



Turkish

Оливы и
Оливковое Масло



Великолепное
Масло для
Средиземноморской
Диеты

Турецкие Оливы и Оливковое Масло

Признание, придаваемое в последние столетия ценности и уникальным характеристикам оливок и оливкового масла, приобрело сегодня еще большую значимость. Выращивание этого особого плода осуществляется только в определенных регионах мира. Первостепенное значение имеют те страны, которые расположены вдоль берегов Средиземного моря. В число этих удачливых стран входит и Турция, чье производство оливок занимает второе место в мире.

За последние десять лет Турция достигла значительных успехов в выращивании оливок. Кроме того, были созданы перерабатывающие заводы, технология и мощность которых обеспечивают как по качеству, так и по количеству производство столовых оливок, продаваемых по всему миру. Достижения в отношении оливкового масла также были впечатляющими. Ряд фирм, занимающихся производством, переработкой и упаковкой оливкового масла, отвечающего мировым стандартам, заняли достойное место в этом секторе и преследуют цель постоянного успеха.

Экспортируемые Типы Оливок

- ✓ Целые оливоки с / без косточки
- ✓ Оливки, разрезанные пополам
- ✓ Паста из оливок

Экспортируемые Типы Оливкового Масла

- ✓ Экстра-класса
- ✓ Первого класса
- ✓ Обычное
- ✓ Очищенное Рафинированное

Факты По Турецкому Производству Оливок И Оливкового Масла

EXPORT

Экспортируется в более чем 120 стран.



4-й в мире производитель оливкового масла.



2-й в мире производитель столовых оливок.



Более 250 000 тонн оливкового масла.



Производство 450 000 тонн столовых оливок.



Основные экспортные рынки оливкового масла: США, Испания, Италия, Саудовская Аравия и Япония.



основные рынки столовых оливок: Германия, Ирак, Румыния, США, Болгария.



Более 500.000 семей занимаются выращиванием оливок.



Причины, По Которым Вы отдадите предпочтение Турецким Оливкам и оливковому маслу

01

Анатолия является ведущим центром выведения и родиной оливковых растений, имеющих более 90 зарегистрированных сортов.

Многовековое производство и опыт экспорта в ЕС.

02

03

Уникальный вкус и аромат.

Рост объема и качества за счет увеличения плантаций в течение последних 15 лет.

04

05

Обязательные экспортные и производственные стандарты, соответствие высочайшим стандартам и нормам.

Гигиенические стандарты производства и упаковки.

06

07

Использование высоких технологий как процессе сбора, так и в отжиме.

Близость к основным рынкам и логистические преимущества.

08



Turkey

Раскрывая
потенциал



Turkish
ОЛИВЫ И
Оливковое Масло

UNIQUE
#TurkishTastes

discoverthepotential.com

