

Beslenmenize büyük katkı; Kuru Meyve ve Sebzelerimiz...

Tedra di Verde, Pamukova'nın bereketli topraklarında özenle yetiştirilen sebze ve meyveleri döneminde hasat eder, tazelik döngüleri kırılmadan işler ve kapalı sistem kurutma fırınlarında katma değerli ürüne dönüştürür. Hiçbir katkı maddesi veya koruyucu eklemeyen paketler. Antioksidan, lif, mineral ve karbonhidrat bakımından zengin, yerel koku ve tatlara sahip özenli ürünlerimizin farkını, paketini açtığınızda hemen hissedeceksiniz.

Bin bir faydasıyla Geleneksel Pekmezimiz...

Üzüm yetiştiriciliği, Pamukova Bölgesi'nin genlerine işlemiş bir gelenek, yetiştiriciler için bir yaşam biçimidir. Tedra di Verde Üzüm Pekmezi, bölgemizde özenle yetiştirilen yerel sofralık üzümlerin, nesilden nesile aktarılan geleneksel tariflerle işlenmesi ve bölgenin kireçli toprağı ile harmanlanıp elde edilir. Zengin vitamin ve mineralleriyle vazgeçilmez bir besin ve enerji kaynağınız olacak.

Kahvaltının en tatlısı Reçel ve Marmelatlarımız...

Tedra di Verde Reçel ve Marmelatları, özenli üretim yapılan tarım arazilerinden elde edilen taze meyvelerle, besin değeri ve kıvam dengesi gözetilerek, en az % 45 meyve içerecek şekilde üretilir. Kahvaltı sofralarınız, artık güvenle ikram edebileceğiniz Tedra di Verde Reçel ve Marmelatlarıyla daha da zengin olacak.

Yemeklerinizin vazgeçilmezi olacak

Domates Soslarımız...

Bölgemiz toprak yapısına uygun fiderlerden, pestisit kullanılmadan elde edilen besin değeri yüksek domateslerimiz geleneksel tariflere uygun olarak işlenerek Tedra di Verde Domates Soslarına dönüşüyor.

Bütün ağaçların ilki olduğuna inanılan Zeytin...

Tüm kutsal kitaplarda, yaradılış ve kuruluş efsanelerinde yerini alan zeytin, sofralarımızın olmazsa olmazı... Tedra di Verde'nin Siyah Kuru Sele Siyah Zeytinleri, kendine has tadı ve özellikleriyle sofranıza ulaşıyor.

İnsanlık tarihi kadar eski Zeytinyağı...

Zeytin ağacının temsil ettiği değerlerin aşığıyız ve bu aşkı zeytinyağlarımıza yansıtmak için çok çalışıyoruz! Sadece 'Onarıcı Tarım Prensipleri'ni uygulayarak dalından toplanan zeytinlerimiz, zengin yağı ve meyvesi ile Erken Hasat Soğuk Sıkım ve Olgun Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı olarak Tedra di Verde ile yemeklerinize lezzet, siz ve sevdiklerinize hayat veriyor.





Bağdat Caddesi Burç Sitesi No: 97-7
Feneryolu - Kadıköy - İstanbul



İsabalı Köyü - Pamukova / SAKARYA



Tel. (+90) 542 188 04 54



siparis@tedradiverde.com



www.tedradiverde.com



/tedradiverde

Üretim Modeli ve Tesis

Güç birliğinin dönüştüren gücü...

Tedra di Verde “yerelde seri ve özenli üretim” işletme modeliyle farkını ortaya koyuyor. Meyve ve sebzelerin tazelik döngüsünü, besin değerini koruyabilmek, operasyonun karbon ayak izini minimuma indirebilmek adına, üretim tesisinin en fazla 2 km çapında bulunan seçilmiş tarım arazilerinden, sadece 1.sınıf kalite standardına sahip taze ürün tedarik ediyor. Aynı gün içerisinde işlenebilecek kadar ürünü, doğru zamanda hasat edip, uluslararası standartlara sahip tesisinde işleme alıp, kapalı sistem olarak faaliyet gösteren kurutma fırınında, hijyenik koşullarda kurutuyor.

Meyve ve sebzenin çeşidine, su oranına göre değişmek suretiyle, ortalama en erken 14 saat ile en geç 76 saat içerisinde ürünler kurutularak hızlıca paketleniyor.

Tedra di Verde üretim tesisinden çıkan hiçbir ürün, kimyasal ek işlem görmez, içlerine koruyucu veya tat değişimi sağlayan hiçbir katkı maddesi eklenmez. Ürünlerin kalitesi, belirli periyodlarda, pestisit ve aflatoksin parametrelerini inceleyen laboratuvar testleri ile raporlanarak kanıtlanır ve kayıt altına alınır.



Hikayenin Kahramanları

Dört nesildir bu toprağa hayat verenler iş başında!

Tarım bilgisi, çalışkanlığı, geniş bakış açısıyla dört nesildir İsabalı Köyü'nde toprağa değer katan, bu bölgenin havasını, suyunu, florasını, toprağını, meyvesini çok iyi bilen tarım emekçisi Uysal Ailesi'nin birikimi, Pizrenli Ailesi'nin bu topraklarda gerçekleştirmek istediği dönüşüm vizyonuna ve katma değerli üretim projesine güç verdi.



Meyvenin doğasını derinlemesine bilen Uysal Ailesi ile, gelecek vizyonunu oluşturup, köyün içerisindeki gıda üretim altyapısını kuran Pizrenli Ailesi el ele verdi. Uysal Ailesi, belirlenen üretim standartlarını çerçevesinde, özenle meyve&sebze seçiminden, işlenmesinden ve üretilmesinden, Pizrenli Ailesi ise markanın, bu yerelde özenli üretim projesinin ve sonucu olan kaliteli ürünlerin kitlelere ulaştırılmasından sorumlu.

Birbirini tamamlayan bu ekip oluşturdukları güç birliğiyle özenli, sağlıklı, katkısız ürünler üretmenin yanı sıra köyde sürekli istihdam sağlamayı, gençlerin köylerinde kalarak katma değerli üretime katılmalarını teşvik etmeyi de hedefliyor.

minimize etmiş üretim modeliyle ürünlerimizi tazelik, doğallık zincirini kırmadan son kullanıcıya hızlı bir şekilde ulaştırabiliyoruz. Bunun yanında köyümüzde, kadınlarımızın sorumluluk almasını ve iş gücüne katılımını önceleyerek, sürekli istihdam sağlıyor, gençlerimizin köylerinde kalarak bir gelecek kurmalarını, üretmelerini teşvik ediyor, özenle üretilen ürünlerimizi sempatik köyümüz İsabalı'ndan Türkiye'nin dört bir yanına ve Dünya'ya ulaştırabilmeyi hedefliyoruz.

Bu yolculuğun daha başındayız ve yapacak çok işimiz var, ancak doğru yolda olduğumuzu biliyor, hedeflerimize sizlerle ulaşacağımıza inanıyoruz. Hayallerimiz büyük ve uzun vadeli. Bir köyün dönüşümüne, gelişim yolculuğuna önayak olabilirsek, yerelde kalkınmaya güzel bir örnek yaratabilirse, tarım emekçilerimizin doğaya ve toprağın sağlığına daha çok özen gösterdikleri bir ortamı teşvik edip, bölgenin florasını ve çeşitliliğini bir nebze daha zengileştirebilirsek ne mutlu bize. Biz yerelde üretmeyi ve toprakla bütünleşmeyi çok sevdi. Umarız siz de bu emek ve özeni en az bizim kadar seversiniz. Hepimize iyi yolculuklar!



Hikayemiz

Değer üretmeye aşık bir aile...

Emekle beslenmiş bir değer üretebilmek, cömert toprağa hak ettiği özeni gösterebilmek, insan emeğinin kutsallığını kızımıza, Arya'mıza, hatta gelecek nesillere aktarabilmek adına çıktığımız uzun soluklu bu yolculuğun ilk küçük adımlarını 2019'da yol arkadaşım Merve Pizrenli ile birlikte attık. Bizlere toprak sevgisini, iş disiplinini ve değer üretme azmini küçüklükten aşılayan babamız Erkan Pizrenli başta olmak üzere tüm ailemizin ve güç birliği yaptığımız deneyimli tarım emekçisi Uysal Ailesi'nin desteği ile iki yıllık yoğun bir planlama ve çalışma sonucu Pamukova İsabalı Köyü'nde mikro ölçekli bir zirai kalkınma projesini başlattık. Nasıl mı?



Köyümüzün bereketli topraklarında özenle, onarıcı tarım prensiplerine bağlı olarak yetiştirdiğimiz sebze ve meyvelerimizi, güç birliği yaptığımız tarım emekçilerimiz ile birlikte, yine aynı köyün içinde uluslararası standartları baz alarak kurduğumuz üretim tesisimizde özenle kurutuyor, titizlikle işliyor, katma değerli birer ürüne dönüştürüyor, tüm aracılık bariyerlerini kaldırarak, doğrudan satış kanallarımız ile sizlerin beğenisine sunuyoruz. Bu özgün, çağın şartlarına, taleplerine hızlı adapte olabilen, yerelde karbon ayak izini