

شرکت بازرگانی



روغن زیتون سبز فلاح

sabzfalaholive.com



درباره شرکت بازرگانی سبز فلاح:

شرکت سبز فلاح یکی از شرکت‌های معتبر و شناخته‌شده در زمینه تولید و تأمین انواع زیتون و روغن زیتون در ایران است. مجموعه سبز فلاح در سال‌های اخیر با بهره‌گیری از تجربیات گذشته و شناخت عمیق از بازار زیتون، فعالیت خود را آغاز کرده و به سرعت توانسته است جایگاه خود را در این صنعت تثبیت کند. این شرکت با تکیه بر دانش فنی و تکنولوژی‌های روز، به دنبال ارتقاء کیفیت محصولات و رضایت مشتریان است.





فرآیند تولید

شرکت سبز فلاح به استفاده از تکنولوژی‌های نوین در فرآیند تولید اهمیت می‌دهد. مراحل زیر در فرآیند تولید این شرکت دنبال می‌شود:

انتخاب بهترین میوه‌ها

انتخاب زیتون‌های با کیفیت از باغات معتبر.

فرآوری

استفاده از روش‌های مدرن برای حفظ طعم، عطر و ارزش غذایی زیتون.

استخراج روغن

استفاده از روش‌های سرد برای استخراج روغن زیتون با حفظ خواص طبیعی آن.

بسته بندی

بسته‌بندی مناسب و جذاب برای حفظ کیفیت و جذب مشتری.

زیتون‌ها به دلیل تنوع طعم، عطر و خواص تغذیه‌ای خود یکی از مواد غذایی محبوب در بسیاری از فرهنگ‌ها هستند. انتخاب نوع مناسب بستگی به نیازهای آشپزی، سلیقه شخصی و کاربرد مورد نظر دارد. هر نوع زیتون ویژگی‌ها و مزایای خاص خود را دارد که می‌تواند به تنوع در رژیم غذایی کمک کند. روغن زیتون نیز یکی از محبوب‌ترین و سالم‌ترین روغن‌ها در جهان است و انواع مختلفی دارد که هر کدام ویژگی‌ها و کاربردهای خاص خود را دارند.



محصولات

شرکت سبز فلاح با هدف تولید و تأمین مرغوب ترین روغن های زیتون، با افتخار مجموعه ای از بهترین و با کیفیت ترین محصولات خود را ارائه می دهد:

روغن زیتون فرابکر

روغن زیتون فرابکر بالاترین کیفیت روغن زیتون است از زیتون های تازه و بدون استفاده از حرارت یا مواد شیمیایی و با فشار سرد استخراج می شود.
حاوی حداقل ۰.۸٪ اسید اولئیک.
دارای طعم و عطر قوی و طبیعی زیتون مناسب برای سالادها، سس ها، پخت و پز در دماهای پایین و به عنوان چاشنی.
سرشار از آنتی اکسیدان ها، اسیدهای چرب غیر اشباع و ترکیبات ضد التهابی.

روغن زیتون بکر

روغن زیتون بکر نیز از زیتون های تازه استخراج می شود اما ممکن است در فرآیند تولید از روش های کمی بیشتر استفاده شود.
حاوی حداکثر ۲٪ اسید اولئیک.
طعمی ملایم تر نسبت به روغن فرابکر، با عطر و طعم زیتون.
مناسب برای پخت و پز، سرخ کردن ملایم، و تهیه سس ها.
مشابه روغن فرابکر، با خواص ضد التهابی و آنتی اکسیدانی.

روغن زیتون خالص

این نوع روغن ترکیبی از روغن زیتون بکر و روغن تصفیه شده است.
حاوی حدود ۲ تا ۳٪ اسید اولئیک.
طعمی ملایم تر و کمتر برجسته نسبت به انواع بکر.
مناسب برای پخت و پز در دماهای بالا، سرخ کردن و تهیه غذاهایی که نیاز به روغن با طعم ملایم دارند.
دارای خواص سلامتی مشابه ولی کمتر از روغن های بکر.





روغن زیتون تصفیه شده (Refined Olive Oil)

این نوع روغن از روغن زیتون بکر با فرآیندهای شیمیایی و حرارتی تصفیه شده است تا طعم و عطر آن کاهش یابد. حاوی حداقل ۰.۳٪ اسید اولئیک. طعم و عطر کمتر (خنثی) و بدون عطر خاص. مناسب برای مصارف صنعتی و پخت و پز در دماهای بالا و سرخ کردن. دارای خواص کمتری نسبت به انواع بکر به دلیل فرآیند تصفیه.

روغن زیتون معطر (Flavored Olive Oil)

این نوع روغن زیتون با افزودن طعم‌دهنده‌های طبیعی مانند گیاهان، ادویه‌ها یا مرکبات تهیه می‌شود. بسته به نوع طعم‌دهنده‌ها ممکن است تغییر کند، اما معمولاً مشابه روغن زیتون خالص است. دارای طعم‌های متنوع بر اساس افزودنی‌ها، مانند سیر، رزماری یا لیمو. مناسب برای سالادها، سس‌ها، و به عنوان چاشنی برای غذاها. بسته به نوع افزودنی‌ها ممکن است خواص سلامتی مختلفی داشته باشد.

زیتون کنسروی

زیتون کنسروی به زیتون‌هایی اطلاق می‌شود که در قوطی‌های فلزی یا شیشه‌ای بسته‌بندی شده و معمولاً در محلول نمکی یا سرکه نگهداری می‌شوند. شامل زیتون سبز و سیاه با طعم معمولاً شور و ملس، بسته به نوع زیتون و فرآیند تهیه. معمولاً چندین ماه تا یک سال، بسته به شرایط نگهداری. مناسب برای استفاده در سالادها، سس‌ها، پیتزا و به عنوان چاشنی. حاوی چربی‌های سالم، آنتی‌اکسیدان‌ها و ویتامین E.



زیتون ماری

زیتون ماری نوعی زیتون است که به طور خاص برای مصرف خام یا به عنوان چاشنی آماده می‌شود.

معمولا از انواع زیتون سبز و سیاه تهیه می‌شود.

دارای طعمی ملایم و طبیعی با عطر زیتون تازه.

معمولا چند هفته تا چند ماه، بسته به شرایط نگهداری.

مناسب برای سرو به عنوان میان‌وعده، در سالادها یا به عنوان چاشنی.

حاوی مواد مغذی مشابه سایر انواع زیتون.





زیتون سیاه

زیتون سیاه معمولاً از انواع خاصی از زیتون تهیه می‌شود که به طور طبیعی رسیده‌اند و رنگ آن‌ها تیره است. شامل زیتون‌های کنسروی، خشک و تازه. طعمی غنی و ملس، با عطر قوی‌تر نسبت به زیتون سبز. بسته به نوع و شرایط نگهداری، معمولاً چند ماه تا یک سال. مناسب برای استفاده در سالادها، پاستا، سس‌ها و به عنوان چاشنی. حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها، چربی‌های سالم و فیبر.



زیتون بدون هسته

زیتونی است که هسته آن حذف شده و معمولاً برای راحتی در مصرف آماده شده است. ممکن است از هر دو نوع زیتون سبز یا سیاه تهیه شود. طعمی مشابه با نوع هسته‌دار، اما با بافت نرم‌تر. معمولاً مشابه با زیتون‌های هسته‌دار، بسته به روش نگهداری. مناسب برای استفاده در سالادها، پاستا، سس‌ها و به عنوان میان‌وعده. مشابه با خواص سایر انواع زیتون، با مزایای اضافی از نظر راحتی در مصرف.



زیتون با هسته

زیتونی است که هسته آن حفظ شده است و معمولاً در حالت طبیعی یا کنسروی عرضه می‌شود. شامل زیتون سبز و سیاه با طعمی قوی‌تر و غنی‌تر نسبت به نوع بدون هسته. مشابه با سایر انواع، بسته به شرایط نگهداری. مناسب برای استفاده در سالادها، پخت غذاها یا به عنوان چاشنی. حاوی مواد مغذی مشابه با سایر انواع زیتون.

بازار هدف

محصولات این شرکت به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می‌شوند. برند سبز فلاح به دنبال گسترش صادرات خود به کشورهای مختلف است و با ایجاد روابط تجاری مستحکم، سعی در معرفی زیتون و روغن زیتون ایرانی به بازارهای جهانی دارد.



روغن زيتون سبز فلاح



 Sabzfalaholive.com

 09122875065