

Rezen

zeytin
zeytinyağı

Dalından Sofranıza.

Tarladan sofraya kadar doğal.

Kavaklıdere Cd. No:62/1, 35040

Kavaklıdere/Bornova/İzmir

0850 302 71 60

www.rezen.com.tr

 rezenzeytin



Rezen

zeytin 
zeytinyağı





Rezen

zeytin 
zeytinyağı





Zeytinyağlı Sabun



Koli Adetleri;
50 Adet



Sağlığın kaynağı mucizevi zeytinyağı binlerce yıldır hem besin hem de tedavi amaçlı tüketilen bir ürün olmuştur. Ege'nin en değerli ürünlerinden zeytinyağının sabunu ise hem sağlık hem de güzellik bakımından çok değerlidir.

%100 zeytinyağından yapılan zeytinyağı sabunu, zeytinyağında doğal olarak bulunan E vitamini sayesinde cildin yenilenmesine yardımcı olur.

Rezen



Kantaron Yağı 250 ml



Kantaron Yağının birbirinden değerli faydaları bulunmaktadır. Yara ve yanık izlerinin tedavisinde, acının azaltılmasında oldukça önemli bir etkiye sahiptir. Ayrıca kesikler, ezikler, çarpmalar ve darbeler sonucunda oluşan yara ve morlukların tedavisinde de yardımcı etkiye sahiptir. Bunlar sadece birkaç önemli noktadır. Kantaron Yağının daha birçok faydası bulunmaktadır.

Rezen



Zeytinyağlı İncir 500 gr



Koli Adetleri
500 gr 12 adet



Rezen Zeytinyağlı İncir, İbn-i Sina'nın mucizevi karışımı ve sağlık kr tarifinden esinlenerek hazırlanmıştır. Sindirim ve bağırsak sorunları başta olmak üzere, solunum rahatsızlıkları, kalp problemleri, kolesterol sorunları Zeytinyağlı İncir Kr'nn fayda sağladığı problemlerden sadece birkaçı. Zeytinyağlı İncir Karışımı, özellikle içeriğinde bulunan vitamin, mineral ve antioksidanlar ile bağışıklık sisteminin güçlenmesine yardımcı oluyor ve hastalıklara yakalanmanın önüne geçiyor.

Rezen

Egenin Zeytin Salatası 450 gr



Koli Adetleri:
450gr 12 adet



Ege'nin zeytinlerinden ve türlü lezzetlerden yapılan rezen zeytin salatamız;

- Rezen Natürel Sızma Zeytinyağı
- Rezen Edremit Körfezi Çizik Yeşil Zeytin
- Rezen Gemlik Yağlı Sele Doğal Fermente Siyah Zeytin
- Rezen Biberli Yeşil Zeytin
- Doğal Kuru Domates
- Badem
- Ceviz
- Çeşitli Baharatlar

Kahvaltılarınızın baş rolünü alacak Egenin Zeytin Salatası; kalitesi, lezzeti, doğallığı ve besin değerleri ile vazgeçilmezlerinizden olacak.

Rezen



Mangal Yeşil

Rezen Zeytin Odun Ateşinde Mangal Izgara Yeşil Zeytinin tüketeceğiniz kadarını tahta kaşık yardımıyla kavanozdan çıkarmanız tavsiye edilmektedir. İçerisindeki Tuz oranı düşük ve Koruyucu katkı maddesi bulunmadığı için buzdolabında saklanmalıdır. Güneş ve ışıktan koruyunuz. Afiyetle tüketiniz.

Koli Adetleri;
450 gr 12 adet



Koli Adetleri;
1 kg 12 adet



450 gr cam kavanoz Odun Ateşinde
Mangal Izgara Yeşil Zeytin
Domat Tipi Yeşil Zeytinden

1 kg Vakumlu
Odun Ateşinde Mangal Izgara Yeşil Zeytin
Domat Tipi Yeşil Zeytinden



5 kg
Odun Ateşinde Mangal Izgara Yeşil Zeytin
Domat Tipi Yeşil Zeytinden

Rezen



Koli Adetleri;
400 gr 12 adet



400 g
Gemlik Doğal Kurutulmuş
Tuzsuz Siyah Zeytin

Koli Adetleri;
850 gr 12 adet



850 gr
Gemlik Doğal Kurutulmuş
Tuzsuz Siyah Zeytin



10 kg
Tuzsuz Kuru Sele
Siyah Zeytin

Rezen

Tuzsuz Siyah

Rezen Zeytinin tamamını yıkamayınız. Tüketeceğiniz kadarını yıkayınız. Rezen Zeytinlerimiz doğal olduğu için hava ile temas ettikçe rengi kahverengiden siyaha dönecektir. Tuz oranı %2 olduğu için buzdolabında saklanmalıdır. Güneş ve ışıktan koruyunuz. Afiyetle tüketiniz.





Koli Adetleri;
1 kg 12 adet



1 Kg
Taş baskı
siyah zeytin

Koli Adetleri;
2 kg 6 adet



2 Kg
Taş baskı
siyah zeytin



10 Kg
Taş baskı
siyah zeytin

Rezen

Taş Baskı Siyah Zeytin

Akhisar yöresinden özenle toplanan Gemlik tipi zeytinlerimizden üretilen taş baskı zeytin, ülkemizin en kaliteli sofralık zeytinlerinden biridir. Zeytinlerimizi, kalibre ayırımı yapılmasının ardından 5'er tonluk salamura kaplarında deniz tuzu kullanarak taş baskı yöntemi ile 6-9 ay aralığında olgunlaştırdık. Ayçiçeği yağı ilave ederek naturel tarzda sizlerin beğenisine sunduk. zeytinimizin tuz oranı diğer siyah zeytin tiplerine %5 ile %7 arasında değişiklik göstermektedir. ekstra bir katkı maddesi kullanmadan doğal olarak sizler için üretilmiştir. ürünlerimizde herhangi bir kimyasal kullanılmadığı için, çekirdeği kahverengi ve tadı hafif acımsı olabilir.





Rezer

zeytin 
zeytinyağı





5 lt Yemeklik Natürel Birinci Zeytinyağı



Koli Adetleri:
5L 4 adet



Rezen Zeytinyağı, içerisinde sağlık için gerekli olan E Vitamini, Bio Fenoller, Antioksidan vb. en yüksek seviyede ihtiva etmektedir. Bu ürünümüzün muhteviyatındaki serbest yağ asidi (% Oleik Asit Cinsinden) %1,6'nın altında bir değerdedir. Rezen Zeytinyağı'ndan en iyi faydayı alabilmeniz için serin bir yerde saklamaya, kapağının kapalı ve hava ile temasını engellenmiş olmasına dikkat ediniz. Güneş ve ışıktan koruyunuz. Sıcak veya soğuk tüm yemek ve salatalarınızda gönül rahatlığıyla kullanabilir, afiyetle tüketebilirsiniz.

Rezen



Koli Adetleri;
1 lt 12 adet



8 682304 059360



1 lt
Yemeklik Prina Yağı

Koli Adetleri;
5 Lt 4 adet



8 682304 059310



5 lt
Yemeklik Prina Yağı

Prina

Yemeklik Prina Yağı

Yemeklik Prina Yağı, %100 zeytin őrünüdür. Zeytinin sıkımı sonrası kalan püreden elde edilen Prina Yağı, rafine edilip %20 Natürel Sızma Zeytinyağı ile harmanlanmıştır. Yönetmelik gereği zeytinyağı olarak adlandırılmaktadır. Zeytinyağı ile aynı faydalı bileşenleri daha fazla içermektedir. Hiç boğaz yakmayan, hafif bir dokusu vardır. Tüm sıcak, soğuk yemeklerinizin yanında zeytinyağı aromasını arzu ettiğiniz tüm kızartmalarınızda ve hamur işlerinizde güvenle kullanabilirsiniz. Bitkisel yağlara nazaran ısıya dayanıklılığı oldukça fazladır. Bu da tekrar tekrar kullanılıp bozulmamasını sağlamaktadır.





Koli Adetleri;
500ml 12 adet



8 682304 059070



500 CC Cam
Erken Hasat Soğuk sıkım

Koli Adetleri;
1lt 12 adet



8 682304 059087



1 lt
Erken Hasat Soğuk sıkım

Koli Adetleri;
3L 6 adet



8 682304 059124



3 lt Erken Hasat
Soğuk Sıkım

Koli Adetleri;
5 lt 4 adet



8 682304 059100



5 lt Erken Hasat
Soğuk Sıkım

Rezen

Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Edremit ve Akhisar yöresinin en verimli topraklarından ve zeytin ağaçlarından özenle toplandıktan sonra titizlikle ayrıştırılan Erken hasat yeşil zeytinlerin bekletilmeden 27 derecinin altında "soğuk sıkma yöntemi" ile sıkılan yağlarımız 18 - 22 derece iklimlendirme ortamında bulunan krom tanklarımızda dinlenmeye bırakılan zeytinyağlarımız bir süre sonra filtre edilmeden şişelenmesi ile Rezen zeytinyağı ortaya çıkmıştır. Rezen zeytinyağı "soğuk sıkma yöntemini" kullanması ve filtre edilmeden şişelenmesi gibi özellikleri barındıran markalardan birisidir. Rezen zeytinyağları'nda en iyi verimi alabilmek adına bir yıl içerisinde tüketilmesi gerekmektedir. Rezen zeytinyağı'nın piyasadaki zeytinyağlarına göre renginin farklı olması ve görüntüsünün berrak olmaması filtre edilmeyişinden ve zeytin tanecikleri içeriyor olmasından kaynaklanır. Doğallığı ön planda tutan Rezen zeytinyağları'nın şişelerinin dibinde tortu oluşması da bu nedenle olağandır. Her türlü kullanıma uygun olan Rezen zeytinyağı, Mutfağınızın baş köşesine yerleşecek ve her an elinizin altında olacak. Rezen zeytinyağı'nı serin bir yerde, kapağı kapalı ve hava ile teması engellenmiş olarak muhafaza edilmesi zeytinyağından alacağınız tat ve hazzı arttıracaktır.





Rezen

zeytin 
zeytinyağı





Koli Adetleri;
3L 6 adet



3 lt
Naturel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat

Koli Adetleri;
5L 4 adet



5 lt
Natürel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat

Koli Adetleri;
1 L 12 adet



1 lt
Naturel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat

Koli Adetleri;
1 L 12 adet



1 lt
Naturel Sızma Zeytinyağı
Extra Virgin

Rezen



Koli Adetleri;
500ml 12 adet,



8 682304 059049

Hediyelik
500 ml
Naturel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat



Koli Adetleri;
500ml 12 adet,



8 682304 059056

500 ml
Naturel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat



Koli Adetleri;
750ml 12 adet,



8 682304 059926

750 ml
Naturel Sızma Zeytinyağı
Olgun Hasat

Rezzen

Olgun Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Rezen Zeytinyağı, içerisinde sağlık için gerekli olan E Vitamini, Bio Fenoller, Antioksidan vb. en yüksek seviyede ihtiva etmektedir. %100 Naturel Sızma Zeytinyağı özelliklerini taşıyan ürünümüzün muhteşimiyatındaki serbest yağ asidi (% Oleik Asit Cinsinden) %0,7 nin altında bir değerdedir. Zeytinin tat, renk ve kokusu cinsine, yetiştirildiği bölgeye ve toplandığı zamandaki olgunluk derecesine göre farklılık göstermektedir.



Hikayemiz;

Bir kadın girişimci olarak işletmemde eski usullerdeki gibi hiçbir koruyucu kimyasal madde kullanılmamaktadır.

Bu benim Melek Özgünç anayasamdır.

Mesleğine saygı duymuyorsan bu işi yapmayacaksın. Ben mesleğime çok saygı duyuyorum, mesleğimi seviyorum, yaşamak sevgiyle başlar..

Ürünler de çocuklar gibi sevgiyle üretilmelidir. Ürünlerim de benim çocuklarım gibidir. Bana göre sevgiyle yetiştirilmeyen zeytinden ne kaliteli sofralık zeytin ne de zeytinyağı çıkar.

Yemediğimi yiyemediğimi yedirmemek üzerine çıktığım bu yolda iş yaşantıma yine bu sorumlulukla devam ediyorum.

Üretim sadakat gerektirir, üretim süreklilik gerektirir, üretim çalışma gerektirir, üretim sevgi gerektirir. Bende işine bağlı biri olarak işimi seviyorum, süreklilik için devamlı çalışıyorum.

Biz kendi yaptığımız işe bakmayı seviyoruz. İşimizle ve ürünlerimiz ile var olmak istiyoruz. İş yaşantısında deneyimli büyüklerimizden öğrendiğimiz iyi bildiğin işi yapmamız gerektiği. Biz de iyi bildiğimiz işi yapmaya çalışıyoruz. Herkesin iyi bildiği işi yapmasını istiyoruz.

Ben de müşteriyim. Bir müşteri olarak hep aynı tadı, aynı kaliteyi görmek isterim aldığım ve yediğim ürünlerde. Müşterime de her zaman aynı tadı ve kaliteyi vermek istiyorum.

İş yaşantısına girdiğim 10 yıldan beri bu ürünleri yapmaktayım. Bir kadın girişimci olarak tarlanın sürülmesinden, zeytinin toplanmasında, işletmesinden ve sofraya gelene kadar 12 ay bir fiil üretimdeyim.

Taş delenin suyun gücü değil, damlalann sürekliliği olduğunun farkında olarak hareket ediyorum.

Bir kadın üretici olarak sistemimi kurarak başladığım yolda disiplinden asla taviz vermemiş olmanın kaliteyi de getirdiğine inanıyorum.

Sebat ederek, sabrederek, işinizi sahiplenerek ve iş hayatının da zor süreçleri ile tabiri caizse savaşarak var olmak zorundasınız.

Ticaret hayatında yola çıkarken amacım; geleneği yenilikleri de takip edip onlardan destek alarak sürdürmek, el işçiliği kalitesini hiç kaybetmeden kaliteyi hep daha iyiye çıkarmaktır. Bunun hiçbir zaman değişmeyeceğini söylemek isterim. Fabrikalaşmanın lezet kaybını kimseye yaşatmak istemiyorum. Her mesleğin bir üretim, yönetim ve pazarlama stratejisi var. Benim stratejim de lezetimi, kalitemi kaybetmeden butik bir firma olarak devam etmek.

İnsanların kalbine giden yolda ürünlerimizin damaklarda bırakacağı lezzetin hep akıllarda kalması için bu stratejimden asla vazgeçmeyeceğimi bilmenizi isterim.

2018 yılında eşimin büyük destekleri ile REZEN'in ilk temellerini attık. Markalaşma sürecimiz yaklaşık 14 ay sürdü. Hangi pazarda olacağımızı araştırarak bu zor yolculuğa çıktık. Bizden ürün alan müşterilerimizden hep olumlu sonuçlar aldık. Tam 10 yıldır hep kalite ürettik ve bundan da asla taviz vermeyeceğiz.

Amacım; konuşan bir firma sahibi olmak değil konuşulan bir firma olmak, lezzetsiz ürünler üretmek değil kalbe giden lezzetler üretmek, gelip geçici bir heves olarak kalmak değil sürekli olarak iş yaşantısında var olmak. Kaliteyi sürekli ve düzenli bir şekilde yaşatırsam yolu kalite ve lezzet olanların bizim ürünlerimize bir gün bir yerde mutlaka denk geleceğine eminim.

Lezzet üretmek ciddiyet ve emek ister.

Çocuklarımin bir sözüyle sizlere veda etmek istiyorum.

HER ŞEY BİR HAYALLE BAŞLADI. REZEN ZEYTİN

#zeytininhikayesi

Rezen
zeytin
zeytinyağı



Rezer

zeytin 
zeytinyağı



Rezen

zeytin
zeytinyağı



Dalından Sofranıza.

Tarladan sofraya kadar doğal.

www.rezen.com.tr