

Fresh Future

Натуральное оливковое масло

ХОЛОДНОГО ОТЖИМА





FRESH
FUTURE®



FRESH FUTURE®

Компания «Fresh Future» производит оливковое масло путём отжима урожая, который собирает с собственных деревьев в районе Эрдемит округа Балыкесир .

Наше масло Extra Virgin имеет превосходное качество и производится из оливок, собранных в ранний период. Это история об оливковом масле, которое заботится о вашем здоровье и о вашем будущем.

Почему наше оливковое масло отличается?

Потому что:

оно масло Fresh – собрано в свежем виде.

Свежее и свежеотжатое.

Потому что мы производим Future:

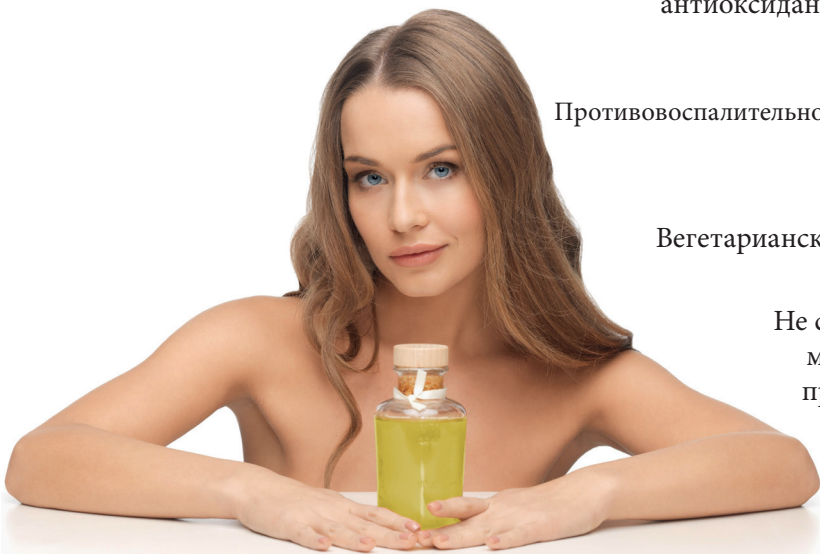
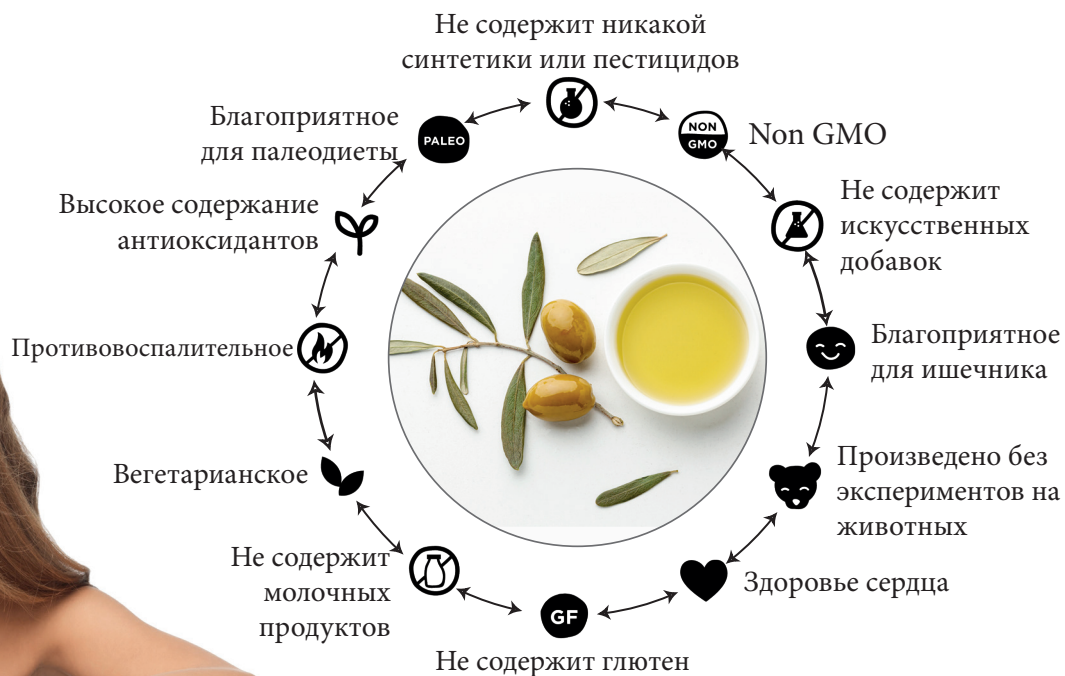
- для ваших детей и вашего будущего с применением метода холодного отжима с высоким содержанием полифенолов.

Поэтому оливковое масло с высокой антиоксидантной ценностью полезно при многих заболеваниях.

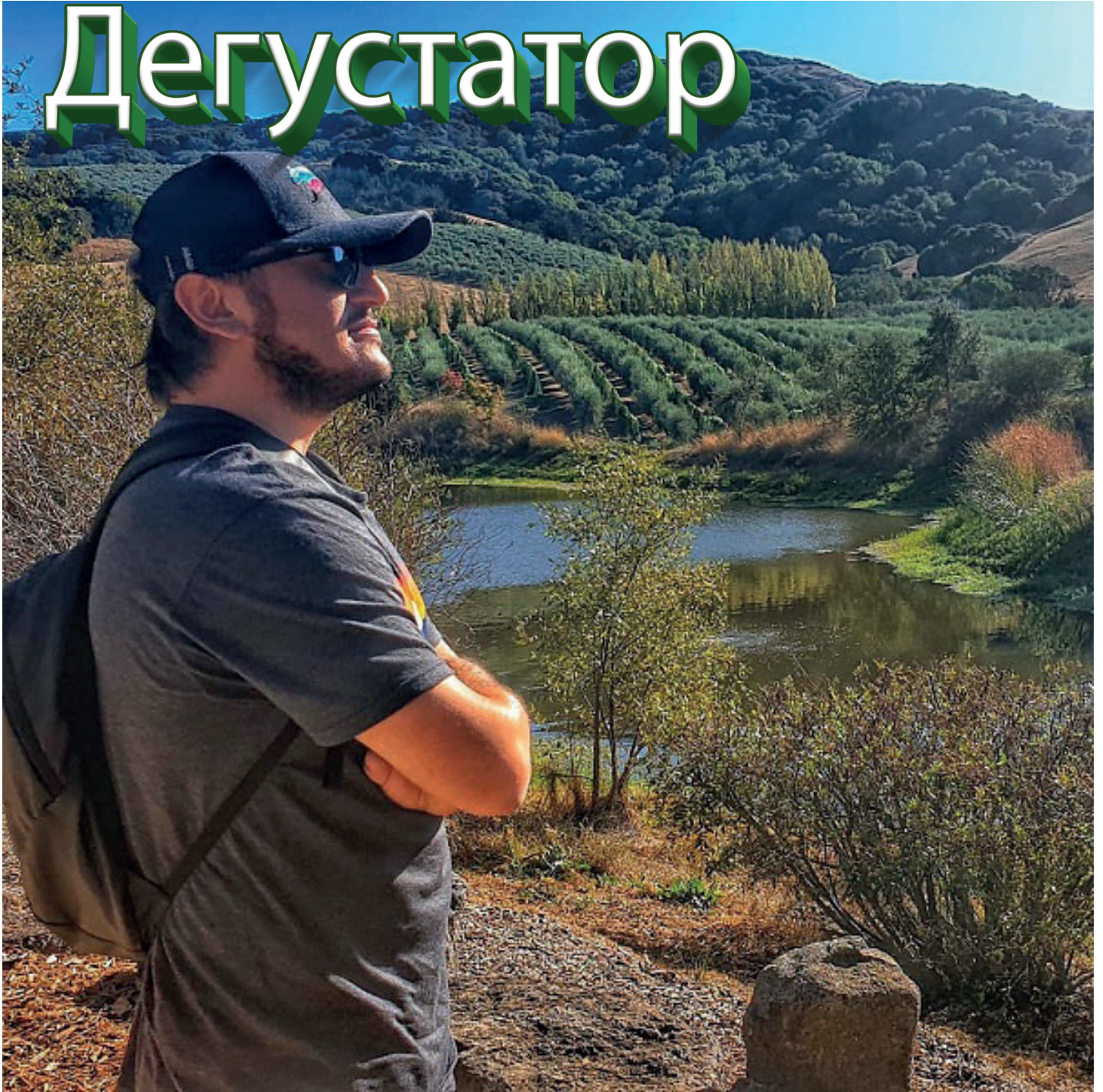
Польза оливкового масла

- Оливковое масло, это такой же продукт как грудное молоко
- Вы можете употреблять оливковое масло в качестве фруктового сока.
 - Вы можете спокойно давать его своим малышам.
- Вы можете добавлять маленькую чайную ложечку масла в бутылочку с детским питанием или в детское питание.
 - Оливковое масло очень полезно для развития мозга детей.
 - Повышает объем памяти обучения.
- Если мамы будут давать своим детям оливковое масло каждый день, это положительно скажется на их успехах в школе.
- Благодаря содержанию витамина Е и олеиновой кислоты, которые также содержатся в грудном молоке, способствует развитию костей.

Профессор, доктор наук Джанан Каратай



Дегустатор



Благодаря моему стремлению быть молодым, динамичным и предприимчивым новатором, а также моей любви к своей работе, я Мухаммед КОШАН, успешно завершил интенсивную программу подготовки специалистов в Сан-Франциско (США) и счастлив стать специалистом по дегустации. Я с радостью использую свои знания и накопленный опыт для производства самых полезных в отрасли продуктов и передачи их здоровым поколениям. Одной из причин, по которой я стал дегустатором, является сложность доступа к чистым продуктам питания в нашей стране, высокие критерии участия на зарубежных рынках, процесс согласования с ЕС, необходимость наличия аналитических отчетов в сертификатах качества продукции и, самое главное - я не хочу игнорировать ошибки, допущенные при получении качественных продуктов.



FRESH FUTURE®

Классик 1 и 2 литра



Классик 500мл.



Премиум 500мл



Классик 5л



Объем производства

Знай своего фермера Знай свою еду

Наши оливки, которые обвиваются легким свежим ветерком в Каздаглары, отжимаются и приготавливаются в самых гигиеничных условиях для вас и ваших детей. Кроме того, они хранятся в хромированных банках конечно же специально для вас. Содержание в них олеиновой кислоты - 0,5, а перекиси в настоящее время составляет около 7. С этими значениями оно входит в класс оливкового масла натурального отжима. Наше оливковое масло было награждено международными наградами и имеет класс качества.

Фруктовый привкус: чувствуется аромат зеленой травы и гороха.

Предпочтительно добавлять в следующие блюда: в холодные закуски, завтраки, вареные и все другие блюда в небольшом количестве, потому что производство его ограничено.

| Виды продукции | Натуральный отжим Классик | Премиум | Тип упаковки | |
|----------------------------|---------------------------|--------------|---------------|---------------|
| Кислотность | 0.5 | 0.3 | 500мл Бутылка | 500мл Бутылка |
| Годовая производительность | 40 Тонн | 10 Тонн | 1л банка | 1л банка |
| Цена/500мл | | | 1Тонн Бак | 1Тонн Бак |
| Цена/ Цена | | | | |
| Доставка | Порт Стамбул | Порт Стамбул | Порт Стамбул | Порт Стамбул |

Ароматизированные оливковые масла

Перец-Тимьян-Апельсин-
Бергамот-Базилек-Премиум
100мл.





2019 Интернет Медиа Награды



РЕПОРТАЖ

На этой неделе я познакомился с Мухаммедом Кошаном



производителем оливкового масла в Каздаглары. Кошан амбициозен, он говорит, что «традиционные фермеры используют методы производства оливок, доставшиеся им от прадедов, но у оливкового масла есть своя особая наука, и я изучил эту науку об оливковом масле», - говорит он.

- Мне интересна ваша история. Что привело вас в Каздаглары и заставило вас заниматься оливками и оливковым маслом?

Я жил в Сан-Франциско около двух лет и получил степень магистра в области дизайна интерьера. Через некоторое время я захотел сам готовить себе еду. И все началось, когда я пошел на кухню. Я видел оливковое масло из разных стран в продуктовом магазине и попробовал их все. Италия, Испания, Греция, Америка ... Когда я начал использовать его для еды, у меня появилась любовь к оливковому маслу. Потом я вернулся в Турцию и начал заниматься производством оливкового масла в качестве хобби. Раньше моя семья покупала и продавала оливковые роши в Каздаглары.



- Стамбул, Сан-Франциско и Каздаглары ... А решение в возрасте 30 лет вернуться на природу – по-вашему не является ли несколько радикальным?

На самом деле Стамбул находится перед Каздаглары. Я работал дизайнером интерьера во многих проектах, прежде всего в St.Regis Hotel. Но после США я всегда думал об оливках, и когда я приехал в Каздаглары и начал заниматься оливками, что-то во мне перевернулось. Я привязан к оливкам и оливковым деревьям. «Оливковое дерево хотя и стареет, но не умирает, и знания его бесконечны».

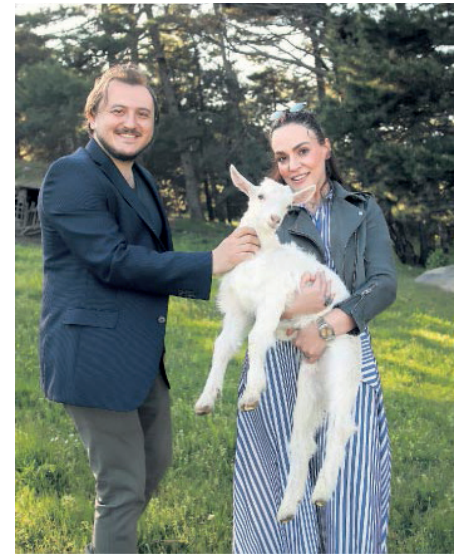
- Что значит быть привязанным к оливкам?

Когда вы впервые выходите на завод, после мойки оливка проходит через дробилку. Там такой великолепный аромат, который привлекает людей. Там ты говоришь себе: «Я не уйду отсюда, я буду стоять здесь до утра». Когда ты стоишь возле малаксора, когда масло выступает на поверхности массы - это привязывает человека к оливкам. Когда вы изучаете

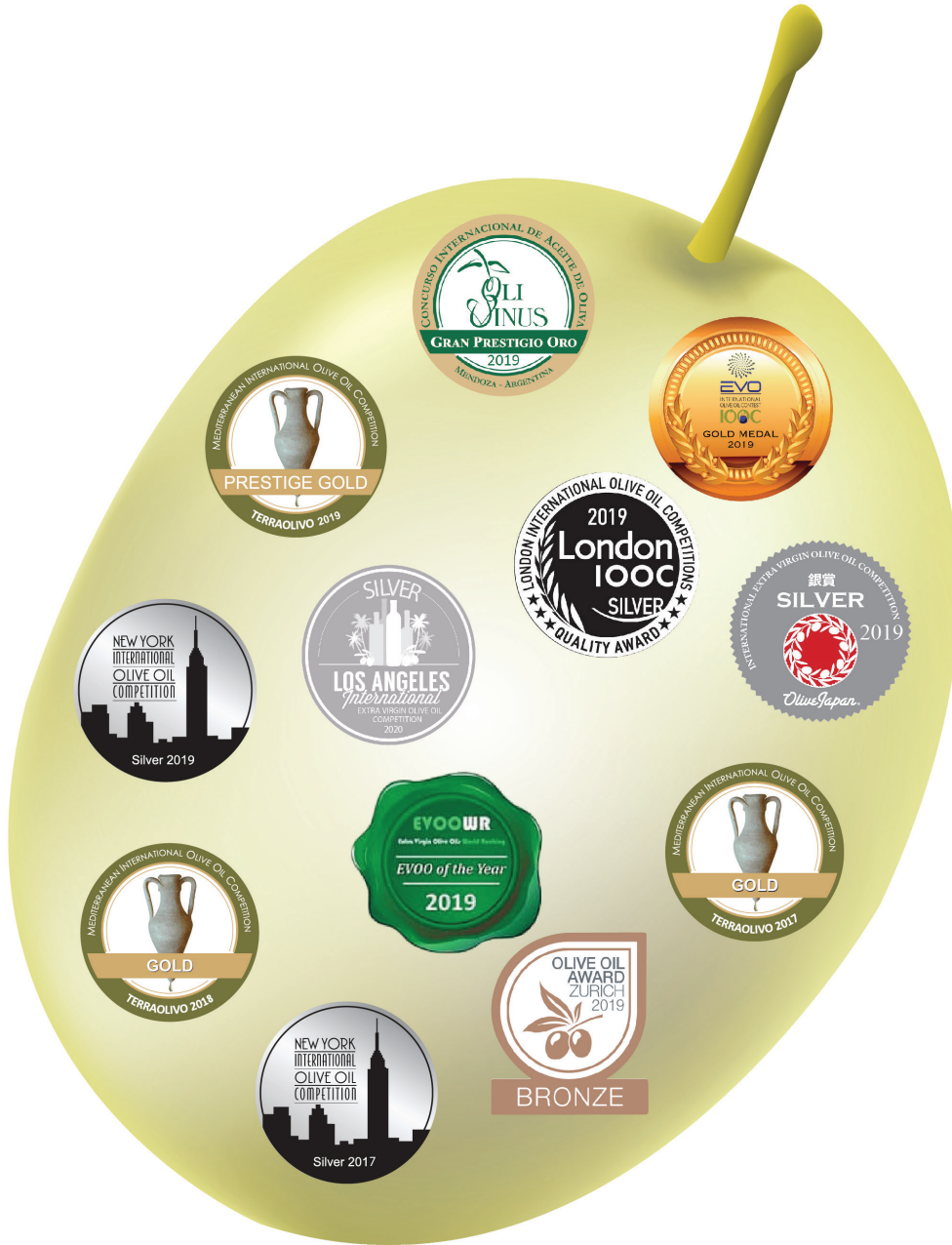
оливковое масло, вы начинаете понимать, что эти знания бесконечны.

Так же, как оливковое дерево - это вечное дерево, потому что оно даже старея не умирает, так и его знания бесконечны.

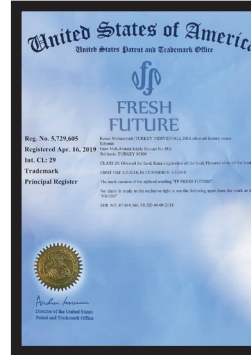
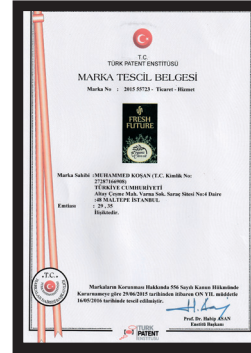
read more... freshfuture.com.tr...



НАГРАДЫ



НАГРАДЫ



НАШИ ЦЕНТРАЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И



КОШТЮРК ГЫДА

📍 Головной офис:

Джевизли Мах. Куршунлу Ск.
Делуксия резиденс №о:481
Малтепе/Стамбул-Турция

📍 Производство:

Текке Махаллеси, Дерекёй Джд.,
10560 Хавран/Балыкэсир Турция

☎ +90 532 315 37 67

✉ info@freshfuture.com.tr

🌐 www.freshfuture.com.tr

📷 /freshfutureoliveoil



FRESH
FUTURE®



Fresh Future E.V.O.O.

