



Greek Nature

Мы доставляем природу в ваш дом!

Вас приветствует «Природа Греции»!

Компания специализируется на создании, продвижении, распространении и продажах натуральных продуктов высочайшего качества. Традиционные продукты, предлагаемые нам природой Кипра и Греции, изготовлены из натуральных ингредиентов без консервантов и дополнительных добавок. Греческие продукты всемирно известны из-за их уникального вкуса и чистоты. Мы предлагаем широкий спектр высококачественной продукции, основанной на принципах здорового питания Средиземноморья

Мы установили надежные отношения со всеми партнерами, поставляющими нам качественные продукты. Это хорошо известные производители, бережно относящиеся к выращиванию и сбору урожая и стремящиеся максимально сохранить свежесть и чистоту продукции.

Мы работаем под руководством команды инновационных людей, искренне стремящихся заинтересовать вас подлинно традиционными, натуральными и вкуснейшими продуктами. Всесторонне изучая потребности клиентов, мы предоставляем им персональную поддержку. Предлагаем также виды упаковки и маркировки соответственно производственным и бюджетным требованиям.

Наша стратегия - создание особого взаимодействия и развитие новых партнерские отношения. Опираясь на добросовестное деловое общение, мы строим надежные партнерские отношения со всеми нашими клиентами.

Наша торговая сеть охватывает весь мир и сохраняет приверженность к паритетной торговле. Здесь вы можете найти **КАЧЕСТВО**, в котором можете быть **УВЕРЕНЫ**.



УКАЗАТЕЛЬ

Оливки



- натуральное оливковое масло Экстра
- натуральное оливковое масло
- оливки Каламата
- резаные оливки
- фаршированные оливки
- оливки в рассоле
- паста из оливок

Рожковое дерево



- порошок рожкового дерева
- сироп рожкового дерева
- паста рожкового дерева
- конфеты из рожкового дерева

Мед



- цветочный мед
- мед из тимьяна

Консервированные сладости



- фрукты в сиропе
- паста
- джем и конфитюр
- продукты для диабетиков

Травы и специи



- кипрское горное орегано

Розовая вода



- органическая розовая вода

Судзукос



- из сиропа рожкового дерева
- из виноградного сиропа
- из гранатового сиропа

Овощные консервы



- перцы
- редис
- лимоны
- ассорти



Артишоки

- сердцевины артишоков в рассоле
- донышки артишоков в рассоле
- четвертинки артишоков в рассоле



Бобовые и зерновые

- фасоль
- чечевица
- нут
- рис

В ближайшее время



Копчености

- хиромери
- лунза
- посирти
- луканика
- цамарелла

В ближайшее время

Натуральное оливковое масло



Натуральное оливковое масло экстракласса производится путем дробления и отжима оливок. Это единственное из кулинарных масел, которое производится без использования химикатов и промышленной очистки. Оно является результатом простого отжима свежих и здоровых оливок и содержит больше, чем любой другой сорт, полезных для здоровья питательных веществ, которыми знамениты оливки.

Оливковое масло



Натуральное оливковое масло экстракласса

Код: 01VO01	Объем: 0,5 л
Код: 01VO02	Объем: 1 л
Код: 01VO03	Объем: 5 л
Код: 01VO04	Объем: 20 л
Код: 01VO05	Объем: 220 л



Натуральное оливковое масло

Код: 01VO06	Объем: 1 л
Код: 01VO07	Объем: 20 л
Код: 01VO08	Объем: 220 л



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

ОЛИВКИ



Черные оливки Каламата Джамбо

(170-200 шт в кг)

Код: 01BO05	Вес нетто: 360 г
Код: 01BO06	Вес нетто: 700 г
Код: 01BO07	Вес нетто: 10 кг
Код: 01BO08	Вес нетто: 150 кг



Черные оливки Каламата

(290-320 шт в кг)

Код: 01BO09	Вес нетто: 360 г
Код: 01BO10	Вес нетто: 700 г
Код: 01BO11	Вес нетто: 10 кг
Код: 01BO12	Вес нетто: 150 кг



Резанные черные оливки Каламон

Код: 01BO13	Вес нетто: 360 г
Код: 01BO14	Вес нетто: 700 г
Код: 01BO15	Вес нетто: 10 кг
Код: 01BO16	Вес нетто: 130 кг



Зеленые оливки

(80-100 шт в кг)

Код: 01GO01	Вес нетто: 360 г
Код: 01GO02	Вес нетто: 700 г
Код: 01GO03	Вес нетто: 10 кг
Код: 01GO04	Вес нетто: 150 кг



Испанские оливки

(200-220 шт в кг)

Код: 01SO01	Вес нетто: 360 г
Код: 01SO02	Вес нетто: 700 г
Код: 01SO03	Вес нетто: 10 кг
Код: 01SO04	Вес нетто: 150 кг



Зеленые оливки в рассоле

Код: 01PG01	Вес нетто: 360 г
Код: 01PG02	Вес нетто: 700 г
Код: 01PG03	Вес нетто: 10 кг
Код: 01PG04	Вес нетто: 130 кг

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Все вышеуказанное может производиться также и в бочках по 150 кг



Фаршированные оливки



Зеленые оливки, фаршированные ЛИМОНОМ

Код: 01SG01	Вес нетто: 350 г
Код: 01SG02	Вес нетто: 700 г
Код: 01SG03	Вес нетто: 10 кг
Код: 01SG04	Вес нетто: 130 кг



Зеленые оливки, фаршированные перцем

Код: 01SG05	Вес нетто: 350 г
Код: 01SG06	Вес нетто: 700 г
Код: 01SG07	Вес нетто: 10 кг
Код: 01SG08	Вес нетто: 130 кг



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Фаршированные оливки



С СЫРОМ

Код: 01SG09 Вес нетто: 350 г



С МИНДАЛЕМ

Код: 01SG10 Вес нетто: 350 г



С ТУНЦОМ

Код: 01SG11 Вес нетто: 350 г



С ЛОСОСЕМ

Код: 01SG12 Вес нетто: 350 г



С КОРНИШОНАМИ

Код: 01SG13 Вес нетто: 350 г

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

ОЛИВКИ



**Черные оливки в рассоле
оксидированные цельные
несоленые**

Код: 01BO17 Вес нетто: 1,5 кг



**Черные оливки в рассоле
оксидированные цельные
без косточек несоленые**

Код: 01BO18 Вес нетто: 1,5 кг



**Черные оливки в рассоле
оксидированные резаные несоленые**

Код: 01BO19 Вес нетто: 1,5 кг



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Оливковая паста



Паста из черных оливок Каламата

Код: 01KP01 Вес нетто: 500 г

Код: 01KP02 Вес нетто: 1 кг

В ассортименте также паста из зеленых оливок и острая паста



Паста из черных оливок Каламата

Код: 01KP03 Вес нетто: 15 кг



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Рожковое дерево



Рожковое дерево – это вечнозеленое цветущее растение семейства бобовых. Происходит из Средиземноморского региона и культивируется из-за его съедобных семян.

Распространено в естественном виде на Кипре.

Используется как заменитель сахара при производстве различных продуктов, таких как выпечка, шоколад, батончики, закуски, хлопья, молочные и какао-содержащие продукты и напитки.

Рожковое дерево



100% чистый сироп рожкового
дерева

Код: 02CS01 Вес нетто: 350 г



Органический крем рожкового
дерева

Код: 02OCC04 Вес нетто: 240 г



100 % органический сироп
рожкового дерева

Код: 02OCS02 Вес нетто: 350 г



Крем рожкового дерева с
пралине из лесного ореха

Код: 02CCN05 Вес нетто: 250 г



Крем из рожкового дерева

Код: 02CC03 Вес нетто: 240 г



100% чистый порошок
рожкового дерева

Код: 02CP06 Вес нетто: 150 г

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Рожковое дерево



Органический порошок рожкового дерева

Код: 020CP07 Вес нетто: 150 г



Органические кокосовые роллы с порошком рожкового дерева

Код: 020CC08 Вес нетто: 253 г



Конфеты из рожкового дерева

Код: 02CC09 Вес нетто: 150 г

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению



Мед



Мед – лучшее создание природы. С древних времен мед использовался и как пища, и как лекарство. Благодаря очень высокому содержанию полезных растительных компонентов он приносит разнообразную пользу здоровью. Целебное применение меда включает в себя лечение ран, кожных заболеваний и повышение активности организма. Он также богат питательными веществами и обладает антиоксидантными и антибактериальными свойствами.

Мед



Мед из тимьяна

Код: 03TH01



Органический цветочный мед

Код: 03BH02



Сырой мед

Код: 03SH03



Пластиковая
банка, 1 кг



Стеклянная
банка, 950 г



Стеклянная
банка, 430 г



Стеклянная
банка, 130 г



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Фрукты в сиропе и джемы



Фрукты в сиропе ("сладости в ложке" или "глико куталиу") – это полезные для здоровья сладости, приятные на вид, своеобразные и чрезвычайно универсальные. Предложить их гостям – замечательная греческая традиция и знак особого гостеприимства. Их также можно использовать для украшения мороженого, смешивать с йогуртом и даже намазывать на тосты вместо джема. Джемы и конфитюры – это сладкие и легкие продукты, изготовленные путем уваривания фруктов с сахаром для их сохранения.

Фрукты в сиропе Сладости в ложке



Фрукты в сиропе / Сладости в ложке

Код: 04SS01 Вес нетто: 420 г
Код: 04SS02 Вес нетто: 900 г
Код: 04SS03 Вес нетто: 1300 г

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению



Ассортимент (в алфавитном порядке)

Айва	Имбирь	Папайя
Айва(мякоть)	Инжир	Помело
Ананас	Каштан	Померанец
Апельсин	Киви	Померанец(кожура)
Апельсин(кожура)	Клубника	Сливы
Арбуз	Кумкват	Таро, корни
Баклажан	Лимон	Томаты
Бергамот	Лимон (кожура)	Тыква
Виноград	Лук	Финик
Вишня	Мандарин	Фисташки
Вишня морель	Морковь	Формоза
Грейпфрут	Мушмула	Черника
Грецкие орехи	Огурец	Чернослив
Грибы	Оливки	Чеснок
Груша	Опунция	Шишки

Цитрусы и лепестки роз
Миндальная паста
Мастика и ваниль



**Сладости из цветов
цитруса**

Код: 04CPS04 Вес нетто: 230 г



**Сладости из
лепестков роз**

Код: 04RPS05 Вес нетто: 360г



Миндальная паста

Код: 04AP06 Вес нетто: 360г



Мастика и ваниль

Вес нетто: 360г

Код: 04MS07 мастика

Код: 04VS08 ваниль



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Джемы и конфитюры



Джемы и конфитюры

Код: 04JM10 Вес нетто: 360 г

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению



Ассортимент (в алфавитном порядке)

- | | | |
|--------------|-----------|-----------|
| Абрикос | Киви | Томат |
| Айва | Клубника | Чернослив |
| Апельсин | Лимон | Чеснок |
| Арбуз | Мандарин | Яблоко |
| Баклажаны | Мушмула | |
| Бергамот | Опунция | |
| Виноград | Персик | |
| Вишня | Померанец | |
| Гранат | | |
| Грецкий орех | | |
| Груша | | |
| Инжир | | |



Продукты для диабетиков



Продукты для диабетиков

Код: 04JM11 Вес нетто: 360 г

Мы можем предложить вам соответствующую упаковку, размер и/или маркировку для любого назначения



Ассортимент (в алфавитном порядке)

- Абрикос, диетический джем
- Айва, диетический джем
- Апельсин в сиропе
- Арбуз в сиропе
- Баклажаны в сиропе
- Бергамот, диетический джем
- Грецкий орех в сиропе
- Диетические продукты
- Инжир в сиропе
- Клубника, диетический джем
- Померанец (кожура) в сиропе
- Померанец, диетический джем
- Померанец в сиропе
- Розовые лепестки в сиропе
- Цитрусы в сиропе



Травы и специи



Это вкусовые добавки к пище и напиткам, главным образом растительного происхождения, применяемые в незначительных с точки зрения питательной ценности количествах для ароматизации или окраски. В связи с популярностью здорового питания растет и популярность национальной домашней кухни. Стоит расширить набор специй, чтобы они помогли блюдам раскрыть их уникальные свойства. Можно написать целые тома и о лечебных свойствах трав.



Кипрское горное орегано

Код: 05MO01 Вес нетто: 20 кг

Код: 05MO02 Вес нетто: 25 кг

Возможна любая другая фасовка соответственно вашим запросам

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку,
соответствующую любому назначению



Розовая вода



Розовая вода получается путем паровой дистилляции лепестков роз. Розовая вода ароматна и используется иногда как мягкий натуральный ароматизатор в качестве альтернативы химическим отдушкам. Она традиционно используется как в косметических продуктах, так и для еды и напитков. Это дает множество потенциальных возможностей для здоровья. Одно из наибольших преимуществ розовой воды - ее сильные противовоспалительные свойства.

Розовая вода



Органическая розовая вода

Код: 06RW01 Объем: 250 мл

Код: 06RW02 Объем: 500 мл



Органическая розовая вода

Код: 06RW03 Объем: 4 л



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Судзукос (чурчхела)



Судзукос—это традиционные кипрские сладости, произведенные из густой желеобразной смеси кипяченого виноградного сока с небольшим количеством муки. Сладости изготавливаются из излишков винограда после сбора урожая, поэтому они обычно производятся в винодельческих деревнях в окрестностях Тродоса и Пафоса. На специальную нить нанизывают миндаль или грецкие орехи и затем опускают несколько раз в желе.

Судзукос (чурчхела)



**Судзукос из сиропа рожкового дерева
с миндалем**

Код: 07SCA01 Вес нетто: 500 г

Код: 07SCW02 с лесным орехом



**Судзукос из виноградного сиропа
с миндалем**

Код: 07SGA03 Вес нетто: 500 г

Код: 07SCW04 с лесным орехом



**Судзукос из гранатового сиропа
с миндалем**

Код: 07SPA05 Вес нетто: 500 г

Код: 07SPW06 с лесным орехом

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению



Овощные консервы



Овощные консервы – отличная здоровая пища, содержащая питательные вещества и низкокалорийная, а также замечательная питательная среда для полезных бактерий, называемых пробиотиками, которые живут в наших желудках. Польза овощных консервов для здоровья состоит в том, что они улучшают пищеварительный процесс, являются замечательным источником антиоксидантов, помогают в контроле диабета, содействуют здоровью печени и желудка, способствуют похудению и являются эффективным средством против утренней тошноты.

Овощные консервы



Маринованные перцы

Код: 08PP01 Вес нетто: 750г



Маринованные лимоны

Код: 08PL01 Вес нетто: 750г



Маринованный редис

Код: 08PT01 Вес нетто: 750г



Ассорти в маринаде

(морковь, перец, огурцы, оливки, цветная капуста, мелкие лаймы)

Код: 08MP01 Вес нетто: 750г



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Овощные консервы



Маринованные перцы

Код: 08PP02 Вес нетто: 9кг



Маринованные лимоны

Код: 08PL02 Вес нетто: 10кг



Маринованный редис

Код: 08PT02 Вес нетто: 10кг



Ассорти в маринаде

(морковь, перец, огурцы, оливки, цветная капуста, мелкие лаймы)

Код: 08MP02 Вес нетто: 10кг



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению



Артишоки



Поразительно вкусны и полезны артишоки... Эти овощи - прекрасный источник фолиевой кислоты, пищевых волокон, витаминов С и К. В артишоках содержатся также и антиоксиданты.

Артишоки



Сердцевины артишоков в рассоле

Код: 09AH01 Вес нетто: 1,5 кг



Донышки артишоков в рассоле

Код: 09AB01 Вес нетто: 1,5 кг



Четвертинки артишоков в рассоле

Код: 09AQ01 Вес нетто: 1,5 кг



Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Бобовые и зерновые

В ближайшее время



Бобовые и зерновые всегда были существенной частью греческого стола. Что было бы с греческой средиземноморской кухней без множества здоровых и вкусных продуктов? Они широко применяются в супах, рагу и запеканках. Сегодня бобовые и зерновые – статусные символы здорового питания. Они содержат высокий процент протеина, железа и волокон, почти не содержат жира, не содержат холестерина, но в них имеется значительное количество различных минералов, таких, как калий, цинк и магний. Они также являются богатым источником кальция, особенно нут и лувии или черноглазый горох, которые содержат более 200мг кальция в одном стакане. Следовательно, зернобобовые помогают в потере веса, они улучшают здоровье сердца, стабилизируют уровень сахара в крови и содействуют работе кишечника.

Зернобобовые

В ближайшее время



Фасоль



Рис



Чечевица



Нут



Производится в упаковках 5-20 кг

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Копчености

В ближайшее время

Традиционное кипрское копченое мясо соответствует высочайшим стандартам для тех, кто ищет качество, подлинность и вкус. Копченое мясо вызревает в красном сухом вине и коптится естественным образом на дровах



Копчености

В ближайшее время



ХИРОМЕРИ (копченый свиной окорок)

Хиромери изготавливается из копченых свиных ног, очищенных от жира. Они выдерживаются в соленом вине в течение 20 дней, затем 2 дня находятся под прессом и 3 месяца коптятся. Хиромери необходимо тщательно проверять в процессе производства, чтобы быть уверенными в отсутствии опасных микробов, и периодически прижимать, чтобы удалять скрытую влагу. Это подлинно традиционный кипрский делтикатес с пикантным вкусом и замечательная закуска ко многим видам спиртного (вино, пиво, зивания), рассматриваемый многими как лидер традиционного производства мясных продуктов. Хиромери годится для длительного хранения при умеренно холодной температуре без холодильника.



ЛУНЗА (копченое свиное филе)

Лунза изготавливается из свежей свиной вырезки, вымоченной в смеси деревенского вина и семян кориандра. Период вымачивания составляет около 15 дней, далее следует копчение, которое занимает около 20 дней. Копчение производится ежедневно по 1-2 часа в день. Традиционная копченая лунза подается сырой, нарезанной ломтиками или кубиками в наборе с другими мясными и сырыми деликатесами. За счет способа изготовления она может долго храниться при температуре окружающей среды в относительно холодных местах без потери свежести и питательных свойств. Процесс обработки дает продукт с низким содержанием жира.



ПОСИРТИ (копченая свиная грудинка)

Бекон посирти производится из свиной грудинки. Она вымачивается в соленом вине в течение 10 дней, затем коптится над горящими дровами еще 20 дней по 2-3 раза ежедневно. При подаче бекон обычно режут кубиками и подают жареным, запеченным на гриле или в холодном виде, посыпанным кипрским сухим орегано.

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению

Копчености

В ближайшее время



ЛУКАНИКА (копченые свиные колбаски)

Луканика (деревенские колбаски) изготавливается из отборной свежей свинины, вина, соли и специй. Свинина рубится, маринуется с семенами кориандра, черным перцем и солью и вымачивается в сухом красном вине 7-15 дней, при этом мясо, специи и вино тщательно перемешиваются. Заполнение тщательно промытых свиных кишек требует навыка и терпения, через каждые 15-20 см наполненная кишка перекручивается так, чтобы образовались колбаски. Затем заполненные кишки оставляют сохнуть на солнце максимально возможное количество дней, или коптят (в регионе Питсилия) в специально оборудованных помещениях на огне из яблоневых или сосновых дров или любых других деревьев, произрастающих в сельской местности Кипра. Весь процесс занимает от 7 до 10 дней, по 1-2 часа ежедневно. Охлажденная или нет, кипрская луканика может храниться в течение длительного периода и может употребляться в жареном виде, запеченной в духовке или на гриле, на древесном угле. Если луканика достаточно вымочена, она может подаваться и сырой, поскольку была хорошо высушена на солнце.



ЦАМАРЕЛЛА (вяленая козлятина)

Цамарелла изготавливается из обваленного мяса коз, которое режется сначала на крупные куски, солится и оставляется на солнце для сушки. Подсушенное, оно снова моется и посыпается сухим орегано, антибактериальные свойства которого используются как естественный консервант. Кроме того, орегано придает мясу экстремально насыщенный вкус. Подается таким же образом, как хиромери.

Мы можем предложить вам упаковку, размер и/или маркировку, соответствующую любому назначению