

ÜRÜN KATALOĞU



SEVİLMA
ERCAN BABA ÇİFTLİĞİ

Sevilma Ercan Baba Zeytinyağı Fabrikası
Seferihisar İzmir



KADİM ANADOLU
ZEYTİN UYGARLIĞINA
Hoş Geldiniz!

Bu katalogda, dokuz ürünlük
koleksiyonumuzu; bir başka deyişle,
Ege'nin kokusunu, toprağını
ve hafızasını taşıyan zeytinyağı
kütüphanemizi beğeninize sunuyoruz.

*Siz hiç hafızası olan
bir zeytinyağı tattınız mı?*



Anadolu Zeytincilik Geleneginin Yolculuğu: Sevilma

Sevilma, yalnızca bir zeytinyağı markası değil. Bir yaşam biçimi, üretim ahlakı, bir sofr a dili ve bereket anlayışıdır. Her şişesi doğanın hafızasını, Anadolu'nun kadim bilgisini ve bir annenin şefkatini taşır. Seferihisar'dan sofralara uzanan bu yolculuk, yavaşlığı savunan, doğaya ve insana saygılı bir üretim anlayışıyla var olur. Sevilma özce, doğayla uyumlu tarımın, sağlıklı yaşamın ve kadim üretim bilgeliğinin izini süren bir yolculuğun adıdır. Bereketini Anadolu'dan, hafızasını doğadan, adını ise annemiz Sevil Eken'den alır.

Sevilma; yalnızca bir annenin evladına yedirmek isteyeceğı sağlıklı ürünler üretmek için çalışır.



ÜRETİM FELSEFEMİZ

“Hafızası doğadan gelen zeytinyağı.”

Yaşasın Anadolu Zeytincilik Geleneği!

Sevilma, UNESCO tarafından kültürel miras olarak tescillenen aşılama dayalı Anadolu zeytincilik geleneğini yaşatmayı misyon edinir. Binlerce yıldır yabani zeytinlerin (delice) bulundukları yerde aşılınmasıyla sürdürülen fakat bugün hızla kaybolan bu kültür, Sevilma tarafından korunmaya ve yeniden yaygınlaştırılmaya çalışılıyor. Sevilma, kadim üretim havzalarının bilgeliğini bugünle buluşturuyor.





***“Bir annenin evladına
yedirmek isteyeceği
kadar temiz.”***



Yavaş Zeytinyağı

Sevilma, toprağın sabrına, zamanın öğreticiliğine ve emeğin kıymetine inanır. Yavaş zeytinyağı felsefemiz; katkısızlık, sadelik ve doğayla uyumu merkezine alır. Agroekolojik yöntemlerle, kimyasallardan uzak, biyoçeşitliliği koruyan bir sistem içinde üretim yaparız. Çünkü zeytinlik sadece ürün değil, bir ekosistemdir. Çünkü her damla sadece yağ değil, bir hafızadır.

Sevilma, kimyasallardan uzak, doğa dostu ve yerel bilgiye dayalı agroekolojik üretim yapıyor. Bu yöntem, toprağı, suyu ve biyolojik çeşitliliği korurken, iklim krizine neden olan karbon salımını da azaltıyor. Sevilma, doğayla uyumlu tarımı sadece bir tercih değil, gezegenin geleceği için bir sorumluluk olarak görüyor. Bu çalışmalarımızı Slow Food, Agroecology Europe ve Agroecology Coalition gibi uluslararası kuruluşlarla ortaklık halinde yürütüyoruz. Sevilma'nın üretiminin her aşamasında hijyen, kalite ve şeffaflık ön planda tutuluyor. Üretim sırasında kalıntıya neden olan kimyasal gübre ya da pestisitler kullanılmıyor. Zeytinler fabrikaya ezilmeden taşınıyor, hızlıca sıkılıyor ve karanlık, serin ortamlarda saklanıyor.



Sevilma'nın Kalbi: Ercan Baba iftliği

Kökleri Çanakkale Gelibolu'ya dayanan 250 yıllık
Çiftçilik geleneğimizi İzmir'de Ege'nin zeytin
kültürüyle birleştirdik.



Seferihisar'daki Ercan Baba iftliği, Sevilma'nın kalbi. Fabrikada üretilen her yağ, bu toprakların bilgeliğini, doğanın ritmini ve insan alın terini taşıyor. Burası aynı zamanda Türkiye'nin ilk Slow Food iftliği olma özelliğini taşıyor. Yağın kaynağı ise Ege'nin en güzel coğrafyalarını oluşturan kadim zeytin ormanları.

Burada, zeytinin yağını elde etmek için on iki ay boyunca eşsiz bir döngü devam ediyor. Sevilma, toprağa saygılı, emeğe değer veren insanların buluşma noktası. Bu atı altında Ege'nin kadim zeytin kültürünü taşıyan ustalar, doğayı koruyan çiftçiler ve 250 yıllık tecrübemiz buluştu. Sevilma'nın her damlasında bu insanların alın teri, bilgeliği ve doğayla kurduğu adil ilişki yer alıyor.



***Sevilma, sağlıklı yaşamın,
doğayla uyumun, kültürel mirasın
ve lezzetin adı.***



Sevilma Sözlüğü

*Sevilma'nın dili
doğadan gelir.*



“Bereket” burada sadece bolluk değil,
paylaştıkça artan bir zenginlik,
saygı ve uyum anlamına gelir.

“Yavaşlık” çabukluğa karşı değil;
özenin, zamanın ve emeğin savunusudur.

“Kadim üretim havzası” binlerce yıldır
tarım yapılan, kültürle yoğrulmuş
bereketli coğrafyaları tanımlar.

“Aşı zeytin” ise, yabani zeytin ağaçlarının ustalıkla kültür
çeşitlerine dönüştürölmesiyle, geçmişten geleceğe
uzanan bilgeliğin bir meyvesidir.

“Agroekoloji” doğayla uyum içinde üretmeyi,
toprağı, suyu ve canlıları gözeterak gıda yetiştirmeyi anlatır.



Uluslararası Ortaklıklarımız



SLOW FOOD PRESIDIUM

Ege Kadim Üretim Havzaları Zeytinyağı, Slow Food'un Presidium unvanını almaya hak kazanan Türkiye'deki tek zeytinyağı. Slow Food'un bu özel yağı Presidium olarak tescil etmesinin nedeni; sağlıklı, doğayla uyumlu ve kültürel mirası yaşatan bir üretim biçimine sahip olması. Sevilma'nın üretildiği Ercan Baba Zeytinyağı Fabrikası bu nitelikleri taşıyan Presidium zeytinyağını üretmeyi kendine misyon edinmiş, bu alanda çalışan tek tesis.



SLOW FOOD FARM (SLOW FOOD ÇİFTLİĞİ)

Türkiye'nin ilk Slow Food Çiftliği olan Sevilma Zeytin Bahçemiz, binlerce yıldır doğayla uyumlu üretimin sürdüğü İzmir'in kadim üretim havzalarının yalnızca çok küçük bir parçası. Slow Food Çiftlikleri ağının bir parçası olarak ve Slow Food Presidium ürünleri üreterek iyi, temiz ve adil gıda üretimi için var gücümüzle çalışıyoruz.





AGROECOLOGY COALITION (DÜNYA AGROEKOLOJİ BİRLİĞİ)



Sevilma, 40 ülkede faaliyet gösteren Dünya Agroekoloji Birliği'nin Türkiye'den üye olan tek gıda üreticisi. Bu üyeliğimizle, yaptığımız uygulamaları uluslararası ölçeğe taşıyor, dünyadan ilham alıyor ve dünyaya ilham oluyoruz.

Doğayla uyumlu tarımın araştırma, geliştirme ve yaygınlaştırma süreçlerinde aktif olarak yer alıyoruz.



AGROECOLOGY EUROPE (AGROEKOLOJİ AVRUPA)



Sevilma Agroecology Europe'un Türkiye'deki ilk ve tek üyesi. Bu üyelikle, insanı, biyolojik çeşitliliği ve gezegenimizi koruyan Anadolu zeytincilik geleneğini Avrupa'ya ve geleceğe taşımanın gururunu yaşıyoruz.



Zeytinyağı Kütüphanemiz



Tüm zeytinyağlarımız, soğuk sıkım yöntemiyle, erken hasat döneminde ve zeytinler bekletilmeden sıkılarak üretilir. Hiçbir ürünümüzde zirai ilaç kullanılmaz, sulama yapılmaz, ağaçlar doğal döngülerine bırakılır. Birçok ürünümüz Slow Food tarafından Presidium unvanı ile tescillenmiş, agroekolojik yöntemlerle üretilmiş ve UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras olarak kabul edilmiş üretim kültürünün parçasıdır.

Sevilma zeytinyağlarını tercih ederek yalnızca eşsiz bir lezzeti değil; toprağa saygılı, doğayla uyumlu ve emeğe değer veren bir üretim kültürünü desteklemiş olursunuz. Çünkü her şişede, binlerce yıllık bir mirasın, agroekolojik üretimin ve kadim bilgi birikiminin izleri saklıdır.

Afiyet ve şifa olsun.

İzmir Seferihisar



Manisa Trilye



Manisa Uslu



İzmir Yarımadası
Natürel Birinci





İzmir Delice Presidium

BÖLGE: Seferihisar, İzmir

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım
Natürel Sızma

ÜRETİM: Tümüyle yaban zeytinlerden
(delice) elde edilmiştir.

ULUSLARARASI KRİTERLER: Slow Food
Presidium, Agroekolojik Üretim

LEZZET: Yaban çalıları kokulu, sert, acımsı
ve yüksek aromalı

KULLANIM ÖNERİSİ: Şifa amaçlı doğrudan
içilerek ya da salatalarda çiğ olarak
kullanılması önerilir.



İzmir Yarımadası'nda, delicelere erkence türünün aşılınmasıyla oluşan zeytinliklerden elde edilir. Bu agroekolojik üretimde zirai ilaç kullanılmaz, ağaçlar sulanmaz, alanlar tellerle çevrilmez. Böylece doğal mera işlevini sürdürür, birçok canlıya yaşam alanı sunar. Slow Food International tarafından "Ege Kadim Üretim Havzaları Natürel Sızma Presidium Zeytinyağı" olarak tescillenmiş, UNESCO tarafından da "Somut Olmayan Kültürel Miras" olarak kabul edilmiştir.

Seferihisar, Urla, Karaburun ve Çeşme köylerinden toplanan erkence zeytinleri, bekletilmeden tesisimize ulaştırılır ve soğuk sıkım kontinü sistemde işlenir. Bu eşsiz üretim modeliyle, hem doğa hem kültür korunur. Türkiye'de bu alanda özelleşmiş tek üretim tesisi olarak, sofranıza dünyanın en kadim, sağlıklı ve lezzetli zeytinyağlarından birini sunuyoruz.



250 ml



İzmir Erkence Presidium Zeytinyağı

BÖLGE: İzmir Yarımadası (Seferihisar, Urla, Karaburun, Çeşme köyleri)

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım Erken Hasat Natürel Sızma

ÜRETİM: Sadece erkence zeytin ağaçlarının meyvelerinden

ULUSLARARASI KRİTERLER: Slow Food Presidium, UNESCO Somut Olmayan Kültür Mirası, Agroekolojik Üretim

LEZZET: Yüksek aromalı, yaban çalıları ve meyve kokulu

KULLANIM ÖNERİSİ: Çiğ tüketim için idealdir. Özellikle salatalarda tercih edilir.



İzmir Erkence Presidium Zeytinyağı, yalnızca İzmir Yarımadası'nda yetişen erkence zeytin ağaçlarından elde edilir. Bu zeytinlikler, doğada kendiliğinden yetişen delicelere erkence ırkının aşılınmasıyla oluşturulmuştur. Bu tür, binlerce yıllık zeytinyağı kültürünün taşıyıcısıdır ve sadece İzmir Yarımadası'na has bir karakter sunar.

Üretim döngüsünde insan emeği, doğanın ritmiyle bütünleşir; her damla, bu eşsiz uyumun sonucudur. Kokusu, yaban çalılarını ve olgun meyveleri andırır; aroması ise bölgenin hafızasını taşır. Ortaya çıkan zeytinyağı, 0,6 asitlik değeri ve yüksek polifenol profiliyle hem sağlık hem de lezzet açısından özgündür.



250 ml



2000 ml



5000 ml



İzmir Teos Presidium Zeytinyağı

BÖLGE: Sığacık / Teos, İzmir Yarımadası

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım Erken Hasat Natürel Sızma

ÜRETİM: Sadece Sığacık çevresindeki erkence zeytin ağaçlarının meyvelerinden

ULUSLARARASI KRİTERLER: Slow Food Presidium, UNESCO Somut Olmayan Kültür Mirası, Agroekolojik Üretim

LEZZET: Yüksek kokulu, acımsı ve yüksek aromalı

KULLANIM ÖNERİSİ: Çiğ kullanım için uygundur. Salatalarda tercih edilir.



İzmir Teos Presidium Zeytinyağı, Sığacık çevresinde, antik Teos kenti etrafında yetişen erkence zeytinlerinden elde edilir. 12 İyon kentinden biri olan Teos, binlerce yıldır zeytin ve zeytinyağı üretimiyle anılan bir coğrafyadır. Bu tarihsel derinlik, bugün hâlâ zeytin ağaçlarının gövdesinde, toprağın kokusunda ve yağın lezzetinde yaşar. Delice ağaçlarına aşıl原因an erkence türü, bu bölgede nesilden nesile korunmuş; üretim kültürü ise UNESCO tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras” olarak tescillenmiştir.

Kokusu güçlü, aroması keskin ve acımsı notalar barındıran bu zeytinyağı; karakteriyle Teos'un rüzgârını, taşını ve tarihini sofralara taşır. 0,4 asitlik değeri ve yüksek polifenol profiliyle öne çıkar; şifa, hikâye ve lezzeti bir arada sunar.



250 ml

ÜRÜNLER

Natürel Sızma Zeytinyağları



İzmir Kızıladağ Erken Hasat Natürel Sızma Zeytinyağı

BÖLGE: Çeşme, İzmir

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım Erken Hasat
Natürel Sızma

ÜRETİM: Çeşme Yarımadası'ndaki yaşlı ve
sulanmayan zeytin ağaçlarının meyvelerinden

LEZZET: Yüksek aromalı, meyve kokulu,
orta sertlikte

KULLANIM ÖNERİSİ: Soğuk mezeler, peynir
tabakları, salatalar ve zeytinyağlı yemeklerde
kullanıma uygundur.



İzmir Kızıladağ Zeytinyağı, adını İzmir Körfezi
ile Sığacık Körfezi'ni birbirinden ayıran
Kızıladağ silsilesinden alır.

Bu dağ, Ege zeytincilik kültürünün binlerce
yıldır kesintisiz sürdüğü nadir bölgelerden
biridir. Sevilma'nın üretim tesisi de tam bu
coğrafyada, Kızıladağ'ın eteklerinde
konumlanır.

Bu zeytinyağı, Çeşme Yarımadası'ndaki yaşlı
zeytin ağaçlarından elde edilir. Toprakla
güçlü bağlar kurmuş bu ağaçlar, her yıl
sınırlı miktarda ama yoğun aromalı
meyveler verir. Ortaya çıkan yağ, 0,5 asitlik
değeri ve yüksek polifenol içeriğiyle hem
günlük kullanıma hem de gurme tabaklara
yakışan zarif bir karaktere sahiptir.



250 ml



1000 ml



2000 ml



5000 ml



İzmir Çeşme Natürel Sızma Zeytinyağı

BÖLGE: Çeşme, İzmir

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım Erken Hasat
Natürel Sızma

ÜRETİM: Çeşme Yarımadası'ndaki yaşlı
ve sulanmayan zeytin ağaçlarının
meyvelerinden

LEZZET: Yüksek aromalı, meyve kokulu,
orta sertlikte

KULLANIM ÖNERİSİ: Soğuk mezeler,
peynir tabakları, salatalar ve zeytinyağlı
yemekler için idealdir.



İzmir Çeşme Zeytinyağı, rüzgârın, tuzun ve güneşin biçim verdiği Çeşme Yarımadası'nda yetişen zeytinlerden elde edilir. Bu zeytinler, bölgenin kurak ve taşlı yapısına uyum sağlamış, sulanmadan büyüyen yaşlı ağaçlarda olgunlaşır.

Toprağın doğal ritmine bırakılan bu üretim süreci, yağın karakterini sade ama derin bir tatla belirler. Soğuk sıkımla elde edilen bu natürel sızma zeytinyağı; meyvemsi aroması, dengeli sertliği ve 0,6 asitlik değeriyle sofralarda rafine bir seçenek sunar.



2000 ml





İzmir Seferihisar Natürel Sızma Zeytinyağı

BÖLGE: Seferihisar, İzmir

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım Natürel Sızma

ÜRETİM: Seferihisar'da yetişen farklı yerel zeytin türlerinin meyvelerinden

LEZZET: Kokulu ve yüksek aromalı

KULLANIM ÖNERİSİ: Kahvaltılarda, salatalarda ve zeytinyağlı yemeklerde kullanıma uygundur.



İzmir Seferihisar Zeytinyağı, Türkiye'nin ilk "sakin şehri" unvanına sahip bu özel ilçenin doğasından gelir. Farklı türdeki zeytin ağaçlarının harmanlandığı bu yağ, bölgenin biyoçeşitliliğini ve üretim bilgisini bir araya getirir.

Zeytinler sabah serinliğinde toplanır, bekletilmeden fabrikaya getirilir ve soğuk sıkım yöntemiyle işlenir. Sonuçta ortaya çıkan zeytinyağı, Seferihisar'ın yavaş ritmini ve doğayla kurduğu dengeli ilişkiyi damakta hissettiren bir tat profiline sahiptir. 0,5 asitlik değeri ve yüksek polifenol oranıyla sofralarda güvenle ve keyifle yerini alır.





Manisa Trilye Natürel Sızma Zeytinyağı

BÖLGE: Saruhanlı, Manisa

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım
Natürel Sızma

ÜRETİM: Manisa bölgesinde yetişen
Trilye zeytinlerinden

LEZZET: Kokulu, meyvemsi ve yüksek
aromalı

KULLANIM ÖNERİSİ: Kahvaltılarda,
salatalarda
ve zeytinyağlı yemeklerde tercih edilir.



Manisa Trilye Zeytinyağı, Marmara ve Ege arasında yer alan Saruhanlı'nın verimli topraklarında yetişen Trilye türü zeytinlerden elde edilir. Yüksek yağ verimine sahip bu tür, dengeli meyvemsiliği ve aromatik yoğunluğuyla öne çıkar. Zeytinler hasat edildiği gün içinde, bekletilmeden işlenerek yağın tüm tazeliği korunur.

Soğuk sıkımla elde edilen bu natürel sızma zeytinyağı, 0,4 asitlik değeri ve yüksek polifenol profiliyle günlük tüketimde fark yaratır.

Tatlı sert dengesiyle hem damaklara hitap eder hem de sağlıklı sofraların vazgeçilene olur.



2000 ml



5000 ml



Manisa Uslu Natürel Sızma Zeytinyağı

BÖLGE: Saruhanlı, Manisa

YAĞ KATEGORİSİ: Soğuk Sıkım
Natürel Sızma

ÜRETİM: Yalnızca Manisa'ya özgü uslu
zeytinlerinden

LEZZET: Zarif aromalı, zengin kokulu ve
meyvemsi

KULLANIM ÖNERİSİ: Salatalar ve soğuk
mezelerde gurme kullanıma uygundur.



Manisa Uslu Zeytinyağı, günümüzde oldukça nadir bulunan ve coğrafi işaretle tescillenen uslu zeytin türünden elde edilir. Bu zeytin genellikle sofralık olarak bilinse de, yağ formunda son derece özgün bir karaktere sahiptir.

Bej tonuna yakın açık rengi, zarif yapısını daha ilk bakışta belli eder. Manisa köylerinde özenle toplanan zeytinler, aynı gün soğuk sıkım yöntemiyle işlenerek natürel sızma yağa dönüştürülür. 0,4 asitlik değeri ve yüksek polifenol içeriğiyle, gurme mutfaklara hitap eden bu özel yağ; hem damakta hem hafızada iz bırakır.



2000 ml



İzmir Yarımadası Natürel Birinci Zeytinyağı

BÖLGE: İzmir Yarımadası

YAĞ KATEGORİSİ: Natürel Birinci

ÜRETİM: Erkence, Memecik ve diğer yerel zeytin türlerinin karışımından

LEZZET: Yumuşak, zengin aromalı

KULLANIM ÖNERİSİ: Zeytinyağlı yemekler, sıcak yemekler, kızartmalar ve çorbalarda kullanıma uygundur.



İzmir Yarımadası Natürel Birinci Zeytinyağı, bölgenin farklı köylerinde yetişen zeytin türlerinin dengeli bir karışımından elde edilir. Bu ürün, daha yumuşak içimi ve yuvarlak tat profiliyle özellikle yemeklik kullanım için tercih edilir. Geniş ölçekli geleneksel yemek tariflerinde olduğu kadar, modern mutfaklarda da güvenle kullanılabilir. Soğuk sıkım yöntemiyle elde edilen bu yağ, rafine edilmeden doğal haliyle sunulur. Zengin aroması ve dengeli yapısıyla hem lezzet hem sağlık açısından mutfakın temel taşlarından biridir.



5000 ml

***"Zeytinyağı zaman ister.
Ve zaman, lezzeti getirir."***

**Ayrıntılı bilgi ve
toplu siparişler için:**



+90 531 250 25 10



info@sevilma.com



Qr kodu okutup Sevilma'nın leziz zeytinyağlarından
sipariş verebilirsiniz.



Katalog Fotoğrafları / Mahmut Koyaş
Ürün Fotoğrafları / Native Collective

www.sevilma.com
info@sevilma.com

+90 531 250 25 10
0 (850) 305 73 43



Ercan Baba iftliği,
Seferihisar, İzmir, Türkiye

 sevilmafood