AROLEA

SOĞUK SIKIM
NATÜREL SIZMA
ZEYTİNYAĞI



AROLEA Hikayemiz

ANADOLU'NUN BEREKETİNDEN, SÜRDÜRÜLEBİLİR KALİTEYE...

Türkiye, Akdeniz ikliminin şekillendirdiği coğrafyası ve köklü zeytin yetiştiriciliği geleneğiyle zeytinyağının önemli üretim merkezlerinden biridir. Ege ve Marmara'nın zeytinliklerinde yetişen her zeytin; toprağın, iklimin, hasat zamanının ve üreticinin emeğinin izlerini taşır. Bu çeşitlilik, zeytinyağına karakterini veren en değerli unsurlardan biridir.

Ancak doğanın sunduğu bu zenginlik önemli bir soruyu da beraberinde getirir: Farklı hasat dönemlerinde, farklı bölgelerde ve farklı tesislerde üretilen zeytinyağlarında tüketicinin güvenebileceği tutarlı bir kalite nasıl sağlanabilir? AROLEA'nın doğuşuna yön veren temel soru budur.

AROLEA, yalnızca iyi bir zeytinyağı bulup tüketiciye ulaştırmak için değil; kaliteyi seçen, ölçen, doğrulayan ve sürekliliğini amaçlayan bir sistem kurmak için ortaya çıktı. Bizim yaklaşımımıza göre gerçek kalite, tek bir üretim partisinde yakalanan yüksek sonuçtan ibaret değildir. Gerçek kalite, üretim koşulları değiştiğinde de tanımlı standartlardan ödün vermemek ve bu yaklaşımı tekrar tekrar uygulayabilmektir.

Bu amaçla Türkiye'nin özellikle Marmara ve Ege bölgelerindeki zeytin üreticileri ve zeytinyağı fabrikalarıyla çalışmayı, farklı kaynaklardan gelen ürünleri ortak kriterlerle değerlendirmeyi ve bağımsız üniversite laboratuvarlarının analizleriyle kaliteyi doğrulamayı marka anlayışımızın merkezine yerleştirdik. Bizim için üreticiyle kurulan ilişki yalnızca bir tedarik ilişkisi değil; kaynağı bilinen, izlenebilir ve belirli standartlara bağlı bir kalite ortaklığıdır.

Her zeytin çeşidinin, her hasadın ve her ürün grubunun kendine özgü özellikleri olabileceğini biliyoruz. Bu nedenle sözümüz, doğanın tüm farklılıklarını ortadan kaldırmak değildir. Sözümüz, AROLEA adıyla sunulan ürünlerin kendi kategorileri için belirlenen kalite ölçütlerine uygunluğunu özenle gözetmektir.

AROLEA'nın hikâyesi bir şişeyle değil, bir güven sözüyle başlar.

Biz aynı kalite standardını sunmayı taahhüt ediyoruz. Çünkü tüketicinin bir markaya duyduğu güvenin, yalnızca ilk alışverişte değil, sonraki her tercihte yeniden kazanılması gerektiğine inanıyoruz.



AROLEA

Misyonumuz

KALİTEYİ
TESADÜFE BIRAKMADAN,
GÜVENİ
HER ŞİŞEYE TAŞIMAK

Misyonumuz; Türkiye'nin zeytin yetiştiriciliği birikimini güvenilir üretici iş birlikleri, açık kalite kriterleri, bilimsel analizler ve ürün izlenebilirliğiyle bir araya getirerek tüketiciye devamlılığı olan bir zeytinyağı kalitesi sunmaktır.

AROLEA için "kalite" yalnızca ürünün iyi görünmesi veya beğenilen bir tada sahip olması değildir. Kalite; zeytinin kaynağını tanımak, üretim yöntemini değerlendirmek, fiziksel ve kimyasal kriterleri takip etmek, gerektiğinde bağımsız analizlerle doğrulamak ve satışa sunulan her partide bu yaklaşımı sürdürmektir.

Misyonumuzun Temel Dayanakları:

- **Üretici iş birlikleri:** Marmara ve Ege başta olmak üzere farklı üretim kaynaklarını ortak kalite ilkeleri çevresinde buluşturmak.
- **Ölçülebilir standartlar:** Ürün sınıfına ve kullanım amacına göre tanımlanan kalite kriterlerini esas almak.
- **Bağımsız doğrulama:** Ürün özelliklerini uygun analizlerle ve bağımsız üniversite laboratuvarlarının desteğiyle değerlendirmek.
- **İzlenebilirlik:** Kaynak, hasat, üretim ve dolum partisi bilgilerinin takip edilebilir olmasını önemsemek.
- **Ürün amacına uygunluk:** Çiğ tüketimden günlük sofraya, sıcak mutfaktan profesyonel kullanıma kadar her ürünün kendi rolüne uygun kalitede olmasını sağlamak.
- **Süreklilik:** Sadece tek bir başarılı hasada değil, tekrarlanabilir kontrol ve seçim süreçlerine dayanan bir marka güveni oluşturmak.

Bu yaklaşımda her ürünün tat yoğunluğunun birbirinin kopyası olması beklenmez. Önemli olan, ürünün kendi sınıfında ilan edilen ve AROLEA tarafından belirlenen kalite koşullarını sürekli karşılamasıdır.

Bizim görevimiz, tüketicinin zeytinyağı seçiminde belirsizliği azaltmak ve AROLEA adını güvenilir kaliteyle özdeşleştirmektir.

AROLEA

Vizyonumuz

TÜRKİYE'DEN
DÜNYAYA UZANAN
GÜVENİLİR BİR KALİTE
STANDARDI

Vizyonumuz, Türkiye'nin zeytinyağı çeşitliliğini ve üretim potansiyelini uluslararası pazarlarda sürdürülebilir, izlenebilir ve analitik olarak doğrulanabilir bir kalite anlayışıyla temsil eden saygın markalardan biri olmaktır.

AROLEA'nın geleceğini yalnızca daha fazla şişe veya daha geniş bir dağıtım ağıyla tanımlamıyoruz. Büyümenin gerçek ölçüsünün; tüketicinin her yeni alışverişte benzer bir güven deneyimi yaşaması, tedarikçilerimizin ortak standartlar etrafında gelişmesi ve ürünlerimizin farklı pazarlarda güvenilirliğini koruması olduğuna inanıyoruz.

Türkiye'nin farklı zeytin bölgeleri, iklimleri, çeşitleri ve üreticileri arasında bir kalite köprüsü kurmayı hedefliyoruz. Bu köprü; yerel bilgi birikimini korurken modern analiz ve kontrol yöntemlerini yaygınlaştıran, ürün değerini yalnızca fiyatla değil güvenilirlik ve süreklilikle açıklayan bir anlayışa dayanıyor.

Geleceğe Bakışımız:

- Türkiye'nin zeytinyağı mirasını güçlü ve tutarlı bir marka diliyle uluslararası tüketiciye tanıtmak.
- Farklı üretim kaynaklarından gelen ürünlerde sistematik ve karşılaştırılabilir kalite değerlendirmesi uygulamak.
- İhracat pazarlarının gerekliliklerine uyum sağlayabilen şeffaf ve izlenebilir ürün portföyü geliştirmek.
- Üretici, laboratuvar ve marka arasında uzun vadeli iş birliklerini güçlendirmek.
- Tüketicinin tercih ettiği ürünü yeniden satın aldığında beklentisini karşılayacak kalite sürekliliğini korumak.

Hedefimiz, AROLEA adının dünyanın neresinde görülürse görülsün güvenilir kalite standartlarını çağrıştırmasıdır.



AROLEA

Şişe Koleksiyonu

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Arolea Natürel Sızma Zeytinyağları, özenle toplanan zeytinlerden, hasattan sonraki 4 saat içerisinde, 26°C'nin altında soğuk sıkım yöntemiyle üretilir.

Arolea Zeytinyağları, düşük asitlik oranı, yüksek polifenol içeriği ve kendine özgü meyvemsi aromasıyla öne çıkar. Doğal lezzeti ve değerli bileşenleri özenle korunur.



Ürün Sınıfı	**Natürel Sızma Zeytinyağı**
Üretim Yöntemi	**Soğuk Sıkım**
Asitlik Oranı	**≤ %0,8**
Peroksit Değeri	**≤ 20 meq O_2/kg**
Polifenol Miktarı	**≥ 350 mg/kg**
Sıkım Sıcaklığı	**≤ 26 °C**
Zeytin Çeşidi	**Tirilye Zeytini**
Raf Ömrü	**24 ay (2 yıl)**

Şişe Koleksiyonu

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI



8 685362 240008

250 mL

Ambalaj	Cam
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240015

500 mL

Ambalaj	Cam
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240022

750 mL

Ambalaj	Cam
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240039

1 L

Ambalaj	Cam
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	

Teneke Koleksiyonu

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Arolea Natürel Sızma Zeytinyağları, özenle toplanan zeytinlerden, hasattan sonraki 4 saat içerisinde, 26°C'nin altında soğuk sıkım yöntemiyle üretilir.

Arolea Zeytinyağları, düşük asitlik oranı, yüksek polifenol içeriği ve kendine özgü meyvemsi aromasıyla öne çıkar. Doğal lezzeti ve değerli bileşenleri özenle korunur.



Ürün Sınıfı	**Natürel Sızma Zeytinyağı**
Üretim Yöntemi	**Soğuk Sıkım**
Asitlik Oranı	**≤ %0,8**
Peroksit Değeri	**≤ 20 meq O_2/kg**
Polifenol Miktarı	**≥ 350 mg/kg**
Sıkım Sıcaklığı	**≤ 26 °C**
Zeytin Çeşidi	**Tirilye Zeytini**
Raf Ömrü	**24 ay (2 yıl)**

Teneke Koleksiyonu

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI



8 685362 240046

0.5 L

Ambalaj	Teneke
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240053

1 L

Ambalaj	Teneke
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240060

3 L

Ambalaj	Teneke
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	



8 685362 240077

5 L

Ambalaj	Teneke
Toplam Ağırlığı	250 mL
Koli İçi Adet	
Palet İçi Adet	
Ürün Boyutları	