



Odatv > GastrOda > Köstem Zeytinyağı'na JOOP 2025'ten altın madalya

Köstem Zeytinyağı'na JOOP 2025'ten altın madalya

Köstem Memecik natürel sızma zeytinyağı, Tokyo'da düzenlenen Japan Olive Oil Prize (JOOP) 2025 yarışmasında Altın Madalya kazandı. Bu prestijli ödül, zeytinyağımızın uluslararası kalite ve lezzet standartlarını karşıladığını tescilleledi.

03 Temmuz 2025 09:45 | Son Güncelleme: 03 Temmuz 2025 09:49

A+ A- [f](#) [x](#) [t](#) [m](#) [s](#) [p](#)



Tokyo'da düzenlenen ve dünyanın en prestijli zeytinyağı yarışmalarından biri olan Japan Olive Oil Prize (JOOP) 2025 sonuçlandı. Gururla duyuruyoruz: Köstem Memecik Natürel Sızma Zeytinyağı, bu uluslararası platformda Altın Madalya ile ödüllendirildi!

JOOP NEDİR?

Japan Olive Oil Prize (JOOP), her yıl Japonya'da gerçekleştirilen, dünya çapındaki en kaliteli natürel sızma zeytinyağlarını ödüllendiren saygın bir yarışmadır. Organizasyon, Japonya İtalyan Ticaret Odası (ICCJ) tarafından yürütülür ve jüri, farklı ülkelerden gelen uluslararası duyuşsal analiz uzmanlarından oluşur. Tüm değerlendirmeler, kör tadım yöntemiyle yapılır; böylece sadece ürünün lezzeti, aromatik dengesi ve doğallığı ön planda tutulur.



GÜNÜN ÖNE ÇIKAN HABERLERİ



İklim değişikliği ile arsenik tehlikesi soframızda



Roma'nın balık kokulu sırrı: Garum



4 Temmuz'un lezzetleri göçmen mutfağından



Gürcistan'ın vejetaryen dostu antik şehri



'Sonsuz kimyasallara' karşı doğal kalkan



BU ÖDÜL NEDEN ÖNEMLİ?

- Japonya gibi rafine ve seçici bir pazarda ödül almak, ürünün dünya standartlarında bir kaliteye sahip olduğunu gösterir.
- JOOP, sadece tat değil, üretim yöntemi, doğallık ve aroma yapısını da dikkate alır.



- Ödül alan zeytinyağları, Japonya'daki premium şefler ve gurme tüketiciler tarafından tercih edilir.
- Bu ödül, marka itibarı, küresel görünürlük ve ihracat gücü açısından büyük bir adımdır.

Odatv.com

Köstem Zeytinyağı | zeytinyağı | ödül | Japonya | Joop | GastrOda



GÜNÜN ÖNE ÇIKAN HABERLERİ

GastrOda

tümü



İskoç kökenli İtalyanların huzurlu Barga'sı



4 Temmuz'un lezzetleri göçmen mutfağından



Roma'nın balık kokulu sırrı: Garum



İklim değişikliği ile arsenik tehlikesi soframızda



Gürcistan'ın vejetaryen dostu antik şehri



Sebzelerde vitamin kaybı gerçek mi, efsane mi



'Sonsuz kimyasallara' karşı doğal kalkan



Gault&Millau Türkiye Bodrum buluşması