



ALTINVADI®

ZEYTİNYAĞI

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

VIRGIN
OLIVE OIL

ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

ORGANIC VIRGIN
OLIVE OIL

*Doğadan başka
kimsenin katkısı olmadı!*

*Nothing is added
except the nature itself!*



ALTINVADI®
Olive & Olive Oil



ZEYTİNYAĞI ve SAĞLIĞIMIZ

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 araştırmaları hızlandırdılar.

Zeytinyağı uzun ömürlü asırlık zeytin ağaçlarının meyvesinden elde edilir. Zeytinyağı elde edilme şekliyle natürel 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 sıklığımız taze meyve suyu gibi doğal olurlar.

Zeytinyağı, protein, tuz, karbonhidrat ve kolesterol içermez. Zeytinyağı tansiyonu kontrol altında tutar. Tam bir kalp dostudur. İçerisindeki fenoller ve antioksidanlar kansere karşı bizi korur, hücrelerimizi yeniler, yaşlanmamızı geciktirir. UZUN YAŞAMIN SIRRI ZEYTİNYAĞI'NDA GİZLİDİR.

Zeytinyağı aynı zamanda safra taşları oluşmasını önler. Sindirimi kolaylaştırır. Kabızlığı önler. Yaşlılarda kemik erimesini yavaşlatır. Zeytinyağı ayrıca çocuk sağlığı için çok faydalıdır. Çünkü içerisinde oleik asit, linoleik asit ve linolenik asit gibi birçok yağ asidi vardır. Bu yağ asitleri anne sütünden sonra en çok zeytinyağında bulunmakta olup çocuk sağlığı ve gelişimi için çok önemlidir.

OLIVE OIL AND OUR HEALTH

During the 1970's, a lot of scientific research was done on the heart diseases. Upon the completion of research, the 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, the centuries old olive trees. Olive oil is a natural product by way of production. 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 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, all 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 the various fruit juices squeezed freshly in our homes.

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 heart friendly natural fruit juice. The phenols and antioxidants in the olive oil protect us against cancer, renew our cells and delay our aging. THE SECRET OF THE LONG AND HEALTHY LIFE IS CONCEALED IN THE OLIVE OIL.

At the same time, olive oil prevents the formation of the gall bladder stones, eases the digestion, eliminates constipation and slows down the osteoclasia for the elderly people. Olive oil is also very important for the children's health because it contains many oil acids such as oleic acid, linoleum acid and linolenic acid. These oil acids exist in the olive oil most after the mother milk and are very important for the children's health and growth.



ALTINVADI®

Olive & Olive Oil



*Nothing is added
except the nature itself!*



ALTINVADI®

Extra Virgin
Olive Oil
COLD PRESSED



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
250 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 227,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 491,00 g
1 KOLİ : 24 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 227,50 g
GROSS WEIGHT : 491,00 g
1 CARTON BOX : 24 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000118



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
500 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 455,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 850,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 102 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 455,00 g
GROSS WEIGHT : 850,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 102 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100 X120 cm



8 696487 000125



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
750 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000132



HAKKIMIZDA

About us



Altınvadi Zeytinyağı tesislerimiz Aydın'ın Karacasu ilçesinde 2000 yılında kurulmuş olup, 2.000 m²'si kapalı, 3.000 m²'si beton saha olmak üzere toplam 10.000 m² alanda faaliyetlerini sürdürmektedir.

Günlük maksimum 120 ton ve optimum 70 ton zeytin sıkma; günlük maksimum 30 ton ve optimum 20 ton dolun kapasitesine sahip fabrikamızda, 2006 yılında tam otomatik dolun tesisimiz faaliyete geçirilmiştir. ISO 22000 : 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Sertifikasına ve 9001 : 2008 Kalite Yönetim belgesine sahip olan firmamızda üretim ve dolun işlemleri hijyen koşullarda gerçekleştirilmektedir. Oldukça geniş ürün portföyüne sahip firmamızda ürünlerimiz; cam şişe, pet şişe, teneke ve özel butik cam ve seramik şişelerde hazırlanıp yurtiçi ve yurtdışı pazarlarda satışa sunulmaktadır.

Misyonumuz, Türkiye'nin incisi Ege Bölgesi'nde yetişen eşsiz lezzet ve kalitedeki zeytin ve zeytinyağlarını ülkemizde ve yurtdışında en iyi şekilde tanıtip, zeytinyağının sağlığımızdaki önemini ön plana çıkarmaktır.

ALTINVADI, "Doğadan Başka Kimsenin Katkısı Olmadı" sloganıyla çıktığı yolda aynı zamanda organik tarıma verdiği destekle de kendi bölgesinde ön plana çıkmayı başarabilen ender firmalardan biridir. Organik tarımın geliştirilip olması gerektiği konuma getirme çaba ve çalışmalarımız her geçen gün artarak devam etmektedir.

Bu kataloğumuzla sizleri ALTINVADI'nin eşsiz sağlık ve lezzet dünyasına davet ediyoruz.

ALTINVADI Zeytinyağları

ALTINVADI Olive Oil is established in the year of 2000 on a total of 10.000 m² area. 2.000 m² of the total area has been built as closed area of production and filling activities and 3.000 m² of the total area is concrete area.

ALTINVADI is one of the best Olive Oil production facility in its region with the maximum 120 tons and optimum 70 tons of daily olive pressing capacity and its full automatic bottle and tin filling facility with the maximum 30 tons and optimum 20 tons of daily filling capacity. ALTINVADI's quality is certified with the Food Safety Management System ISO 22000 :2005 and Quality Management System ISO 9001 : 2008. Its production is being managed by well experienced staff members. Our large product portfolio is being served to our customers in various kinds of packages such as glass bottles, plastic pet bottles, tins and decorative ceramic and glass bottles in many different sizes. Having a large product portfolio gives our customers the comfort of choosing different items.

ALTINVADI's main mission is the promote its regions' olives and olive oil to every single part of Turkey and all over the World and convince the people for olive oil's undeniable importance for human health.

We are always behind our slogan "Nothing is Added Except The Nature Itself" and will continue to reach our goals by following the highest quality standarts.

You are very welcome to see and enjoy our products with this catalogue.

ALTINVADI Olive Oil





ALTINVADI®

Extra Virgin
Olive Oil
COLD PRESSED



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
250 ML. MARASCA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 227,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 490,00 g
1 KOLİ : 24 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 227,50 g
GROSS WEIGHT : 490,00 g
1 CARTON BOX : 24 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000071



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
500 ML. MARASCA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 455,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 850,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 102 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 455,00 g
GROSS WEIGHT : 850,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 102 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000088



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
750 ML. MARASCA DARK GREEN

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1160,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 102 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1160,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 102 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000095



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1000 ML. MARASCA DARK GREEN

NET AĞIRLIK : 910,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 1510,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 75 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 910,00 g
GROSS WEIGHT : 1510,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 75 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000101

750 ML. GLASS BOTTLE

1000 ML. GLASS BOTTLE

www.altinvadi.com.tr / info@altinvadi.com.tr



ALTINVADI®

Olive & Olive Oil



*Nothing is added
expect the nature itself!*



ALTINVADI®

Extra Virgin
Olive Oil
COLD PRESSED



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1000 ML. PET BOTTLE

NET AĞIRLIK : 910,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 975,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 910,00 g
GROSS WEIGHT : 975,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000033



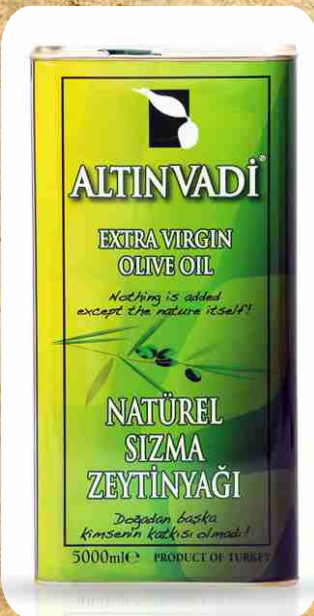
ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
2000 ML. PET BOTTLE

NET AĞIRLIK : 1820,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 1900,00 g
1 KOLİ : 6 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 1820,00 g
GROSS WEIGHT : 1900,00 g
1 CARTON BOX : 6 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000040



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
5000 ML. TENEKE / CANISTER

NET AĞIRLIK : 4550,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 4950,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 75 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 4550,00 g
GROSS WEIGHT : 4950,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALETTE : 75 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000170



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
18000 ML. TENEKE / CANISTER

NET AĞIRLIK : 16380,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 17360,00 g
1 KOLİ : 1 ADET
1 PALET : 80 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 16380,00 g
GROSS WEIGHT : 17360,00 g
1 CARTON BOX : 1 PCS
1 PALETTE : 80 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000187

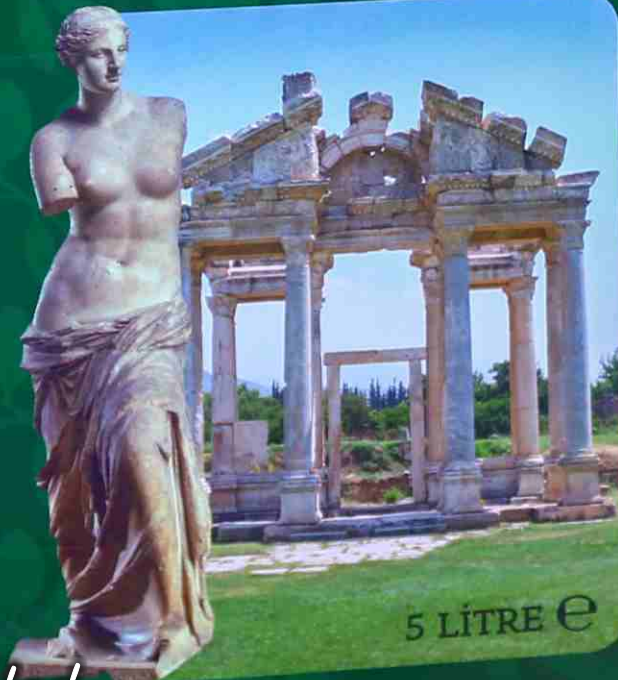


ALTIN VADI

VIRGIN OLIVE OIL



NATÜREL
BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI



5 LİTRE e

*Nothing is added
expect the nature itself!*



ALTINVADI®

Virgin
Olive Oil
COLD PRESSED



**ALTINVADI
NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI
VIRGIN OLIVE OIL
1000 ML. PET BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 910,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 975,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 910,00 g
GROSS WEIGHT : 975,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000354



**ALTINVADI
NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI
VIRGIN OLIVE OIL
2000 ML. PET BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 1820,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 1900,00 g
1 KOLİ : 6 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 1820,00 g
GROSS WEIGHT : 1900,00 g
1 CARTON BOX : 6 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000361



**ALTINVADI
NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI
VIRGIN OLIVE OIL
5000 ML. TENEKE / CANISTER**

NET AĞIRLIK : 4550,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 4950,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 75 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 4550,00 g
GROSS WEIGHT : 4950,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALETTE : 75 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000330





ALTINVADI®

**PURE
OLIVE OIL**



*Nothing is added
except nature itself!*

*Doğadan başka
kimsenin katkısı
olmadı...*

**RIVIERA
Zeytinyağı**

5 LT.



ALTINVADI®

Pure Olive Oil Riviera Zeytinyağı



**ALTINVADI
RIVIERA ZEYTİNYAĞI
PURE OLIVE OIL
1000 ML. PET BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 910,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 975,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 910,00 g
GROSS WEIGHT : 975,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALLETTE : 85 CARTON BOX
PALLETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000231



**ALTINVADI
RIVIERA ZEYTİNYAĞI
PURE OLIVE OIL
2000 ML. PET BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 1820,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 1900,00 g
1 KOLİ : 6 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 1820,00 g
GROSS WEIGHT : 1900,00 g
1 CARTON BOX : 6 PCS
1 PALLETTE : 85 CARTON BOX
PALLETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000248



**ALTINVADI
RIVIERA ZEYTİNYAĞI
PURE OLIVE OIL
5000 ML. TENEKE / CANISTER**

NET AĞIRLIK : 4550,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 4950,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 75 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 4550,00 g
GROSS WEIGHT : 4950,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALLETTE : 75 CARTON BOX
PALLETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000262



**ALTINVADI
RIVIERA ZEYTİNYAĞI
PURE OLIVE OIL
18000 ML. TENEKE / CANISTER**

NET AĞIRLIK : 16380,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 17360,00 g
1 KOLİ : 1 ADET
1 PALET : 80 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 16380,00 g
GROSS WEIGHT : 17360,00 g
1 CARTON BOX : 1 PCS
1 PALLETTE : 80 CARTON BOX
PALLETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000279



*Nothing is added
expect the nature itself!*



VIPOLIVE®

Extra Virgin Olive Oil

COLD PRESSED



VIPOLIVE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 250 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 227,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 491,00 g
1 KOLİ : 24 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 227,50 g
GROSS WEIGHT : 491,00 g
1 CARTON BOX : 24 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000316



VIPOLIVE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 500 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 455,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 850,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 102 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 455,00 g
GROSS WEIGHT : 850,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 102 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000453



VIPOLIVE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 750 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000460



VIPOLIVE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 2000 ML. TENEKE / CANISTER

NET AĞIRLIK : 1820,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 2070,00 g
1 KOLİ : 6 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 1820,00 g
GROSS WEIGHT : 2070,00 g
1 CARTON BOX : 6 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000194



ALTINVADI®

Olive & Olive Oil



*Nothing is added
expect the nature itself!*



KÜP YAĞ A.Ş.

olarak
Üretimini yaptığımız
Diğer Organik Zeytinyağ
Markalarımız



**ALTINVADI
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTINYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
750 ML. DORICA GLASS BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALLETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001139



**ALTINVADI
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTINYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
3000 ML. TENEKE / CANISTER**

NET AĞIRLIK : 2730,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 3030,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 2730,00 g
GROSS WEIGHT : 3030,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALLETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001122



**VIPOLIVE
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTINYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
750 ML. DORICA GLASS BOTTLE**

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALLETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001177



**VIPOLIVE
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTINYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
3000 ML. TENEKE / CANISTER**

NET AĞIRLIK : 2730,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 3030,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 2730,00 g
GROSS WEIGHT : 3030,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALLETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001160





ALTINVADI®

“WORLD FOOD ISTANBUL 2017”



** Talep etmeniz durumunda her çeşit cam, teneke ve pet şişenin dolumunu yapabiliriz. Ayrıca her çeşit cam, teneke ve pet şişeye tüm zeytinyağı çeşitlerimizin dolumunu yapabiliriz. Altı çeşit Zeytinyağımız vardır.

- 1-Organik Natürel Sızma Zeytinyağı
- 2-Natürel Sızma Zeytinyağı
- 3-Organik Natürel Birinci Zeytinyağı
- 4-Natürel Birinci Zeytinyağı
- 5-Riviera Zeytinyağı
- 6-Prina Yağı

** If you want to fill any kind of glass, tin and pet bottles, we can do it. We can also fill all kinds of glass, thin and pet bottles with all our olive oils. We have six kinds of olive oil.

- 1-Organic Extra Virgin Olive Oil.
- 2-Extra Virgin Olive Oil.
- 3-Organic Virgin Olive Oil.
- 4-Virgin Olive Oil
- 5-Pure Olive Oil
- 6-Pomace Olive Oil



KÜP YAĞ A.Ş.

olarak
Üretimini yaptığımız
Diğer Organik Zeytinyağ
Markalarımız



HUBBA
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTİNYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
750 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001191



HUBBA
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTİNYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
3000 ML. TENEKE / CANISTER

NET AĞIRLIK : 2730,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 3030,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 2730,00 g
GROSS WEIGHT : 3030,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001184

İLK AŞK
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTİNYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
750 ML. DORICA GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 682,50 g
BRÜT AĞIRLIK : 1170,00g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 682,50 g
GROSS WEIGHT : 1170,00 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001153



İLK AŞK
ORGANİK NATÜREL SIZMA
ZEYTİNYAĞI
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
3000 ML. TENEKE / CANISTER

NET AĞIRLIK : 2730,00 g
BRÜT AĞIRLIK : 3030,00 g
1 KOLİ : 4 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 2730,00 g
GROSS WEIGHT : 3030,00 g
1 CARTON BOX : 4 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 001146



ALTINVADI®
Extra Virgin Olive Oil
(BUTİK)
COLD PRESSED



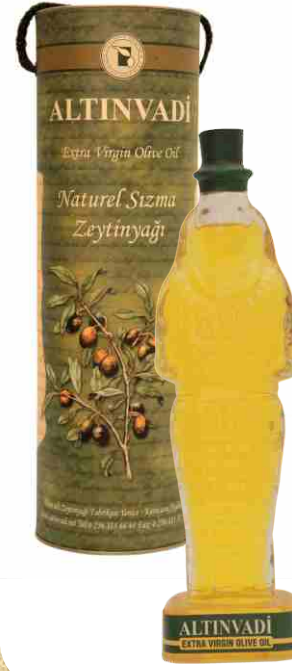
ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OİL
200 ML. APHRODITE GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 0,180 g
BRÜT AĞIRLIK : 0,520 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 105 KOLİ
PALET EBATLARI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 0,180 g
GROSS WEIGHT : 0,520 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 105 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000149



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OİL
200 ML. ARTEMIS GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 0,180 g
BRÜT AĞIRLIK : 0,720 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATLARI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 0,180 g
GROSS WEIGHT : 0,720 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000798



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OİL
200 ML. VENUS GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 0,180 g
BRÜT AĞIRLIK : 0,530 g
1 KOLİ : 12 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATLARI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 0,180 g
GROSS WEIGHT : 0,530 g
1 CARTON BOX : 12 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000484



ALTINVADI
NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OİL
400 ML. VENUS GLASS BOTTLE

NET AĞIRLIK : 0,365 g
BRÜT AĞIRLIK : 1,450 g
1 KOLİ : 6 ADET
1 PALET : 85 KOLİ
PALET EBATLARI : 100 X 120 cm

NET WEIGHT : 0,365 g
GROSS WEIGHT : 1,450 g
1 CARTON BOX : 6 PCS
1 PALETTE : 85 CARTON BOX
PALETTE SIZE : 100X120 cm



8 696487 000491

Not: Silindir Hediyelik Kutusunu isteğiniz üzerine ücret karşılığı talep edebilirsiniz.



ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİ

Zeytinyağını, özelliklerine ve üretim yöntemlerine göre 4 gruba ayırabiliriz.

- 1- Natürel Zeytinyağları (A- Natürel Sızma zeytinyağı , B- Natürel Birinci Zeytinyağı)
- 2- Rafine zeytinyağı
- 3- Riviera Zeytinyağı
- 4- Pirina yağı

1- NATÜREL ZEYTİNYAĞLARI

Ağacın dalından toplanmış zeytinler, bekletilmeden fabrikaya getirilir, suyla yıkanır, mekanik yöntemlerle parçalanarak pres veya santrifüj yöntemiyle, sadece su kullanılarak zeytinyağı elde edilir. Üretim esnasında hiçbir kimyasal kullanılmaz. Oda sıcaklığında, güneş ve gün ışığı görmeyen ortamlarda saklanmalıdır. Artı 10 derecede donmaya başlar. Çözüldükten sonra değeri kaybolmaz. Natürel Zeytinyağları asidine ve duyuusal özelliklerine göre 2'ye ayrılır;

1-A NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI : Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden maksimum % 0.8 dir. Taze çim veya çağla gibi kokar. Zeytin meyvesinin acılık ve yakıcılığı zeytinyağında da olmalıdır. Bu acılık ve yakıcılık faydalıdır. Polifenol değerleri yüksek demektir. Bu yağlar evde sıkılmış taze meyve suyu gibi doğal ve sağlıklıdır. Soğuk sıkımda kullanılan suyun sıcaklığı artı 27 dereceyi , normal sıkımda artı 36-37 dereceyi geçmemelidir. Kahvaltıda, tüm sıcak ve soğuk yemeklerde, pasta ve börek yapımında, kızartmada kullanılabilir.

1-AA ORGANİK NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI : Zeytinler yetiştirilirken, toprağa, suya veya ağaca organik olmayan hiçbir gübre ve kimyasal verilmez. Bu süreç, Yetkili Organik Sertifikalı kurumlar tarafından denetlenir ve belgelendirilir. Son üründe de kalıntı yoksa , natürel sızma zeytinyağı ürüne organik sertifikası verilir.

1-B NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI : Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden % 0.8 ile % 2.0 gram arasında olan yağlardır. Natürel olması nedeniyle, natürel sızma zeytinyağından sonra en değerli yağdır. Vitamin ve mineral açısından oldukça zengindir.

1-BB ORGANİK NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI: Natürel birinci zeytinyağları organik sertifikası yetkisi olan kurumlar tarafından denetlenir ve onaylanırsa, bu yağlara da Organik Natürel Birinci Zeytinyağı denir.

2- RAFİNE ZEYTİNYAĞI : Naturel olmayan veya doğrudan tüketilmesi mümkün olmayan ve asitliği oleik asit cinsinden % 2.0 den fazla olan lampant yağlar yüksek sıcaklıkta, rafine işlemine tabi tutularak elde edilir. Nötralizasyon, deodorizasyon , damıtma ve ağartma işlemleri yapılmış asitliği düşürülmüş , kokusuz bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden maksimum 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır. Rafine olmasına rağmen % 100 zeytinyağıdır. Daha çok kızartmalarda kullanılır.

3-RİVİERA ZEYTİNYAĞLARI : % 80-85 Rafine zeytinyağı ile % 15-20 oranında Natürel zeytinyağı karışımından elde edilir. Serbest yağ asitliğ Oleic asit cinsinden her 100 gramda 1 gramdan fazla olmamalıdır. Daha çok kızartma ve sıcak yemeklerde kullanılır.

4-PİRİNA YAĞI: Zeytinyağı elde edildikten sonra zeytin posasında kalan yağın tekrar sıkılmasından elde edilir. Çıkan ham yağ ancak rafine edildikten sonra kullanılabilir. Asitliği maksimum % 0,3 dur. Daha çok kızartmalarda ve sıcak yemeklerde, kozmetik sanayide kullanılır.



OLIVE OIL VARIETIES

We may separate olive oil in four groups depending on the properties and the production methods.

- 1- Natural olive oil (A- Extra virgin olive oil, B- Virgin olive oil).
- 2- Refined olive oil
- 3- Pure olive oil.
- 4- Pomace olive oil

1- NATURAL OLIVE OIL:

The olives which are picked by hand from the branches of the olive trees are brought to the olive oil factory immediately, washed with drinking water, broken by mechanical means and with the aid of a press or a centrifuge by using only drinking water, the natural olive oil are produced. During the production process no chemicals are used. The natural olive oil must be stored in the room temperature at places where no light or sunlight can enter. The freezing temperature of the natural olive oil is around 10 degrees centigrade. After it melts, it does not lose any of its value. Natural olive oil is divided into two groups, depending on the acid values and the sensorial properties.

1-A EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: Free acid level as oleic acid is maximum 0.8 %. It smells like freshly cut grass or green almond. The bitterness and the burning effect of the olive fruit should also be present in the olive oil. This bitterness and burning effect is useful and it means that the polyphenol values of the olive oil are high. This olive oil is natural and healthy just like freshly squeezed fruit juice at home. The temperature of the drinking water used in the cold press should not exceed 27 degrees centigrade whereas in the normal press the temperature should not exceed 36-37 degrees centigrade. They can be consumed for the breakfast, for all the hot and cold dishes, to make cakes and pastry and to fry.

1-AA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: During the growth of the olives, no non-organic fertilizers and chemicals are given to the soil, water or the olive trees. This process is periodically inspected and documented by the authorized organic certificate organizations. If the final olive oil product does not contain any unacceptable residues then organic certificate is issued.

1-B VIRGIN OLIVE OIL: This olive oil contains free oil acids as oleum acid of between 0.8-2.0% grams. Since it is natural, it is the most valuable olive oil after the natural pressed olive oil. It is really rich in minerals and vitamins.

1-BB ORGANIC VIRGIN OLIVE OIL: If the authorized organic certificate organizations inspect and approve, then this oil is also named as organic virgin olive oils.

2-REFINED OLIVE OIL: This oil is produced by a high temperature refining process from the non-natural oil, oil that is not possible to consume directly and the oil of acid levels as oleum acid is more than 2.0 %. The raw mixture of different kinds of refined oil undergo neutralization, deodorization, distillation and whitening processes and hence are odorless and have reduced acid levels. Free oil acids as oleum acid should be maximum 0.3 gram for every 100 grams. Although it is refined, it is 100% olive oil. It is mostly used for frying.

3- PURE OLIVE OIL: It is obtained from the mixture ratio of the 80-85% refined olive oil and 15-20% natural olive oil. Free oil acids as oleum acid should not exceed 1 gram in every 100 grams. It is usually used for frying and the hot dishes.

4- POMACE OLIVE OIL: It is obtained by the olive lye being squeezed again after olive oil is obtained. Free oil acids as oleum acid should be maximum 0.3 gram for every 100 grams. Although it is refined, it is 100% pomace olive oil. It is mostly used for frying, hot dishes and in the cosmetic industry.

Sertifikalarımız / Our Certificates

T.C. AYDIN VALİLİĞİ İL GIDA, TARIM VE HAYVANCIK MÜDÜRLÜĞÜ İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No: TR-09-K-001265
 İşletmenin Adı: Söyadı / Tazeli Kişinin Adı: Küpyağ Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
 İşletmenin Ticaret Unvanı: Küpyağ Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
 Şirket Kurum Kuruluş Merkez Adresi: Yıldız Mah. Atatürk Cad. No:192 Yenice Belediyesi Karacasu - Aydın / Türkiye
 İşletmenin Adresi: Yıldız Mah. Atatürk Cad. No:192 Yenice Belediyesi Karacasu - Aydın / Türkiye
 İşletmenin Faaliyet Konusu: Yağhaneler ve yağ dolumu

Belgenin İlk Verişi Tarihi: 11/06/2012
 Belgenin Değişiklik Tarihi:

İş bu belge, 5996 sayılı Kanununun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

Salih KOXSAL
İl Müdürü

Kalitest

SERTİFİKA-CERTIFICATE OF REGISTRATION

Bu sertifika aşağıdaki kuruluşu
 This certificate has been awarded to the company

KÜP YAĞ SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Altınvadi Zeytinyağı Fabrikası Atatürk Caddesi No:192 Yenice/Karacasu/AYDIN

Uygulanmakta olan gıda güvenliği yönetim sisteminin
 To certify that the implemented food safety management system complies with

ISO 22000:2005

Standartına uygunluğunu belgelendirmek amacı ile aşağıdaki kapsamda verilmiştir.
 For the activities described below

Zeytin İşleme, Ambalajlama, Zeytin Sıkma ve Zeytinyağı Dolum, Bittkisel Yağların Dolumu ve Ambalajlanması

Processing and Packaging of Olive, Olive Pressing and Olive-Oil Filling, Vegetable Oils Filling and Packaging

Kategori CIV

Kalitest Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.:

K-GG-1498
 To Register: 10.10.2016
 To Revalidate: 3 yıl / years
 Başlangıç Tarihi: 17.10.2017
 Sertifikasyon Tarihi: 10.10.2019

Kalitest

SERTİFİKA-CERTIFICATE OF REGISTRATION

Bu sertifika aşağıdaki kuruluşu
 This certificate has been awarded to the company

KÜP YAĞ SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Altınvadi Zeytinyağı Fabrikası Atatürk Caddesi No:192 Yenice/Karacasu/AYDIN

Uygulanmakta olan kalite yönetim sisteminin
 To certify that the implemented quality management system complies with

ISO 9001:2008

Standartına uygunluğunu belgelendirmek amacı ile aşağıdaki kapsamda verilmiştir.
 For the activities described below

Zeytin İşleme, Ambalajlama, Zeytin Sıkma ve Zeytinyağı Dolum, Bittkisel Yağların Dolumu ve Ambalajlanması

Processing and Packaging of Olive, Olive Pressing and Olive-Oil Filling, Vegetable Oils Filling and Packaging

EAC 03

Kalitest Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.:

K-QM-4639
 To Register: 10.10.2016
 To Revalidate: 3 yıl / years
 Başlangıç Tarihi: 17.10.2017
 Sertifikasyon Tarihi: 14.09.2018

ECO CERT

Mütehebbis Sertifikası

Sertifika No: 90412/Z-68494-2017

Mütehebbis Adı ve Adresi: **KÜP YAĞ SAN. VE TİC. A.Ş.**
 YILDIZ MAH. ATATÜRK CAD. NO:192 YENİCE AYDIN - TÜRKİYE

Yetkilendirilmiş Kuruluşun Adı, Adresi ve Kod Numarası: **ECOCERT İMHO Denetim Ve Belgelendirme Ltd. Şti.**
 2132 Sokak No:3 Kat:3 Daire:3D Beylikova - İZMİR

Organik Ürün Türü: **TR-OT-003**

Statüsü: **Organik**

Geçerlilik Dönemi: **16/07/2017 - 16/07/2018**

Denetim Tarihi: **07/06/2017**

ECOCERT

ECO CERT

CERTIFICATE

Documentary evidence delivered by ECOCERT S.A. - BP 47 - L'ISLE-JOURDAIN - FRANCE

This document confirms that the operator hereafter:
KÜP YAĞ SAN. VE TİC. A.Ş.
YILDIZ MAH. ATATÜRK CAD. NO:192 YENİCE AYDIN - TÜRKİYE

Main activity: PROCESSOR
 Secondary Activity(ies): EXPORTER

Inspection date: 07/06/2017

PROCESSED PRODUCTS

Products to be marketed	Category of certification	Period of validity
Oils and fats	Organic	30/09/2017 - 31/03/2018

ECOCERT S.A. - capital 442 400€ - SIREN N° 489 725 000 D. RCS AUCH D. Lycée Lemoine Ouest, 32600 L'Isle Jourdain - FRANCE

CERTIFICATE OF REGISTRATION

Kup Yağ Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
Yenice Mah. Atatürk. Cad. No.192
Karacasu, Aydın TR-09370
Turkey

is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Biomonitoring Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as currently effective upon receipt and presentation of this certificate. Registrar Corp makes no other representation or warranty, nor does this certificate make any representation or warranty to any person or entity other than the specific certificate holder for whose sole benefit it is issued. Registrar Corp assumes no liability of any person or entity in connection with the foregoing. The U.S. Food and Drug Administration does not issue a certificate of registration, nor does the U.S. Food and Drug Administration recognize a certificate of registration. Registrar Corp is not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

Registrar Corp
 144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA
 Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179





ALTINVADI®

ZEYTINYAĞI
(OLIVE OIL)

KÜP YAĞ SAN. VE TİC. A.Ş.

FABRİKA: YENİCE MH. KARACASU/AYDIN/TÜRKİYE

OFİS: KURTULUŞ MH. NAMIK KEMAL CD. NO:48/AB NAZİLLİ/AYDIN/TÜRKİYE

TELEPHONE: +90 256 315 66 44

FAX : +90 256 313 51 52

E-MAIL : info@altinvadi.com.tr

Web : www.altinvadi.com.tr



Basım Yeri:
YAVUZ OFSET
Basım Tarihi:
29.08.2018
Basım Adedi:
3.000 Adet



www.kosgeb.gov.tr