



aymis



YEDİKLERİNİZ  
İLACINIZDIR





## Yedikleriniz İlacınızdır

*İsmail Hacı*

İsmail Hacı'nın Öncülüğünde Aymis Zeytin ve Zeytinyağı Entegre Üretim Tesisi kurucusu, sevgili babamız İsmail Hacı 1959 yılında Bursa'da doğdu. Genel Yoğun Bakım doktoru olarak sağlık alanında edindiği geniş bilgi ve deneyimlerini Kircaali'de başlayan Aymis yolculuğumuza yansıtarak sektörde fark yaratmaktadır.

Babamız, "Yedikleriniz ilacınızdır" ilkesini benimseyerek sağlık alanındaki derin bilgisini zeytin üretiminde ustalıkla uygulamaktadır. Onun tecrübeleri ve özeni Aymis markasını bugünkü itibarlı konumuna getiren temel taşlardan biridir.

Günümüzde, İsmail Hacı'nın liderliğinde fabrikamızda sürekli olarak yenilikçi adımlar atılmakta ve lezzet yolculuğuna devam etmekteyiz.

Under the leadership of İsmail Hacı, Aymis Olive Oil integrates olive and olive oil production. Our beloved father, İsmail Hacı, was born in 1959 in Bursa. As a general intensive care physician, he has applied his extensive knowledge and experience from the healthcare field to our journey with Aymis, which began in Kircaali, creating a significant impact in the industry.

Our father embraces the principle that "You are what you eat," skillfully applying his deep understanding of health to olive production. His expertise and dedication are among the cornerstones that have brought the Aymis brand to its esteemed position today.

Today, under İsmail Hacı's leadership, our factory continuously takes innovative steps and continues its journey of flavor.

aymis 

Aymis Zeytincilik Ltd. Şti.

Kırcaali'den başlayan ailece göç yolculuğumuz, Güney Marmara'da, Kapıdağ Yarımadası'nın eşsiz doğasına sahip güzel ilçesi Erdek'in bakir beldesi Ocaklar'da son buldu. Bu topraklarda bulunan muazzam iklim ve bereketli topraklar, 100 yıllık zeytin ağaçlarımızla birleşerek, benzersiz lezzetimizi müşterilerimize sunmak için bir görev haline geldi. Bu amaç doğrultusunda, 2010 yılında şirketleşerek Aymis Zeytincilik Ltd. Şti.yi kurduk.

Balıkesir / Erdek'te, zeytinin en kaliteli haliyle bulunduğu bir noktada, salamura, siyah sele, yeşil zeytin çeşitleri ve besin değerini en iyi koruyan soğuk sıkım zeytinyağı üretimine odaklanıyoruz. Ürünlerimizi, iç ve dış piyasada tüketime hazır hale getirmek için gelişmiş ambalajlama, paketlenme, şişeleme ve depolama işlemlerini gerçekleştiren tesisimizi 2011 yılında hizmete açtık. Ayrıca, kendi içinde sürdürülebilir kalite kontrol ve takip sistemlerimizle donattığımız Aymis Entegre Üretim Tesisi, bu standartları ISO 9001 ve ISO 22000 belgeleri ile taçlandırdı.

Ailemiz, her geçen gün büyümekte ve 2019 yılında ihracat ile tanışarak ülkemizi gururla temsil etmektedir. Sadece bölge ekonomisine katkı sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda Aymis Zeytincilik ürünlerini yurtdışında da aranan bir marka haline getirme hedefiyle ilerliyoruz. Bizim için kalite sadece bir ürün özelliği değil, aynı zamanda bir yaşam tarzıdır. Sizlere, köklerimizden derinliğinden gelen eşsiz lezzetleri sunmak için buradayız. Aymis Zeytincilik, lezzetin adresidir.

Aymis Olive Ltd. Şti.

Our family migration journey that started from Kırcaali ended in Ocaklar, the untouched town of Erdek, a beautiful district of Kapıdağ Peninsula with its unique nature in Southern Marmara. The magnificent climate and fertile soils found in these lands, combined with our 100-year-old olive trees, made it our duty to offer our unique taste to our customers. In line with this purpose, we incorporated in 2010 and established Aymis Zeytincilik Ltd. Şti.

In Balıkesir / Erdek, at a point where olives meet their highest quality, we focus on the production of brine, black saddle, green olive varieties and cold-pressed olive oil that best preserves its nutritional value. We opened our facility in 2011, which performs advanced packaging, packing, bottling and storage processes to make our products ready for consumption in the domestic and foreign markets. In addition, Aymis Integrated Production Facility, which we have equipped with our own sustainable quality control and monitoring systems, has crowned these standards with ISO 9001 and ISO 22000 certificates.

Our family is growing every day and proudly represents our country by introducing exports in 2019. We are moving forward with the goal of not only contributing to the regional economy, but also making Aymis Zeytincilik products a sought-after brand abroad. For us, quality is not just a product feature, but also a lifestyle. We are here to offer you unique flavors that come from the depth of our roots. Aymis Zeytincilik is the address of flavor.

aymis 



*Siyah  
Zeytinler*

Black Olives



**YAĞLI SELE SİYAH ZEYTİN/Oily Saddle Black Olives**



Ekim, Kasım ve Aralık aylarında bahçelerimizden topladığımız ürünler, fabrikamızda boylarına ayrıldıktan sonra zeytin sarnıçlarına dökülür ve az tuzlu salamuraları ayarlanıp taş baskıları yapıp olgunlaşması beklenir. Sekiz ay gibi bir bekleme süresi sonucunda olgunlaşmasını tamamlamaktadır.

The olives which we harvest from our groves during October, November, and December are sorted by size in our factory, then placed in olive tanks. After adjusting their low-salt brine and applying stone press, they are left to mature. This process takes about eight months to complete.



## Az Tuzlu Yağlı Sele Siyah Zeytin

Low Salt Oily Saddle Black Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/Plastik Kapaklı	12
2,5kg	*/Teneke	4
10kg	*/Teneke	1

\*S - 321/350 M - 291/320 L - 261/290 XL - 231/260 XXL - 201/230 XXXL - 171/200 adet/kg



**KURU SELE SİYAH ZEYTİN/Dry Saddle Black Olives**





Ekim, Kasım ve Aralık aylarında bahçelerimizden toplanan zeytinler, fabrikamızda özenle boylarına ayrılır. Ardından az tuzlu salamura ile taş baskı yöntemi kullanılarak zeytinler sarnıçlarda bekletilir ve doğal fermantasyon süreciyle sekiz aylık bir süre sonucunda olgunlaşır ve lezzetini kazanır.

The olives which harvested from our groves during October, November, and December are carefully sorted by size in our factory. The olives are then placed in tanks and processed with low-salt brine and a stone press. They undergo a natural fermentation process for about eight months to reach their full flavor.



## Kuru Sele Siyah Zeytin

Dry Saddle Black Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
2,5kg	*/Teneke	4
9kg	*/Teneke	1



**SİYAH KALAMATA ZEYTİN/Kalamata Black Olives**



**Kalamata zeytin**, kendine özgü tadı ve iri yapısı ile zeytin severlerin keyifle tükettiği zeytin çeşitlerinden biridir. Az tuzlu yapısıyla öne çıkar ve çekirdekli olarak sunulur.

Kalamata olives are known for their distinctive taste and large size, making them a favorite among olive lovers. They stand out with their low salt content and are served with the pits intact.

## Kalamata Siyah Zeytin

### Black Kalamata Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1 kg	*/plastik Kapaklı	12
2,5kg	*/Teneke	4
9kg	*/Teneke	1

**Yaban Mersinli Zeytin**, zeytin suyuna yaban mersini eklenerek renklendirilmesiyle yapılmış, içeriğinde herhangi bir gıda boyası bulunmayan, %100 doğal olarak renklendirilmiş butik bir üründür. İri çekirdekli ve etli bir zeytindir. Mor renge sahiptir.

**Our Black Olive with Blueberry** is a boutique product made by adding blueberry to olive brine for a natural color enhancement without any food coloring. It is a large-pitted, meaty olive with a beautiful purple hue.

## Yaban Mersinli Siyah Zeytin

### Black Olives with Blueberry

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1 kg	*/plastik Kapaklı	12
2,5kg	*/Teneke	4
9kg	*/Teneke	1





**DİLİMLİ SİYAH ZEYTİN/Sliced Black Olives**



Mutfakların vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan **siyah zeytinin dilimli formu**, pizza, salata, kumpir ve birçok farklı tarifinize lezzet katar.

**Sliced black olives** are a kitchen staple, adding a touch of flavor to pizzas, salads, baked potatoes, and various other recipes

## Dilimli Siyah Zeytin

Sliced Black Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
300g	*/Plastik Vakum	20
1kg	*/plastik Kapaklı	12
8kg	*/Teneke	1

Kendine has bir aromaya sahip olan **siyah zeytin ezmesi**, genellikle kahvaltılarda tüketilen lezzetli bir yiyecektir

This unique black olive spread boasts a rich flavor and is often enjoyed at breakfast as a delicious treat.

## Siyah Ezme Zeytin

Sliced Black Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
300g	*/Plastik Vakum	20
10kg	*/Teneke	1





*Yeşil*

*Zeytinler*

Green Olives



ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN/Scratched Green Olives





**Çizik Yeşil zeytinlerimiz**, zeytinciliğiyle ünlü Edremit bölgesinin verimli topraklarında yetişen Edremit çizik zeytinlerinden yapılmaktadır. Özenle seçilen bu zeytinler, olgunlaşma döneminde elle çizilerek doğal fermantasyon sürecine alınır.

**Our Scratched Green Olives** are crafted from the famous Edremit region's olives, known for their fertile soil. The carefully selected olives are hand-scratched during their ripening period and undergo a natural fermentation process.



## Çizik Yeşil Zeytin

### Scratched Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1



\*M - 291/320 L - 261/290 XL - 231/260 XXL - 201/230 adet/kg



**KIRMA YEŞİL ZEYTİN/Crushed Green Olives**



Kendi bahçelerimizden son sezon mahsulü **domat tipi kırma yeşil zeytinimizdir**. Deniz tuzu ve limon tuzu ile 8-10 aylık periyotta doğal fermantasyon yöntemi ile tatlandırılmıştır. Domat zeytini Ayvalık tipi zeytine göre daha iri ve dokusu daha sert bir zeytin türüdür

Harvested from our own groves, our **crushed green olives of the Domat** (tomato-like) variety are processed with sea salt and lemon salt, using a natural fermentation method over 8-10 months. The Domat olive is larger and firmer than the Ayvalık variety.



## Kırma Yeşil Zeytin

### Crushed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1



\*291/320 - 261/290 - 231/260 - 201/230 - 171/200 - 141/170 - 111/140 adet/kg



**EV KIRMA YEŞİL ZEYTİN/Crushed Green Olives**



Özenle seçilen Gemlik tipi yeşil zeytinlerden elde edilir. Zeytinlerimiz, Eylül-Ekim aylarında toplanarak doğal yöntemlerle işlenmeye başlanır. 3-4 aylık bir fermantasyon sürecinden geçerek kendine has hafif acımsı tadını kazanır. Tıpkı annelerimizin evde hazırladığı zeytinler gibi lezzetini korur.

Made from carefully selected Gemlik-type green olives, these olives are harvested in September-October and processed naturally. They undergo a 3-4 month fermentation period, gaining their signature slightly bitter taste, just like the homemade olives of our mothers.

## Ev Kırma Yeşil Zeytin

### Homemade Crushed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

Çıtır yapısıyla kahvaltılarınızda, salatalarınızda ve meze tabaklarınızda mükemmel bir tat sunar. **Aymis Yeşil Kalamata Zeytin**, zengin besin değeri ve kaliteli işçiliği ile her öğünde keyifle tüketebileceğiniz sağlıklı bir atıştırmalıktır.

With a crunchy texture, our **Green Kalamata Olives** are a perfect addition to your breakfast, salads, and appetizer plates. A healthy snack with a rich nutritional value and premium quality craftsmanship.

## Yeşil Kalamata Zeytin

### Green Kalamata Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1





**BADEM DOLGULU YEŞİL ZEYTİN/Almond Stuffed Green Olives**



Yeşil zeytinlerden üretilen zeytin çeşidimizdir. Çekirdeği çıkartılarak içine badem yerleştirilir.

Our almond-stuffed green olives are made by pitting green olives and inserting a whole almond for a crunchy and delicious combination.

## **Badem Dolgulu Yeşil Zeytin**

### Almond Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

Özenle seçilen yeşil zeytinler, doğal yöntemlerle işlendikten sonra içleri taze limon dolgusuyla doldurulur.

Carefully selected green olives are processed naturally, then stuffed with fresh lemon fillings for a delightful taste.

## **Limon Dolgulu Yeşil Zeytin**

### Lemon Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1





— IZGARA YEŞİL ZEYTİN/Grilled Green Olives —





**Izgara yeşil zeytin**, çekirdeği çıkarılmış domat cinsi iri taneli yeşil zeytinlerin, ızgara üzerinde pişirilip, arpacık, soğan ve baharatlar ile harmanlanması ile elde edilen özel zeytin türüdür.

**Grilled green olives** are made from large, pitted Domat-type (tomato-like) green olives that are grilled and combined with pearl onions and spices for a distinctive flavor.

## Izgara Yeşil Zeytin

### Grilled Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

Dalından özenle toplanan yeşil zeytinler yalnızca su, tuz, limon ve limon tuzu kullanılarak olgunlaştırılır, portakal kabuğu dolgusu ilave edilir ve cam kavanozlarda sofralık olarak ambalajlanır.

These green olives are handpicked from the tree, matured using only water, salt, lemon, and lemon salt, then stuffed with orange peel and packed in glass jars for your table.

## Portakal Dolgulu Yeşil Zeytin

### Orange Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1





**BİBER DOLGULU YEŞİL ZEYTİN/Pepper Stuffed Green Olives** –



Hasat döneminde özenle topladığımız yeşil zeytinler çekirdekleri çıkarılarak, kırmızı biber dolgusu ile doldurulur.

Our green olives, carefully harvested during the season, have their pits removed and are stuffed with red pepper for a spicy kick.

## **Biber Dolgulu Yeşil Zeytin** Pepper Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

**Sarımsak Dolgulu Yeşil Zeytin**, lezzeti ve aroması ile öne çıkar. Özenle topladığımız yeşil zeytinler çekirdekleri çıkarılarak sarımsaklar ile doldurulur.

**Garlic-Stuffed Green Olives** stand out for their rich flavor and aroma. These carefully harvested green olives have their pits removed and are filled with garlic cloves for a savory twist.

## **Sarımsak Dolgulu Yeşil Zeytin** Garlic Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1





**YEŞİL HALHALI ZEYTİN/Halhali Green Olives**



**Halhalı zeytinler**, en yağlı ve olgun dönemleri olan Ekim ve Kasım ayında özenle toplanır. Kırılan ve tatlandırılan zeytinler salamura edilerek kavanozlara doldurulur.

**Halhalı olives** are harvested at their ripest and oiliest stage during October and November. After being broken and seasoned, they are packed in brine and stored in jars.

## Yeşil Halhalı Zeytin

### Green Halhalı Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

Özenle toplanmış yeşil zeytinlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dilimlenmesi ile üretilir.

Sliced green olives are made by pitting and slicing carefully picked green olives.

## Dilimli Yeşil Zeytin

### Sliced Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
300g	*/Plastik Vakum	20
1kg	*/plastik Kapaklı	12
8kg	*/Teneke	1





**AKDENİZ MİSİ**/Mediterranean Misi Green Olives



Doğal süreçlerle olgunlaştırılan kaliteli bir zeytin çeşididir. Özenle toplanan bu zeytinler, yumuşak dokusu ve hafif aromasıyla sofralarınıza dengeli bir tat sunar.

This is a high-quality green olive variety, naturally matured through traditional processes. These olives are carefully picked and provide a balanced taste with their soft texture and mild flavor.

## **Akdeniz Misi Yeşil Zeytin** Mediterranean Misi Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1

Pancar ile beraber rengi, tat ve dokusu doğal yollarla olgunlaştırılır. Az tuzlu, sert dokulu iri ve pembemsi yapısıyla dikkat çeker.

Naturally colored and flavored with beet, these large, firm, and slightly pink olives have a unique look and taste, with low salt content.

## **Kırmızı Pancarlı Yeşil Zeytin** Beet Stuffed Green Olives

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250g	*/Plastik Kapaklı	20
300g	*/Plastik Vakum	20
500g	*/Plastik Kapaklı	12
1kg	*/plastik Kapaklı	12
10kg	*/Teneke	1







*Zeytinyağları*

Olive Oils



**SOĞUK BASKI NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI**/Cold Pressed Olive Oil



Oleik asit cinsinden 0,8'in altındaki yağlardır. Özenle seçilmiş zeytinlerin 26 derecenin altında soğuk baskı metoduyla üretilmektedir.

This oil has an oleic acid content of less than 0.8%. It is produced from carefully selected olives using cold-pressing methods at temperatures below 26°C.

## Soğuk Baskı Naturel Sızma Zeytinyağı

### Cold Pressed Extra Virgin Olive Oil

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
500g	*/Cam Şişe	9
1lt	*/Teneke	12
2lt	*/Teneke	6
5lt	*/Teneke	4



\* Düşük asitli (0.2)



**NATUREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI**/Virgin Olive Oil



Oleik asit cinsinden %2'nin altındaki yağlardır. Katkısız bir şekilde tesisimizde soğuk baskı metoduyla üretilmektedir.

This oil has an oleic acid content of less than 2% and is produced without additives in our facility using cold-pressing methods.

## **Naturel Birinci Zeytinyağı**

### Natural First Olive Oil

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1lt	*/Teneke	12
2lt	*/Teneke	6
5lt	*/Teneke	4





EDİNCİK SU NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI / Natural Extra Virgin Olive Oil



**Edincik Su Naturel Sızma Zeytinyağımız**, soğuk sıkım yöntemiyle üretilen doğal lezzetiyle sofralarınıza sağlık getirirken, aldığı ödülle de kalitesini ve üstün lezzetini kanıtlamıştır.

ANATOLIAN 100C 2021 Gold Award-Monovarietal

**Our Edincik Su Extra Virgin Olive Oil** is produced using the cold-press method, bringing natural flavor and health to your table, and its quality and superior taste have been proven with its prestigious award called Anatolian 100C 2021 Gold Award – Monovarietal.

## **Edincik Su Naturel Sızma Zeytinyağı**

Edincik Su Extra Virgin Olive Oil

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
0,5lt	*/Cam Şişe	9

Asitlik derecesine göre baktığımızda oleik asit cinsinden 0,8'in altındaki yağlardır. Kokusu meyvemsi, tadı kusursuz ve istenen aromalara sahiptir.

With an oleic acid content of less than 0.8%, our extra virgin olive oil offers a fruity aroma and flawless taste, providing the ideal flavor for any dish.

## **Naturel Sızma Zeytinyağı**

Extra Virgin Olive Oil

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
0,5lt	*/Cam Şişe	9







*Zeytinyağlı  
Bakım Ürünleri*

Olive Oil Based Care Products



ZEYTİNYAĞI SABUNLARI/Olive Oil Soaps



%100 naturel zeytinyađından yapılan zeytinyađı sabunlarımız temizlik esnasında cilde derinlemesine nűfus eder ve zeytinyađında dođal olarak bulunan 'e' vitamini sayesinde hűcrelerin yenilenmesine yardımcı olur.

Made from 100% natural olive oil, our olive oil soaps deeply penetrate the skin during cleansing and, thanks to the naturally occurring Vitamin E in olive oil, help regenerate cells.

## Zeytinyağı Sabunları

### Olive Oil Soaps

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
100g	*/Kađıt	40





ZEYTİNYAĞI SABUNLARI/Olive Oil Soaps



%100 naturel zeytinyağından yapılan zeytinyağı sabunlarımız temizlik esnasında cilde derinlemesine nüfus eder ve zeytinyağında doğal olarak bulunan 'e' vitamini sayesinde hücrelerin yenilenmesine yardımcı olur.

Made from 100% natural olive oil, our olive oil soaps deeply penetrate the skin during cleansing and, thanks to the naturally occurring Vitamin E in olive oil, help regenerate cells.

aymis

## Zeytinyağı Sabunları

Olive Oil Soaps

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
400ml	*/Plastik Şişe	12
100gr	*/Asetat Kese	40

Net: 400ml





**ZEYTİNYAĞLI ŞAMPUAN/Olive Oil Shampoo**



Kimyasal katkı maddeleri olmadan, zeytinyağının nemlendirici ve besleyici özellikleriyle formüle edilen şampuanımız saçları derinlemesine temizlerken doğal parlaklık ve yumuşaklık kazandırır.

Formulated without chemical additives, our olive oil shampoo deeply cleanses the hair while providing natural shine and softness through the moisturizing and nourishing properties of olive oil.



## Zeytinyağlı Şampuan

### Olive Oil Shampoo

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
400ml	*/Plastik Şişe	12
400ml	*/Plastik Şişe	12





ÖDÜLLERİMİZ/Awards



**T.C.  
ERDEK BELEDİYE BAŞKANLIĞI  
Zabta Müdürlüğü**

**İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI**

**İŞYERİ SAHİBİNİN** \_\_\_\_\_

**ADI VE SOYADI** : AYMIŞ ZEYTİNCİLİK GIDA TARLI LTD.ŞTİ.  
**İŞYERİNİN ÖN ADI** : AYMIŞ ZEYTİNCİLİK GIDA TARLI LTD.ŞTİ.  
**FAALİYET KONUSU** : FİKRANIN DEĞERLENTİRİLMİŞ VE ZEYTİN FİRENLERİ FİRETMENLİ AMA BADE POLAMA, DOLU VE PAKETLEME  
**İŞYERİ ADRESİ** : OCAKLAR MAHALLESİ TOMA DERESİ KÜME EVLERİ NO:431 ERDEK

İşyerinin Hareze Esas Olan Kullanım Alanı Açık Alan:353,Kapalı Alan:1346,99 m2

**İŞYERİNİN İLGİLİ YÖNETMELİĞE GÖRE SINIFI**  
**İŞYERİNİN SINIFI** : 2.SINIF  
**VERİLEŞ TARİHİ** : 04/02/2014

Sahibi Müesseseler : \_\_\_\_\_  
Gayri Sahibi Müesseseler : \_\_\_\_\_

Tali Faaliyet Konuları : \_\_\_\_\_

10/08/2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan, yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre hazırlanan 8.Maddesi 5.Paragrafının hükümlerine göre düzenlenmiş katıymasına işbu ruhsatname 0295422 Seri Nolu Makbulat No:44/27.11.14 nolu dosyaya verildiği

**İlçe Belediye Başkanı**

**T.C.  
BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI  
İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI**

**Adı Soyadı** : AYMIŞ ZEYTİNCİLİK TARIM GIDA OTOMOTİV İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

**İşyerinin Ösusu** : AYMIŞ ZEYTİNCİLİK TARIM GIDA OTOMOTİV İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

**Faaliyet Konusu** : ZEYTİN İZLEME VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSİ

**Tali Faaliyet Konusu** : \_\_\_\_\_

**İşyerinin Adresi** : OCAKLAR MAHALLESİ TOMA DERESİ KÜME NO:15 ERDEK BALIKESİR

**İşyerinin Bulunacağı Yer** : Pafta : H/5004C Ada (---) Parsel : 031

**İşyerinin Sınıfı** : 11 SİNİF GAYRİ SİHİH NİSBEDESE : 0.13

**Ruhsatın Tarihi ve Süresi** : 03/12/2012 - 2013

İşyerinin yapma ve parçaları madde kategorilerindeki sınıflardan depolanması amacıyla belirlenmiş depolanma sınıfları :

İşyerinin yapma ve parçaları madde kategorilerindeki sınıflardan depolanması için verilen sınıflandırmaları :

**VERİŞİ YÖREK**  
Büyükşehir Belediye Başkanı  
**Zaferan Karaca**

14/03/2005 tarih ve 25902/027 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine dayanarak hazırlanmıştır.

**T.C.  
ERDEK KAYMAKAMLIĞI  
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ  
İŞLETME KAYIT BELGESİ**

**Kayıt No** : TR-10-K-004952

**İşletmenin Adı - Soyadı** : Aymiş Zeytinçilik Gıda Tar. Ltd Şti.

**Tuzel Kişiliğin Adı** : Aymiş Zeytinçilik Gıda Tar. Ltd Şti.

**Şirket Kuruluş, Kuruluş Mektup Adresi** : Cumhuriyet Mh. Töme Deresi Küme Evler Mevki No:431 Ocaklar Erdek-BALIKESİR

**İşletmenin Adresi** : Cumhuriyet Mh. Töme Deresi Küme Evler Mevki No:431 Ocaklar Erdek-BALIKESİR

**İşletmenin Faaliyet Konusu** : Paketleme, Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytin Ürünleri Üretimi (Saklama,Depolama, Dolu ve Paketleme)

**Belgenin İlk Veriliş Tarihi** : 23.01.2013

**İşletmenin Faaliyet Tarihi** : \_\_\_\_\_

İş bu belge, 5996 sayılı Kurumun 30. Maddesinde düzenlenen ölçütlerle hazırlanmıştır.

**M. Mustafa YAZAR**  
İlçe Müdürü

**CERTIFICATE**

**AYMIŞ ZEYTİNCİLİK TARIM GIDA OTOMOTİV İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**

**OCAKLAR MAHALLESİ TOMA DERESİ CAD. AYMIŞ NOLUS ERDEK BALIKESİR (TÜRKİYE)**

Has been assessed and found to comply with the requirements of *Decree and its attached standards* for certification in accordance with the requirements of *Decree and its attached standards* for certification in accordance with the requirements of *Decree and its attached standards*.

**ISO 9001:2015**

The Quality Management System is applicable to:  
*Kalite Yönetim Sistemi:*

**FILLING AND PACKAGING OF OLIVE AND OLIVE OIL.**

**ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI DOLU VE PAKETLEME**

Certificate Number: QMS-4411988 Initial Certification Date: 23.06.2012  
Belge Numarası: QMS-4411988 İlk Belgelendirme Tarihi: 23.06.2012

Certification Period: 3 Years Certificate Validity Date: 22.06.2015  
Belgelendirme Periyodu: 3 Yıl Belge Geçerlilik Tarihi: 22.06.2015

**IQR**

**IAS**

ACCREDITED  
Management System  
Certification Body  
MSCB-135

IQR Yürürlük Durumunda

IQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.  
Nispetiye Mah. Şişli Sokak No:36 Kat:5 Beşiktaş / İstanbul / TÜRKİYE  
Tel: +90 212 348 51 81 E-Posta: info@iqr.com.tr iqr.com.tr info@iascertification.com

**T.C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ**

**MARKA TESCİL BELGESİ**

Marka No : 2010 31976 - Ticaret

**ajmıs**

**Marka Sahibi** : AYMIŞ ZEYTİNCİLİK TARIM GIDA OTOMOTİV İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ**  
Bağcıbaşı Mah. # Nispetiye Sok. Marmara Apt. No:12  
ERDEK BALIKESİR  
7 29 31  
İlhitettir.

**Emtiaları** : \_\_\_\_\_

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre 14/03/2005 tarihindeki ilihavara ON YH. maddesinde 12/09/2011 tarihinde tescil edilmiştir.

**MUSTAFA DAKİRKAN**  
Kastilü Başkan a.  
Mağkalar Dairesi Başkan

**TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ**

**T.C.  
BALIKESİR VALİLİĞİ  
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ**

**“ÇEVRESEL ETKİ DEĞERLENDİRME BELGESİ”**

Karar Tarihi : 26/10./2014.  
Karar No : 4/14

17 Temmuz 2008 tarih ve 29939 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan yrdürlüğe göre Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliğinin Ek-II İlmindeki yer alan “Zeytin ve Zeytinyağı Üretim Tesisi” projesi ile ilgili olarak inceleme-değerlendirme yapılmış ve Proje Tanıtım Dosyasında çevresel etkilere karşı alınması öngörülen önlemler yeterli görülmüştür. Aymiş CED Raporu hazırlanmasına gerek bulunmadığı muayen edilmiş olup, işbu kararın projeye CED Yönetmeliğinin 17. Maddesi gereğince Valiliğinizin “Çevresel Etki Değerlendirmesi Gerektirir Belgeler” verildiği.

**Zaferan KARACA**  
Vali a.  
Vali Yardımcısı

Proje Sahibi : AYMIŞ Zeytinçilik Tarım Gıda Ot. İnc. ve Tic. Ltd. Şti.  
Proje Yeri : Erdek İlçesi, Ocaklar Bölgesi, A. Dairesi Mevki, 11/5004C pafta, 031 parsel



An aerial photograph showing a coastal town nestled between a large body of water and a forested hillside. In the foreground, a large industrial building with a flat roof covered in solar panels is visible. A road runs alongside the building, and a sign for 'aymıs' is visible. The town extends up the hillside, and the water is a deep blue-green color. The sky is clear and bright.

Kapıdağ Yarımadasından Gelen  
*Lezzet Rüzgarı*

*Zeytin Sevgisiyle  
Geçmişten Geleceğe...*

**aymis** 

Ocaklar Mah. Toma Deresi No: 15 Erdek/BALIKESİR

0530 236 15 33

[www.aymis.com](http://www.aymis.com)