

İspanyol devi natürel fermantasyon için Havran ilçesini seçti



İspanyol devi natürel fermantasyon için Havran ilçesini seçti

Türkiye'nin en kaliteli **zeytin** ve zeytin yağlarının üretildiği **Balıkesir** ilinin **Havran** ilçesinde artık zeytin üretiminde **fermantasyon** yöntemi yapay değil doğal bio fermantasyon yöntemi ile yapılacak. 10 ton taze zeytine 10 gramlık bio starter ürünü ile zeytinler doğal ortamda fermantasyondan geçecek.

İspanya da kurulu **Bio Partner** şirketinin 7 yıl boyunca üzerinde çalıştığı ve 20,000 ton'dan fazla zeytinde deneyerek geliştirdiği yeni ürünü çok yakında Türkiye pazarında satışa sunulacak.

Geçtiğimiz hafta içinde Türkiye'ye gelen firmanın Pazarlama Direktörü Bay Javier Ferrandiz Pey, firma'nın Türkiye satış temsilcisi Körfez Grubu şirketinden Tan Karahan ile birlikte Aydın, Havran ve Akhisar şehirlerinde bazı toplantılara katıldı. Türkiye'nin tanınmış en büyük sofralık zeytin

işleme fabrika sahipleri ile yapılan görüşmelerde Bio Partner firmasının yeni ürünleri anlatıldı.

Bio Partner şirketinin tamamen natürel olarak hazırladığı Lakto Basillerden oluşan yeni ürünleri Starter ve Finisherler hem yeşil hemde siyah zeytinlerde kullanılabilir.

Bu ürünler sayesinde zeytinlerin fermantasyon süreci kontrol edilebiliyor. Zeytinlerin tadı, rengi, kokusu ve sertliği daha iyi şartlarda korunabildiği gibi istenmeyen fermantasyon koşullarında ortadan kaldırarak nihai homojen bir ürün elde edilmiş olunuyor. Özel olarak hazırlanan ürünler ilede zeytinlerin fermantasyon süreci hızlandırılıp, yavaşlatılabilir.

10 ton taze zeytinde sadece 10 gramlık bir Starter ürünün salamura suyuna katılması yeterli oluyor. Fermante süreci tamamlandığında ise 10 gram Finisher'in aynı salamura suyuna katılması gerekiyor. İspanya'da bulunan onlarca büyük zeytin kooperatifinin kullanmaya başladığı bu ürünler geliştirilerek Türkiye'deki zeytin çeşitlerine ve işleme tekniklerine uygun özel olarak hazırlanıp satışa sunulacak. Bunun için bazı zeytin işleme fabrikalarından numuneler alınarak İspanya'ya gönderildi.

Havran ile **ilgili haberler**: Bevtullah Yılmaz – korfedepolitika@gmail.com – 0 544 864 95 26