Alhatoğlu'ndan Zeytinli Makarna

Akhisar merkezli Alhatoğlu, geleneksel yöntemlerle üretilen Olive Works Zeytinli Makarna'yla, tüketicilerin makarnayı 'daha lezzetli ve sağlıklı' tüketmesini sağlamayı hedefliyor. Firmanın bir hedefiyse katma değer sağlamak.



Alhatoğlu Zeytinyağları ortağı Alper Alhat, geleneksel yöntemlerle durum buğdayı, durum irmiği ve yumurta ile üretilen makarnanın en önemli özelliğinin vitamin, polifenol ve lif bakımından zenginleştirilen yüzde 30 oranında zeytin içermesi olduğunu söyledi. Alhat, **"Damak tadına önem verenler, makarnayı daha sağlıklı ve lezzetli tüketmek isteyenler için çok iyi bir seçenek sunuyoruz."** dedi.

Normal makarnalardan daha kısa sürede haşlanabilen ve aromasıyla sadece zeytinyağı gezdirilerek bile servis edilebilen Olive Works Zeytinli Makarna için farklı ve lezzetli sos tariflerinin de internet sitesinde yer aldığına dikkat çeken Alhat, **"Üreticiler olarak her yıl kaliteli ürün ve yüksek verim hedefliyoruz. Bu hedeflerimizin yanına yeni pazarlama fikirlerini de koyarak ürünümüze katma değer kazandırıp üreticimize fayda sağlamak istiyoruz. Olive Works Zeytinli Makarna işte böyle bir isteğin ürünü."** diye konuştu.

