

Akarca Çiftliği



Asırlara uzanan, köklü bir aile kültürü...

Akarca Çiftliğinin Hikayesi 1640 yıllarına kadar uzanır. Bu eşsiz çiftlik, Osmanlı Ege'sinde Aydınolu Beyliği zamanında yerleşmiş Türkmenlerin torunları tarafından kurulmuştur. Tam konumu, bugünkü Kıyıkışlacık Köyü'nün ve Antik lasos Kenti'nin karşısındır.

Akarca Çiftliği 1860 yılında Bodrumos ve Vasili adında iki kardeş tarafından satın alınmıştır. Birinci Dünya Savaşı'nın yaklaştığı yıllarda İtalyan Alyotti, %34 hissesini Hacializade Mehmet Bey'e (Akarca) devretmek üzere anlaşır. Mübadele antlaşmaları gereği yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti'ne kalan diğer hisseler, 1927 yılında gerçekleşen açık arttırma sonucunda 30,300 altın liraya Mehmet Bey (Akarca) tarafından alınmıştır.

Akarca ailesinin en büyük oğlu Ömer Faruk Akarca, 1958 yılında İtalya ve İspanya'daki zeytin ve zeytinyağı çiftlikleri ve üretim tekniklerini incelemek üzere bu ülkelere ziyarette bulunmuştur. İtalya ve İspanya'dan getirdiği örneklerden aşılama yaparak, ülkemizde nadir bulunan zeytin ve ağaç türlerini Akarca Çiftliği'ne kazandırmıştır.

Akarca Çiftliği günümüzde oğulları Dr. Mehmet Umur Akarca ve Profesör Ali Akarca tarafından kontrol edilmekte ve yönetilmektedir.

Bu köklü tarihin yarattığı mükemmel tadı mutlaka denemelisiniz!

Çünkü organik zeytinyağının tarihi Akarca çiftliği ile yeniden hayat buluyor.

Organik Üretimin özenli hikayesi...

20.000 dönüm büyüklüğünde olan Akarca Çiftliği'nde yaklaşık olarak 5000 dönüm arazide *organik zeytinlerden, organik zeytinyağı* üretimi yapılmaktadır. Çiftlikte birkaç asırlık gençleştirilmiş zeytin ağaçları bulunmaktadır. Ayrıca belirli bir plan dahilinde dikilmiş genç fidanlar ve daha genç zeytin ağaçları da yer almaktadır.

Toplanan zeytinler aynı gün en fazla 12 saat içinde sıkılmaktadır...

Gerektiği durumlarda elle ve/veya özel makinalarla, sıvık kullanmadan toplanmaktadır. Toplanan zeytinler zarar görmemesi için çuvallarda değil plastik kasalarda taşınmaktadır.

İtalya ve İspanya'daki örnekleri gibi...

Ağaçlar arasına gerilmiş ağlar, yemeklik zeytin olarak seçilmiş ağaçlardan hasattan önce dökülen zeytinlerin toprağa düşmesini engelleyerek, buralarda birikmesi ve toprakla temas sonucu başlayacak zeytinin bozulma sürecini yavaşlattığı gibi, toplamaya da kolaylık sağlar.

Organik Üretim Sertifikası...

Akarca Çiftliği içerisinde bulunan zeytinyağı üretim tesisimiz organik üretim sertifikalıdır. Üretim tesisimizde sadece kendi zeytinlerimiz sıkılmakta ve dışarıdan zeytin sıkımı kabul edilmemektedir. Akay Makina ile beraber gerçekleştirilen çok yoğun bir Ar-Ge sürecinden sonra ortaya çıkan üretim tesisinde, 3 fazlı çalışma prensibinde soğuk sıkım yapılmaktadır. 3 fazlı sistemde çıkan zeytinyağı, prina ve "kara su" ayrıştırılmaktadır. "Kara su" yüksek azot oranına rağmen organik toksik bir maddedir.

Atık olarak çıkan ve doğaya bırakılmaması gereken "kara su" buharlaşma yöntemiyle imha edilmektedir.

Organik üretim sertifikası olan tesisimizde atık olarak çıkan ve doğaya bırakılmaması gereken "kara su", 600 ve 1300 tonluk iki havuzda toplanmakta ve buharlaşma yöntemiyle imha edilmektedir. Tesisimizde ayrıca geri dönüşüm ilkelerine bağlı kalınarak; kağıt, plastik ve metal atıklar ayrı ayrı biriktirilmekte ve daha sonra bu atıklar Güllük Belediyesi'ne geri dönüşüme kazandırılmak üzere teslim edilmektedir.

Özenli Üretim...

Üretim tesisimizin günlük işleme kapasitesi 60 ton zeytin olmasına rağmen, günlük sıkım 6-7 ton zeytin olarak gerçekleştirilmektedir. Bu titizliliğin nedeni, zeytini yavaş yavaş yormadan sıkmak, aromasını ve içindeki yararlı maddeleri koruyarak en iyi zeytinyağını elde etmektir.

Teknolojiyi her zaman kullanırız ve ileri teknoloji makinelerimiz ile gerçek sızma yağı elde ederiz...

İleri teknoloji makinalarımız ile daha az zeytini daha uzun sürede sıkarak gerçek sızma zeytinyağı elde edilmektedir. Gerçek sızma, zeytinyağının ilk sıkımında çıkan, tadı ve yoğunluğu daha özel olan bir yağ çeşididir. Bütün sıkılan zeytinyağının %1 ile %2'lik bölümü sızma zeytinyağıdır.

İlk günlük tazelik...

Akarca Çiftliği üretim tesislerinde çıkan zeytinyağının ilk günlük tazeliği ve doğallığı koruması için, hava geçirmez azot kapaklı krom/çelik, iklim kontrollü tanklarda depolanmaktadır.

Akarca Çiftliği, tüm bu özenli detaylarla, hayatınıza seçkin bir tat sunar...

Akarca çiftliği olarak sizleri düşünüyor ve tarih boyunca işimizi en doğal haliyle en kaliteli şekilde yapmaya devam ediyoruz. Size bizi bugüne kadar tercih eden binlerce müşterimize olduğu gibi organik zeytinyağlarımızı öneriyoruz.

Beğeneceğinize kesinlikle eminiz.

Akarca Çiftliği