



AIAGHA  الأغان
Olive Oil



زيت زيتون الأغا

ALAGHA olive oil taken to our product farms within four hours that unit in the modern machines from Italy Peralisi. The olive oil extracted in cold , through tight kneading and prevent the leakage of Oxygen into the kneader to keep the natural antioxidants and gives oil a special flavor.

زيت زيتون الآغا معصور بعد أربع ساعات من قطافه بأحدث آلات عصر الزيتون الإيطالية بيراليزي، التي تقوم بعصر الزيتون على البارد وضمن أوعية محكمة الإغلاق منعاً لتسرب الأوكسجين إليها للحفاظ على مضادات الأكسدة الطبيعية التي تميز زيت الزيتون بنكهته الخاصة و تحافظ على مذاقه و قيمته الكاملة ليكون غذاءً و دواءً.





Harvest and process:

The olives fruit are harvested when they reach the ripen stage, and their color become purple-green. As a result our olive oil has a green color with golden reflection, strong flavor and distinctive structure.

Agha's olive fruits are milled within 4h after harvest in modern olive-press machines. In absence of oxygen at 25-30° which keeps not only the natural components intact, but also alimentary and curative features.

Storing :

Conservation: our cisterns are made of stainless steel away from extreme light and temperature,temperature less than 25°. We are decanting twice and bottling after February.

Agha's grove :

Aged Agha's olive trees are located at a height of 200/400 meters above the sea level in an area over looking on the east coast of the Mediterranean sea.

Agha's olive :

kaissy 36%,sorani 33%,frantoio 9%, zaity 7%, neballi 5.5% ,doebli 2%,other types 8% .

الحصاد و المعالجة :

تقطف ثمار الزيتون باليد عندما تصل إلى مرحلة النضوج ، يصبح اللون فيها الأخضر أرجواني مما يعطي زيتنا اللون الأخضر ذو الانعكاس الذهبي و النكهة القوية و التركيبة المميزة. يستخلص زيت زيتون الأغا بعد أربع ساعات من قطاف الثمار بأحدث الآلات بمعزل عن الأكسجين عند درجة ٢٥ - ٣٠ مما لا يحفظ المكونات الطبيعية فحسب بل أيضاً خاصية الغذاء و الدواء .

التخزين :

خزاناتنا مصنوعة من الستانلس ستيل بعيدة عن الحرارة و الضوء المباشر ، الحرارة في المستودع لا تتجاوز ٢٥ درجة و يتم الترقيد مرتين و تتم التعبئة بعد شهر شباط

حقول الأغا :

مكونة من أشجار الزيتون المعمرة المتواجدة على ارتفاع ٢٠٠ - ٤٠٠ عن سطح البحر في منطقة مطلة على الساحل الشرقي للبحر الأبيض المتوسط .

زيتون الأغا :

القيسي ٣٦% ، الصوراني ٣٣% ، الفرونتويو ٩% ، الزيتي ٧% ، النيبالي ٥,٥% ، دعييلي ٢% ، تريليا ٢% ، و أنواع متفرقة أخرى ٨%

The taste of excellence

Extra virgin olive oil :

selecting only the finest quality Syrian olives, our extra virgin olive oil is cold pressed to deliver a beautiful golden hue that is healthy and delicious .

Specification :

cold press
100% natural
acidity less than 0.8%

Virgin olive oil :

Our virgin olive oil can show the designation of origin, in cases where the product meets the specific characteristic associated with particular region.

Specification :

cold press
100% natural
acidity less than 2%

How to store your olive oil :

Never store your olive oil in direct light or heat or humidity as this will make it deteriorate quickly, when exposed to air, light or high temperature, the oil can go to rancid . Always keep it in a cool, dark place, tightly sealed.

التميز بالطعم

زيت زيتون الآغا :

هو الزيت المستخلص مباشرة وبشكل كامل من ثمار الزيتون الطازجة بطرق ميكانيكية وفيزيائية بسيطة دون أية معاملات حرارية أو كيميائية مما يجعله صحيًا وشهيًا.

المواصفات زيت الزيتون البكر:

عصر على بارد

طبيعي ١٠٠٪

الحموضة أقل من ٢٪

المواصفات زيت الزيتون البكر الممتاز :

عصر على بارد

طبيعي ١٠٠٪

حموضة أقل من ٠,٨٪

وفق أعلى معايير الإنتاج العالمية

كيفية تخزين زيت الزيتون:

ابتعد عن تخزين زيت الزيتون في الضوء المباشر أو الحرارة أو الرطوبة فقد يؤدي تعرضه للضوء والهواء والرطوبة إلى فقدانه لبعض مكوناته التي يحتاجها الجسم و التي تعطي زيت الزيتون خصوصيته الصحية و التي تميزه عن باقي أنواع الزيوت الغذائية لذلك يجب حفظه دائمًا في مكان بارد ومظلم والتأكد من أنه محكم الإغلاق .



Our olive oil range available in the following ready-bottled and packed options.

Packaging	Bottle color extra virgin olive oil	Bottle color virgin olive oil
250ml 24 bottles per case	UVAG (transparent)	UVAG (transparent)
500ml 12 bottles per case	UVAG (transparent)	UVAG (transparent)
750ml 12 bottles per case	UVAG (transparent)	UVAG (transparent)
Metal tins : 1 ltr pake of 6 units		
Metal tins : 4 ltr pake of 4 units		
Metal tins : 10 ltr pake of 1 units		



ARACHA
Extra Virgin
Olive Oil
100% Pure Olive Oil



750 ml



500 ml



250 ml



10 ltr



4 ltr

Homs - Syria - Mesyaf Road 17km Till
Tel : +963 31 9996 - Fax : +963 31 770 11 50
Email : info.blueline@gmail.com
www.aghaoliveoil.com

