Zeytinyağı

2026

TOPRAKTAN SOFRALARA ZAMANSIZ MİRAS



Ölümsüz Ağacın Meyvesi...

Zeytinyağınızı Küçük Ritüellerle Yaşatın

Her Damlanın Bir Coğrafyası Var

Lezzet Haritası

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

Ölümsüz Ağacın Meyvesi...

Binlerce yıllık bir miras...

Akdeniz'in kadim topraklarında binlerce yıldır kök salan zeytin ağacı, insanlık tarihi boyunca bereketin, barışın ve bilgeliğin simgesi olmuştur. Yüzyıllara meydan okuyan gövdesi, her bahar yeniden yeşeren dalları ve nesiller boyu sunduğu meyveleriyle **"ölümsüz ağaç"** olarak anılmıştır.

Antik uygarlıklardan günümüze uzanan bu eşsiz mirasın en kıymetli armağanlarından biri ise zeytinyağıdır. Doğanın, toprağın ve zamanın izlerini taşıyan her damlası, binlerce yıllık bir kültürün bugüne ulaşan hikayesidir.

Kalite bahçede başlar...

Her zeytinyağı, yetiştiği coğrafyanın ve onu var eden doğanın karakterini taşır. Zeytinin çeşidi, hasat zamanı, iklim koşulları ve üretim teknikleri bir araya gelerek kendine özgü bir duyusal kimlik oluşturur.
Bu kimlik; zeytinyağının aromasında, acılığında, yakıcılığında ve damakta bıraktığı izde hayat bulur.

Duyusal profil nedir?

Duyusal profil, zeytinyağının kokusunda, tadında ve ağızda bıraktığı hislerde kendini gösteren özelliklerin bütünüdür. Bir zeytinyağını tattığımızda algıladığımız aromalar, meyvemsilik, acılık ve yakıcılık gibi nitelikler, onun kendine özgü duyusal karakterini oluşturur.
Bu özelliklerin yoğunluğu ve birbiriyle olan dengesi, her zeytinyağının farklı bir kimliğe sahip olmasını sağlar.

Meyvemsilik

Meyvemsilik, zeytinyağının kokusunda ve tadında algılanan, zeytin meyvesine özgü karakteristik aromaların bütünüdür.
Yeşil meyvemsilik:
Çimen, yeşil domates, enginar, taze yaprak ve badem gibi taze, bitkisel aromaları çağrıştırır..
Olgun meyvemsilik:
Olgun zeytin, elma, muz ve yumuşak meyve çağrışımlarıyla kendini gösterir.



Bu aromaların tümü her zeytinyağında bulunmaz.
Her yağ, sahip olduğu özelliklere göre farklı aromatik notalar sunar.

Acılık

Zeytinyağının dil üzerinde hissedilen karakteristik tat özelliklerinden biridir. Özellikle erken hasat zeytinlerden elde edilen yağlarda daha belirgin olabilir.

Acılık, tek başına bir kusur göstergesi değildir; zeytinyağının doğal duyusal özelliklerinden biridir.

Yakıcılık

Zeytinyağı yutulduktan sonra boğazda hissedilen, karıncalanma veya hafif yanma şeklinde ortaya çıkan duyusal özelliktir. Bazı zeytinyağlarında hafifçe hissedilirken bazılarında daha belirgin olabilir.

Aroma karmaşıklığı

Bir zeytinyağında birden fazla aromatik özelliğin bir arada algılanmasıdır. Yeşil çimen, enginar, badem ve çeşitli bitkisel çağrışımların birlikte hissedilmesi, yağın aromatik zenginliğini ortaya koyar.

Denge ve kalıcılık

Nitelikli bir duyusal deneyimde meyvemsilik, acılık ve yakıcılık birbiriyle uyum içinde hissedilir. Bu özelliklerin ağızda bıraktığı etkinin süresi ise kalıcılığı ifade eder. Yoğun bir yağ mutlaka dengeli olmayabilir. Önemli olan, duyusal özelliklerin birbiriyle kurduğu uyumdur.

Renk, kalitenin göstergesi değildir.
Zeytinyağının yeşil veya sarı tonlarda olması, tek başına kalitesini belirlemez. Renk; zeytinin çeşidine, olgunluk derecesine ve üretim koşullarına bağlı olarak değişebilir.

Natürel sızma, natürel birinci, rafine ve riviera zeytinyağları karşılaştırılırken asitlik oranının tek başına lezzeti veya bütün kalite özelliklerini ortaya koymadığı unutulmamalıdır. Zeytinyağının niteliğini anlamak için kimyasal analizlerin yanı sıra, duyusal değerlendirmelerin de dikkate alınması gerekir.

Coğrafi İşaretli Zeytinyağları



Edremit Zeytinyağı

Ayvalık Zeytinyağı
Burhaniye Zeytinyağı
Edincik Su Zeytinyağı

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı

Geyikli Zeytinyağı
Bayramiç Zeytinyağı

Akhisar Domat Zeytinyağı
Akhisar Uslu Zeytinyağı
Soma Zeytinyağı

Güney Ege Zeytinyağları
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı

Kuzey Ege Zeytinyağları

Aydın Memecik Zeytinyağı

Milas Zeytinyağı

Mut Zeytinyağı

Tarsus Sarıulak Zeytinyağı

COĞRAFİ İŞARET
Yöresine Özgü Ürün

Coğrafi İşaretli Ürün Nedir?

Kalitesi ve ünü belli bir coğrafi kökenden gelen üründür.
Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilir.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34 üncü maddesine göre;

Menşe adı TR

Menşe adı EU

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere "menşe adı" denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.
AB tesciline sahip zeytinyağlarımızın olduğu bölgeler, Mut, Aydın, Edremit, Milas'dır.

Mahreç İşareti TR

Mahreç İşareti EU

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere "mahreç işareti" denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.





METRO CHEF NATÜREL SIZMA MİLAS ZEYTİNYAĞI

Metro Chef Natürel Sızma Milas Zeytinyağı, Türkiye'de Avrupa Birliği'nden Coğrafi işaret tescili alan ilk zeytinyağı olan Milas Zeytinyağı olma özelliği taşır.

Ekim, Kasım aylarında erken dönemde, olgunlaşmamış yeşil zeytinlerden elde edildiği için yağın lezzeti yüksektir.

Soğuk sıkım metodu ile üretilmiştir.

METRO CHEF NATÜREL SIZMA AYVALIK ZEYTİNYAĞI

Türkiye'nin ilk coğrafi işaret tescili alan zeytinyağı olma özelliğini taşır, soğuk sıkım metodu ile üretilmiştir.

Ekim,kasım aylarında erken dönemde olgunlaşmamış yeşil zeytinlerden elde edildiği için yağın lezzeti yüksektir.

Asit oranı düşüktür, böylece aromasını koruyarak yumuşak bir lezzet hissettirir.



Natürel Sızma Milas Zeytinyağı
500 ml



Natürel Sızma Ayvalık Zeytinyağı
500 ml

Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir.

METRO CHEF SIKILABİLİR NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağıdır.

Hafif ve pratik sıkılabilir ambalajı sayesinde mutfakta kolayca kullanılabilir, porsiyon kontrolü sağlar.

Zengin aroması ve dengeli lezzetiyle günlük kullanıma uygundur.



METRO Chef

Sıkılabilir Natürel Sızma Zeytinyağı
750 ml



RIOBA

Sızma Zeytinyağı
1 L

YERLİ ÜRETİM Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir.

METRO CHEF NATÜREL SIZMA SPREY ZEYTİNYAĞI

Asit oranı düşüktür, ürün hava ve tüp ile teması olmadan el değmeden üretilmiştir, Ürünler üzerinde kullanımında eşit püskürtme deneyimi sağlar. (Cozy kapak-bag on valf)



COZY KAPAK

BAG ON VALF

METRO Chef

Sprey Natürel Sızma Zeytinyağı
200 ml



COZY KAPAK

BAG ON VALF

TRÜF AROMALI

METRO Chef

Sprey Trüf Aromalı Sızma Zeytinyağı
125 ml

METRO CHEF TRÜF AROMALI NATÜREL SIZMA SPREY ZEYTİNYAĞI

Kendine has lezzet,koku ve yüksek trüf aroma oranına (%3) sahiptir. Asit oranı düşüktür, ürün hava ve tüp ile teması olmadan el değmeden üretilmiştir, Ürünler üzerinde kullanımında eşit püskürtme deneyimi sağlar. (Cozy kapak-bag on valf)



aro

Natürel Sızma Zeytinyağı
1 L / 5 L



aro

Natürel Sızma Zeytinyağı
5 L



aro

Riviera Zeytinyağı
2 L / 5 L



aro

Riviera Zeytinyağı
5 L



aro

Riviera Zeytinyağı
18 L





Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir. YERLİ ÜRETİM

Zeytinyağını Doğru Saklama Rehberi



Zeytinyağı, doğanın sunduğu en zarif ve hassas lezzetlerden biri. Şişenin içindeki bu değerli yeşil, doğru şekilde muhafaza edildiğinde yalnızca tadını değil, besleyici değerini de uzun süre koruyor. Lezzetin ömrünü uzatmak için dikkat edilmesi gereken birkaç basit ama etkili detay var.

Işıktan Uzak Tutun



Güneş ışığı zeytinyağını hızlıca okside eder. Bu da hem kokusunda hem tadında bozulmalara yol açar. Şeffaf şişelerde veya ışık alan yerlerde saklamak yerine, koyu renkli cam şişelerde ve serin, karanlık bir dolapta muhafaza etmek en sağlıklı yöntem.

Isıya Maruz Bırakmayın



Zeytinyağı ani ısı değişimlerine karşı oldukça duyarlıdır. Ocak, fırın gibi sıcak noktaların yakınında durduğunda dengesi bozulabilir. İdeal saklama sıcaklığı 18–22°C arasındadır. Ne buzdolabında donmalı, ne de mutfak sıcağında yıpranmalı.

Hava Temasını Azaltın



Zeytinyağıyla hava teması ne kadar azalırsa, tazeliği o kadar uzun sürer. Kapağı açık bırakılan ya da ağzı tam kapanmayan şişelerde lezzet zamanla solmaya başlar. Kullanım sonrası şişenin kapağını sıkıca kapatmak, küçük hacimli ambalajlarla kısa sürede tüketmek her zaman daha iyi sonuç verecektir.

Uygun Bir Kap Seçin



Zeytinyağını uzun süre saklamak için cam, seramik ya da paslanmaz çelik kaplar tercih edilebilir. Plastik, zamanla koku ve tat geçirebilir; bu da yağın karakterini bozar. Işık geçirmeyen koyu renkli cam şişeler bu yüzden hem koruyucu hem de nötr bir ortam sağlar.

Şişenizi Temiz Tutun



Yeni yağı bir kaba aktarmadan önce, eski yağ kalıntılarından arındırmak gerekir. Temiz, kuru ve kokusuz bir şişe, yağın raf ömrünü uzatır. Küçük bir detay gibi görünse de, tazeliği doğrudan etkiler.

Zeytinyağı Çeşitleri ve Aralarındaki Farklar Nelerdir?

Natürel Sızma

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden %0,8'in altında olan, meyvemsiliği yüksek ve hiçbir duyusal kusuru bulunmayan yağlardır.

Natürel Birinci

Serbest yağ asitliği % 0,8 ile %2 arasında olan, duyusal analizde pozitif özellik içeren ancak negatif özellik içermeyen yağlardır.

Riviera

Duyusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan yağlar, fiziksel rafinasyona tabi tutularak yağdaki istenmeyen asit ve kokunun giderilmesi sağlanır. Rafinasyon ile elde edilen zeytinyağına %10-15 Natürel Sızma eklenir ve Riviera elde edilir.

Bunge, farklı tüketici segmentlerine yönelik zeytinyağı portföyüyle özellikle Ege bölgesi, Ayvalık ve Kuzey Ege zeytinyağı çeşitleri üzerine faaliyetlerini sürdürmektedir. **Komili** markasıyla özdeşleşen Ayvalık zeytinyağı geleneği öne çıkarken ürünlerin üretim ve tedarik kaynakları marka ve ürün çeşitlerine göre farklılık göstermektedir.



KOMİLİ
Natürel Sızma
Zeytinyağı
5 L



KOMİLİ
Ege
Natürel Sızma
Zeytinyağı
5 L



KOMİLİ
Riviera
Zeytinyağı
5 L

Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir. YERLİ ÜRETİM



Natürel Sızma Zeytinyağları Kendi İçinde Çeşitlere Ayrılabilir

Natürel sızma zeytinyağı kategorisinde özel ürünler olarak da adlandırılan, zeytinin hasat tarihine, üretim ve sıkım şekillerine göre farklılaşan zeytinyağı çeşitleri de vardır. Bu ürünler klasik natürel sızma zeytinyağlarına göre daha az miktarda üretilir ve daha değerli ürünlerdir.



Erken Hasat

Henüz olgunlaşmamış yeşil taneli zeytinlerin meyvemsi tat ve kokularının en yüksek olduğu dönemde dalından toplanıp sıkılmasıyla elde edilen zeytinyağıdır.



Organik

Organik tarım yöntemleriyle yetiştirilen zeytinlerden elde edilen zeytinlerin sıkılması sonucu üretilen zeytinyağları 'organik zeytinyağı' olarak tanımlanmaktadır.



Taş Baskı

Eski usul olarak da adlandırılan taş değirmenlerde zeytinlerin sıkılması ile üretilen zeytinyağları 'taş baskı' olarak tanımlanmaktadır.



Filtresiz

Herhangi bir filtrasyondan geçirilmeden şişelenen zeytinyağlarını tanımlamaktadır. Filtre edilmediğinden zeytin tanecikleri içerebilir.

Zeytinyağını Yeniden Tanıyalım

Zeytinyağında acı her zaman kötü, yeşil her zaman daha kaliteli, düşük asit ise her zaman daha lezzetli demek değildir.
İyi bir zeytinyağını anlamak için tek bir özelliğe değil; zeytin çeşidine, kökenine, hasat dönemine, üretim yöntemine, meyvemsiliğine, acılığına ve yakıcılığına birlikte bakmak gerekir.
Çünkü her zeytinin, her yörenin ve her hasadın sofraya taşıdığı karakter farklıdır.

Zeytinyağı donar mı?

Zeytinyağı, tam derecesi net olmamakla beraber, 5 °C'nin altında donmaya başlar. Donmuş zeytinyağı ise oda sıcaklığında eriyerek sıvı haline geri gelir. Bu değişimde lezzetinden veya kalitesinden herhangi bir şey kaybetmez. Zeytinyağının üretim şekli ve zamanı, donma derecesini etkilediğinden her zeytinyağının donma derecesi birbirinden farklı olabilir.

Zeytinyağında düşük asit ne demektir?

Zeytinyağı, trigliserit oluşturan zeytin meyvesi içinde doğal olarak üretilir. Her trigliserit, gliserol adı verilen bir molekülle bağlanan üç yağ asidinden oluşan bir pakettir. Gliserol ile bu üç yağ asidi arasındaki bağ oldukça zayıf olduğu için oksidasyona imkan veren bir ortamda bağlar kırılır ve serbest yağ asitleri oluşur. İşte zeytinyağındaki asitliği bu serbest yağ asitlerinin miktarı belirler





KOMİLİ
Natürel Sızma
Zeytinyağı
2 L



KOMİLİ
Ege
Natürel Sızma
Zeytinyağı
2 L



KOMİLİ
Riviera
Zeytinyağı
2 L

Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir. YERLİ ÜRETİM

Ticaret ve Sanayi Kontuvarı A.Ş. (Kristal)
1938 yılından bu yana faaliyet gösteren Türkiye'nin ilk markalı ve ilk riviera tipi zeytinyağını üreten Türk gıda firmasıdır. Ayvalık ve İzmirde bulunan tesislerinde natürel sızma ve riviera zeytinyağları üretimlerini gerçekleştirmektedir.



KRİSTAL Natürel Sızma Zeytinyağı
2 L



KRİSTAL Riviera Zeytinyağı
2 L



KRİSTAL Natürel Sızma Zeytinyağı
2 L



KRİSTAL Natürel Sızma Zeytinyağı
5 L



KRİSTAL Natürel Sızma Zeytinyağı
5 L



KRİSTAL Riviera Zeytinyağı
5 L

YERLİ ÜRETİM Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir.



Zeytinyağındaki acı tat neden olur?

Acı tadın yoğunluğu kişiden kişiye göre değişebileceği gibi zeytinyağındaki acılık birçok nedenden olabilir fakat yüksek polifenollü zeytinyağında duyusal özellikler daha yoğun olabilir. Bu zeytinyağında bulunan polifenolün türüne bağlı olarak değişebilir. Örneğin oleuropein, boğazda acı bir tat kalmasına; oleacein ise biberimsi keskin bir lezzet alınmasına neden olabilir. Ancak tadarak ya da koklayarak yani sadece duyusal değerlere bakarak bir zeytinyağının polifenol değerinin yüksek olup olmadığını anlamak mümkün değildir.

Zeytinyağında düşük asit iyi midir?

Zeytinyağındaki düşük asit kaliteyi belirleyen faktörlerden biridir. Fakat zeytinyağında asidin düşük olması onun tek başına iyi bir yağ olduğunu kanıtlamaz. Bir başka doğru bilinen yanlış ise zeytinyağı ne kadar acıysa o kadar asidik olduğunun düşünülmesidir. Acı tadın asitlikle değil büyük oranda zeytinyağının içindeki polifenolle ilgisi vardır.

Hangi renk zeytinyağı daha kalitelidir?

Renk sanılanın aksine bir kalite göstergesi değildir. Hatta tadımlarda rengi belli olmasın diye renkli bardak kullanılır.

Zeytinyağı açılınca asitlik oranı artar mı?

Zeytinyağındaki serbest asitlerin miktarını etkileyen faktörler zeytin sineği ya da mantarların meyveye zarar vermesi, hasat sırasında zeytinin yaralanması ve hasattan sonra uzun süre bekletilmesidir. Zeytinde doğal olarak bulunan su ayrıştırıldığında serbest asitlerin oluşması da yavaşlar. Fakat kapağı açılan zeytinyağı zamanla hava ile temas edeceği için oksidasyon başlar ve asitlik derecesi yükselir. Bu sebeple zeytinyağı oda sıcaklığında, ağzı kapalı bir şişede ısı ve ışıktan korunarak 2 yıl boyunca saklanabilir.



Kozaklı, üç nesildir Türkiye'nin en önemli zeytin üretim bölgelerinden biri olan Ayvalık bölgesinde faaliyet gösteren; soğuğa dayanıklılığı, yüksek yağ oranı ve hoş aromasıyla tanınan zeytinyağlarının üretimini gerçekleştirerek Selme ve Kozoliv markalarıyla tüketicilerine sunmaktadır.

ORGANİK SERTİFİKALI



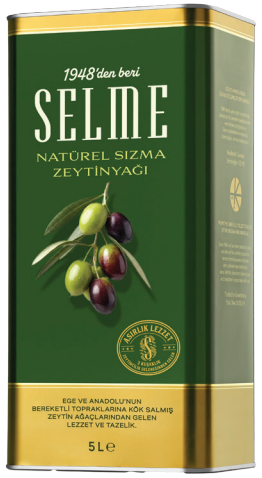
KOZOLİV Dağ Havası Organik Natürel Sızma Zeytinyağı
500 ml



KOZOLİV Deniz Esintisi Natürel Sızma Zeytinyağı
500 ml



KOZOLİV Natürel Sızma Zeytinyağı
2 L



SELME Natürel Sızma Zeytinyağı
5 L



SELME Riviera Zeytinyağı
5 L

Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir.

YERLİ ÜRETİM



Gurme Not:

Zeytinyağınızı Küçük Ritüellerle Yaşatın



Tadım Yapın

Taze zeytinyağını arada bir küçük bir kaşıkla deneyin. Meyvemsi, acımsı ya da biberimsi notalar hala canlıysa, yağınız formunda demektir. .



Koklayarak Başlayın

Zeytinyağının burnunuza gelen ilk kokusu çok şey söyler. Taze çimen, yeşil badem, domates yaprağı gibi doğal tonlar hala algılanıyorsa, doğru saklıyorsunuz.



Kullanımda Yaratıcı Olun

Sadece yemeklerde değil, taze meyvelerle, tatlılarda ya da kahvaltılık karışımlarda da kullanarak hem tazeliğini koruyabilir hem de farklı lezzetler keşfedebilirsiniz.



Sunumla Katmanlandırın

Sofrada zeytinyağını doğrudan şişeden dökmek yerine küçük kaselerde, baharatla ya da narenciye kabuklarıyla harmanlayarak sunmak, hem koruma hem de estetik açısından fark yaratır.

AKG Zeytincilik Gıda, Muğla Kavaklıdere bölgesindeki kendi zeytinliklerinden geleneksel yöntemle topladığı zeytinlerden, hasattan hemen sonra 2 saat içinde soğuk sıkım tekniği ile üretimini gerçekleştirdiği premium segmentteki ürünleriyle özel seriler sunmaktadır. Yüksek polifenol ve düşük serbest yağ asitliğini ön planda tutarak, Granpa markasıyla yöresel bir üretim hikayesi yaratmaktadır.



GRANPA
Acı Biberli Zeytinyağı
250 ml



GRANPA
Trilye Erken Hasat Zeytinyağı
500 ml

Nermin Hanım Zeytinliği, 2012 yılında kurulan, Balıkesir'in Havran ilçesinde faaliyet gösteren yerli bir zeytin ve zeytinyağı üreticisidir. Kaz dağları ve Edremit Körfezi çevresindeki kendi zeytinliklerinden elde ettikleri zeytinlerle kendi tesislerinde erken hasat, soğuk sıkım üretim yapmakta ve butik üretim gerçekleştirerek premium zeytinyağı segmenti ile tüketicilerle buluşmaktadır.



NERMİN HANIM
Natürel Sızma Zeytinyağı
500 ml



NERMİN HANIM
Natürel Sızma Zeytinyağı
1 L

Zeytin İskelesi, Ege bölgesi zeytinyağına odaklanarak natürel zeytinyağı ürünlerini önceliklendirmektedir. Sadece Ege, sadece natürel yaklaşımı ile ürünlerinde bölgesel zeytin kaynaklarını ve zeytinyağının doğal duyusal özelliklerini ön plana çıkaran bir konumlandırma benimsemektedir.



ZEYTİN İSKELESİ
Organik Natürel Sızma Zeytinyağı
1 L



ZEYTİN İSKELESİ
Organik Natürel Sızma Zeytinyağı
2 L

Bu sayfadaki ürünlerin tamamı yerli üretimdir. YERLİ ÜRETİM



Metro Türkiye Adına Sahibi ve Yazı İşleri Müdürü: Erhan Çetin • Görsel Yönetim ve Uygulama: Metro Türkiye Yayın Türü: Süreli yayın
Baskı: İhlas Gazetecilik A.Ş. Tel: 0212 454 30 00 Yönetim Yeri: Metro Türkiye, Güneşli - İSTANBUL Tel: 0212 478 70 00 www.metro-tr.com
Bir METRO GROUP üyesidir.

Metro Grosmarket Bakırköy Alışveriş Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. • Bu broşürdeki ürünler Metro Türkiye mağazalarında geçerlidir ve ürünler stoklarla sınırlıdır.

Mağazalarımızın açılış saatleri ve telefon numaraları için **www.metro-tr.com/magazalar** adresini ziyaret edebilirsiniz.