



T E R M Ə S
naturel sızma zeytinyağı

ООО «ГРАНД ТРЕЙД»

НАШИ РЕКВИЗИТЫ:

ИНН: 7714473453

КПП: 774301001

ОГРН: 1207700234708

Телефон: +7 (916) 123-55-03/ +7 (962) 939-93-56

Сайт: grandtrade-rus.ru



НАША ИСТОРИЯ



TERMES Olive Oil объединяет традиции и технологии нового поколения и представляет оливковое масло на ваших столах в максимально натуральной форме. Предприятия TERMES Kizilcaova, которые начали производить чистое и высококачественное оливковое масло традиционными методами в 2003 году; В 2016 году компания обновила свое предприятие и вывела производство и качество хранения оливкового масла на высочайший уровень, внедрив в производственный процесс новейшие технологические разработки.

Процессы отжима оливок осуществляются без участия человека и без какой-либо химической обработки, а произведенное чистое оливковое масло хранится в резервуарах из нержавеющей стали.

Завод TERMES Kızılsaova является одним из немногих предприятий в нашей стране с точки зрения производственных и складских мощностей, а также является поставщиком большинства национальных брендов. Объекты TERMES Kızılsaova имеют все сертификаты, необходимые для производства и хранения в соответствии с национальными и международными стандартами.



Почему Термес?



Мы предлагаем оливковое масло **Termes** самым здоровым способом, используя самые естественные методы в каждом процессе производства, начиная со сбора наших оливок в нашем саду. Здоровье содержится в каждой капле оливкового масла **Termes**, которое производится самыми надежными и самыми точными методами.

Заливаем оливковое масло нетронутым вручную!

Мы придаем большое значение устойчивой безопасности пищевых продуктов и здоровью человека. Гигиеническое производство – неизменное правило Термеса.

Мы заботимся о каждом этапе!

Плоды оливкового дерева желаемого качества, сбор оливок, отжим, упаковка и попадание к потребителю с наилучшим качеством возможны только при тщательном рассмотрении каждого этапа.



Мы предлагаем один и тот же вкус в течение всего года урожая!



Качество оливкового масла начинается со здорового производства оливок и зависит от многих факторов. География и климатические условия произрастания оливкового дерева, уход за деревом, время сбора урожая и форма оливок, способ обработки оливок, условия производства и хранения оливкового масла, многие внутренние и внешние факторы влияют на качество, вкус, запах и кислотность оливкового масла. Качество, вкус, запах и компоненты оливкового масла определяются в результате химических анализов и чувствительной органолептической оценки.

Все наши продукты тщательно контролируются путем проведения физических, химических и органолептических тестов как до, так и после производства.



Как Термес,

Посреди наших оливковых лесов,

В нашем интегрированном объекте,

С нашей системой азотного покрытия,

С нашими плодами раннего урожая,

Мы производим по нашей технологии холодного прессования,

Мы приносим оливковое масло для вас.



Почему важно оливковое масло раннего урожая?



При определении качества оливкового масла в первую очередь проверяют количество свободных жирных кислот. Количество свободных жирных кислот, также известное как низкая кислотность, увеличивается по мере созревания оливок. По этой причине ранний сбор оливок дает преимущество в плане получения оливкового масла с низкой кислотностью.

Оливковое масло раннего урожая с низкой кислотностью помогает снизить уровень вредного холестерина. Кроме того, оливки раннего урожая содержат большее количество хлорофилла и фенольных соединений по сравнению со зрелыми оливками. Эти компоненты, обладающие антиоксидантными свойствами, делают масло более устойчивым к окислению. Благодаря этой особенности оливковое масло раннего сбора способствует укреплению иммунитета; Это также обеспечивает длительный срок хранения.



Почему важно оливковое масло холодного отжима?

Чтобы получить оливковое масло, оливки и их семена измельчают и прессуют в пасту. Полученное оливковое пюре замешивают при нагревании. Если при отжиме оливок температура воды ниже 27 градусов, они холодного отжима. Пищевая ценность оливкового масла холодного отжима, полученного при низких температурах, выше, чем у оливкового масла горячего отжима. Оливки можно нагревать до 35–50 градусов в горячем отжиме. Это может привести к снижению некоторых питательных свойств оливок.

В день сбора оливок масло экстрагируют холодной водой с температурой ниже 27 градусов и получают оливковое масло холодного отжима **TERMES**.



Как понять качество оливкового масла?



Даже простого запаха иногда бывает достаточно, чтобы сенсорно понять качество оливкового масла. Фруктовый запах свежей травы является обязательным условием для качественного оливкового масла. Влага, плесень, запах грязи, уксусная кислота и т. д. Оливкового масла, содержащего посторонний привкус, следует избегать.

Хорошее оливковое масло вызывает ощущение горечи на языке и в горле. Это говорит о том, что в горечи содержится достаточное количество антиоксидантов. Полезная сторона оливкового масла заключается уже в этом восстанавливающем и омолаживающем эффекте.

Упаковка и условия хранения оливкового масла как должно быть?



Используемая упаковка очень важна с точки зрения сохранения качества оливкового масла. Особенно, когда оливковое масло, хранящееся в прозрачной упаковке, подвергается воздействию солнечных лучей, его пищевая ценность и качество снижаются, его вкус и запах меняются. По этой причине в качестве меры предосторожности может быть предпочтительнее хранить оливковое масло в бутылках темного цвета или в качественных лакированных банках.

Важно, чтобы оливковое масло хранилось как можно полнее в собственной упаковке, вдали от влаги, при температуре от 18°C до 20°C, вдали от прямого света, с точки зрения сохранения вкуса, а также для того, чтобы не испортить оливковое масло.

T E R M Ə S
naturel sızma zeytinyağı
ООО «ГРАНД ТРЕЙД»

НАШИ РЕКВИЗИТЫ:

ИНН: 7714473453

КПП: 774301001

ОГРН: 1207700234708

Телефон: +7 (916) 123-55-03/ +7 (962) 939-93-56

Сайт: grandtrade-rus.ru