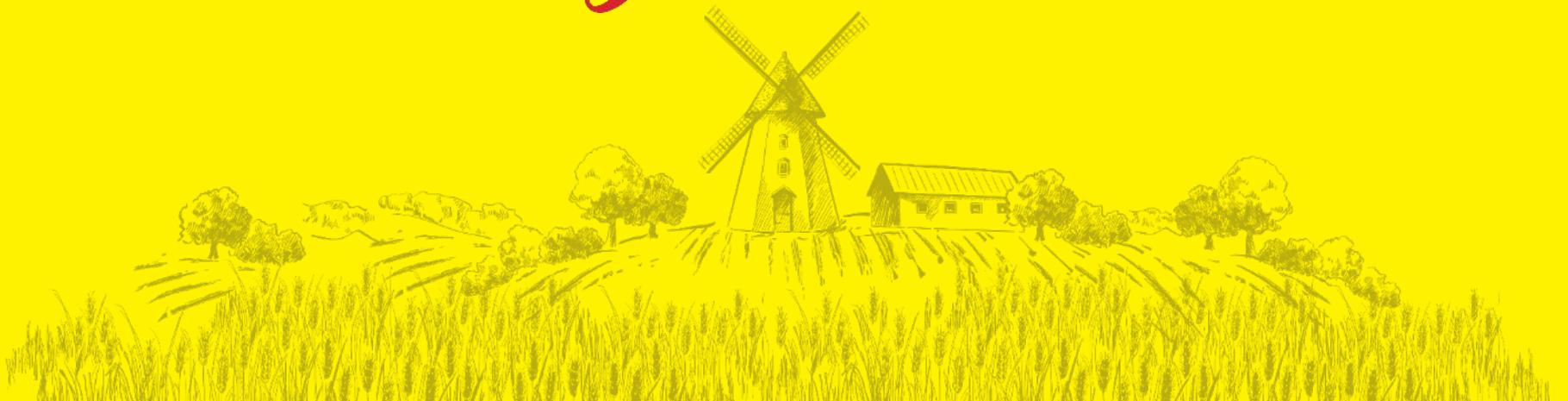




the mill

Gourmet





the mill

Gourmet

Die Gourmet Serie, handgefertigt von The Mill, bietet eine unglaubliche Auswahl an köstlichen Speisen. Von gegrillten Oliven bis hin Kalamata-Oliven und von mit Olivenöl getränkten getrockneten Tomaten bis hin zu Olivenmarmelade, sie haben alles. Indem sie ihr umfangreiches Wissen und ihre Expertise nutzen, präsentiert Arnas Agro ihre feinsten Produkte durch die The Mill Gourmet Serie und garantiert außergewöhnliche Qualität und Geschmack.

Machen Sie sich bereit für ein außergewöhnliches gastronomisches Abenteuer mit der The Mill Gourmet Serie. Diese kuratierte Gourmet-Serie wird mit akribischer Sorgfalt hergestellt und zielt darauf ab, ein wirklich einzigartiges und köstliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Ob Sie Ihre bestehenden Gerichte auf neue Höhen heben oder in unbekannte kulinarische Gebiete vordringen möchten, die The Mill Gourmet Serie ist hier, um Ihre Gelüste zu stillen und einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen, den Sie nicht so schnell vergessen werden.



SCHWARZE KALAMATA OLIVEN



Wir präsentieren Ihnen die The Mill Gourmet Schwarze Kalamata-Olive, die sorgfältig nach der angesehenen Kalamata-Methode verarbeitet wird. Diese Methode verleiht den Oliven ein charakteristisches, würziges Aroma.

Wir beginnen damit, die Oliven von Hand zu pflücken, wenn sie den optimalen Reifegrad an den Zweigen erreicht haben. Diese ausgewählten Oliven werden dann in speziellen Oliven-Becken platziert, um ihre einzigartigen Eigenschaften zu entwickeln. Ohne den Einsatz von Chemikalien werden sie mit größter Sorgfalt verpackt. Jeder Schritt des Prozesses entspricht strengen Hygienestandards, um ein Produkt zu gewährleisten, das sowohl sicher als auch außergewöhnlich ist.

Die The Mill Gourmet schwarzen Kalamata-Oliven sind nicht nur geschmacksintensiv, sondern auch reich an lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Gönnen Sie sich die Güte von Calcium, Eisen, Natrium, Magnesium sowie den Vitaminen A, D und E.

Verzehr: Die The Mill Gourmet schwarzen Kalamata-Oliven können zum Frühstück oder als köstliche Ergänzung zu Salaten genossen werden. Darüber hinaus sind sie in Kombination mit Nüssen ein köstlicher Snack. Servieren Sie sie als Vorspeise vor den Mahlzeiten oder fügen Sie sie Cocktails hinzu, um ihnen einen zusätzlichen Hauch von Geschmack und Raffinesse zu verleihen.

Zutaten: Schwarze Oliven, Salz, Essig, Olivenöl.

GRÜNE KALAMATA OLIVEN



Wir sind stolz darauf, Ihnen die The Mill Gourmet grüne Kalamata-Olive vorzustellen, die mit großer Sorgfalt nach der renommierten Kalamata-Methode zubereitet wird. Dieser Prozess verleiht den Oliven einen einzigartigen würzigen und leicht säuerlichen Geschmack. Sie können sicher sein, dass unsere grünen Kalamata-Oliven vollständig natürlich sind und keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe enthalten.

Wir ernten die Oliven sorgfältig von den Zweigen, wenn sie die perfekte Reife erreicht haben. Diese handverlesenen Oliven werden dann in spezielle Oliven-Becken gelegt, um ihre einzigartigen Aromen und Eigenschaften zu entwickeln.

Die Mill Gourmet grünen Kalamata-Oliven verwöhnen nicht nur Ihren Gaumen, sondern bieten auch eine Fülle von Vitaminen und Mineralstoffen.

Sie sind reich an essentiellen Nährstoffen wie Calcium, Eisen, Natrium und Magnesium sowie den Vitaminen A, D und E.

Verzehr: Grüne Kalamata-Oliven können in verschiedenen Gerichten verwendet werden, wie zum Beispiel Salaten, Vorspeisen, Pizza und italienischer Küche, Meeresfrüchte-Gerichten und Sandwiches. Fügen Sie grüne Kalamata-Oliven Ihren Salaten hinzu, um ihnen einen hervorragenden Geschmack zu verleihen. Servieren Sie sie neben anderen mediterran inspirierten Dips wie Hummus oder Tabbouleh für eine köstliche Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen. Sie eignen sich auch gut für Pasta-Gerichte und verleihen ihnen einen unverwechselbaren mediterranen Touch.

Zutaten: Grüne Oliven, Salz, Essig, Olivenöl.

OLIVENSALAT

(Mit Walnuss, Zitrone und Getrockneter Tomate)



Nach der Ernte werden die Oliven für einen Zeitraum von 3-4 Monaten fermentiert, um sie in Tafeloliven zu verwandeln. Die Oliven werden nach dem vorsichtigen Entfernen der Kerne halbiert. Anschließend werden sie mit Walnüssen, Zitronenstücken, getrockneten Tomaten, schwarzem Pfeffer und köstlichem Olivenöl kombiniert.

Genießen Sie den exquisiten Geschmack des The Mill Gourmet Olivensalats, der aus den feinsten grünen Tafeloliven aus der nord-ägäischen Region der Türkei hergestellt wird. Mit seiner samtigen Textur und dem traditionellen Aroma ist er ein Muss für Menschen jeden Alters.

Bereiten Sie sich auf ein Fest der Aromen vor, mit der Kombination aus großen Walnuss-Stücken, dem perfekten Aroma von getrockneten Tomaten und extra nativem Olivenöl.

Verzehr: Heben Sie Ihr Frühstückserlebnis auf, indem Sie einen besonderen Platz auf Ihrem Tisch für den The Mill Gourmet Olivensalat reservieren! Darüber hinaus können Sie den Geschmack Ihrer grünen Salate verbessern, indem Sie ihn hinzufügen oder ihn zu Ihren gegrillten Gemüsegerichten geben. Für eine köstliche Variation können Sie diesen Olivensalat auf Ihre Pasta geben oder ihn neben Ihren Fleischgerichten servieren. Egal, ob als Vorspeise vor den Mahlzeiten oder als besondere Ergänzung zu Cocktails, der The Mill Gourmet Olivensalat wird mit Sicherheit beeindrucken.

Zutaten: Entkernte halbe grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Essig, Zitrone, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Walnüsse.

GEGRILLTER OLIVENSALAT

(Mit Getrockneten Tomaten)



Machen Sie sich bereit, den köstlichen Geschmack unserer grünen Tafeloliven zu genießen, die leicht gegrillt und mit getrockneten Tomaten, extra nativem Olivenöl und einer köstlichen Gewürzmischung kombiniert wurden.

Tauchen Sie ein in den würdigen Geschmack unserer großen grünen Tafeloliven, die sorgfältig aus den renommiertesten Olivensorten der Türkei bezogen werden.

Unsere Expertenteams bei The Mill vermischen diese Oliven, die bei niedrigen Temperaturen gegrillt werden, geschickt mit getrockneten Tomaten und einer speziell hergestellten Gewürzmischung. Das Ergebnis ist eine harmonische Fusion, durchdrungen von der Fülle des Olivenöls und dennoch mit einem bemerkenswert milden Geschmack.

Verzehr: Der The Mill Gourmet gegrillte Olivensalat ist eine unverzichtbare Ergänzung für Ihr Frühstück und hebt das Erlebnis auf neue Höhen. Vielseitig einsetzbar kann dieser Olivensalat eine Vielzahl von Salaten bereichern, gegrillte Gemüsegerichte ergänzen oder einfach als köstlicher Snack zusammen mit Nüssen genossen werden. Für eine kreative Variation können Sie den gegrillten Olivensalat zum Beispiel auf Macaroni geben oder ihn neben Ihren Lieblings-Fleischgerichten servieren.

Zutaten: Gegrillte entkernte grüne Oliven, gegrillte getrocknete Tomaten, Gewürze, Olivenöl.

GEGRILLTE OLIVEN

(Mit Gewürzen und Knoblauch)



Genießen Sie den exquisiten Geschmack unserer sorgfältig ausgewählten, übergroßen grünen Oliven aus renommierten Olivensorten, die in der nördlichen Ägäis angebaut werden.

Um eine außergewöhnliche Qualität zu gewährleisten, durchlaufen unsere grünen Oliven einen sorgfältigen Fermentationsprozess von 3-4 Monaten in Oliven-Becken, in einer Lösung aus Salz und Wasser eingetaucht. Die Oliven werden halbiert, nachdem ihre Kerne mit großer Sorgfalt entfernt wurden. Anschließend werden sie bei niedriger Temperatur schonend gegrillt. Danach werden sie mit einer speziell hergestellten Gewürzmischung und frisch gehacktem Knoblauch durchdrungen. Schließlich werden sie in nativem Olivenöl eingetaucht und der Prozess wird abgeschlossen.

Sie können sicher sein, dass unsere handverlesenen grünen Oliven nicht mit Chemikalien behandelt wurden.

Verzehr: Die The Mill Gourmet gegrillten Oliven sind vielseitig einsetzbar und können in verschiedenen Mahlzeiten, einschließlich des Frühstücks, genossen werden. Verwenden Sie sie, um den Geschmack Ihrer Salate zu verbessern, fügen Sie sie in gegrillte Gemüsegerichte ein oder genießen Sie sie einfach als Snack zusammen mit Nüssen. Darüber hinaus können diese Oliven als Vorspeise vor den Mahlzeiten oder als einzigartige Ergänzung zu Cocktails serviert werden.

Zutaten: Entkernte grüne Oliven, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

SONNENGETROCKNETE TOMATEN



Wir grillen die sonnengetrockneten Sommer-Tomaten behutsam und mischen sie mit einer Kombination aus Olivenöl, Gewürzmischung und frischem Knoblauch.

Unsere sonnengetrockneten Tomaten durchlaufen einen sorgfältigen Trocknungsprozess unter der Sommersonne und werden in einer kontrollierten und hygienischen Umgebung schonend gegrillt. Der Einsatz niedriger Temperaturen beim Grillen verstärkt ihren Geschmack und bewahrt ihre ernährungsphysiologischen Vorteile. Anschließend werden sie von unserem Team bei The Mill fachkundig mit einer Auswahl an Gewürzen und frisch gehacktem Knoblauch vermischt.

Tauchen Sie ein in den köstlichen und nahrhaften Geschmack unserer sonnengetrockneten Tomaten, die mit Nährstoffen angereichert sind und frei von Konservierungsstoffen oder Zusatzstoffen sind. Es ist eine natürliche und gesunde Leckerei, die Sie mit sich selbst und Ihren Lieben teilen können.

Wir verstärken das einzigartige Aroma von Gewürzen und frischem Knoblauch, indem wir einen Gourmet-Touch mit extra nativem Olivenöl hinzufügen.

Verzehr: Getrocknete Tomaten sind vielseitige Zutaten, die auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden können. Sie verleihen Gerichten einen köstlichen Geschmack und eine angenehme Textur. Sie können sie in Salaten, Pasta-Saucen, Sandwiches, Wraps, Pizzas, Focaccia und Suppen integrieren. Sie eignen sich auch hervorragend als Ergänzung zu Meze-Platten und Snacks.

Zutaten: Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Gewürze.

OLIVENMARMELADE



Unsere Produktion der The Mill Gourmet Olivenmarmelade beginnt mit sorgfältig ausgewählten unreifen Oliven, die ohne den Einsatz von Pestiziden nach höchsten landwirtschaftlichen Standards angebaut werden.

Angereichert mit natürlichen Orangenstücken und einer Prise Nelke, trägt diese Olivenmarmelade ein unverwechselbares Aroma und den verlockenden Duft von frisch geernteten Oliven und Orangen in sich.

Gönnen Sie sich das überlegene Gourmet-Erlebnis, das die Mill Gourmet Olive Jam auszeichnet, bekannt für ihre Reichhaltigkeit, Dichte und ihren Nährwert. Es ist eine Leckerei, die Sie genießen und mit Ihren Lieben teilen können.

Verzehr: Was den Verzehr betrifft, ist die The Mill Gourmet Olivenmarmelade nicht nur auf das Frühstück beschränkt. Sie kann in Kuchen und Dekorationen verwendet werden, mit Joghurt gemischt für eine köstliche Variation oder als Vorspeise genossen werden, wenn sie mit Hüttenkäse kombiniert wird.

Seien Sie kreativ und verwenden Sie sie als Dekoration für Ihre Backwaren, um Ihrem trockenen Kuchen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Sie können auch experimentieren und Kekse und Käsekuchen mit dem Geschmack von Olivenmarmelade herstellen, für eine extra Portion kulinarischer Innovation.

Zutaten: Oliven, Orangen, Zucker, Nelke.

Gourmet Produkt Verpackungsinformationen



Karton



80x120 cm Palette

 <p>Grüne Kalamata Oliven</p> <p>Netto: 730 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 27.5 x 36.8 x 14.3h cm Bruttogewicht: 12.54 kg</p>	<p>80 Kartons 960 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 157.4 h cm Bruttogewicht: 1,028.09 kg</p>
 <p>Schwarze Kalamata Oliven</p> <p>Netto: 730 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 9.8h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 190.8 h cm Bruttogewicht: 1,214.08 kg</p>
 <p>Olivensalat</p> <p>Netto: 380 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 9.8h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 190.8 h cm Bruttogewicht: 1,214.08 kg</p>
 <p>Gegrillte Oliven</p> <p>Netto: 380 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 9.8h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 190.8 h cm Bruttogewicht: 1,214.08 kg</p>
 <p>Gegrillter Olivensalat</p> <p>Netto: 380 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 9.8h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 190.8 h cm Bruttogewicht: 1,214.08 kg</p>
 <p>Getrocknete Tomaten</p> <p>Netto: 380 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 9.8h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 190.8 h cm Bruttogewicht: 1,214.08 kg</p>
 <p>Grüne Kalamata Oliven</p>  <p>Schwarze Kalamata Oliven</p> <p>Netto: 300 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 7.7h cm Bruttogewicht: 6.14 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 153 h cm Bruttogewicht: 1,019.68 kg</p>
 <p>Olivensalat</p> <p>Netto: 400 g</p>	<p>12 Stück Abmessungen: 26.5 x 35 x 7.7h cm Bruttogewicht: 7.34 kg</p>	<p>162 Kartons 1,944 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 153 h cm Bruttogewicht: 1,214.34 kg</p>

**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

