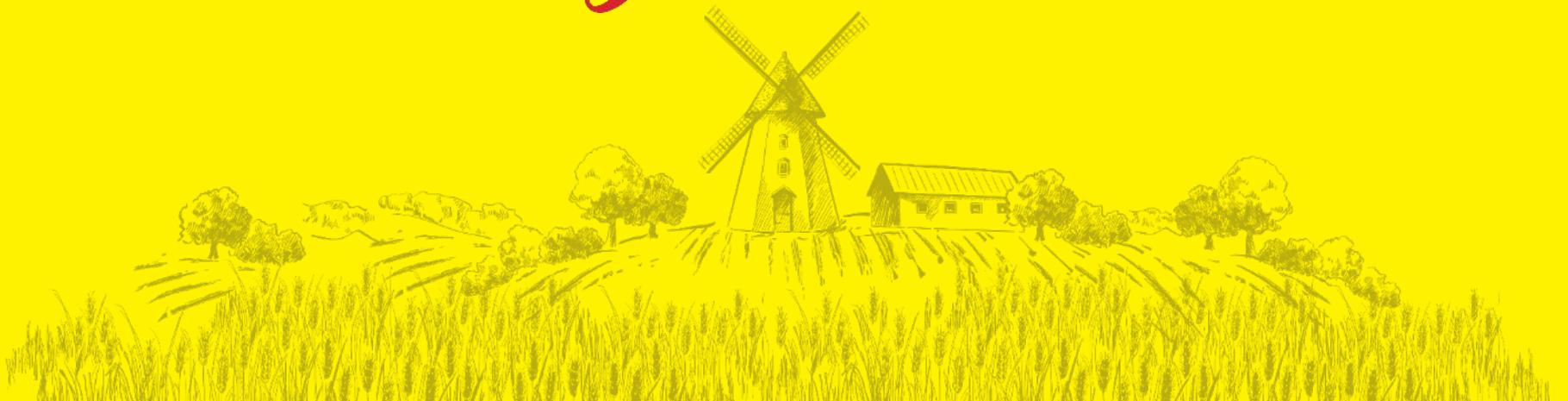




the mill

Gourmet





the mill

Gourmet

سلسلة ذا ميل الذواقة تقدم فريق ذا ميل مجموعة من الخيارات الطعام اللذيذة بعناية فائقة. من الزيتون المشوي إلى الطماطم المجففة المغمورة في زيت الزيتون، وحتى المربي المصنوع من الزيتون، كل شيء منتج لأرضاء أذواقكم. تبرز أرناس أجرو خبرتها من خلال هذه المنتجات الخاصة، وتقدم أعلى جودة وألذ منتجاتها من خلال سلسلة ذا ميل الذواقة.

استعدوا، لأنكم على وشك الانطلاق في مغامرة غير تقليدية في عالم الطهي مع سلسلة ذا ميل الذواقة! تهدف هذه السلسلة الذواقة المُعدّة بعناية إلى تقديم تجربة طعام فريدة ومميزة، حيث تم اختيارها بعناية فائقة لتقدم لكم تجربة طعام لا مثيل لها. سواء كنتم تسعون لإعطاء أطباقكم الحالية بُعدًا جديدًا أو تجربة وجبات مطبخية جديدة تمامًا، فإن سلسلة ذا ميل الذواقة موجودة لتقدم لكم تلك النكهات المميزة التي تبقى في الذاكرة ولا تُنسى.



زيتون كالاماتا الأسود



إليك النكهة التي نفخر بتقديمها لكم: الزيتون الأسود كالاماتا الذواقة من ذا ميل! تتم معالجة هذا الزيتون بطريقة خاصة وبعناية باستخدام طريقة كالاماتا المشهورة لتضفي هذه الطريقة نكهة فريدة وخفيفة حامضية إلى الزيتون.

ها هي البداية: نقوم بجمع الزيتون يدويًا في أوج نضجها على الأغصان. ثم نضع ثمر الزيتون المختار في حمامات زيتون خاصة لتطوير خصائصها الفريدة. نقوم بتعبئتها بعناية فائقة دون استخدام أي مواد كيميائية. يتم تنفيذ كل خطوة من هذه العملية وفقًا لمعايير صحية صارمة، مما يضمن الحصول على منتج آمن واستثنائي.

الزيتون الأسود كالاماتا الذواقة من ذا ميل ليس فقط مليء بالنكهة، بل مليء أيضًا بالفيتامينات والمعادن الأساسية. إلى جانب المواد الغذائية مثل الكالسيوم والحديد والصوديوم والمغنيسيوم، ستجدون أيضًا دعوة إلى وليمة مليئة بالخير من فيتامينات A و D و E.

استهلاكها: يُمكنكم الاستمتاع عندما تناول الزيتون الأسود كالاماتا الذواقة من ذا ميل في وجبات الإفطار أو كإضافة لذيذة للسلطات. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تكون مثالية كوجبة خفيفة رائعة إذا تم تناولها مع المكسرات مثل الجوز أو اللوز. يُمكن تقديمها كوجبة خفيفة قبل الوجبات أو استخدامها لإضفاء نكهة وأناقة على الكوكتيلات.

المكونات: زيتون أسود، ملح، خل، زيت زيتون.

زيتون كالاماتا الأخضر



بفخر نقدم لكم: زيتون كالاماتا الأخضر الذواقه من ذا ميل، تم تحضيره بعناية باستخدام تقنية كالاماتا الشهيرة. تضيف هذه العملية نكهة فريدة من الحموضة الخفيفة واللذيذة على الزيتون. زيتون كالاماتا الأخضر لدينا طبيعي بالكامل ولا يتم إضافة أي مواد حافظة أو إضافات. لذلك، يمكنكم براحة قلب تذوقه بكل متعة.

نقوم بجمع الزيتون بعناية من أفرعها عندما تصل إلى النضج الكامل. يتم وضع هذه الزيتون التي تم جمعها يدويًا في وقت لاحق في حمامات زيتون خاصة؛ ليتمكنوا من تطوير نكهاتهم وخصائصهم الفريدة.

زيتون كالاماتا الأخضر الجورميه من ذا ميل، لا يقتصر دورها على إغراء الحواس بل تعد أيضًا مصدرًا للعديد من الفيتامينات والمعادن.

هذا النوع من الزيتون غني بالمواد الغذائية الأساسية مثل الكالسيوم والحديد والصوديوم والمغنيسيوم، بالإضافة إلى فيتامينات A و D و E.

استهلاكها: يمكن استخدام زيتون كالاماتا الأخضر في مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل السلطات والوجبات الخفيفة والبيتزا والمأكولات الإيطالية وأطباق المأكولات البحرية والسندويشات. يمكن أن تُضفي زيتونات كالاماتا الخضراء لمسة من النكهة اللذيذة عند إضافتها إلى سلطاتك. يُمكن أيضًا تقديمها جنبًا إلى جنب مع مزيد من المقبلات البحر الأبيض المتوسط مثل الحمص أو التبولة للحصول على تناغم لذيذ. وبالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تضيف لمسة فريدة من البحر الأبيض المتوسط على أطباق المعكرونة.

المكونات: زيتون أخضر، ملح، خل، زيت زيتون.

سلطة الزيتون (مع الجوز، ليمون، والطماطم المجففة)



بعد حصاد الزيتون، نقوم بتخميرها لمدة 3-4 أشهر لتحويلها إلى زيتون طاولة. بعد استخراج أنوية الزيتون بعناية، يتم قطعها إلى نصفين. ثم يتم دمجها مع قطع الجوز وقشر الليمون والطماطم المجففة والفلفل الأسود وزيت الزيتون اللذيذ.

تذوقوا لذة سلطة الزيتون الرائعة من ذا ميل؛ إذ تم إعدادها من أفضل أنواع الزيتون الأخضر الطاواليبة المستوردة من شمال منطقة إيجه في تركيا. بلطف ونعومة في ملمسها وروائحها التقليدية، تعتبر خيارًا لا غنى عنه لكل الفئات العمرية.

استعدوا لتذوق وجبة لذيذة تجمع بين قطع الجوز الكبيرة ونكهة الطماطم المجففة المميزة، وتتماشى بشكل رائع مع زيت الزيتون البكر الفاخر.

استهلاكها: قوموا بتخصيص زاوية خاصة على مائدتكم لـ "The Mill Gourmet Olive Salad" لإضفاء لمسة مميزة على متعة وجبة الإفطار! بالإضافة إلى ذلك، يمكنكم إضافتها إلى سلطاتكم الخضراء لتعزيز نكهتها أو وضعها بجوار أطباق الخضروات المشوية. إذا كنتم ترغبون في تجربة نكهة مختلفة، يمكنكم وضع هذه سلطة الزيتون فوق المعكرونة أو تقديمها جنبًا إلى جنب مع أطباق اللحم المشوية. يمكنكم تجربتها كوجبة خفيفة قبل الوجبات أو كإضافة فريدة للكوكتييلات. مهما اخترتم، ستترك سلطة زيتون The Mill Gourmet انطباعًا لا يُنسى!

المكونات: زيتون أخضر مقشر ومقطع إلى نصفين، طماطم مجففة، خل، ليمون، فلفل أسود، زيت زيتون، جوز.

سلطة زيتون مشوي (مع الطماطم المجففة)



استمتعوا بنكهة زيتون الطاولة الأخضر المشوي بلطف، حيث يلتقي طعمه مع الطماطم المجففة وزيت الزيتون البكر ومزيج التوابل اللذيذة.

الآن استمتعوا ودعوا أنفسكم تستمتعون بنكهة زيتون الطاولة الأخضر الكبيرة المختارة بعناية من بين أشهر أصناف الزيتون في تركيا، واستمتعوا بنكهة الطعام الراقى.

فريق ذا ميل، يجمعون ببراعة بين هذه الزيتون المشوية عند درجات حرارة منخفضة والطماطم المجففة ومزيج التوابل المعد خصيصاً. النتيجة هي توازن في النكهة يمزج بين ثراء زيت الزيتون ويقدم طعمًا خفيفًا في الوقت نفسه.

استهلاكها: سلطة الزيتون المشوي من ذا ميل ستصبح أساسًا لمائدة الإفطار الخاصة بكم. هذه السلطة متعددة الاستخدامات ويمكنها إثراء مجموعة متنوعة من السلطات وإكمال أطباق الخضروات المشوية أو تقديمها مع قطع الجوز كوجبة خفيفة ممتعة. لمسة إبداعية، يمكنكم وضع سلطة الزيتون المشوية فوق المعكرونة أو تقديمها جنبًا إلى جنب مع أطباق اللحم المفضلة لديكم.

المكونات: زيتون مشوي بدون نوى، طماطم مجففة مشوية، توابل، زيت زيتون.

زيتون مشوي (بنكهة التوابل والثوم)



استمتعوا بنكهة الزيتون اللذيذة والمختارة بعناية من بين أشهر أصناف الزيتون في منطقة شمال إيجيه، مع زيتون الحجم الكبير.

لضمان الجودة العالية، يمر زيتون الأخضر لدينا بعملية تخمير دقيقة لمدة 3-4 أشهر في حمامات مختارة بعناية تحتوي على محلول ملحي ومائي. بعد استخراج نوى الزيتون بعناية، يتم قطعها إلى نصفين ويتم شواؤها بلطف عند درجات حرارة منخفضة. بعد ذلك، يتم إضافة النكهة المميزة بمزيج من التوابل المعد خصيصًا وثوم مفروم طازج. وأخيرًا، تُغمس في زيت الزيتون الطبيعي لاستكمال العملية.

اطمننوا، فلم يتم تطبيق أي عملية كيميائية على الزيتون الأخضر الذي اخترناه بعناية.

استهلاكها: زيتون الشواء الذواقة من ذا ميل متعدد الاستخدامات ويمكن تناوله بمتعة في مجموعة متنوعة من الوجبات بما في ذلك وجبات الإفطار. يمكنكم استخدامها لتعزيز نكهة سلطاتكم، أو لإضافتها إلى أطباق الخضروات المشوية، أو حتى لتناولها مع قطع الجوز كوجبة خفيفة. بالإضافة إلى ذلك، يمكن تقديم هذه الزيتونات كوجبة خفيفة قبل الوجبات أو كإضافة فريدة للكوككتيلات.

المكونات: زيتون أخضر بدون نوى، توابل، زيت زيتون، ثوم.

الطماطم المجففة (بنكهة التوابل)



نقوم بشواء الطماطم الصيفية المجففة بعناية ومن ثم نمزجها مع زيت الزيتون ومزيج التوابل والثوم الطازج.

يتم أخضاع حبات الطماطم لعملية جفاف مستمرة تحت أشعة شمس الصيف بعناية، ثم تتم عملية الشواء بعناية في بيئة مراقبة وصحية. استخدام درجات حرارة منخفضة أثناء عملية الشواء يعزز من نكهتها ويحافظ على قيمها الغذائية. ثم يقوم فريق ذا ميل بمزجها برشاقة مع مزيج من التوابل المختارة بعناية والثوم المفروم طازجًا.

نرجو لكم المتعة في تذوق طعم الطماطم المجففة الغني بالعناصر الغذائية والنكهة، حيث ستجدون فقط طعمًا طبيعيًا وصحيًا دون استخدام أي مواد حافظة أو إضافات. هذه النكهة الخاصة هي خيار رائع لمشاركتها مع أنفسكم وأحبائكم!

نرفع من فخامة نكهة التوابل الخاصة والثوم الطازج من خلال لمسة الذواقة مميزة، مع إضافة زيت الزيتون البكر الفاخر لتعزيز النكهة بشكل أكبر.

استهلاكها: الطماطم المجففة هي مكون متعدد الاستخدامات يمكنكم استخدامها بأشكال مختلفة في مطبخكم. تضيف نكهة وملس لذيذ للأطباق. يمكنكم إضافتها إلى السلطات وصلصات المعكرونة والساندويشات والبيتزا والشوربات. بالإضافة إلى ذلك، تضيف طعمًا رائعًا أيضًا لأطباق المقبلات والوجبات الخفيفة.

المكونات: الطماطم المجففة، زيت زيتون، ثوم، توابل.

مربى الزيتون



عملية إنتاج مربى الزيتون الذواقه من ذا ميل تبدأ مع اختيار الزيتون غير الناضج بعناية، والذي يتم زراعته وفقاً لأعلى معايير الزراعة دون استخدام مبيدات الحشرات.

مربى الزيتون هذا يثري بقطع البرتقال الطبيعية ولمسة خفيفة من القرنفل، ويحمل رائحة فريدة ويعكس عبير الزيتون الطازجة ورائحة البرتقال.

استمتعوا بالتجربة الشهية الفاخرة التي يقدمها مربى الزيتون الذواقه من ذا ميل؛ إنه معروف بغناه وكثافته وقيمته الغذائية. يمكنكم التمتع بهذه النكهة بسعادة ومشاركتها مع أحبائكم.

تناول: عندما يتعلق الأمر بالاستهلاك، مربى الزيتون الذواقه من ذا ميل لا يقتصر فقط على وجبة الإفطار. يمكن استخدامه في تحضير الكعك والزينة، ويمكن مزجه مع الزبادي لإضافة نكهة لذيذة، أو يمكن تناوله مع جبنه اللور كوجبة خفيفة.

كونوا إبداعيين واستخدموا مربى الزيتون الجورميه من ذا ميل كزخرفة لمنتجاتكم المخبوزة، وأضيفوا نكهة فريدة إلى كعككم المجفف. بالإضافة إلى ذلك، يمكنكم تجربة صفات مثل كعك الزيتون المجفف وتشيز كيك مع مربى الزيتون، لإضافة لمسة إبداعية جديدة للمطبخ.

المكونات: زيتون، برتقال، سكر، قرنفل.

تعبئة منتجات جورميه



صينية



منصة بأبعاد
120 × 80 سم

	زيتون كalamata الأخضر	صافي: 730 جم	12 قطعة الأبعاد: 14.3 × 36.8 × 27.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 12.54 كجم	80 صينية 960 قطعة الأبعاد: 157.4 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,028.09 كجم
	زيتون كalamata الأسود	صافي: 730 جم	12 قطعة الأبعاد: 14.3 × 36.8 × 27.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 12.54 كجم	80 صينية 960 قطعة الأبعاد: 157.4 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,028.09 كجم
	سلطة الزيتون	صافي: 380 جم	12 قطعة الأبعاد: 9.8 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 7.34 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 190.8 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,214.08 كجم
	زيتون مشوي	صافي: 380 جم	12 قطعة الأبعاد: 9.8 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 7.34 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 190.8 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,214.08 كجم
	سلطة زيتون مشوي	صافي: 380 جم	12 قطعة الأبعاد: 9.8 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 7.34 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 190.8 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,214.08 كجم
	الطماطم المجففة	صافي: 380 جم	12 قطعة الأبعاد: 9.8 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 7.34 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 190.8 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,214.08 كجم
	زيتون كalamata الأسود	صافي: 300 جم	12 قطعة الأبعاد: 7.7 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 6.14 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 153 × 120 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,019.68 كجم
	مربى الزيتون	صافي: 400 جم	12 قطعة الأبعاد: 7.7 × 35 × 26.5 ارتفاع سم الوزن الإجمالي: 7.34 كجم	162 صينية 1,944 قطعة الأبعاد: 120 × 153 × 80 سم الوزن الإجمالي: 1,214.34 كجم

**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

