



Akdeniz Bölgesi'ndeki zeytinlerin anayurdu;
Türkiye!



Zeytinyağı KRİSTAL'dir!





Nesiller Boyu Değişmeyen Lezzet

1938 yılında Anthony Micaloff tarafından İzmir’de kurulan ve Türkiye’nin ilk markalı zeytinyağı olma özelliğine sahip Kristal Yağları, Türkiye’de Riviera zeytinyağını üreten ve zeytinyağını ambalajlanmış olarak piyasaya sunan ilk markadır. Aynı zamanda yurt dışına ambalajlı ve markalı zeytinyağı ihracatını gerçekleştiren ilk firmadır. Kristal Yağları, 25’in üzerinde ülkeye zeytinyağı ihracatı yapmaktadır.

1950’li yıllarda zeytinyağı, ağırlıklı olarak üretim bölgeleri olan Ege ve Marmara ,Bölgeleri’nde tüketilirken, Kristal Yağları, Anadolu’da Türk insanına zeytinyağını tanıtmada ve zeytinyağı tüketme alışkanlığını sağlamada öncülük eden firma olmuştur.

2007 yılında Arkas Holding’in ortaklığı ile yatırımlarını ve üretim kapasitesini artıran Kristal Yağları, gerek yurtiçi, gerek yurt dışında pazar payını arttırmaya yönelik çalışmalar gerçekleştirmektedir.



Kalite, Yenilik ve Güven

Kristal Yağları kurulduğu günden bu yana “kaliteli ürün” prensibini ve “kusursuz hizmet” anlayışını benimsemiştir. Yeni teknolojileri sürekli takip eden Kristal Yağları, 20.000 m² üzerine kurulu fabrikası ile doğa ile bütünleşmiş ekolojik dengelere ve insan sağlığına duyarlı bir şekilde hizmet vermektedir.

Kaliteli ve yüksek standartlarda üretim yapmak Kristal Yağları için değişmez bir kuraldır. El değmeden üretim ve ambalajlama yaparak zeytinyağını en sağlıklı saklama koşulu olan cam şişe ve teneke ambalajlarda sunan Kristal Yağları, nesillerdir ürün kalitesinden taviz vermeden aynı kalitede üretim yapmaktadır. Kristal Yağları, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin kalite kontrol programına dahil olup, kaliteli ürün sunan firmaların da bu programa dahil olmasında önemli bir rol oynamaktadır. Ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak üretim yapan Kristal Yağları, TS EN ISO 9001 Kalite, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri belgelerine sahiptir. Kristal Yağları'nın tüm ürünleri Helal Gıda ve Kosher sertifikalıdır.

Ayvalık Fabrika

Ayvalık'ta kurulmuş olan sıkım tesisimiz "zeytine ve zeytinyağına saygı" prensibiyle 2015 yılında tüm prosesleriyle yenilenerek çevreye duyarlı entegre kontinü sıkım tesisi haline getirilmiş, Ayvalık ve yöresindeki tüm zeytin üreticilerine hizmet vermeye başlamıştır. Fabrikamızda hasat döneminde Ayvalık ve yöresindeki zeytinlerden toplanan kaliteli zeytinler ayıklama ve yıkama işleminden geçirildikten sonra fiziksel yöntemler ile işleme tabi tutulmakta, elde edilen zeytinyağı paslanmaz çelik tanklarda nefaseti ve fiziksel özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilmektedir. Ayvalık fabrikamız, şirketimizin merkez üretim birimleri ile koordinasyon içerisinde çalışmakta olup burada üretilen zeytinyağları dolum ve ambalajlama işlemleri için doğrudan İzmir Bornova fabrikamıza sevk edilir.



Bornova Fabrika

Bornova'da 20.000 m² üzerine kurulu tesisimiz 2010 yılında yenilenerek dünya standartlarında üretim koşullarına sahip üstün nitelikli rafineri ve dolum tesisi haline getirildi. Bornova fabrikamız, Kristal Yağları olarak gıda güvenliği ve hijyen şartlarının tam olarak sağlanması konusundaki hassasiyetimizi ve zeytinyağına olan tutkumuzu hayata geçiren en önemli yatırımlarımız arasında yer almaktadır. Bornova fabrikamız hammadde ve ambalajlanmadan tüketime kadar her aşamada ekolojik dengelere ve insan sağlığına duyarlı bir şekilde hizmet vermektedir.





Neden TÜRKC Zeytinyağı?

Türkiye;

- 👉 Akdeniz Bölgesi'ndeki zeytinlerin anayurdudur,
- 👉 En eski zeytinyağı üreticisidir,
- 👉 Dünyanın en büyük 4. üreticisidir.

Türk Zeytinyağı;

- 👉 Tamamen Türk zeytin ağaçlarından üretilir,
- 👉 Farklı çeşit ve özelliklerden gelen lezzet zenginliğine sahiptir.

Neden KRİSTAL Zeytinyağı?

- 👉 Zeytinyağını el değmeden doldurur.
- 👉 Yıl boyu aynı lezzeti sunar.
- 👉 Zeytinyağının tüm özelliklerini koruyan, insan sağlığına dost cam şişe ve kaliteli teneke ambalaj kullanılır.
- 👉 Ulusal ve uluslar arası kalite standartlarına taviz vermeden uyar.

Kristal Riviera Zeytinyağı

Kristal Riviera Zeytinyağı, modern tesislerimizde üretilen rafine zeytinyağı ile Kuzey Ege natürel sızma zeytinyağının harmanlanmasıyla hazırlanmıştır. Sıcak, soğuk tüm yemeklerinizde, kızartmalarınızda ve hamur işlerinizde kullanabilirsiniz. Kristal Riviera Zeytinyağı hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmadan üretilmiştir.



Ambalaj Bilgileri



250 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 12



500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



1L Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



500 ml Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



1L Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



2L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 6



3L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



4L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



5L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



10L Teneke Kutu



18L Teneke Kutu

Kristal Natürel Sızma Zeytinyağı

Dolgun Güçlü

Güney Ege Bölgesi'nde yetişen zeytinlerden soğuk sıkım yöntemi ile üretilmiştir. Dilde ve boğazda hissedilen acılık ve yakıcılık ile birlikte meyvemsi bir lezzete sahiptir. Tüm yemeklerinizde kullanabilir; özellikle soğuk yemeklerinize, soslarınıza ve salatalarınıza lezzet katabilirsiniz. Natürel sızma zeytinyağı; zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.



Ambalaj Bilgileri



250 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 12



500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



1L Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



500 ml Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



1L Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



2L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 6



3L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



4L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



5L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



10L Teneke Kutu



18L Teneke Kutu

Kristal Natürel Sızma Zeytinyağı

Yumuşak Doğal

Kuzey Ege Bölgesi'nde yetişen zeytinlerden soğuk sıkım yöntemi ile üretilmiştir. Dilde ve boğazda hissedilen acılık ve yakıcılık ile birlikte meyvemsi bir lezzete sahiptir. Tüm yemeklerinizde kullanabilir, özellikle soğuk yemeklerinize, soslarınıza ve salatalarınıza lezzet katabilirsiniz. Natürel sızma zeytinyağı; zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.



Ambalaj Bilgileri



250 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 12



500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



1L Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6



500 ml Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



1L Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 6



2L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 6



3L Teneke Kutu
Shrink İçi Adet: 4



5L Teneke Kutu
Koli İçi Adet: 4



18L Teneke Kutu

Kristal Natürel Sızma Zeytinyağı

Ayvalık Yöresi'ndeki bahçelerde yetişen zeytinlerden soğuk sıkım yöntemi ile sınırlı sayıda üretilmiştir.

Ayvalık Ticaret Odası tarafından tescil edilen "Ayvalık Zeytinyağı" coğrafi işaretini taşımaktadır.

Dilde ve boğazda hissedilen acılık ve yakıcılık ile birlikte meyvemsi bir lezzete sahiptir.

Doğallığı, kendine has kokusu ve tadıyla soğuk yemeklerinize lezzet katabilirsiniz.

Natürel Sızma zeytinyağı; zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.



500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6

Kristal Natürel Sızma Zeytinyağı

Organik ürün sertifikasyonu kapsamında her aşamada izlenebilirliği ve organik gıda güvenliği sağlanan zeytinlerden soğuk sıkım yöntemi ile sınırlı sayıda üretilmiştir. Dilde ve boğazda hissedilen acılık ve yakıcılık ile birlikte meyvemsi bir lezzete sahiptir. Doğallığı, kendine has kokusu ve tadıyla soğuk yemeklerinize lezzet katabilirsiniz. Natürel sızma zeytinyağı; zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.



500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6

Kristal Natürel Sızma Zeytinyağı

Güney Ege Bölgesi'nde yetişen zeytinlerden soğuk sıkım yöntemi ile sınırlı sayıda üretilmiştir. Dilde ve boğazda hissedilen acılık ve yakıcılık ile birlikte meyvemsi bir lezzete sahiptir. Doğallığı, kendine has kokusu ve tadıyla soğuk yemeklerinize lezzet katabilirsiniz. Natürel sızma zeytinyağı; zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.



Sınırlı Üretim

500 ml Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6

Kristal Doğal Salamura Yeşil izik Zeytin

Edremit y6resinde yetişen zeytinlerden hazırlanmıştır. Çizilme işleminin ardından zeytinlerin temiz suda bekletilip acılığının giderilmesi ve salamura suyunda doğal fermantasyon ile olgunlaştırılması sonucu elde edilen 6zel bir lezzettir. Isıl işlem (past6rizasyon) uygulanarak çevreye dost, geri d6n6şüml6 cam kavanoz içerisinde ambalajlanmıştır. Eşsiz lezzeti ve kalitesi ile sofralarınızı zenginleştirir.



485 g Cam Şişe
Koli İçi Adet: 6

Kristal Zeytinyağlı Sabun

Zeytinyağı kullanılarak imal edilen Kristal Zeytinyağlı Sabun, içeriğinde bulunan mineraller ve diğer bileşenler sayesinde sa ve cilt güzelliği için kullanılan doğal bir üründür. Yumuşatıcı ve nemlendirici özelliği ile sa, yüz ve vücut temizliğinde rahatlıkla kullanılabilir.

Doğal ve el yapımıdır. Geleneksel yöntemler ile sıcak hamurdan elde edilir. Parfüm içerir. Mis gibi kokusuyla bulunduğu ortama ferahlık verir. Rendelenerek elde çamaşır yıkamada ve diğer değişik temizlik amaçları için rahatlıkla kullanılır. 5'li ambalaj içinde her biri 160 g ağırlığında olan kalıp sabun halinde satılmaktadır.



160 G x 5 adet
Koli içi Adet: 12



TS EN ISO 9001
Kalite Yönetimi
Sistem Sertifikası



TS EN ISO 22000
Gıda Güvenliği Yönetimi
Sistem Sertifikası



Halal Gıda Sertifikası



EOS Sertifikası



NOP Sertifikası



BRC Global Standardı
Gıda Güvenliği Sertifikası



Kosher Sertifikası







Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş.
Kazım Dirik Mah. Sanayi Caddesi No.76 35100 Bornova - İZMİR
Tel: +90 (232) 463 41 61 Fax: +90 (232) 463 04 89

 www.kristalyaglari.com      /kristalyaglari