

Monteida

OLIVE OIL





WE ARE
AN OLIVE OIL COMPANY
DEDICATED TO OLIVE OIL PRODUCTION
FOR THREE GENERATIONS.

Based in North Aegean- TURKEY.

Monte Ida.

Monte İda, özel bir coğrafyada, ideal bir iklimde ve verimli topraklarda, çağdaş hasat anlayışı ve hijyenik sıkma yöntemleriyle ulaşılan, Kuzey Ege'ye özgü bir lezzet... Aromasıyla, kokusuyla, rengiyle, kıvamıyla ve elbette tadıyla eşsiz bir damak zevki.

Kuzey Ege'nin yüzlerce yıllık ve zaman içinde kendisini yenileyen çok özel zeytin ağaçlarından toplanıyor zeytinler... Toprağa düşmeden, yere değmeden, daima hijyenik koşullarda ve en son teknolojilerle... Sonra, hiç zaman kaybetmeden fabrikamıza ulaştırıyoruz, aynı titizlikle sıkıyoruz ve sizlere güvenle ve gururla sunduğumuz zeytinyağımızı elde ediyoruz. İnsan sağlığının her şeyden önemli olduğuna duyduğumuz inançla, tarladan sofraya uzanan yolda kalite anlayışını asla elden bırakmadan ve çevreyi gözümüz gibi korumayı görev bilerek, en iyiyi sunmaya bundan böyle de devam edeceğiz...

Monte Ida is a taste unique to North Aegean, which is achieved at a special geography, in an ideal climate and fertile soil, blended with contemporary harvest understanding and hygienic pressing methods. It is a unique palatal delight with its aroma, odour, colour, texture and of course its taste.

Olives are collected from special centuries-old olive trees which renew themselves through time. First they are harvested under hygienic conditions and with the latest technologies. Then olives are transported directly to our factory and pressed with the same meticulous process thus obtaining the olive oil, which we provide to you with confidence and pride.

We will continue to offer you the best with our belief in human health being more important than anything, without compromising from our understanding of quality from farm all the way to the fork and by taking the protection of the environment as an intrinsic duty...

İleri teknoloji, gerçek hijyen, çevreye özen



Monte İda ürünlerini, Kaz Dağlarının eteklerinde yer alan Havran'da kurulu tesisimizde üretiyoruz. Bilindiği gibi, Kaz Dağları mitolojide İda olarak anılır. Adını taşıdığımız bu dağlar iklimatik yapısı ve ekosistemiyle, insan organizması için en ideal havaya sahip olmasıyla ve en lezzetli zeytinlerin yetiştiği topraklar olmasıyla seçkinleşir.

İdeal bir iklimde ve verimli topraklarda yetişen, özel zeytinlerden elde ettiğimiz zeytinyağlarını, en uygun koşullarda doğallığı bozulmadan sizlere sunuyoruz.

Tesisimiz, Uygun Entegre Zeytinyağı Tesisleri, 1960'lı yıllarda, önce zeytinyağı rafinerisi olarak kapılarını açtı. Ardından sürekli sistem zeytin sıkım, depolama ve dolum üniteleri hizmete girdi. Tesisimiz bugün Türkiye'de ve dünyadaki sayılı entegre zeytinyağı tesisinden biri haline geldi.

Fabrikamız 3 bin metrekaresi kapalı alan olmak üzere 7 bin metrekareyi aşan bir arazi üzerinde yer alıyor ve ortalama üretim kapasitemiz 10 bin tonu geçiyor.

Çevreyi korumayı "temel görev" sayıyor ve bunun tüm gereklerini FSSC22000, ISO9001, Helal ve Kosher kalite belgeleri altında yerine getiriyoruz.

Çağdaş yenilikleri günü gününe izlediğimiz ve uyguladığımız fabrikamızda kullandığımız dünya standartlarındaki teknoloji ve sınırsız hijyen yaklaşımıyla Monte İda markası altında ilk günden bugüne hep en iyiyi sunuyoruz.

ADVANCED TECHNOLOGY REAL HYGIENE ENVIRONMENTAL CARE



We manufacture Monte Ida products in our facility based in Havran that is at the outskirts of the Kaz Mountains known actually as Mount Ida in mythology. These mountains whose name we bear are unique thanks to their climatic characteristics and ecosystem, by having the most ideal air quality for the human organism, and the soil on which the most tasteful olives grow.

We offer you our olive oil that we obtain from special olives growing in an ideal climate and fertile soil and processed under the most convenient conditions that preserve the naturalness and sensory characteristics of our products.

Our facility first opened its doors under the name Uygun Refinery Integrated Olive Oil Facilities in the 1960's as an olive oil refinery. Later on continuous system olive pressing, storage and filling units went into operation. Today our facility is one of the few integrated olive oil facilities in Turkey and one of the few around the world.

Our factory is based on a territory of over 7 thousand square metres out of which 3 thousand square metres is a closed area while its average manufacturing capacity exceeds 10 thousand tonnes.

We take environmental protection as our "fundamental duty" and fulfill all the requirements in this respect with FSSC 22000, Halal and Kosher quality certificates, which we hold.

Under the Monte Ida brand name we offer the best since our first day with our world class technology and unlimited hygiene approach which we practice in our factory where we follow and implement the latest contemporary innovations.



Early Crop Extra Virgin Olive Oil

The “unripe” olives of the early season in October, with low oil content which reflect the aroma in the best way are collected before falling on the ground and cold pressed right afterwards. Olive oil obtained is rich in antioxidants and a variety of vitamins while it attracts attention with its bitter and dominant taste. You can enjoy it for your breakfast, as an accompaniment to your salads and in your cold and hot dishes.

Erken Hasat Natürel Sızma Zeytinyağı

Erken dönemde (Ekim ayında), henüz “çağla” halinde olan, çok yağlanmamış ve içindeki aromaları en iyi şekilde yansıtan zeytinler daha yere düşmeden toplanır ve soğuk sıkım yöntemiyle elde edilir. Antioksidan ve çeşitli vitaminler içermesinin yanı sıra acılığı ve baskın aromasıyla dikkat çeker. Kahvaltıda, salatalarda, soğuk ve sıcak yemeklerde gönül rahatlığıyla kullanabilirsiniz.



Extra Virgin Olive Oil

It is produced from the delicately hand picked olives which have not yet fully ripened. Olive oil is centrifugated, racked and filtered before it becomes ready for consumption. This variety of oil which is referred to as "impeccable" preserves the taste of the olive fruit, odour and vitamins. You can enjoy it for your breakfast, as an accompaniment to your salads and in your cold and hot dishes.

Natürel Sızma Zeytinyağı

Tam olgunlaşmadan özenle toplanan zeytinlerden soğuk sıkım yöntemiyle elde edilir. Santrifüjleme, dinlenme ve süzme işlemlerinden geçtikten sonra natürel halde tüketime hazır olur. "Kusursuz" olarak nitelendirilen bu yağlarda zeytin meyvesindeki tat, koku ve vitaminler kaybolmadan bulunur. Kahvaltıda, salatalarda, soğuk ve sıcak yemeklerde gönül rahatlığıyla kullanabilirsiniz.



Organic Extra Virgin Olive Oil

It is produced from cold pressed olives which are cultivated with organic agricultural methods and without the usage of pesticides or chemical fertilizer. These olives are recorded at the harvest time. This special oil with a mild fruity taste meets all your expectations in terms of taste and health. You can enjoy it for your breakfast, as an accompaniment to your salads and in your cold and hot dishes.

Organik Natürel Sızma Zeytinyağı

Organik tarım yöntemleriyle, tarım ilacı ve kimyasal gübre kullanılmadan üretilen özel zeytinlerden soğuk sıkım yöntemiyle elde edilir. Bu zeytinler henüz toplama aşamasında kayıt altına alınır. Orta derecede sunduğu meyvemsi tadıyla lezzet ve sağlık açılarından tüm beklentilerinizi karşılar. Kahvaltıda, salatalarda, soğuk ve sıcak yemeklerde gönül rahatlığıyla kullanabilirsiniz.

Our Groves / Bahelerimiz

In our groves located between Troas-Alexandra and Neandri ancient cities; we produce early crop extra virgin olive oil. We cold press our one-type olives which we hand pick from our groves in the early harvest season on the same day of harvest in order to preserve its naturalness, taste and intactness. That is how we ultimately obtain our Monte Ida Early Crop Extra Virgin Olive Oil...

Tarihi Troas-Alexandra ile Neandri tarihi kentleri arasında bulunan zeytinliklerimizde erken hasat dneminde bahelerimizden elle toplanan tek tip zeytinleri doğallığı, lezzeti ve sağlığı bozulmaması iin aynı gn iinde soğuk sıkım metoduyla hemen sıkıyoruz. Ve sonunda Monte İda Erken Hasat Natrel Sızma Zeytinyağımızı elde ediyoruz.

www.monteida.com



Flavored Extra Virgin Olive Oil

Harvested olives are pressed with natural fruits or herbs in order for these flavors to penetrate into the olive oil through physical means. You can add a different flavour to your dishes with the Flavored Extra Virgin Olive Oil. This oil which is regarded as the crowning glory of the gourmet dishes has different varieties.

Çeşnili Natürel Sızma Zeytinyağı

Toplanan zeytinler ve doğal meyve veya otlar birlikte sıkılır. Seçtiğimiz meyve ve otların aromasının Natürel Sızma Zeytinyağına fiziksel yollarla işlemesi sağlanır. Çeşnili Natürel Sızma Zeytinyağları ile yemeklerinize farklı bir ahenk katabilirsiniz. Gurme yemeklerinin baş tacı sayılan bu yağların birçok çeşidi mevcuttur.



Virgin Olive Oil

Olive oil which is only cold pressed by using physical methods and which has a free oil acidity of between 0,8 grams to 2 grams per 100 grams. Its taste and odour is more dominant than extra virgin olive oil. If you are seeking the naturalness and the sharp odour of the olive oil you can comfortably enjoy our Ordinary Virgin Olive Oil with your cold and hot dishes.

Natürel Birinci Zeytinyağı

Sadece fiziksel yöntemlerle soğuk sıkılan ve serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan az, 2 gramdan fazla olmayan zeytinyağıdır. Tadı ve kokusu sızma zeytinyağına göre daha yoğundur. Zeytinyağında doğallığı ve zeytinin keskin kokusunu arıyorsanız Natürel Birinci Zeytinyağı'nı soğuk ve sıcak yemeklerde rahatlıkla kullanabilirsiniz.



Pure Olive Oil

Harvested olives are pressed in the Continuous System, which is today's most modern olive pressing technology. If the acidity of the pressed olive oil is high, it is refined to reduce the acidity so that Refined Olive Oil is obtained. Pure Olive Oil is obtained by blending the Refined Olive Oil with high flavour Extra Virgin Olive Oil. Ideal for those looking for lightness.

Riviera Zeytinyağı

Hasat edilen zeytinler günümüzün en modern zeytin sıkma teknolojisi olan Kontinü Sistemde sıkılır. Sıkılan zeytinyağının asit oranı yüksek ise rafine edilerek asit oranı düşürülür ve Rafine Zeytinyağı elde edilir. Elde edilen Rafine Zeytinyağı, nefaseti yüksek Natürel Sızma Zeytinyağı ile harmanlanarak Riviera Zeytinyağı elde edilir. Hafflık arayanlar için idealdir.



Olive Pomace Oil

It is produced by blending cooking refined pomace oil with virgin olive oil. It is suitable for hot and fried dishes.

Karma Prina Yağı

Yemeklik rafine prina yağı ile natürel zeytinyağının harmanlanmasından elde edilir. Sıcak yemekler ve kızartmalar için uygundur.





Olives

Black Olive, Lined Green Olive, Cracked Green Olive, Green Cocktail Olive, Green Olive Paste, Black Olive Paste... They are all “selected” tastes which deliver the utmost natural aroma and odour of olives... These olives which come to the fore with their fruity characteristics are harvested from the fertile soils of the Aegen region and add flavour to your meal tables with their unique features.

Zeytinler

Siyah Çevirme, Ayvalık Çizik, Ayvalık Kırma, Domat Kırma, Minik Zeytin, Yeşil Zeytin Ezmesi, Siyah Zeytin Ezmesi... Zeytinin doğal aromasını ve kokusunu en yüksek düzeyde yaşatan “seçilmiş” lezzetler... Meyvemsi özellikleriyle öne çıkan bu zeytinler Ege yöresinin verimli topraklarından gelir; doğal aroması ve kendine has kokusuyla sofraların tadına tat katar.



www.monteida.com



Natural Olive Oil Soap

The source of vitamin E Monte Ida Olive Oil soap manufactured from pure olive oil with no colour or fragrance additive cleans and adds a glow to your skin while helping it to protect its moisture. This product is the health source of your hands, face, body and hair. Monte Ida Olive Oil Soap comes in plain, sulphur, dead nettle, centaury, thyme, daphne, lavender and chamomile varieties.

Doğal Zeytinyağı Sabunu

Hiçbir renk ve koku katkısı içermeyen ve E vitamini deposu olan saf sızma zeytinyağından üretilen Monte İda Zeytinyağı sabunu cildinizi temizler, parlaklık verir ve nemini korumasını sağlar. El, yüz, vücut ve saçlarınızın sağlık kaynağıdır. Monte İda Zeytinyağı sabununun sade, kükürt, ısırgan otu, kantaron, kekik, defne, lavanta ve papatyalı çeşitleri mevcuttur.



Natural Liquid Olive Oil Soap

Monte Ida Natural Liquid Olive Oil Soap is a source of vitamin E which is produced from 100% pure olive oil and can be used for hand and face cleansing. It purifies your skin in a unique way by protecting its natural balance while also moisturizing and softening it. It can be used for all skin types.

Saf Zeytinyağılı Sıvı Sabun

E vitamini deposu %100 saf zeytinyağından üretilen Monte İda Saf Zeytinyağılı Sıvı Sabunu el ve yüz temizliğinde rahatlıkla kullanabilirsiniz. Cildinizin doğal dengesini koruyarak benzersiz bir şekilde arındırır, nemlendirir ve yumuşatır. Tüm cilt tiplerinde güvenle kullanılabilir.

	PRODUCT LOADING INFORMATION Ürün Yükleme Bilgisi															
	Carton / Koli					Pallet / Palet		20'dc Palletized Loading					20'dc Floor Loading			
	Size / Ebat			Unit/ Carton	Weight	Carton/ Pallet	Units/ Pallet	No. Of Pallets	No. of Carton	Total Units	Net Weight	Gross Weight	No. of Carton	Total Units	Net Weight	Gross Weight
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	Adet / Koli	Ağırlık (kg)	Koli / Palet	Ürün / Palet	Palet Adedi	Koli Adedi	Toplam Adet	Net Ağırlık	Brut Ağırlık	Koli Adedi	Toplam Adet	Net Ağırlık	Brut Ağırlık
Package Type Ambalaj Cinsi																
250ml Marasca	210	315	235	24	12.2	128	3 072	10	1 280	30 720	6 989	15 816	1 575	37 800	8 600	19 215
500ml Marasca	190	265	280	12	10.2	168	2 016	10	1 680	20 160	9 173	17 136	1 932	23 184	10 549	19 706
750ml Marasca	220	290	290	12	15.3	119	1 428	10	1 190	14 280	9 746	18 207	1 456	17 472	11 925	22 277
1000ml Marasca	245	320	325	12	19.2	90	1 080	10	900	10 800	9 828	17 280	1 176	14 112	12 842	22 579
250ml Danai	210	315	235	24	12.6	128	3 072	10	1 280	30 720	6 989	16 077	1 575	37 800	8 600	19 782
500ml Danai	220	290	290	12	11.3	119	1 428	10	1 190	14 280	6 497	13 495	1 456	17 472	7 950	16 511
750ml Danai	245	320	325	12	15.3	90	1 080	10	900	10 800	7 371	13 770	1 176	14 112	9 631	17 993
500ml Opera	245	320	325	12	11.9	90	1 080	10	900	10 800	4 914	10 728	1 176	14 112	6 421	14 018
500ml White	205	270	395	12	13.2	110	1 320	10	1 100	13 200	6 006	14 520	1 566	18 792	8 550	20 671
750ml Green	245	320	325	12	16.0	90	1 080	11	990	11 880	7 371	15 840	1 176	14 112	9 631	18 816
500ml Pet	245	370	225	24	12.0	65	1 560	10	650	15 600	7 098	7 800	1 216	29 184	13 279	14 592
1L Pet	245	320	325	12	12.0	90	1 080	10	900	10 800	9 828	10 800	1 323	15 876	14 447	15 876
2L Pet	208	408	330	6	11.9	60	360	10	600	3 600	6 552	7 140	1 078	6 468	11 772	12 828
3L Pet	270	400	345	6	17.6	60	360	10	600	3 600	9 828	10 560	756	4 536	12 383	13 306
5L Pet	305	305	375	4	19.2	72	288	10	720	2 880	13 104	13 824	798	3 192	14 524	15 322
1L Tin	360	450	220	20	20.8	48	960	10	480	9 600	8 736	9 984	840	16 800	15 288	17 472
2L Tin	200	375	300	8	16.6	105	840	10	1 050	8 400	15 288	17 430	756	6 048	11 007	12 550
3L Tin	270	335	255	6	18.3	96	576	10	960	5 760	15 725	17 568	1 323	7 938	21 671	24 211
5L Tin	245	320	325	4	20.0	90	360	10	900	3 600	16 380	18 000	1 176	4 704	21 403	23 520
18L Tin	240	240	350	1	17.5	80	80	10	800	800	13 104	14 000	1 296	1 296	21 228	22 680



FOLLOW US!



@monteida



info@monteida.com

Uygun Rafine Yağ San. ve Tic. Ltd. Şti.

Factory / Fabrika

Sanayi Bölgesi No: 19 10560
Havran Balıkesir TÜRKİYE

T +90 266 432 28 36

F +90 266 432 25 55

Head Office / Merkez

Beydağı Sok. No: 32 34716
Kadıköy İstanbul TÜRKİYE

T +90 216 418 61 00

F +90 216 345 11 60

Ayvalık Office / Ofis

Sakarya Mah. 21. Sok. No: 4
Ayvalık Balıkesir TÜRKİYE

T +90 266 312 74 57

F +90 266 312 74 52

★ WWW.MONTEIDA.COM ★