

Fresh Future

زيت الزيتون البكر الممتاز الطبيعي





FRESH FUTURE®



FRESH FUTURE®

شركة فريش فوتجور لزيت الزيتون تضغط على الحصاد الذي تجمعه من أشجارها في إيدريميت / باليكسير
يتم إنتاج زيت الزيتون الطبيعي عالي الجودة من الزيتون الذي يتم جمعه خلال فترة الحصاد المبكر.
هذه هي قصة زيت الزيتون الطازج ويهتم بمستقبلكم وصحتكم.

لماذا زيت الزيتون لدينا مميز؟

لأن

فريش ، يتم التقاطها عندما تكون طازجة.

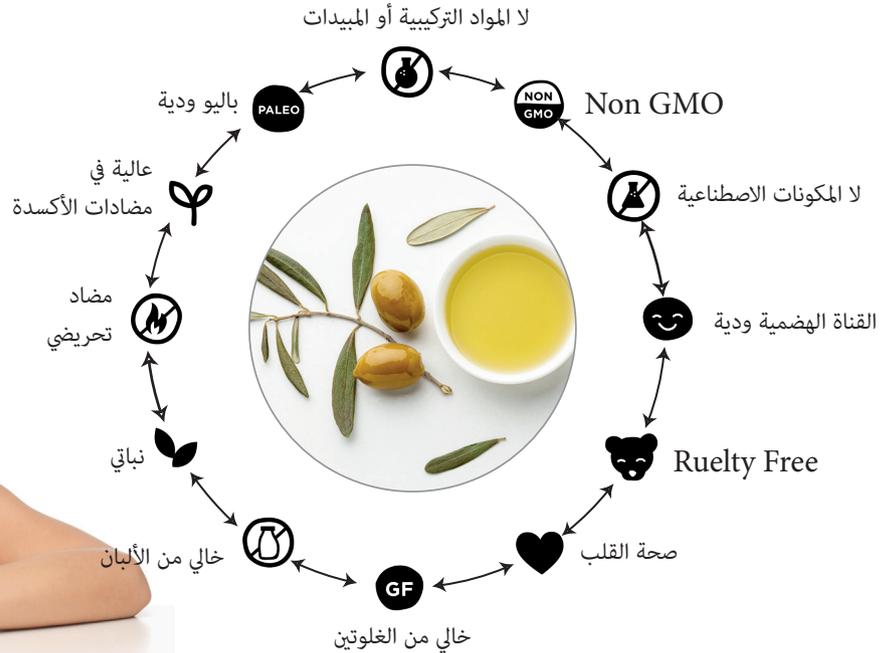
يتم الضغط عليه عندما تكون طازجة

لأن فوتجور ، لقد أنتجنا زيت زيتون عالي الجودة مع قيمة عالية من البوليفينول باستخدام طريقة الضغط الباردة لمستقبلكم
مع أطفالكم. لذلك لدينا زيت الزيتون عالية الجودة لديه مجموعة من القيم المضادة للأكسدة والتي هي مفيدة لكثير من
الأمراض.

فوائد زيت الزيتون

- زيت الزيتون هو نفس حليب الثدي -
- يمكنك استهلاك زيت الزيتون كعصير -
- يمكنك شرب لأطفالك بسهولة جدا -
- يمكنك تضع ملعقة صغيرة من الزيت الزيتون في زجاجات الطفل أو في أغذية الأطفال -
- زيت الزيتون مفيد جدا لتنمية دماغ الأطفال -
- يزيد من تعلم سعة الذاكرة -
- عندما تعطي الأمهات أطفالهن زيت الزيتون المضغوط كل يوم ، سيؤثر ذلك على نجاح المدرسة -
- إنه يساهم في نمو العظام بمحتواه من فيتامين إ وحامض الأوليك والذي يوجد أيضًا في حليب الأم -

أستاذة الدكتور جانان كاراتي





خبير الذوق

انا محمد كوشان ، أكملت بنجاح برنامج تعليمي متخصص مكثف في سان فرانسيسكو ، الولايات المتحدة الأمريكية بفضل الجهود التي تبذلها لتكون روح الابتكار والشباب وديناميكية وريادة الأعمال وحبتي لعملتي. أنا سعيد لأن أكون خبير تذوق. أنا متحمس لاستخدام معرفتي وخبرتي لإنتاج أكثر المنتجات صحة في الصناعة وتقديمها للأجيال الصحية. في الجزء العلوي من الأسباب التي دفعتني إلى أن أصبح خبير تذوق هي صعوبة الوصول إلى الغذاء النظيف في بلدنا ومعايير المشاركة في الأسواق الخارجية وعملية التنسيق للاتحاد الأوروبي وتقارير التحليل في شهادات جودة المنتج ، والأهم من ذلك ، أهتم كثيرًا بأنني لا أستطيع تجاهل الأخطاء التي ارتكبت للحصول على منتجات عالية الجودة.



FRESH FUTURE®

كلاسيكي ١ لتر و ٢ لتر



٥٠٠ مل الكلاسيكية



بريميوم ٥٠٠ مل



الكلاسيكية ٥ لتر



تعرف على المزارع أولاً ثم عرف ما تأكله

تعرف على المزارع أولاً ثم عرف ما تأكله

يتم عصر زيتونا التي تتأثر النسيم ضوء كازداغلاري وإعداده في أكثر البيئات الصحية لكم ولأطفالكم. بالطبع ، تم الاحتفاظ به في خزانات الكروم بشكل منفصل فقط لأجلكم. تبلغ قيمة حمض الأوليك الحالي ٥,٠ وقيمة بيروكسيد تبلغ حوالي ٥.

يتم تضمينه في فئة زيت الزيتون البكر الممتاز الطبيعي مع هذه القيم. زيت الزيتون لدينا الذي يأتي مع جوائز عالمية ، اجتاز فئة الجودة.

الفواكه: قطع العشب الطازج والتفاح ونكهة الخرشوف محسوسة.

ما الأطباق التي يجب تفضيلها:

يجب تناوله بالمقبلات الباردة والوجبات الإفطار والغليها والجميع الوجبات شريطة أن لا تستخدمه الكثير ، لأنها تنتج محدودة. تخزينها في مكان

بارد وخالي من أشعة الشمس.

قد تجميد في البرد. حل لا يؤثر على جودته.

نوع التغليف	بريميوم	زيت الزيتون البكر الممتاز كلاسيكي	كلاسيكي
مل زجاجة ٥٠٠	0.3	0.5	حموضة
لتر القصدير ١	10 Ton	40 Ton	القدرة السنوية
١ طن خزان			السعر / ٥٠٠ مل
			الاسعار / قائمة
	ميناء اسطنبول	ميناء اسطنبول	توصيل

زيوت الزيتون المنكهة

الفلفل - الزعتر - البرتقال - البرغموت - الريحان - بريميوم





وسائل الإعلام

٢٠١٩ جوائز وسائل الإعلام الإنترنت في عام



مقابلة

مقابلة بوكيت أيدين مع محمد كوشان



مقابلة بوكيت أيدين مع محمد كوشان

مقابلة بوكيت أيدين مع محمد كوشان

محمد كوشان ، صاحب فريش فوتجور. رأيت علم زيت الزيتون.

التقيت مع محمد كوشان منتج زيت الزيتون البوتيكي في كازداغلاري في هذا الأسبوع. كوشان طموح ، يقول: «يقوم المزارعون التقليديون بزراعة الزيتون باستخدام طرق الوالدين ، لكن هناك علمًا بزيت الزيتون ورأيت علم زيت الزيتون».

أنا فضولي حول قصتك. ما السبب الذي - دفعك إلى كازداغلاري وإجبارك على التعامل مع زيتون وزيت الزيتون؟

عشت في سان فرانسيسكو لنحو عامين ، كنت أفعل درجة الماجستير في هندسة معمارية الداخلية. بعد فترة من الوقت أردت أن أصنع طعامي. رأيت زيت الزيتون من مختلف البلدان في متجر البقالة وجربت كل منهم. إيطاليا ، إسبانيا ، اليونان ، أمريكا ... عندما بدأت استخدامه في الوجبات ، كان لدي حب زيت الزيتون. ثم عدت إلى تركيا، وبدأت في إنتاج الأعمال زيت الزيتون كهواية. في السابق ، كانت عائلتي تشتري وتبيع بساتين الزيتون في كازداغلاري.

اسطنبول وسان فرانسيسكو وكازداغلاري علاوة على ذلك ، العودة إلى الطبيعة في سن الثلاثين قرارًا جذريًا ، أليس كذلك؟

في الواقع ، هناك اسطنبول قبل كازداغلاري عملت كمعمار الداخلي في العديد من المشاريع ولا سيما فندق سانت ريجيس لكن الزيتون كان دائما في ذهني منذ أمريكا . وبدأت في التعامل مع الزيتون عندما جئت إلى كازداغلاري وارتجف شيء بداخلي كنت مربوطاً بزيتون وشجرة الزيتون .

شجرة الزيتون لا تموت حتى لو كانت قديمة ومعرفتها لا تنتهي كيف يتم للاتصال - الزيتون؟

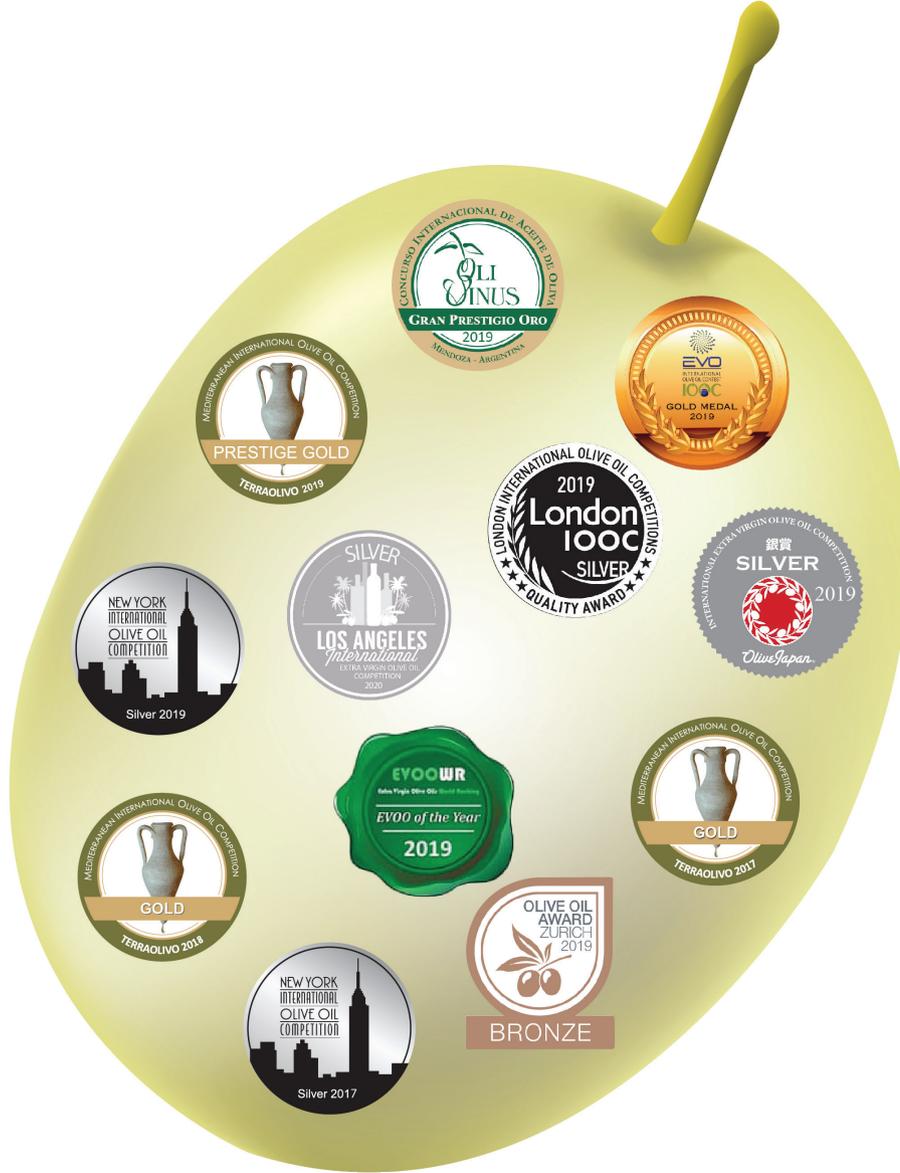
في المرة الأولى التي تدخل فيها المصنع ، يمر الزيتون عبر الكسارة بعد الغسيل. هناك رائحة طيبة ، تلك الرائحة تجذب الناس. وأنت تقول هناك ؛ «لن أخرج من هنا ، وسأبقى معها حتى الصباح ». بينما أقف بجانب مالاكسور وعندما ينقلب عجين الزيتون ، فإن حقيقة أن الزيت على القمة يربط الشخص بالزيتون.

كما تعلم عن زيت الزيتون ، ترى أن المعلومات لا حصر لها لا حصر لها لأنها لا تموت حتى لو كبرت ومعرفتها لا تنتهي.

freshfuture.com.tr...



جوائز



لدينا مراكز الإنتاج والمبيعات المركزية



لدينا مراكز الإنتاج والمبيعات المركزية كوشتورك غذاء

المكتب الرئيسي:

حي جوزلي زقاق كورشونلو
إقامة ديلوكس رقم: ٤٨١
مالتبيي / اسطنبول - تركيا

الإنتاج:

حي تكي شارع ديريكوي ، ١٠٥٦٠
حاوران / باليكسير تركيا

+90 532 315 37 67

info@freshfuture.com.tr

www.freshfuture.com.tr

/freshfutureoliveoil



FRESH
FUTURE®



Fresh Future

زيت الزيتون البكر الممتاز الطبيعي

