

Fresh Future

ナチュラルエキストラバージンオリーブオイル





FRESH FUTURE®



FRESH FUTURE®

Fresh Future

フレッシュフューチャーオリーブオイル会社は、自らの木々から収穫した収穫物の圧搾をバルケシルのエディレミトで行います。

当社のプレミアム天然エキストラバージンオイルは、早期収穫期に収集されたオリーブから生産されます。

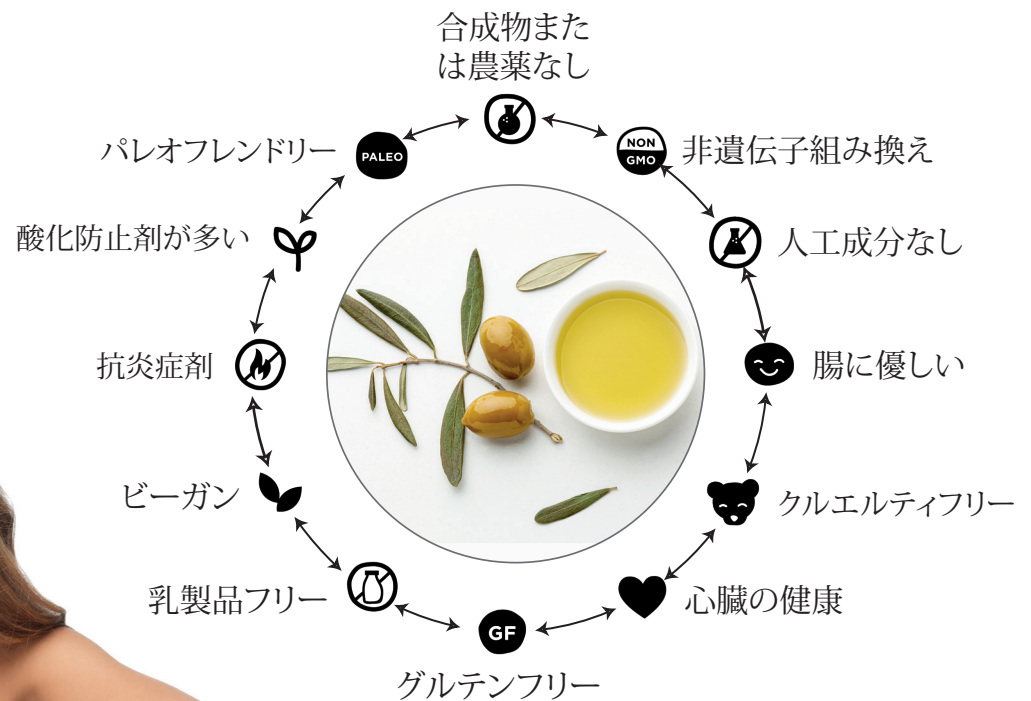
これは、新鮮で、あなたの健康を考慮し、あなたの未来を大切に作るオリーブオイルの物語です。

なぜ私たちのオリーブオイルは違うのですか？

なぜなら、フューチャーは、子供達やあなたの未来のためにコールドプレス法を採用し、高いポリフェノール価を持つオリーブオイルを生産しました。つまり、高い抗酸化力を持つオリーブオイルは多くの病気に有益です。

オリーブオイルの利点オリーブは母乳と同じです。オリーブオイルをジュースとして消費出来ます。赤ちゃんにとっても簡単に飲む事が出来ます。小さじ一杯のオイルを赤ちゃんのボトルまたは離乳食に入れる事が出来ます。オリーブオイルは子供の脳の発達に非常に役立ちます。学習記憶容量を増やします。母親が子供達に毎日コールドプレイオリーブオイルを与えると、学校の成績に影響します。母乳にも含まれるビタミンE含有量とオレイン酸含有量により、骨の発達に貢献します。

教授博士Canan Karatay



テイスティングスペシヤリスト



革新的で若く、ダイナミックで、起業家精神を持つことが生み出す努力と仕事への愛情をこめて私はムハンメッド・コシャンです。アメリカのサンフランシスコ州で集中的なスペシャリストトレーニングプログラムをよい成績で修了し、テイスティングスペシャリストになれたことを嬉しく思います。業界で最も健康的な製品を製造し、それらを健康な世代に届けるために、専門知識から得た知識と経験を活用することに喜びを感じます。私がテイスティングスペシャリストになった理由は、わが国で清潔な食品にアクセスするのが難しいこと、海外市場の参加基準、EUとの調和のプロセス、製品品質証明書に分析レポートを含める必要性、そして最も重要なことは、高品質な製品を得るためになされている誤りを取り除くことを、看過できないほど重要視しているということです。



FRESH FUTURE®



クラシック1 リットルおよび2 リットル、



クラシック 500ml.



プレミアム500ml



古典的な5リットル

製造量

カズ山脈の微風の影響を受けるオリーブは、あなたと子供たちにとって最も衛生的な環境で栽培され、準備されます。そしてあなたのためにタンクに貯蔵されました。オレイン酸値は0.5で、過酸化値は現在約5です。

これらの数値により、ナチュラルエキストラバージンオイルクラスに含まれています。国際的な賞を受賞した当社のオリーブオイルは、クオリティクラスに合格しています。

フルーティさ:新鮮な芝、リンゴ、アーティチョークの風味が感じられます。

どのような料理において選ばれるべきか:

冷製前菜、朝食、ゆでたもの、生産量が限られているため、すべての食事であまり使用しないことを条件とします。涼しい、日の当たらない場所に保管してください。寒いと凍結することがあります。解凍しても品質には影響しません。

製品タイプ	エキストラバージン	プレミアム	包装タイプ	
酸度	0.5	0.3	500ml ボトル	500ml ボトル
年間容量	40トン	10トン	1リットル 錫 1トンのタンク	1リットル 錫 1トンのタンク
価格/ 500ml				
価格/リスト				
配達	イスタンブール港	イスタンブール港		

フレーターオリーブオイル

ペッパー、タイム、オレンジ、ベルガモット、バジル、プレミアム
100ml.





メディア

2019年インターネットメディアアワード



インタビュー

ブケイ・アイトウンとムハンメッド・コジャンのインタビュー



フレッシュ・フューチャーの持ち主 ムハンメッド・コジャン 私はオリーブオイルの科学を学びました。

今週、私はカズ山脈のプティックオリーブオイルの生産者であるムハンメッド・コジャンと会いました。コジャンは「伝統的な農民はオリーブの栽培を親から学んだ方法で行っているが、オリーブオイルにも科学があり、私はそれを学んだ」と訴えます。

「あなたの物語に興味があります。あなたをカズ山脈に連れてきて、オリーブやオリーブオイルを取り扱わせた理由はなんですか」

私はサンフランシスコに約2年間住んでおり、インテリア設計の修士号を取得していました。そのうち、自分の食べるものを作ろうとしました。そして、すべては私が台所に入ることから始まりました。マーケットでの買い物でさまざまな国のオリーブオイルを見て、すべて試してみました。イタリア、スペイン、ギリシャ、アメリカ...料理でそれらを使うようになると、オリーブ



オイルへの愛情が芽生えたのです。それから私はトルコに戻り、趣味としてオリーブオイル生産ビジネスを開始しました。まず、私の家族がカズ山脈のオリーブ畑を購入しました。

イスタンブール、サンフランシスコ、カズ山脈...さらに、まだ30歳のうちに自然に戻るというのは少し急進的な決断ではありませんか？

実際には、カズ山脈の前にイスタンブールがあります。セントレギスホテルをはじめとして、多くのプロジェクトでインテリア設計士として働きました。でも、アメリカ以来オリーブがずっと頭の中にあり、カズ山脈に来てオリーブを扱い始めた時、心の中で何かが起こりました。オリーブに、オリーブの木に惹きつけられたのです。

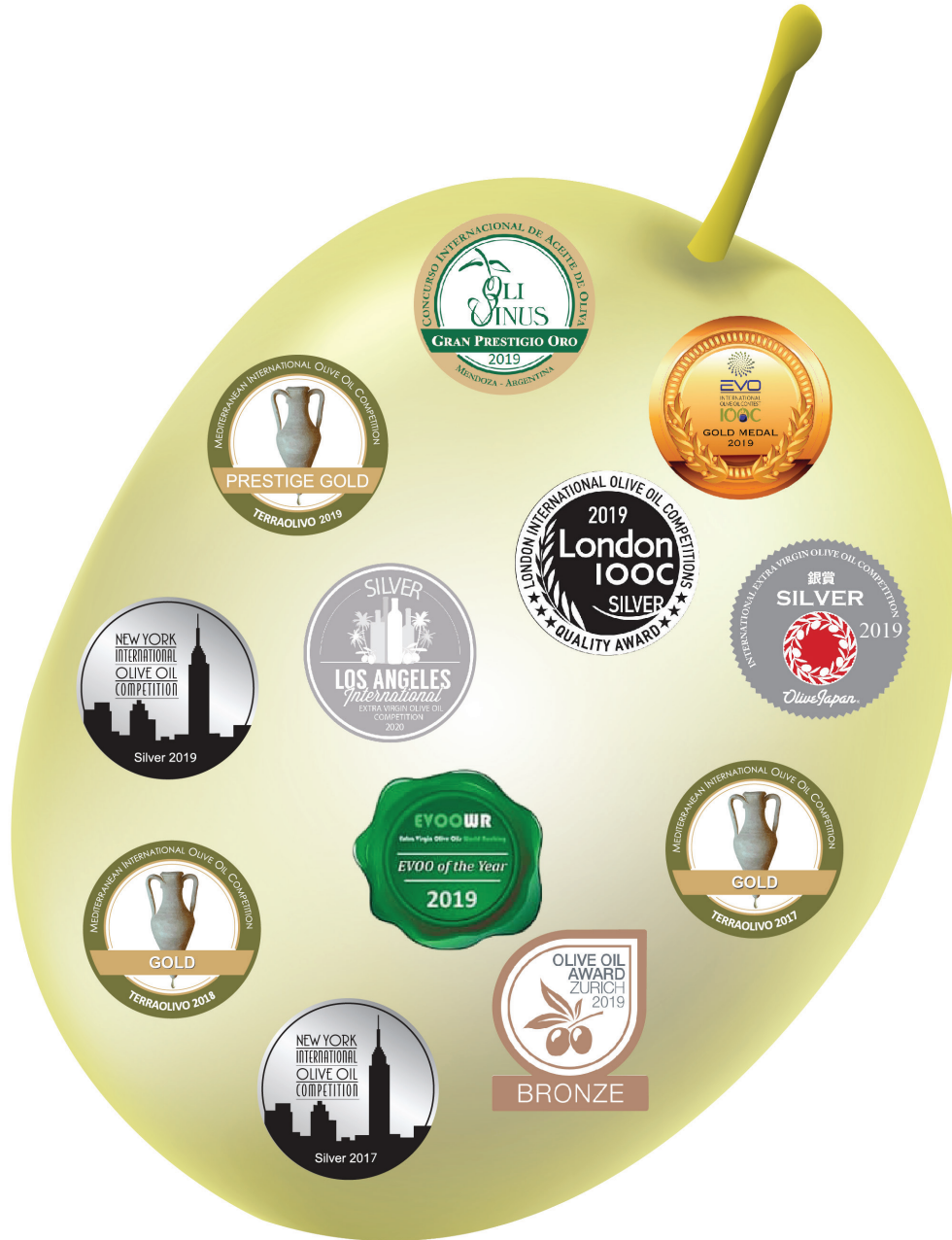
「オリーブの木は古くなくても枯れず、知識は無限です」
-オリーブに惹きつけられるとはどういうことですか？

工場に初めて入る時、オリーブは洗浄後に粉碎機を通過します。人々を魅了するような素敵な香りが漂います。そして「ここから出ない。朝までここにいる」というのです。攪拌機のそばにいる時、生地が回転している時、油の上にいることは人をオリーブに夢中にさせます。オリーブについて学べば学ぶほど、その知識が無限であることに気づきます。オリーブの木が終わりのない木であるように...なぜなら年を取っても枯れません...その知識も無限です。

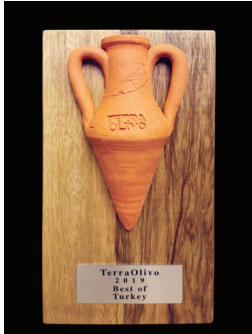
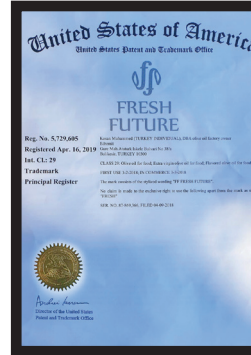
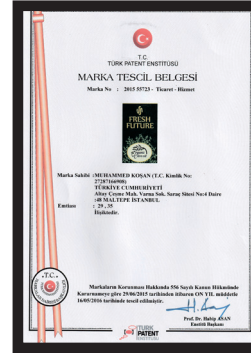
freshfuture.com.tr...



アワード



AWARD



私たちのセンター生産とセールスポイント



KOŞTÜRK GIDA

📍 本社:

Cevizli Mah. Kurşunlu Sk.
Deluxia Residence No:481
Maltepe / İstanbul - Türkiye

📍 工場:

Tekke Mahallesi, Dereköy Cd., 10560
Havran / Balıkesir Türkiye

☎ +90 532 315 37 67

✉ info@freshfuture.com.tr

🌐 www.freshfuture.com.tr

📷 /freshfutureoliveoil



FRESH
FUTURE®

Fresh Future E.V.O.O.

