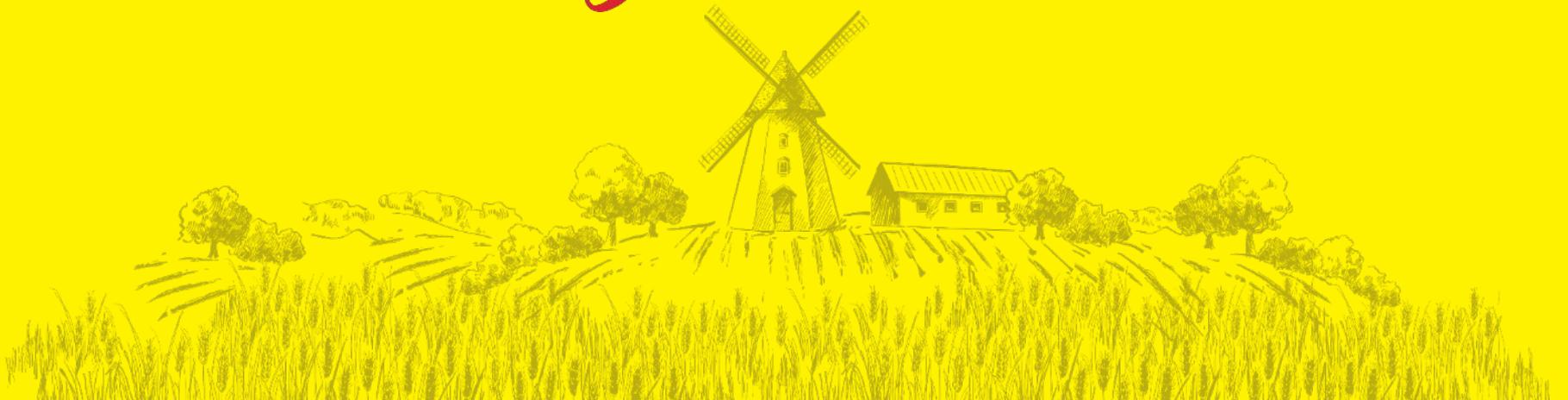




the mill

Gourmet





the mill

Gourmet

Серия Gourmet от The Mill – это настоящий мастер-класс изысканных продуктов. От нежно обжаренных оливок на гриле до вяленых на солнце томатов, от ароматного оливкового варенья до неповторимого вкуса зеленых и черных оливок Каламата. У нас есть всё, чтобы удовлетворить самые изысканные вкусы. Agros Agro приглашает вас насладиться нашими лучшими продуктами, которые с гордостью представлены в серии Gourmet от The Mill, обещая вам исключительное качество и неповторимый вкус.

Наша эксклюзивная коллекция изысканных продуктов Gourmet от The Mill создана с вниманием к деталям, мы стремимся создать поистине уникальные и восхитительные подборки, которые не оставят никого равнодушным. Разнообразие вкусов и великолепие кулинарных искусств ждут вас в каждом продукте серии Gourmet от The Mill.



ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ КАЛАМАТА



Представляем вам Черные Оливки Каламата от The Mill Gourmet – тщательно обработанные с применением уникального метода Каламата, воплощающего в них характерный и выразительный вкусовой профиль.

Наш процесс начинается с аккуратного ручного сбора оливок, когда они достигают оптимальной зрелости на ветвях деревьев. Отобранные плоды осторожно помещаются в специальные бассейны, где каждая оливка приобретает свои уникальные особенности и неповторимый характер. Без использования химических веществ, мы упаковываем их с бережностью и вниманием к деталям. Каждый этап процесса строго соответствует высочайшим стандартам гигиены, гарантируя создание безопасного и исключительного продукта, олицетворяющего нашу преданность качеству.

Черные Оливки Каламата от The Mill не только обладают богатым вкусом, но и содержат необходимые витамины и минералы. Насладитесь пользой кальция, железа, натрия, магния, а также витаминами А, D и Е.

Употребление: Черные оливки Каламата от The Mill Gourmet - идеальное угощение на завтрак или отличное дополнение к вашим салатам. Они также прекрасно сочетаются с орехами и станут изысканной закуской. Используйте их как закуску перед едой или добавьте в коктейли для особого вкуса и изыска.

Состав: Черные оливки, соль, уксус, оливковое масло.

ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ КАЛАМАТА



Представляем вам Зеленые Оливки Каламата от The Mill Gourmet. Эти оливки прошли тщательную обработку с применением уникального метода Каламата. Именно этот метод придает оливкам неповторимую остроту и легкую кислинку, создавая уникальный вкусовой палитр.

Начинается наш процесс с осторожного ручного сбора оливок, когда они достигают оптимальной спелости на деревьях. Собранные плоды аккуратно помещаются в специальные бассейны, где каждая оливка приобретает свои уникальные особенности и неповторимый характер. Без использования химических веществ мы заботливо упаковываем их, уделяя внимание каждой детали.

Зеленые Оливки Каламата от The Mill Gourmet богаты необходимыми питательными веществами, такими как кальций, железо, натрий и магний, а также витаминами А, D и Е.

Употребление: Зеленые оливки Каламата обогатят ваши кулинарные творения разнообразием возможностей: от салатов до закусок, от пиццы до изысканных итальянских блюд. Они также с легкостью впишутся в меню с морепродуктами. Подчеркните пикантность салатов, обогатив их зелеными оливками Каламата. А для блюд с макаронами – они станут настоящей визитной карточкой средиземноморского вкуса.

Состав: Зеленые оливки, соль, уксус, оливковое масло.

САЛАТ ИЗ ОЛИВОК

(С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ЛИМОНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ)



Погрузитесь в изысканный мир вкуса с Салатом из зеленых оливок от The Mill Gourmet, вдохновленным лучшими плодами столовых оливок, выращенных в северном Эгейском регионе Турции. Откройте для себя бархатистую текстуру и настоящий традиционный аромат.

После сбора оливки ферментируются, в течении 3-4 месяцев, развивая свой неповторимый вкус. После этого оливки тщательно нарезаются пополам, а их косточки удаляются. Затем эти половинки оливок объединяются с грецкими орехами, ароматными кусочками лимона, вялеными на солнце томатами, дополняя это сочетание нежным черным перцем и изысканным оливковым маслом.

Употребление: Улучшите свои блюда вместе с Оливковым Салатом The Mill Gourmet! Подчеркните изысканность, разместив этот оливковый салат нежно поверх ароматных макарон или предложив его в гармонии с изысканными мясными произведениями. Оливковый Салат The Mill Gourmet обязательно создаст незабываемое впечатление. Его вкус — как аккорды чистой гармонии — будет торжествовать на вашем столе, погружая вас в мир искушения и вкусовых наслаждений.

Состав: Половинки зеленых оливок без косточек, вяленые на солнце томаты, укус, лимон, черный перец, оливковое масло, грецкий орех.

САЛАТ ИЗ ОЛИВОК НА ГРИЛЕ (С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ)



Приготовьтесь погрузиться в удивительное кулинарное путешествие с Салатом из Оливок на гриле от The Mill Gourmet. Волшебство начинается с нежного обжаривания на гриле, раскрывая изысканный аромат и вкус, сочетающиеся с нотами вяленых томатов, настоящего оливкового масла Extra Virgin и вдохновленной смеси отборных специй.

Погрузитесь в этот уникальный мир вкуса наших крупных зеленых столовых оливок, бережно отобранных из самых известных сортов, произрастающих на плодородной земле Турции.

Наша команда экспертов искусно смешивает оливки, обжаренные при низких температурах, с вялеными томатами и специально созданной смесью специй. Этот творческий процесс порождает захватывающее и гармоничное взаимодействие ингредиентов, создавая абсолютно новый, неповторимый вкус.

Употребление: Салат с оливками на гриле от The Mill Gourmet является важным дополнением к вашему завтраку, поднимая его на новый уровень. Универсальный в своем использовании, этот салат из оливок может украсить различные салаты, дополнить блюда из овощей на гриле или просто послужить восхитительной закуской вместе с орехами. Для творческого подхода подумайте о том, чтобы добавить салат из оливок на гриле поверх макарон или подать его вместе с вашими любимыми мясными блюдами.

Состав: Зеленые оливки без косточек, обжаренные на гриле, вяленые на солнце томаты, специи, оливковое масло.

ОЛИВКИ НА ГРИЛЕ (С ЧЕСНОКОМ И СПЕЦИЯМИ)



Позвольте нам пригласить вас в изысканный мир вкусов с нашими бережно подобранными, крупными зелеными оливками, нежно обжаренными на гриле. Наши оливки произрастают в живописном северном Эгейском регионе Турции.

Для обеспечения непревзойденного качества, наши зеленые оливки проходят через тщательный 3-4 месячный процесс ферментации в оливковых прудах, нежно погруженных в смесь соли и воды. После удаления косточек оливки нарезаются пополам и затем осторожно обжариваются при низкой температуре. Завершая этот уникальный путь, они насыщаются изысканной смесью специй и свежемолотым чесноком, перед тем как окунуться в натуральное оливковое масло. Этот тщательно продуманный процесс придает нашим оливкам неповторимый характер и богатство вкуса.

Можете быть уверены, что наши отобранные вручную зеленые оливки не были обработаны химическими веществами, что подчеркивает нашу заботу о вашем здоровье и натуральности продукта.

Употребление: Зеленые оливки на гриле от The Mill Gourmet обладают универсальным характером, что делает их идеальными для включения в самые разнообразные блюда – будь то завтраки, обеды, перекусы или ужины. Полезно обогатить свои салаты этими оливками, придавая им уникальный вкусовой акцент, или дополнить свои блюда из гриль-овощей. Они также прекрасно подходят в качестве аппетитной закуски перед основным приемом пищи или как украшение для коктейлей.

Состав: зеленые оливки без косточек, специи, оливковое масло, чеснок.

ВЯЛЕННЫЕ НА СОЛНЦЕ ТОМАТЫ (ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ СО СПЕЦИЯМИ)



Мы бережно обжариваем вяленые на солнце томаты и смешиваем их с комбинацией оливкового масла, смеси специй и свежего чеснока.

Вяленые на солнце томаты проходят через тщательный процесс сушки под жарким летним солнцем и осторожную обжарку при низких температурах. Именно такой подход к обжарке способствует усилению вкусовых качеств томатов и сохранению их полезных свойств. Затем наша опытная команда экспертов из The Mill искусно смешивает их с ароматными специями и свежемолотым чесноком, добавляя каждому кусочку неповторимый характер и аутентичность. Эти томаты становятся настоящим воплощением внимания к деталям и гармонии вкуса.

Погрузитесь в изысканный мир вкуса наших вяленых на солнце томатов. Эти томаты не только обладают богатым питательным составом, но и не содержат никаких консервантов или искусственных добавок.

Мы вносим неповторимый аромат специй и свежего чеснока, придавая особую изысканность, и обогащаем это сочетание натуральным оливковым маслом Extra Virgin.

Употребление: Вяленые на солнце томаты — настоящий хит в кулинарном репертуаре, способный вдохнуть жизнь в различные блюда. Они придают яркий вкус и уникальную текстуру вашим кулинарным шедеврам. Эти томаты идеально вписываются в состав салатов, соусов для пасты, бутербродов, пиццы и супов, подарив им непередаваемый аромат и насыщенный вкус. Вдобавок, они прекрасно дополняют ассортимент закусок, добавляя ноту изысканности в каждое блюдо.

Состав: вяленые на солнце томаты, оливковое масло, чеснок, специи.

ОЛИВКОВОЕ ВАРЕНЬЕ



Оливковое варенье от The Mill Gourmet начинается с тщательно подобранных незрелых оливок, выращенных без использования пестицидов в соответствии с высокими стандартами сельского хозяйства. Сочетание натуральных кусочков апельсина и нежных нот гвоздики придает этому оливковому варенью неповторимый аромат и захватывающий запах, создавая уникальный микс апельсиновой свежести и теплой пряности гвоздики.

Позвольте себе окунуться в этот превосходный вкус, который раскрывается в Оливковом варенье от The Mill. Наше оливковое варенье известно своей насыщенностью, плотностью и богатством питательных свойств. Это настоящее лакомство, которое можно насладиться в одиночестве или разделить с близкими.

Употребление: Оливковое Варенье от The Mill Gourmet – ваш источник бесконечных кулинарных возможностей! Это варенье не только воплощает в себе богатый аромат оливок, апельсина и гвоздики, но и является идеальным ингредиентом для ваших кулинарных экспериментов.

Добавьте неповторимый штрих с помощью Оливкового Варенья The Mill Gourmet. Пироги и торты приобретут невероятную глубину вкуса, а украшения на основе этого варенья подарят им неповторимый вид. Нет предела вашей фантазии – вы можете создать настоящие кулинарные произведения искусства.

Состав: Оливки, апельсины, сахар, гвоздика.

УПАКОВКА GOURMET



ПОДНОС



80x120 см
ПОДДОН

	Зеленые Оливки Каламата		Нетто: 730 г	12 Штук Размеры: 27,5 x 36,8 x 14,3 см Вес брутто: 12,54 кг	80 Подносов 960 Штук Размеры: 80 x 120 x 157,4 см Вес брутто: 1028,09 кг	
	Черные Оливки Каламата		Нетто: 730 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 9,8 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 190,8 см Вес брутто: 1214,08 кг	
	Салат из оливок		Нетто: 380 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 9,8 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 190,8 см Вес брутто: 1214,08 кг	
	Оливки на Гриле		Нетто: 380 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 9,8 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 190,8 см Вес брутто: 1214,08 кг	
	Салат из Оливок на Гриле		Нетто: 380 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 9,8 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 190,8 см Вес брутто: 1214,08 кг	
	Вяленые на Солнце Томаты		Нетто: 380 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 9,8 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 190,8 см Вес брутто: 1214,08 кг	
	Зеленые Оливки Каламата		Черные Оливки Каламата	Нетто: 300 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 7,7 см Вес брутто: 6,14 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 153 см Вес брутто: 1019,68 кг
	Оливковое варенье		Нетто: 400 г	12 Штук Размеры: 26,5 x 35 x 7,7 см Вес брутто: 7,34 кг	162 Подноса 1944 Штук Размеры: 80 x 120 x 153 см Вес брутто: 1214,34 кг	

**Arnas Agro Inc.**

1460 Broadway, New York, 10036 USA

Phone: +1 646 480 05 65

Email: us@arnasagro.com

**Arnas Tarim Uretim ve Tic. A.S.**

Kosuyolu Mah. Cenap Sahabettin Sok. No: 26,
Kadikoy/Istanbul, 34718 Türkiye

Factory: Cennetayagi Mah. Alparslan Turkes Bulvari
No: 50/1, Edremit/Balikesir, 10300 Türkiye

Phone: +90 850 200 96 65 **Email:** tr@arnasagro.com

**Arnas Global Consultancy Limited**

167-169 Great Portland St., 5th Floor, London W1W
5PF, United Kingdom

Phone: +44 743 550 70 55

Email: uk@arnasagro.com

**Arnas Deutschland GmbH**

Bochumer Landstraße 160, Essen, 45276
Germany

Phone: +49 201 24489967

Email: de@arnasagro.com

**Arnas Agro Rus LLC**

Россия, 109390, г. Москва, ул. Люблинская, д. 47,
пом. 2/Н, комн. 2, офис 14

Phone: +7 495 196 8018

Email: ru@arnasagro.com

**Arnas Agro India**

SD 154, Sector 45, Noida, Uttar Pradesh

Phone: +91 99998 90071

Email: india@arnasagro.com



29.08.2023

www.themillnatural.com