



מוצרי החנות של שמן דגניה

**שמן דגניה - בית הבד בקיבוץ דגניה א'**  
**שעות הפעילות של החנות**  
**ומרכז המבקרים: בימים א'-ה'**  
**בין השעות 09:00-16:00,**  
**בימי ו' - 09:00-13:00**  
**בשבתות וחגים,**  
**בין השעות 10:00-16:00.**  
**טלפון 04-6608641**

סופקת. טעמת טיפת שמן ומיד תתמלא נפשך אהבה לחיים. כמה טיפות ואתם עולים על המסלול בדרך אל האושר. כי השמן שלנו מתובל בערכים. שמן הזית שלנו שומר עליך חסין מפני הבליים אופנתיים. הוא עוזר לך לשמור על האורגניזם שלך. לבריאות. המביא מודעה זו (או את הקופון בעמוד 11) יקבל, במהלך חודש יוני, 10 אחוז הנחה על מוצרי החנות (אין כפל מבצעים).

בבית הבד "שמן דגניה" - חנות מפעל ומרכז מבקרים.

בחנות המיוחדת ניתן לרכוש את שמן הזית המקומי, על שלל טעמו וניחוחו.

השמן בדרגת כתית מעולה והוא מופק מפרי המסיק האחרון. לצד השמן ניתן לרכוש מוצרים נוספים ממוצעי דגניה - שקד טבעי ותמרים.

ובנוסף בתנות: זיתים, דבש, ממרחים, קונפיטורות, רות, רטבים, טחינה ועוד...

לכבוד החג אנו יוצאים במבצעים לתושבי העמק: שמן זית 18 ליטר מכל הזנים רק ב 500 שקלים. שמן זית 4 ליטר, מזן ברנע ובלנד הבית קורטינה עם ברנע בלבד - רק ב 125 שקלים.

נעמה קופרשטיין, מרכז המבקרים וחנות שמן דגניה: "אנשים משלמים במיטב כספם עבור גחמות אופנתיות מתקדמות. מאה חברים נוספים מציעים להם תברות, והם נשארים גורא בודדים. מנוכרים. רובם משועממים עד מוות. וכדי לא למות משעמום רוכשים עוד גאדג'ט חדש: המצאה מגניבה שעושה שימוש בחולשת ההמונים לתועלת הסטארט אפ הבא. שטיפות המוח התקשורתיות המתלהמות, משכיחות מלב את המוצרים פשוטים, המרגשים. כמו למשל שמן זית איכותי שמיוצר בזיעת אפיים מחבבת. כשאנחנו מוכרות את שמן הזית שלי, נו, אנחנו לא מוכרות רק רוטב לסלט בבקבוק כהה. אנחנו מוכרות חיים חדשים, ידידות אמונה וכבוד. בשמן שלנו מקופל סיפור חיים שלם: חלוצים. דגניה. חקלאות. דור צעיר. טבע. אמונה. עבודה. אהבה. לכן, השמן שלנו הוא, בעצם, כמו ספר טוב. אוהבי סיפורים טובים לא ישתעמו לעולם. הנפש תהיה שבעה ומי



## שמן דגניה

במלאת מאה שנים להיווסדה של קבוצת דגניה, אשר בעמק הירדן, הוקם בחצר המשק בית בד מודרני ומשוכלל. בית הבד הוא חלק מתנופת פיתוח החקלאות בדגניה א'.

בית הבד עובד במשותף עם מעבדת שירות שדה משוכללת, אשר בעמק הירדן ובדיקות המעבדה כוללות: בדיקת שמן בגפת, חמיצות, פראוקסידיים, פוליפנולים.

כל מנה (סט) עוברת בדיקת מעבדה, וזהו חלק מפרוטוקול העבודה של בית הבד.

בית הבד פועל באישור משרד הבריאות, איכות הסביבה והרבנות הראשית.

בית הבד שלנו הינו כשר למהדרין ועל כל מוצרינו תו איכות של מועצת הזית, ומדבקת כחול-לבן מטעם משרד המסחר והתעשייה בבית הבד בדגניה עוצרים את שמנם של מגדלים מאזור "סוכב כנרת" וכמובן את השמן של כרמי דגניה מהזנים: ברנע, סורי, קורטינה, פישולן ופיקואל.