



AtaCeviz

Geçmişten Miras, Doğal ve Leziz

Değerlerimiz

İnsan

Önce insan odaklı bir anlayışla, kimyasal gübre ve ilaçlarla kirletilmemiş, organik gübre ve yöntemlerle beslenmiş canlı toprakta yetişen, doğal ve organik meyve ve ürünlerimizi, **koruyucu, katkı maddesi, yapay tadlandırıcı gibi sağlığa zararlı hiçbir maddeye bulaştırmadan**, atalarımızdan bize miras geleneksel yöntemleri kullanarak sofranıza tertemiz ulaştırmanın bilinciyle çalışıyoruz.

Ata Mirası, Yerli

Asırlardır bu toprakarda yetişen, Anadolu'nun zengin geçmişinden süzülerek bize ulaşmış, endüstriyel tohum ve yabancı cinslere göre çok daha kaliteli, **aroması ve içeriğiyle eşsiz, ata mirası, genetiği korunmuş, yerli tohum ve fidanlarımızı** çoğaltıyor, ağaçlarımızı koruyor, bu eşsiz hazineyi bozmadan yeni nesillere aktarmanın sorumluluğunu taşıyoruz.

Doğal ve Organik

Kendi bahçelerimizden veya bakımını yaptığımız bahçelerden tüketicimize sağlıklı ürünler sunduğumuz gibi, profesyonel bahçe destek hizmetlerimizle ülkemizin her bölgesindeki fedakar üreticilerimizi destekliyor, geleneksel üretim yöntemlerinin insanlığın faydası için korunması gerektiğine inanıyor ve yaygınlaşması için **%100 doğal ve organik üretimi teşvik ediyoruz.**

AtaCeviz

Asırlardır Anadolu'da
yetişen genetiği
korunmuş ata mirası
ağağlarımızdan geleneksel
ve doğal yontemlerle
yetiştirilen %100 yerli
cevizimizdir.

Oğuzlar cinsi ceviz
ağağlarımız, Anadolu'nun
belli bologelerinde 600 ile
1500 rakım arasında
yetiŝir.

AtaCeviz

ÜRÜNLERİMİZ

Ata mirası, yağ oranı yüksek,
aroması mükemmel, ince kabuk,
elle kırılabilir Oğuzlar cinsi
cevizlerimiz

ve

Hiçbir kimyasal, katkı maddesi,
yapay tadlandırıcı ve koruyucu
içermeyen, doğal ve geleneksel
yöntemlerle üretilen laboratuvar
analizli ürünlerimiz.



AtaCeviz

Bahceden Yeşil Kabuklu Yaş Ceviz (Oğuzlar)

Ata mirası, genetiği korunmuş,
asırlık Oğuzlar cinsi ceviz
ağaçlarımızın meyvesidir.

Piyasada satılan, ülkemizde
yetiştirilmiş Amerikan cinsi ceviz
ağacı meyvesi veya ithal edilmiş
ürün değildir!

“Çocukluğunuzda
yediğiniz cevizler gibi,
yemeye
doyamayacaksınız.”

AtaCeviz



Kendi bahçemizden veya bakımını bizzat takip ettiğimiz bahçelerden doğal ve geleneksel yöntemlerle üretilir.

%100 Doğal, sıfır kimyasal ve sadece organik gübre ile beslenen bahçelerimizin cevizleri tamamen organiktir. Yine de düzenli olarak kimyasal ve sağlığa zararlı herhangi bir maddeye karşı laboratuvar analizine tabi tutulur.

Organik sertifika sürecimiz devam etmektedir. Laboratuvar sonuçları talep üzerine paylaşılabilir.

Suni hiçbir işleme uğramadan, geğmişde olduğu gibi doğal soyma ve kurutma işlemi yapılır.

Kurutmadan sonra, kalibre ve üfleme işlemlerinden geğen kabuklu cevizlerimiz A ve B Kalite olarak guruplanır.

A Kalite kabuklu cevizlerimiz diğerlerine göre daha iridir, iç randımanı yüksektir ve için boş olma ihtimali çok düşüktür, mümkün olduğu kadar güneş yanığı oluşmamış bahęe ve ağaç cevizleri seğilir, içi beyaz ve naturel renklidir bozuklukları olabilir.

Bahceden Kabuklu Oguzlar (A Kalite)

ęetin değil, süper ceviz.



AtaCeviz

Ceviz İçi, Kelebek

Birinci Kalite



HER ZAMAN TAZE YENİ HASAT



Ceviz İçi, Horoz

Birinci Kalite





Ceviz İçi, Oğuzlar (Birinci Kalite)

Yağ oranı yüksek, aroması mükemmel !

Üfleme ve kalibre işlemlerinden geçmiş kabuklu cevizlerimiz, kırma ve ayıklamaya tabi tutularak, boyut, renk (beyaza yakın) ve lezzet olarak en iyi cevizler seçilerek Birinci Kalite olarak ayrılır.

Kelebek veya Horoz olarak iki tip Birinci Kalite ceviz içi ürünümüz mevcuttur.

Enerji Ve Besin Öğeleri, Nutritional Values	100 gr için Per 100 gr
Enerji(kj ve kcal)/Energy	2751/ 576
Yağ(g)/Fat	65
Doymuş Yağ(g)/Saturated Fat	34,52
Karbonhidrat(g)/Carbohydrates	0,56
Şekerler(g)/Sugars	0
Lif(g)	11,58
Protein(g)/Protein	17,6
Tuz(g)/Salt	0,16



Ceviz İçi, Oğuzlar (Naturel)

Yağ oranı yüksek, aroması mükemmel !

Naturel cevizin, Birinci Sınıf olana göre farkı sadece rengidir, daha sarı ve esmere yakındır.

Birinci sınıf olan ürünle aynı ceviz ağacının meyvesidir, lezzetinde ve kalitesinde hiçbir farklılık yoktur, içerik ve besin değerleri aynıdır. Hatta, damak tadına göre farketmekle birlikte, yağ oranı bir tık daha yüksek olabildiğinden daha lezzetli de bulunabilir.

Ceviz İçi Kalitelerimiz:

Birinci Sınıf, Kelebek / Horoz

İkinci Sınıf

Naturel, Kelebek

Esmer

Siyah

Yerli ata cevizimizin kabuklusu 2 yıl, iç ceviz 6 ay bozulma yapmadan saklanabilir. Kuru ve serin yerde muhafaza ediniz.



4. Kalite



2. Kalite

Ceviz İçi, Oğuzlar (2.Kalite)

Birinci Kalite ve Naturel ceviz içinin karışımından oluşur.

Beyaz ve naturel (daha sarı) renk karışımıdır, kırık kelebek şeklindedir.

Ceviz İçi, Oğuzlar (4.Kalite)

Rengi esmerdir, bazen içi çekik olabilir, ancak lezzet gayet yerindedir, görseli zayıf olduğu için daha çok baklava ve tatlılarda tercih edilir.

Cevizli Sucuk (Köme) ve Reçel Ürünlerimiz



Cevizli Köme

Ata Cevizi ve Doğal Üzüm Pekmezinin Eşsiz ve Leziz Uyumunu



ŞEKERSİZ

Ürünlerimizde koruyucu, asitliği düzenleyici, glikoz şurubu, yapay tadlandırıcı vs.. gibi hiçbir katkı maddesi YOKTUR !

%100% Doğal Ata Cevizi ve Üzüm Pekmezinden Köme (Cevizli Sucuk)

İçindekiler; Laboratuvar analizli, sıfır kimyasal doğal ata cevizi ve üzüm pekmezi, Siyez buğdayı unu ve nişastası, doğal köy inek sütü, sızma zeytinyağı.

%0 Şeker : hiçbir şeker ilavesi olmadan hazırlanır, kömemizin doğal tadı sadece şekersiz üzüm pekmezinin kendi meyve tadıdır.

Odun ateşinde pişirilir, Doğal kurutma yöntemi ile kurutulur.

Üzüm Pekmezimiz : Köylerimizde doğal yöntemlerle, ilaçsız yetiştirilen üzümlerimizden doğal ve geleneksel yöntemlerle üretilen üzüm pekmezimizdir. Laboratuvar analizlidir, sağlığa zararlı hiçbir kimyasal, şeker ilavesi veya katkı maddesi yoktur.

Cevizlerimiz : Genetiği korunmuş yerli ata cevizimizdir. Laboratuvar analizlidir, hiçbir kimyasal ve sağlığa zararlı madde içermez.

Saklama Koşulları; Doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayınız. Buzdolabına, kuru ve serin yerde saklayınız, zaten çok çabuk tükeniyor :)

Kozalak Şurubu



%100 doğal ve organik

Ceviz Reçeli



Odun Ateşinde

Kuşburnu Marmelatı



Bakır tencerelerde

Ürünlerimizin hiçbirinde asitliği düzenleyici, glikoz şurubu vs.. gibi hiçbir katkı ve koruyucu YOKTUR !

Ceviz Reçeli



*Çağla büyüklüğündeki
cevizlerimiz toplanarak
geleneksel yöntemlerle
odun ateşinde ve bakır
tencerelerde pişirilerek
hazırlanır.*



%100 Doğal ve Organik



Kuşburnu Marmelatı



Köyden, %100 doğal ve organik kuşburnularımızdan, odun ateşinde, bakır tencrelerde özenle hazırlanır.

Kozalak Şurubu

Yayladan,
%100 doğal ve Organik.

*Yüksek kesimlerde
yaylalarımızdan
topladığımız açmamış
çam kozalakları
yıkayıp odun ateşinde
ve bakır tencerelerde
kaynatılarak
hazırlanır.*



Ceviz Reçeli

%100 Doğal ve Organik

İçindekiler; Asırlık ata cevizi (Oğuzlar Cinsi), Şeker Pancarı %30, Tarçın, Karanfil.

%Cevizlerimiz kendi bahçelerimizden doğal yöntemle ve sadece organik gübre kullanılarak yetiştirilir.

Cevizler yeşil, çağla büyüklüğünde toplanarak, uzun işlemlerden geçirilir.

Bakır tencerelerde ve odun ateşinde pişirilir.

Özellikle çocukların kemik ve zeka gelişimine faydalıdır.

İnsan psikolojisinde de etkili özelliğe sahip olan ceviz reçeli öfkeyi dindirir.

Sinir sistemini rahatlatır.

%100 doğal, koruyucu ve katkı maddesi içermez. % 35 oranında şeker pancarı içerir.

Ceviz reçelimiz açılmadan bir yıl, açıldıktan sonra kuru ve serin yerde uzun süre kalabilir.

Ürünlerimizde koruyucu, asitliği düzenleyici, glikoz şurubu, yapay tadlandırıcı vs.. gibi hiçbir katkı maddesi YOKTUR !

Çam Kozalağı Şurubu

%100 Doğal ve Organik

İçindekiler; Yayladan Çam Kozalağı ve Pancar Şekeri

%Yüksek kesimlerden toplanan açmamış çam kozalakları yıkanıp odun ateşinde bakır tencerelerde kaynatılır.

Özü çıkınca, süzülüp tekrar şeker pancarı ile birlikte kaynatılır, kıvamını alan kozalak reçeli kavanozlara koyularak siz değerli müşterilerimize şifa niyetine sunulur.

%100 doğal, koruyucu ve katkı maddesi içermez. % 35 oranında şeker pancarı içerir.

Kozalak reçeli düzenli tüketildiğinde solunum yollarını rahatlatır ve hastalıkları önler.

Kokusunun verdiği rahatlıkla size huzur verir ve stres giderici bir şifa kaynağıdır. Hücre yenileyici özelliğe sahiptir.

Kozalak şurubumuz açılmadan bir yıl, açıldıktan sonra kuru ve serin yerde uzun süre kalabilir.

Ürünlerimizde koruyucu, asitliği düzenleyici, glikoz şurubu, yapay tadlandırıcı vs.. gibi hiçbir katkı maddesi YOKTUR !

Kuşburnu Marmelatı

%100 Doğal ve Organik

İçindekiler; Köyden Kuşburnu ve Pancar Şekeri

Odun ateşinde pişirilir.

Hiçbir kimyasal katkı maddesi veya koruyucu içermez.

AtaCeviz farkıyla Kuşburnu Marmelatının tadına varın.

Kahvaltıda 2 yada 3 kaşık kuşburnu marmelatı yiyerek vücudunuza tam bir koruma kalkanı oluşturarak, grip nezle soğuk algınlığı gibi rahatsızlıklardan maksimum ölçüde korunursunuz.

Günde 3 kaşık kuşburnu marmelatı yenmesinin Hepatit B' de görülen semptomların giderilmesinde çok yararlı olur.

Kuşburnu marmelatımız açılmadan bir yıl, açıldıktan sonra kuru ve serin yerde uzun süre kalabilir.

Ürünlerimizde koruyucu, asitliği düzenleyici, glikoz şurubu, yapay tadlandırıcı vs.. gibi hiçbir katkı maddesi YOKTUR !



Çocukluğumda yediğim cevizlerin tadını aldım.

Ne güzel bu cevize sahip çıkmışsınız gelecek kuşaklara aktarıyorsunuz.

Dede Avşar, Konya - 30 Eylül 2021



Çok güzel ceviz, piyasada buna göre çok daha kalitesiz ama pahalı satılan ürünler var. Tekrar sipariş verdim.

Sam Hawa, İstanbul - 16 Şubat 2021



Hakiki ceviz yediğimi hissettirdiniz. Gerçekten cevizler muhteşemdi. Herkese tavsiye ediyorum. Emeklerinize sağlık. Teşekkürler.

Adem Adıgüzel, İstanbul - 13 Ekim 2021



AtaCeviz den birçok kez sipariş verdim, anlattıldığı gibi doğal ve leziz ürünler için teşekkür ederim.

Alper Köse, İstanbul - 17 Şubat 2021

**NEYDEN
MUTLU
OLUYORUZ ?**

AtaCeviz



Atalarımızın dediği gibi;

“Yediğiniz ilacınız,
İlacınız Yediğiniz Olsun “



Teşekkürler



Anadolu'da asırlar boyunca ayakta durmuş ve kuşaktan kuşağa aktarılan 500-600 yıl yaşayan ceviz ağaçlarımız mevcuttur.

Oysaki, piyasadaki yaygın endüstriyel ceviz ve ithal türlerin ömrünün 50-90 yıl aralığında olduğu biliniyor. Bu türlerin üretimi sırasında kullanılan kimyasal ilaç ve gübre kullanımı da ağaç ömrünü kısaltmaktadır.

AtaCeviz

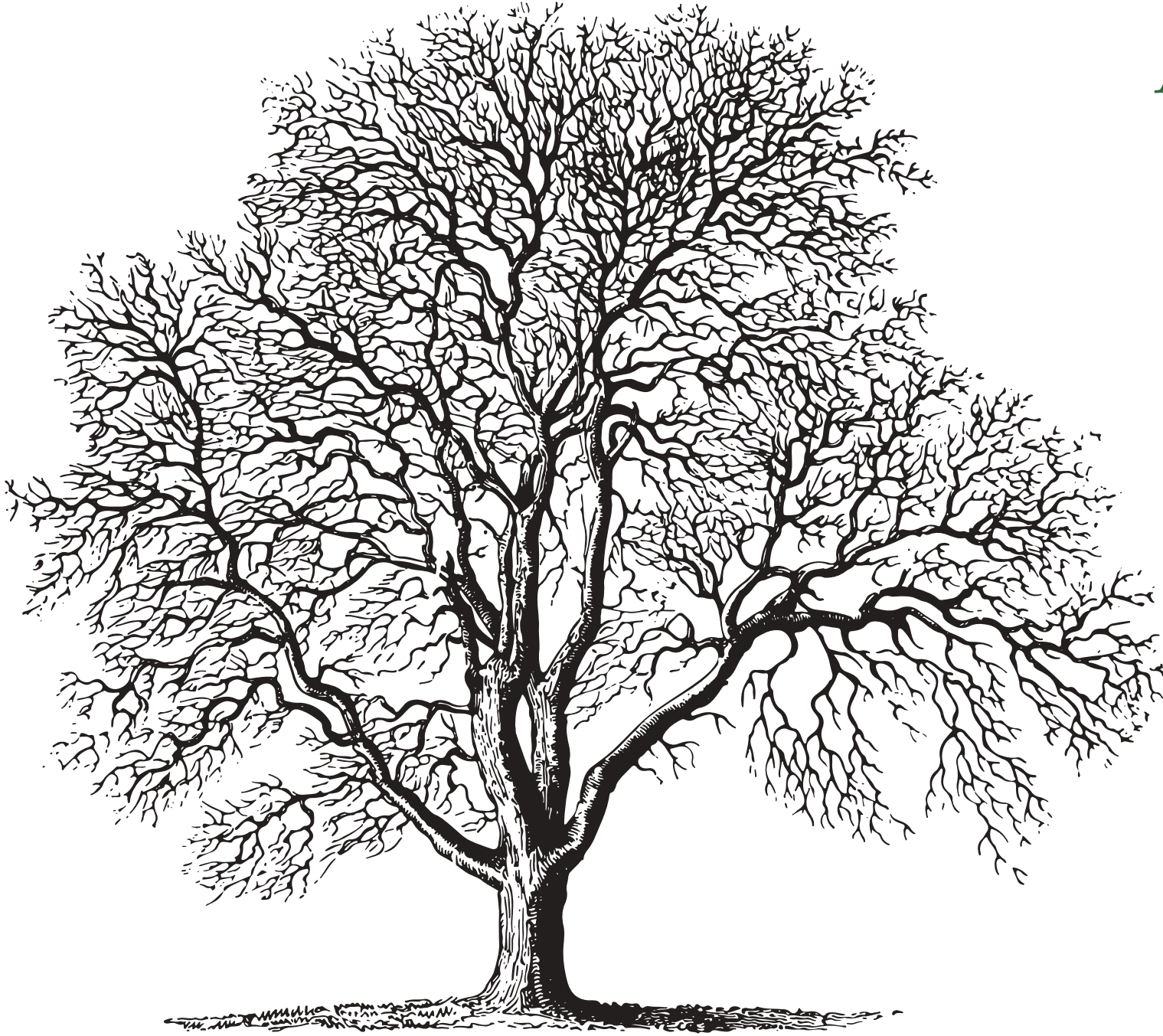
BAHÇE YÖNETİM HİZMETLERİMİZ

Kurulum
Bakım
Danışmanlık
Pazarlama
Yönetim

Kendi bahçelerimizden kaliteli,
doğal ve sağlıklı ürünleri
tüketiciyle buluşturduğumuz
gibi,

Türkiye'nin her bölgesinde,
sağlıklı, verimli bahçeler ve
mutlu çiftçiler için, bu
toprakların kadim bilgi
birikimine saygılı ve güncel
bilimsel gelişmeleri takip eden,
geleneksel ve doğal üretimi
teşvik eden bir anlayışla,
Anadolu'nun fedakar
üreticilerini destekliyoruz.

AtaCeviz



AtaCeviz

*Geçmişten Miras,
Doğal ve Leziz*

www.ataceviz.com

info@ataceviz.com

+90 (0) 212 706 7076

+90 (0) 534 892 2071

