ediliyor.

Zeytin üretimi bakımından Ege'nin en iyi şartlarına sahip bölgelerinden biri olan Milas Uyku Vadisi'nde, 15-25 derece sıcaklıkta, PH değeri 6 ile 8 arası olan verimli topraklarda, ihtiyaç duyulan 650-800mm yağış ile yetiştirilen zeytinlerden üretilen sızma zeytinyağımız, lezzet, kalite ve sağlık önemsenerek üretilmektedir.

Olive cultivation, which has been done for thousands of years in Anatolia, reaches a unique taste with Sleep Valley. In the Sleep Valley, where olive cultivation is modernized with today's technology, all production is carried
out by providing the conditions required by hygiene standards.

Our country is one of the largest producers in the world in olive cultivation, where geographical location is extremely important. Olive and olive oil varieties produced in the Aegean Region, where the heat, soil quality and rainfall required in olive cultivation are ideal, are exported to all over the world.

Our extra virgin olive oil, produced from olives grown in Milas Sleep Valley, one of the best conditions in the Aegean in terms of olive production, at a temperature of 15-25 degrees, in fertile soils with a PH value of 6 to 8, with the required 650-800 mm of rainfall. It is produced with emphasis on quality and health.

Milas Uyku Vadisi'nden
Sofralara Uzanan Lezzet
Asırlık Kaliteye Sahip En Değerli Zeytinyağı

From Milas Uyku Vadisi
Flavor Extending to Tables
The Most Valuable Olive Oil with Centennial Quality

Natürel Sızma Zeytinyağı

Extra Virgin Olive Oil

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Zeytin Ağacının **Tarihçesi**

History of **the Olive Tree**

Zeytinin bir kültür bitkisine dönüşmesi M.Ö. 4000'lerde gerçekleşti. Ancak, meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılması için yaklaşık 1500-2000 yıl daha gerekecekti. Tunç Çağı'ndan kalma yağ presleri, saklanan kaplar, vazo ve fresklere yansıyan artistik çalışmalar; zeytin çekirdekleri haricinde Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığının somut kanıtlarıdır.

Yüzyıllar sonra zeytin ağacı okyanusları aştı, 16. yüzyıldaki büyük keşiflerin ardından Avrupa'dan gelen İspanyol misyonerler aracılığı ile Kuzey ve Güney Amerika'da yetiştirildi. 15. yüzyılda Sevilla'dan götürülen zeytin fideleri, İspanyollara tarafından fethedilen Batı Hint Adaları'nda ekildi. Daha sonra Amerika kıtasına yayıldı. 1560'larda Meksika, ardından Peru... 19. yüzyılın ikinci yarısında ise İtalyan göçmenlerin beraberlerinde getirdikleri fideler Kaliforniya, Şili ve Arjantin'de boy verdi. Sonraları yine İtalyan, İspanyol ve Yunan kökenli göçmenler sayesinde Avustralya ve Güney Afrika'da zeytinlikler kuruldu. Japonya ve Çin'de bile belli mikroklimalarda dikilip büyüyecek zeytin ağacı, yine de özünde Akdenizli kaldı.

The transformation of olive into a cultivar BC. It happened in the 4000's. However, it would take another 1500-2000 years for the fruit to be squeezed and oil extracted. Artistic works reflected in oil presses, stored vessels, vases and frescoes from the Bronze Age; It is concrete evidence that olive cultivation has become widespread in the Mediterranean, except for olive pits. Centuries later, the olive tree crossed the oceans and was cultivated in North and South America by Spanish missionaries from Europe, following great discoveries in the 16th century. Olive seedlings taken from Seville in the 15th century were planted in the West Indies conquered by the Spanish. It later spread to the Americas. Mexico in the 1560s, then Peru... In the second half of the 19th century, the seedlings brought by Italian immigrants grew in California, Chile and Argentina. Later, thanks to immigrants of Italian, Spanish and Greek origin, olive groves were established in Australia and South Africa. Even in Japan and China, the olive tree, which would be planted and grown in certain microclimates, still remained essentially Mediterranean.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Zeytinin Tarihi

Efsanelere konu olan, sofralardansa hiç eksik olmayan zeytinin tarihi binlerce yıl öncesine uzanmakta. Yunanistan'a ait Santorini Adası'nda yapılan arkelojik kazılar, zeytinin tarihine ışık tutuyor. Her ne kadar ilk zeytin hasadının ne zaman yapıldığı bilinmese de, yapılan araştırmalarda 40 bin yıllık zeytin ağacı yaprağı fosillerine rastlanıldı. Günümüzde ise Yunanistan'ın Girit Adası'nda bulunan Vouves Zeytin Ağacı, 3 bin yıllık geçmişiyle dünyanın en yaşlı ağacı unvanına sahip. Zeytinin tarihi ve geçmişteki önemi hakkında en büyük bilgi kaynaklarından birisi de Yunan Mitolojisi: Antik Yunan mitolojisinde tanrıların kralı olan Zeus'un, insanlığa en büyük armağanı veren tanrıya yeni kurulacak şehrin hükümdarı olması vaadini bahşeder. Bunun üzerine, Tanrı Poseidon ve Tanrıça Athena büyük bir mücadeleye girişir. Bu mücadeleyi, yüzyıllar boyunca insanlığa bereket ve yaşam kaynağı olacak zeytin ağacını yaratan tanrıça Athena kazanır ve böylelikle şehre onun adı verilir.

Extra Virgin Olive Oil

History of Olive

The history of the olive, which is the subject of legends and never missing from the tables, goes back thousands of years. Archaeological excavations on the Greek island of Santorini shed light on the history of olives. Although it is not known when the first olive harvest was made, 40 thousand-year-old olive tree leaf fossils were found in the researches. Today, the Vouves Olive Tree, located on the Greek island of Crete, has the title of the oldest tree in the world with its 3,000-year history.
One of the greatest sources of information about the history and importance of olives in the past is Greek Mythology: Zeus, the king of the gods in ancient Greek mythology, promised the god who gave the greatest gift to humanity to be the ruler of the new city. Thereupon, God Poseidon and Goddess Athena engage in a great fight. Goddess Athena, who created the olive tree, which will be a source of fertility and life for humanity for centuries, won this struggle, and thus the city was named after her.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Arkeolojik kazılara göre ilk zeytinden zeytinyağı üretimi Doğu Akdeniz'de, Hayfa kentinde yapılmıştır.

MÖ 6000

According to archaeological excavations, the first olive oil production was made in the Eastern Mediterranean, in the city of Haifa.

Girit Adası, Ege ve Akdeniz ise zeytinyağı yapımın ilk izlerine bronz çağında rastlanmaktadır.

MÖ 1500

On the island of Crete,the Aegean and theMediterranean, the firsttraces of olive oil production can be found in the Bronze Age.

Roma İmparatorluğu Ege ve Akdeniz'e zeytin ağaçları dikerek, daha fazla zeytin üretimini sağladı ve zeytinyağı birçok bölgeye düzeni tüketilmeye başladı.

MS 79

The Roman Empire plantedolive trees in the Aegean and Mediterranean, ensuringmore olive production, and olive oil began to be consumed regularly in manyregions.

Zeytinyağı kelimesi Latince'den İngilizce'ye çevrildi ve dünyada bu dili konuşan tüm insanlar zamanla zeytin ve zetinyağı kültüründen haberdar oldu.

1175

The word olive oil was translated from Latin to English, and all people speaking this language in the world became aware of the olive and olive oil culture over time.

Bugün ise Türkiye, yüksek kalite zeytin ve zeytinyağı üretiminde İspanya, Yunanistan ve İtalya'nın ardından dünyanın dördüncü büyük ihracatçısıdır.

2017

Today, Turkey is the world's fourth largest exporter of high quality olives and olive oil, after Spain, Greece and Italy.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Zeytin Yetiştiriciliği

Efsanelere konu olan, sofralardansa hiç eksik olmayan zeytinin tarihi binlerce yıl öncesine uzanmakta. Yunanistan'a ait Santorini Adası'nda yapılan arkelojik kazılar, zeytinin tarihine ışık tutuyor. Her ne kadar ilk zeytin hasadının ne zaman yapıldığı bilinmese de, yapılan araştırmalarda 40 bin yıllık zeytin ağacı yaprağı fosillerine rastlanıldı. Günümüzde ise Yunanistan'ın Girit Adası'nda bulunan Vouves Zeytin Ağacı, 3 bin yıllık geçmişiyle dünyanın en yaşlı ağacı unvanına sahip.

Zeytinin tarihi ve geçmişteki önemi hakkında en büyük bilgi kaynaklarından birisi de Yunan Mitolojisi: Antik Yunan mitolojisinde tanrıların kralı olan Zeus'un, insanlığa en büyük armağanı veren tanrıya yeni kurulacak şehrin hükümdarı olması vaadini bahşeder. Bunun üzerine, Tanrı Poseidon ve Tanrıça Athena büyük bir mücadeleye girişir. Bu mücadeleyi, yüzyıllar boyunca insanlığa bereket ve yaşam kaynağı olacak zeytin ağacını yaratan tanrıça Athena kazanır ve böylelikle şehre onun adı verilir.

Olive Cultivation

The history of the olive, which is the subject of legends and never missing from the tables, goes back thousands of years. Archaeological excavations on the Greek island of Santorini shed light on the history of olives. Although it is not known when the first olive harvest was made, 40 thousand-year-old olive tree leaf fossils were found in the researches. Today, the Vouves Olive Tree, located on the Greek island of Crete, has the title of the oldest tree in the world with its 3,000-year history.

One of the greatest sources of information about the history and importance of olives in the past is Greek Mythology: Zeus, the king of the gods in ancient Greek mythology, promised the god who gave the greatest gift to humanity to be the ruler of the new city. Thereupon, God Poseidon and Goddess Athena engage in a great fight. Goddess Athena, who created the olive tree, which will be a source of fertility and life for humanity for centuries, won this struggle, and thus the city was named after her.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Zeytinin Sağlığa Faydaları

Zeytin ve zeytinyağının sofraların vazgeçilmez lezzet kaynağı olmasının yanı sıra, sağlığa pek çok faydası bulunur. Zeytin ve zeytinyağı yüksek oranda protein; A, E, C vitaminleri; kalsiyum; fosfor; kükürt; klor ve magnezyum mineralleri içerir. Aynı zamanda kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcıdır. Tansiyonu düzenleyici ve şeker hastalığını azaltıcı etkisi bulunur. Zeytin ve zeytinyağı düzenli olarak tüketildiği takdirde sindirim ve bağışıklık sistemini de düzenler. Zeytinyağının bir diğer özelliği de cilt dostu oluşudur. Cildin yaşlanmanın önüne geçerek cildi güzelleştirir. Ayrıca yine cilt kaynaklı hastalıkların oluşmasına engel olur. Saç derisinin beslenmesinde, saç dökülmesinin ve kepek oluşumunun engellemesinde zeytinyağının büyük rolü vardır.

The Health Benefits of Olives

In addition to being an indispensable source of flavor for the tables, olives and olive oil also have many health benefits. Olives and olive oil are high in protein; vitamins A, E, C; calcium; phosphorus; sulfur; Contains chlorine and magnesium minerals. It also helps maintain cardiovascular health. It regulates blood pressure and reduces diabetes. If olive and olive oil are consumed regularly, it also regulates the digestive and immune system.
Another feature of olive oil is that it is skin friendly. It prevents skin aging and beautifies the skin. It also prevents the formation of skin-related diseases. Olive oil has a great role in nourishing the scalp and preventing hair loss and dandruff formation.

Natürel Sızma Zeytinyağı

Extra Virgin Olive Oil

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Extra Virgin Olive Oil

ÜRÜNLERİMİZ OUR PRODUCTS

- Organik Zeytinyağı 500 ml
- İksir, Erken Hasat Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 250 ml
- İksir, Erken Hasat Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 500 ml
- Sodra, Olgun Hasat Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 500 ml
- Sodra, Olgun Hasat Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 3000 ml
- Sodra, Olgun Hasat Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 5000 ml
- Naturel Domat Cinsi Salamura Zeytin
- Saf Zeytinyağından Naturel Sabun

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Topraktan Damaklara Sağlık Taşıyoruz

Organik Naturel Sızma Zeytinyağı

Organik Tarım Bilgi Sisteminde kayıtlı zeytin üreticilerinin ürünleri sizlere, yağa dönüştürülerek sunuluyor. Zeytin ağaçları gübrelemede kimyasal kullanılmadan, sadece doğal yöntemler ve organik tarım prensipleriyle yetiştiriliyor. Her aşaması kontrol altında ve sertifikalı üretim yerlerinde gerçekleşen bu işlemler sonucunda, şişenin üzerinde gururla taşıdığı organik logoyu hak ediliyor. Sağlık dolu lezzetiyle içimlik bir zeytinyağıdır. Özellikle sabahları aç karnına bir yemek kaşığı Extra Virgin Organik Zeytinyağı tüketmek, sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı olur ve metabolizmanızı harekete geçirir.

Bringing Health from Soil to Palate

Extra Virgin Organic Olive oil

Olive producers registered in the Organic Agriculture Information System transform the olives they collect into organic oil and present them to people. Olive trees are grown using only natural methods and organic farming principles, without using chemicals for fertilization.

As a result of these processes, each stage of which is under control and in certified production sites, the bottle proudly bears the earned organic to logo. It is a drinkable olive oil with its healthy taste. Consuming a tablespoon of Extra Virgin Organic Olive Oil, especially in the morning on an empty stomach, helps regulate the digestive system and activates your metabolism.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Gençliğin Sırrını Taşıyan
İKSİR

Doğallığı ve sağlık dolu içeriği ile göz kamaştıran bu özel zeytinyağı, direkt kullanım şeklinde tüketildiğinde gençlik sağlayan değerli bileşenleri koruyarak damaklarınıza taşıyor. Milas Uyku Vadisi Kooperatifinin kendi tesisinde, hijyenik ortamlarda ve 22 derecede susuz sıkım yöntemiyle üretilen bu soğuk sıkım natürel zeytinyağı, sağlığınıza olan özeni en saf haliyle yansıtıyor. . % 0.20 - % 0,40 arasında düşük asit oranına sahip olan bu özel ürün, 400-500 mg/kg polifenol değeri ile vücudunuzu koruyan güçlü bir antioksidan kaynağıdır.

Extra Virgin Olive Oil

The Secret of Youth
İKSİR

This special olive oil, dazzling with its naturalness and healthy content, When consumed in the form of direct use, you can enjoy it by preserving the valuable components that provide youth.
This cold-pressed natural olive oil, which is produced in the own facility of Milas Uyku Vadisi Kooperatifi, in hygienic environments and at 22 degrees without water, reflects the care for your health in its purest form. This special product, which has a low acidity rate between 0.20% - 0.40%, is a powerful antioxidant source that protects your body with its polyphenol value of 400-500 mg/kg.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Sofra Keyfiniz İçin

SODRA

Sodra, Milas yöresinin en seçkin memecik cinsi zeytinlerinden elde edilen Olgun Hasat Yemeklik Zeytinyağı ile sofranızda şefin dokunuşunu yaşatıyor! Milas Uyku Vadisi Tarım Kooperatifinin özenle ürettiği bu soğuk sıkım natürel zeytinyağı, insan sağlığı için değerli bileşenleri koruyarak hijyenik ortamda ve 22 derecede üretilir. Saflığı ve besleyici değeri sayesinde salata soslarından çiğ yemeklere, kahvaltılıklardan mezelerinize kadar pek çok yemekte eşsiz bir lezzet sunar.

Extra Virgin Olive Oil

For Your Meal Enjoyment

SODRA

Sodra brings the chef's special touch to your table with Mature Harvest Edible Olive Oil, which is obtained from the most exclusive memecik olives of the Milas region! This cold-pressed natural olive oil, carefully produced by Milas Uyku Vadisi Kooperatifi, is produced in a hygienic environment at 22 degrees, preserving valuable components for your health. Thanks to its purity and nutritive value, it offers a unique taste in many dishes from salad dressings to raw meals, from breakfast to appetizers.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

(3 ve 5 litrelik)

Milas Uyku Vadisi Zeytinyağı, soğuk sıkım yöntemiyle özenle elde edilmektedir. Bu özel yöntem, zeytin meyvelerinin sadece mekanik olarak ezilmesi ve sıkılmasıyla gerçekleşir. Hiçbir kimyasal işlem veya ısıtma işlemi uygulanmadığı için doğanın tüm iyiliklerini olduğu gibi sizlere sunar

Extra Virgin Olive Oil

(3 and 5 liters)

Milas Sleep Valley Olive Oil is carefully obtained by cold pressing method. This special method takes place by mechanically crushing and squeezing the olive fruits only.
It offers you all the goodness of nature as it is, since no chemical process or heating process is applied.

MİLAS

UYKU VADİSİ

TARIM KOOPERATİFİ

Naturel Domat Cinsi

Salamura Zeytin

Naturel Domat Cinsi Salamura Zeytin 1 kg, en taze ve kaliteli domat zeytinlerinin özenle seçilip işlendiği bir lezzet şölenidir. Bu özel salamura zeytinler, özgün aromalarını ve sağlık dolu özelliklerini koruyarak sofralarınıza taşır. Her biri titizlikle seçilen domat zeytinleri, geleneksel yöntemlerle doğal bir salamuraya alınır. Bu işlem, zeytinlerin kendine has tat ve dokusunu muhafaza etmelerini sağlar. Doğal fermente süreçleriyle zeytinlerin lezzetleri derinleşirken, sağlık açısından da zenginleşir.

Natural Domat Type Olive

Pickled Olive

Natural Domat Type Pickled Olives 1 kg is a feast of taste in which the freshest and best quality domat olives are carefully selected and processed. These special pickled olives are brought to your tables while preserving their original aromas and healthful properties. Tomato olives, each of which are meticulously selected, are picked in a natural brine using traditional methods. This process ensures that the olives retain their unique taste and texture. While the flavors of olives are deepened by natural fermentation processes, they are enriched in terms of health.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

NATUREL SABUN

Doğanın bereketli kalbinden elde edilen saf zeytinyağı, bu özel sabunla birleşerek cildinizi nazikçe temizlerken nemlendirir ve korur. Saf zeytinyağının doğal yatıştırıcı ve besleyici özellikleri, cildinizin ihtiyacını karşılar. Cildinizdeki kuruluğu giderirken, aynı zamanda cildinizi koruyarak sağlıklı bir parlaklık ve yumuşaklık sağlar.

NATUREL SOAP

Pure olive oil obtained from the fertile heart of nature, combined with this special soap, moisturizes and protects your skin while gently cleaning it. Natural soothing and nourishing properties of pure olive oil meet your skin's needs. While eliminating the dryness on your skin, it also protects your skin and provides a healthy shine and softness.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

İlk Hasat Zeytinden **En Değerli Zeytinyağı**

Mitolojide oldukça önemli bir yeri olan, çeşitli hikayelere konu olmuş ve Ege'nin güneşli topraklarında yüzyıllardır üretimi sürdürülen zeytin ve zeytinyağı, babadan oğula, kültürden kültüre aktarılan asırlık tecrübe ve bilgi birikimiyle 40 bin yıllık bir geçmişe sahip. Yunanistan'ın Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik kazılar ile dünyanın en eski zeytin ağaçlarına sahip olduğu düşünülen Ege Bölgesi'nin en verimli ve güneş alan yerinde, Milas Uyku Vadisi'nde; senelerin getirdiği tecrübe ile organik ve el değmeden üretilen Uyku Vadisi zeytinyağı!

Extra Virgin Olive Oil

The Most Valuable Olive Oil **From First Harvest Olives**

Olive and olive oil, which has a very important place in mythology, has been the subject of various stories and has been produced for centuries in the sunny lands of the Aegean, has a history of 40 thousand years with centuries of experience and knowledge transferred from father to son, from culture to culture.
In the most fertile and sun-drenched place of the Aegean Region, which is thought to have the oldest olive trees in the world, in Milas Sleep Valley; Sleep Valley olive oils, produced organically and untouched by years of experience, bring this experience and quality to your tables without spoiling their naturalness.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Erken Hasat Zeytinyağı

Erken hasat zeytinyağı, Ekim ve Kasım aylarında Yağ olgunluğuna erişmiş ancak henüz yeşil zeytinlerin hasat edilmesiyle üretilir. Zeytinlerden erken hasat edildikleri zaman miktar olarak az ama kalite olarak çok yüksek zeytinyağı elde edilebilir. Ayrıca, erken hasat zeytinyağının taze bir kokusu ve yoğun aroması olur. Yağ olgunluğuna erişmiş ancak henüz yeşil zeytinlerin klorofil miktarı daha yüksektir. Bu nedenle, erken hasat zeytinyağının rengi, zamanında hasat edilen zeytinlerin yağına göre daha yeşildir. Klorofil miktarının fazlalığı yağın daha uzun süre dayanmasını da sağlar. Dolayısıyla erken hasat Ekim ve Kasım aylarında zeytinlerin ilk yağlandığı dönemde yapılan üretim demektir.

Extra Virgin Olive Oil

Early Harvest Olive Oil

Early harvest olive oil is produced by harvesting olives that have reached oil maturity but not yet green, in October and November. When olives are harvested early, olive oil that is low in quantity but very high in quality can be obtained. Also, early harvest olive oil has a fresh scent and intense aroma. Olives that have reached oil maturity but are still green have higher chlorophyll content. Therefore, the color of early harvest olive oil is greener than that of olives harvested on time. The excess amount of chlorophyll also makes the oil last longer. Therefore, early harvest means the production made during the first oiling of olives in October and November.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Olgun Hasat Zeytinyağı

Olgun hasat zeytinyağı ise zeytinin rengi pembe ve mor iken yapılan bir hasattır. Bu renkte bulunan zeytinlerin kasım ortasından başlayıp ocak ayına kadar sürmesine olgun hasat zeytinyağı denilir. Ortaya çıkan yağ ise erken hasat zeytinyağına göre daha yumuşak bir tada sahiptir.

Extra Virgin Olive Oil

Mature Harvest Olive Oil

Ripe olive oil is harvested when the color of the olive is pink and purple. Olives in this color starting from mid-November and continuing until January are called ripe harvest olive oil. The resulting oil has a milder flavor than early harvest olive oil.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Zeytin sıkımı esnasından suyun sıcaklığı 27 derecenin altında ise soğuk sıkımdır. Düşük sıcaklıkta üretilen soğuk sıkım zeytinyağının besin değeri sıcak sıkıma göre daha yüksektir. 27 derecenin altında gerçekleştirilen sıkımda zeytinin yağı daha az çıkar, bu sebeple üretimde daha çok zeytin kullanılır.

Extra Virgin Olive Oil

Cold Pressed Olive Oil

If the temperature of the water during olive squeezing is below 27 degrees, it is cold pressed. The nutritional value of cold-pressed olive oil produced at low temperatures is higher than that of hot-pressed olive oil. Olive oil comes out less when squeezing below 27 degrees Celsius, so more olives are used in production.

MİLAS
UYKU VADİSİ
TARIM KOOPERATİFİ

Natürel Sızma Zeytinyağı

Milas Uyku Vadisi'ne **2 Büyük Ödül!**

Türkiye'nin en kaliteli sızma yağlarının belirlendiği ve bu yıl Zeytindostu Derneği tarafından 12.si düzenlenen Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite yarışması, 74 firmanın katılımıyla gerçekleşti.
Yarışmanın ilk aşamasında kimyasal analiz ile kıvamına ve kalitesine bakılan zeytinyağları, daha sonra tat ve koku testlerine tabi tutuldular. Tüm numunelerin arasından seçilen, Memecik ve Domat türü zeytinlerden ürettiğimiz Milas Uyku Vadisi zeytinyağları; 2 alanda Premium Madalya almaya hak kazandı.

Extra Virgin Olive Oil

2 Grand Awards to **Milas Sleep Valley!**

The Natural Extra Virgin Olive Oil Quality Competition, organized for the 12th time this year by the Zeytindostu Association, in which the best quality extra virgin oils of Turkey are determined, was held with the participation of 74 companies.
At the first stage of the competition, olive oils, whose consistency and quality were checked by chemical analysis, were then subjected to taste and odor tests. Milas Sleep Valley olive oils produced from Memecik and Domat type olives selected from all samples; He was entitled to receive Premium Medals in 2 fields.

MİLAS

UYKU VADİSİ

TARIM KOOPERATİFİ

ADRES:

Milas Bodrum Yolu, 10. kilometre
Milas / Bodrum

milasuykuvadisi.com