



the mill

Gourmet





the mill

Gourmet

The Mill tarafından özenle hazırlanan Gurme Serisi, lezzetli yemekler hazırlamak için mükemmel bileşenleri bir arada sunuyor. Izgara zeytinlerden kalamata zeytinlerine, zeytinyağında bekletilmiş kurutulmuş domateslerden zeytin reçeline kadar, hepsi bu seride mevcut! Arnas Agro, geniş bilgi birikimi ve tecrübesi ile olağanüstü kalite ve lezzet garantisine sahip seçkin ürünlerini The Mill Gurme Serisi aracılığı ile sunuyor.

Hazır olun, çünkü The Mill Gurme Serisi ile sıra dışı bir gastronomik maceraya çıkıyorsunuz! Bu özenle hazırlanmış Gurme Serisi, titizlikle seçilmiş özgün lezzet deneyimi sunmayı hedefliyor. Mevcut yemeklerinizi farklı bir boyuta taşımak ya da yepyeni mutfak deneyimleri yaşamak için, The Mill Gurme Serisi aradığınız lezzetlerle akıllardan çıkmayacak bir izlenim bırakmaya geliyor.



SİYAH KALAMATA ZEYTİNİ



Sizlere tanıtmaktan heyecan duyduğumuz bir lezzet: The Mill Gurme Siyah Kalamata Zeytin! Bu premium zeytinler, özel Kalamata usulü ile özenle işleniyor. Bu yöntem, zeytinlere özgün, ekşi bir tat profili kazandırır.

İlk adım olarak, zeytinleri dallarında optimum olgunluğa ulaştığında el ile toplarız. Seçilmiş bu zeytinleri özel zeytin havuzlarına yerleştirerek eşsiz özelliklerini geliştirmelerine izin veriyoruz. Kimyasal madde kullanmadan, onları en üst düzeyde özenle paketliyoruz. Sürecin her adımı sıkı hijyen standartlarına uygun şekilde gerçekleştirilir, böylece hem güvenli hem de kaliteli bir ürün elde ediyoruz.

The Mill Gurme Siyah Kalamata, sadece lezzet dolu değil, aynı zamanda temel vitamin ve minerallerle dolu lezzetli bir üründür. Kalsiyum, demir, sodyum, magnezyum gibi besin maddelerinin yanı sıra A, D ve E vitaminlerinin sağladığı iyilik dolu bir ziyafete davetlisiniz.

Tüketim Önerisi: The Mill Gurme Siyah Kalamata, kahvaltılarda veya salatalarınıza ekleyerek lezzetli bir meze olarak keyifle tüketebilirsiniz. Ayrıca, ceviz veya badem gibi kuruyemişlerle birlikte harika bir atıştırmalık oluştururlar. Yemeklerden önce atıştırmalık olarak sunabilir veya kokteyllerinin lezzet ve şıklık katmak için kullanabilirsiniz..

İçindekiler: Siyah zeytin, tuz, sirke, zeytinyağı.

YEŞİL KALAMATA ZEYTİNİ



The Mill Gurme Yeşil Kalamata Zeytin'i, ünlü Kalamata tekniği ile özenle hazırlanmıştır. Bu işlem, zeytinlere benzersiz hafif ekşi ve asidik tat kazandırır. Yeşil Kalamata Zeytinlerimiz tamamen doğaldır ve içlerine koruyucu madde veya katkı maddesi eklenmemiştir. Yani, gönül rahatlığıyla tadını çıkarabilirsiniz.

İlk adım olarak zeytinler tam olgunluğa ulaştıklarında onları özenle topluyoruz. Seçilen ve temizlenen zeytinler daha sonra özel zeytin havuzlarına yerleştirilir; böylece özgün tatlarını ve özelliklerini geliştirebilirler.

The Mill Gurme Yeşil Kalamata zeytinleri, sadece damak zevkinizi cezbetmekle kalmaz, aynı zamanda birçok vitamin ve mineral kaynağı sunar.

Bu zeytinler, kalsiyum, demir, sodyum ve magnezyum gibi temel besin maddeleri bakımından zengindir; ayrıca A, D ve E vitaminleri içerirler.

Tüketim Önerisi: Yeşil Kalamata zeytinleri, salatalar, atıştırmalıklar, pizza ve İtalyan mutfağı, deniz ürünleri yemekleri ve sandviçler gibi çeşitli yemeklerde kullanılabilir. Yeşil Kalamata zeytinlerini salatalarınıza ekleyerek lezzet patlaması yaşatabilirsiniz. Humus veya tabule gibi diğer Akdeniz esintili mezelerle birlikte sunarak lezzetli bir kombinasyon elde edebilirsiniz. Ayrıca, makarnalarda da özgün bir Akdeniz dokunuşu sağlar.

İçindekiler: Yeşil zeytin, tuz, sirke, zeytinyağı.

ZEYTİN SALATASI

(CEVİZ, LİMON VE KURUTULMUŞ DOMATES İLE)



The Mill Gurme Zeytin Salatası'nın nefes lezzetini tadın. Türkiye'nin Kuzey Ege bölgesinden temin edilen en kaliteli sofralık yeşil zeytinlerden hazırlanmıştır. Kadifemsi dokusu ve geleneksel aroması ile her yaş grubu için vazgeçilmez bir tercihtir.

Zeytinler hasat edildikten sonra, onları sofralık zeytinlere dönüştürmek için 3-4 ay boyunca fermente ediyoruz. Zeytinlerin çekirdekleri özenle çıkarıldıktan sonra ikiye bölüyor, ardından ceviz, limon, kurutulmuş domates, karabiber ve natürel sızma zeytinyağı ile bir araya getiriyoruz.

Büyük ceviz parçalarının, kurutulmuş domateslerin mükemmel aroması ile sızma zeytinyağının harika uyumunu tadarak lezzet şölenine hazır olun.

Tüketim Önerisi: Kahvaltı keyfinizi farklı bir boyuta taşımak için The Mill Gurme Zeytin Salatası'na sofranızda özel bir köşe ayırın! Ayrıca, yeşil salatalarınıza ekleyerek lezzetini artırabilir veya ızgara sebze yemeklerinizin yanına meze olarak katabilirsiniz. Farklı bir tat yakalamak isterseniz, bu zeytin salatasını makarnanızın üstüne koyabilir veya et yemeklerinizin yanında sunabilirsiniz. Yemeklerden önce atıştırılabilir olarak ya da kokteyllerinizin yanında eşsiz bir dokunuş olarak tüketebilirsiniz.

İçindekiler: Çekirdeksiz yeşil zeytin, kurutulmuş domates, sirke, limon, karabiber, zeytinyağı, ceviz.

IZGARA ZEYTİN SALATASI (KURUTULMUŞ DOMATES İLE)



Hafifçe ızgara edilmiş yeşil sofralık zeytinlerimizin lezzetini, kurutulmuş domatesler, sızma zeytinyağı ve lezzetli baharat karışımıyla bir araya gelerek tadını çıkarın.

Şimdi keyfini çıkarın ve Türkiye'nin en ünlü zeytin çeşitlerinden özenle seçilen büyük yeşil sofralık zeytinlerimizin gurme tadına kendinizi bırakın.

Ekip arkadaşlarımız, The Mill'de bu zeytinleri düşük sıcaklıklarda ızgaralayarak kurutulmuş domatesler ve özel olarak hazırlanmış baharat karışımıyla ustaca harmanlıyor. Sonuç, zeytinyağının zenginliği ile dolu uyumlu bir lezzet sunarken, aynı zamanda hafif bir tat sunuyor.

Tüketim Önerisi: The Mill Gurme Izgara Zeytin Salatası, kahvaltı sofranıza vazgeçilmezi olacak. Kullanım alanında çok yönlü olan bu zeytin salatası, çeşitli salataları zenginleştirebilir, ızgara sebze yemeklerini tamamlayabilir veya sadece cevizlerle birlikte keyifli bir atıştırmalık olarak tadını çıkarabilir. Yaratıcı bir dokunuş için, ızgara zeytin salatasını makarnanın üstüne eklemeyi veya favori et yemeklerinizin yanında servis edebilirsiniz.

İçindekiler: Izgara çekirdeksiz zeytin, ızgara kurutulmuş domates, baharat, zeytinyağı.

IZGARA ZEYTİN

(BAHARAT VE SARIMSAK İLE)



Kuzey Ege bölgesinde yetiştirilen ünlü zeytin çeşitlerinden özenle seçilmiş, büyük boy yeşil zeytinlerimizin enfes tadının keyfini çıkarın.

Yüksek kaliteyi garanti altına almak için yeşil zeytinlerimiz, tuz ve su çözeltisi içinde özenle seçilen havuzlarda 3-4 ay boyunca titiz bir fermantasyon sürecinden geçer. Zeytinlerin çekirdekleri özenle çıkarıldıktan sonra yarıya kesilir. Bu aşamadan sonra, düşük sıcaklıkta nazikçe ızgaralanır. Ardından, özel olarak hazırlanmış baharat karışımı ve taze kıyılmış sarımsakla tatlandırılır. Son olarak, doğal zeytinyağına batırılarak süreç tamamlanır.

Gönlünüz rahat olsun, özenle seçtiğimiz yeşil zeytinlerimize herhangi bir kimyasal işlem uygulanmamıştır.

Tüketim Önerisi: The Mill Gurme Izgara Zeytinleri çok yönlüdür ve kahvaltı dahil çeşitli öğünlerde keyifle tüketebilirsiniz. Onları salatalarınızın lezzetini artırmak, ızgara sebze yemeklerine dahil etmek veya sadece cevizlerle birlikte atıştırmak için kullanabilirsiniz. Ayrıca, bu zeytinler yemeklerden önce atıştırmalık olarak veya kokteyllerimize benzersiz bir katkı olarak servis edilebilir.

İçindekiler: Çekirdeksiz yeşil zeytin, baharat, zeytinyağı, sarımsak.

IZGARA KURUTULMUŞ DOMATES



Kurutulmuş yaz domateslerini özenle ızgaralayıp, onları zeytinyağı, baharat karışımı ve taze sarımsak ile harmanlıyoruz.

Kurutulmuş domateslerimiz, yaz güneşinin altında titizlikle kurutulma sürecine tabi tutulur ve kontrollü hijyenik bir ortamda özenle ızgaralanır. Iızgaralama sırasında düşük sıcaklık kullanılması, domateslerin lezzetini artırırken besin değerlerinin korunmasını sağlar. Uzman The Mill ekibimiz, ızgaralanmış kurutulmuş domatesleri baharatlar ve taze kıyılmış sarımsakla ustaca harmanlar.

Kendinizi besleyici ve lezzet dolu ızgara kurutulmuş domatesimizin tadına bırakın, içinde koruyucu madde veya katkı maddesi olmadan, sadece doğal ve sağlıklı bir lezzet bulacaksınız. Bu özel tat, kendinizle ve sevdiğinizlerle paylaşmak için harika bir seçenek!

Özel baharatların ve taze sarımsağın eşsiz aromasını, natürel sızma zeytinyağı ile daha da yükseltiyoruz.

Tüketim Önerisi: Iızgara kurutulmuş domatesler, mutfağınızda çeşitli şekillerde kullanabileceğiniz çok yönlü malzemedir. Yemeklere lezzetli bir tat ve doku katar. The Mill Iızgara Kurutulmuş Domates'i; salatalara, makarna soslarına, sandviçlere, dürümlere, pizzalara ve çorbaların içine ekleyebilirsiniz. Aynı zamanda meze tabaklarında ve atıştırmalıklarla harika bir uyum sağlar.

İçindekiler: Kurutulmuş domates, zeytinyağı, sarımsak, baharat.

ZEYTİN REÇELİ



The Mill Gurme Zeytin Reçeli üretimimiz, yüksek tarım standartlarına uygun olarak, pestisit kullanılmadan yetiştirilen özenle seçilmiş olgunlaşmamış zeytinlerle başlar.

Doğal portakal parçaları ve hafif bir karanfil dokunuşuyla zenginleşen bu zeytin reçeli, kendine özgü bir aroma taşır ve taze hasat edilmiş zeytinler ile portakalların çekici kokusunu yansıtır.

The Mill'in Gurme Zeytin Reçeli'nin sunduğu üstün gurme deneyimine kendinizi kaptırın; zenginliği, yoğunluğu ve besin değeri ile kendinizi şımartın.

Tüketim Önerisi: Tüketim söz konusu olduğunda, The Mill Gurme Zeytin Reçeli sadece kahvaltı ile sınırlı değildir. Pasta ve süslemelerde kullanılabilir, yoğurtla karıştırılarak keyifli bir tat oluşturulabilir veya lor peyniri ile eşleştirilerek atıştırmalık olarak tadını çıkarabilirsiniz.

Yaratıcı olun ve pişmiş ürünleriniz için süsleme olarak kullanın, keklerinize benzersiz bir tat katın. Ayrıca, zeytin reçeli ile kurabiye ve cheesecake tarifleri deneyerek, mutfakta yenilikçi bir dokunuş eklemeyi de düşünebilirsiniz.

İçindekiler: Zeytin, portakal, şeker, karanfil.

GURME ÜRÜN AMBALAJI



Tava



80x120 cm Palet

	Yeşil Kalamata Zeytini	Net: 730 g	12 Adet Boyut: 27,5 x 36,8 x 14,3 cm Brüt Ağırlık: 12,54 kg	80 Tava 960 Adet Boyut: 80 x 120 x 157,4 cm Brüt Ağırlık: 1.028,09 kg	
	Siyah Kalamata Zeytini	Net: 730 g	12 Adet Boyut: 27,5 x 36,8 x 14,3 cm Brüt Ağırlık: 12,54 kg	80 Tava 960 Adet Boyut: 80 x 120 x 157,4 cm Brüt Ağırlık: 1.028,09 kg	
	Zeytin Salatası	Net: 380 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 9,8 cm Brüt Ağırlık: 7,34 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 190,8 cm Brüt Ağırlık: 1.214,08 kg	
	Izgara Zeytin	Net: 380 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 9,8 cm Brüt Ağırlık: 7,34 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 190,8 cm Brüt Ağırlık: 1.214,08 kg	
	Izgara Zeytin Salatası	Net: 380 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 9,8 cm Brüt Ağırlık: 7,34 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 190,8 cm Brüt Ağırlık: 1.214,08 kg	
	Izgara Kurutulmuş Domates	Net: 380 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 9,8 cm Brüt Ağırlık: 7,34 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 190,8 cm Brüt Ağırlık: 1.214,08 kg	
	Yeşil Kalamata Zeytini	 Siyah Kalamata Zeytini	Net: 300 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 7,7 cm Brüt Ağırlık: 6,14 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 153 cm Brüt Ağırlık: 1.019,68 kg
	Zeytin Reçeli	Net: 400 g	12 Adet Boyut: 26,5 x 35 x 7,7 cm Brüt Ağırlık: 7,34 kg	162 Tava 1.944 Adet Boyut: 80 x 120 x 153 cm Brüt Ağırlık: 1.214,34 kg	

**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 Turkiye

Factory: Cennetayagi Mah. Alparslan Turkes Bulvari

No: 50/1, Edremit/Balikesir, 10300 Turkiye

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

