



Pestisit içermeyen zengin domatesli menü

Yenilikçi, sürdürülebilir, teknolojik ve jeotermal tarımın öncü markası **Agro Termal**, tarımdaki verimliliği üst düzeye ulaştırırken, sağlıklı ve güvenilir içerikli ürünler sunmaya devam ediyor. Son dönemde gıda sektörünü derinden etkileyen pestisit konusunda çeşitli Ar-Ge çalışmaları gerçekleştiren **Yediyol Holding** bünyesinde yer alan **Seven For Life Thermal Hotel** mutfağının usta şefleri, **Agro Termal**'in ürünleriyle harikalara imza atıyor. **Jeotermal enerjiyi** topraksız tarımda kullanarak yüksek kaliteli tarım ürünleri yetiştiren **Agro Termal**, domates üretiminde yeni standartlar belirlemeye devam ediyor. **Seven For Life Thermal Hotel**'in mutfak şefleri **Agro Termal** seralarında yetişen domateslerle yeni tarifler oluştururken bilinen yemeklere de lezzet katıyor. **Agro Termal**'in pestisit içermeyen domateslerini kullanan **Seven For Life Thermal Hotel** mutfak şefleri, Domates Mucveri, Domatesli Açma, Domates Cipsi, Domatesli Carpaccio, Domatesli Lokum, Domatesli Dondurma, Domates Reçeli ve dahası birbirinden eşsiz lezzet ile damaklarda unutulmaz tatlar bırakıyor. Zararlı organizmaları engellemek, kontrol altına almak ya da zararlarını azaltmak için kullanılan madde ya da maddelerden oluşan karışımları tanımlamak için kullanılan "pestisit" içeriğinin toplum sağlığı açısından ciddi sorunlara yol açma potansiyeli taşıyor. Konunun altını çizen **Yediyol Holding** Yönetim Kurulu Başkanı **Muhammet Şuheyb Mendi**, "**Agro Termal**'de topraksız tarımda domates üretimimize başladığımızdan bu yana, en büyük önceliğimiz sağlıklı ve güvenilir ürünler sunmak oldu. Bu süreçte, laboratuvar sonuçlarımızda hiçbir pestisit bulgusuna rastlanmadığı sonucu çıktı. Otelimizin mutfağında da gönül rahatlığıyla kullandığımız domateslerimiz, misafirlerimizin de dikkatini çekiyor." dedi.