

İrini Olive Oils, located in Hatay, Turkey, always stands out a step ahead with its commitment to hygiene, utilization of the latest technology, the added value it brings to the industry through its roots, and the naturalness and flavor it offers to consumers.

With a deep love for olives and olive trees, İrini provides consumers with the most natural and pure form of olive oil, produced under the most suitable conditions.

In addition, with its motto of health, flavor, and naturalness, İrini takes the lead in delivering true, natural olive oil to olive oil enthusiasts.

Ensuring the delivery of natural olive oil to future generations for a healthy life is one of İrini's main goals. It aims to maintain sustainability by prioritizing quality production. By accurately analyzing consumer expectations and producing high-quality, natural olive oils tailored to their needs, İrini combines its infrastructure with a quality-oriented approach, positioning itself as a brand to be admired in the industry.

Since its establishment, İrini has focused on meeting customer needs and quickly become a trusted olive oil brand not only in Turkey but also worldwide, known for its quality and taste.

زيت الزيتون إيريني، يبرز دائمًا بخطوة واحدة مقدمة بفضل القيمة المضافة التي قدمها للصناعة حتى الآن بفضل جذوره، والطبيعة الطبيعية والفرق في النكهة التي يقدمها للمستهلك، وذلك باستخدام أحدث التقنيات ووسائل النظافة في محافظة هاتاي في تركيا.

من خلال حبها للزيتون وشجرة الزيتون، تقدم إيريني أجود زيت الزيتون الطبيعي والنقي للمستهلك في ظروف مثلى وملائمة.

بالإضافة إلى ذلك، بشعارها الصحة والنكهة والطبيعة، تقود إيريني في توصيل زيت الزيتون الطبيعي الحقيقي لعشاق زيت الزيتون.

تحقيق الهدف الرئيسي لإيريني هو توفير زيت الزيتون الطبيعي للأجيال المقبلة من أجل حياة صحية، وجعل الجودة هي الهدف الأول من خلال تحديد إنتاج عالي الجودة وجعل الاعتمادية مستدامة.

إيريني جمعت بين الجودة والتوجه الاحتياجي من خلال إنتاج زيت الزيتون الطبيعي ذو الجودة والتوجه المناسب للاحتياجات، وأصبحت علامة تجارية تعتبر قوة في الصناعة.

منذ تأسيسها، أصبحت إيريني علامة تجارية موثوق بها ومشهورة بوجودها ونكهتها في جميع أنحاء العالم، بفضل تركيزها على احتياجات العملاء ومتطلباتهم في وقت قصير، سواء في تركيا أو عالمياً.



Our olive oils have been awarded the Gold Medal at the Olive Oil Quality Competition held in 2023. The acidity level of our olive oils is 0.5.

Extra Virgin Olive Oils are our precious products that are produced in our country as single variety, subjected to chemical and sensory analysis, and presented to the consumer.

Especially when you look at the labels, you will see a product range with special prints for each variety and dark-colored bottles that block light, aiming to deliver the product to the consumer without spoilage.

Extra Virgin Olive Oils, which contain the unique characteristics of each variety, are obtained through cold pressing technique, which ensures that antioxidants and phenols present in the olive fruit are not lost. As a result, they have a high level of bitterness and pungency. The bitterness felt on the tongue and the pungency felt in the throat are positive attributes and indicators of the oil's quality criteria. The products have high intensity of fruity aromas (Grass, green apple, artichoke, almond, green banana, flower) and represent a well-balanced extra virgin olive oil.

When you use Extra Virgin Olive Oils in salads, appetizers, cold olive oil dishes, meat dishes, fish, and white meats, you will experience a distinct flavor world. It is especially recommended to consume these premium oils raw.

زيوت الزيتون لدينا حازت على الميدالية الذهبية في مسابقة جودة زيت الزيتون التي أقيمت في عام 2023. نسبة الحموضة في زيوت الزيتون لدينا هي 0.5.

زيوت الزيتون الطبيعية الممتازة المستخرجة بتقنية العصر البارد هي منتجات نادرة يتم إنتاجها في بلدنا كنوع واحد من الزيتون، وتقدم للمستهلك بعد إجراء التحاليل الكيميائية والحسية.

عندما تنتظر إلى العلامات التجارية، ستري مجموعة منتجات تستهدف توصيلها إلى المستهلك دون أن تتلف، مع طباعة خاصة لكل نوع وزجاجات ذات لون داكن تحجب الضوء.

تحتوي زيوت الزيتون الطبيعية الممتازة على خصائص فريدة لكل نوع؛ حيث أنها تحتفظ بمضادات الأكسدة والفيتول التي توجد في ثمرة الزيتون بفضل تقنية العصر البارد. وبناءً على ذلك، فإن مستوى الحموضة والحدة في الزيتون عالي. يُعتبر التوازن بين الطعم الحار الذي تشعر به في فمك والحدة التي تشعر بها في حلقك صفة إيجابية وعنصرًا يظهر معايير جودة الزيت. تحتوي المنتجات بكثافة عالية على روائح الفاكهة المميزة لكل نوع (العشب، التفاح الأخضر، اليندياء، اللوز، الموز الأخضر، الزهور) وهي زيوت طبيعية متوازنة للغاية.

عند استخدام زيوت الزيتون الطبيعية الممتازة في السلطات والمقبلات والأطباق الباردة واللحوم والأسماك واللحوم البيضاء، ستدخل عالمًا مختلفًا من النكهات. ويُفضل تناول هذه الزيوت الفاخرة نيئة، خاصة الزيوت ذات الفئحة العليا.



PREMIUM

Premium Extra Virgin Olive Oil 500 ml

زيتون البكر الطبيعي الفاخر 500 مل



Extra Virgin Olive Oil 500 ml

زيت زيتون بكر ممتاز 500 مل



Premium Extra Virgin Olive Oil 1000 ml

زيت زيتون بكر ممتاز 1000 مل



Premium Extra Virgin Olive Oil 3000 ml

زيت زيتون بكر ممتاز 3000 مل



Extra Virgin Olive Oil 5000 ml

زيت زيتون بكر ممتاز 5000 مل



ANTIOCH

One of the fields affected by multiculturalism is gastronomy. In Hatay, which has 8000 years of historical accumulation, the diversity brought by each civilization, religion and experience has led to the emergence of a regional food culture and a range of local flavors.

Hatay is the gateway to Mesopotamia and the Middle East on the Spice Road and Silk Road; It is a very rich city in terms of its culinary culture, the kitchen tools it has used for centuries and the transfer of local recipes from generation to generation. "Living to eat? or Food to live?" The answer to the question is "Living to eat" in Hatay. Due to its fertile lands, climate, abundance of vegetables and fruits, cheapness, and prosperous living conditions, people in Hatay live for what to eat tomorrow, are fond of their palate, and each individual is a gourmet. M.S. The "Be Happy, Live Your Life" mosaic belonging to the 3rd century also supports this thesis.

Grains, legumes, vegetables, fruits, local herbs and spices grown in Hatay have led to the formation of more than 650 unique dishes of Hatay Cuisine. In Hatay, there are a wide variety of cooking techniques such as boiling, frying vegetables, fruits, cereals, legumes.

As Irini, we are getting ready to introduce Hatay's most famous heritages, TOMATO PASTE, PEPPER PASTE, POMEGRANATE SOUR SAUCE.



أنتيوك

يعد فن الطهو أحد المجالات التي تتأثر بالتنوع الثقافي. في هاتاي ، التي لديها 8000 عام من التراكم التاريخي ، أدى التنوع الذي جلبته كل حضارة ودين وخبرة إلى ظهور ثقافة طعام إقليمية ومجموعة من النكهات المحلية.

هاتاي هي بوابة بلاد ما بين النهرين والشرق الأوسط على طريق التوابل وطريق الحرير. إنها مدينة غنية جدًا من حيث ثقافة الطهي وأدوات المطبخ التي استخدمتها لقرون ونقل الوصفات المحلية من جيل إلى جيل. "العيش لتناول الطعام؟ أو غداء للعيش؟" الجواب على السؤال هو "العيش للأكل" في هاتاي. بسبب أراضيها الخصبة ، ومناخها ، ووفرة الخضار والفواكه ، وخص الثمن ، وظروف المعيشة المزدهرة ، يعيش الناس في هاتاي من أجل ما يأكلونه غدًا ، وهم مغرمون بأذواقهم ، وكل فرد ذواق أنس. تدعم هذه الأطروحة أيضًا فسيفساء "كن سعيدًا ، عش حياتك" التي تعود إلى القرن الثالث.

أدت الحبوب والبقوليات والخضروات والفواكه والأعشاب والتوابل المحلية المزروعة في هاتاي إلى تكوين أكثر من 650 طبقًا فريدًا من مطبخ هاتاي. يوجد في هاتاي مجموعة متنوعة من تقنيات الطبخ مثل السلق وقلي الخضار والفواكه والحبوب والبقوليات.

بصفتنا إريني ، نستعد لتقديم أشهر تراث هاتاي ، معجون الطماطم ، معجون الفلفل ، صلصة الرومان الجامضة.

İRINI'S
OLIVE OIL



Savaş Mah. Prof.Dr.Aziz Sancar Cad.
Kocabas İşhanı No: 1 İç Kapı No: 65
İskenderun/ HATAY

+90 532 696 14 22 info@irini.com.tr

www.irini.com.tr

İRINI'S
OLIVE OIL



www.irini.com.tr