



تميز هادي.
وطابع ايجي اصيل

CMRT 1923

نبذة عن

معرفة تمتد لأربعة أجيال. ومعيار جديد لما هو آتٍ.

١٩٢٣ شركة زيت زيتون من الجيل الرابع، راسخة الجذور في منطقة إيجه بتركيا CMRT ولا يقتصر إرثنا على بستان واحد، بل يتمثل في معرفة انتقلت من جيل إلى آخر: كيف نُميز الثمار الاستثنائية، ونفهم خصوصية كل موسم، ونعرف متى يكون للصبر أثره، ونحافظ على الطابع الطبيعي للزيتون من الحصاد حتى التعبئة.

نختار الزيتون بعناية من مختلف أنحاء منطقة إيجه؛ أرض صاغها مناخ متفرد وثقافة عريقة في زراعة الزيتون ومعرفة زراعية تراكمت عبر الأجيال. يختلف كل موسم عن الآخر، ولذلك لا يمكن أن يكون الاختيار آلياً. نقيّم الثمار، ونوجّه كل نوع إلى الغرض الإنتاجي الأنسب، ونتعامل مع كل دفعة بالانضباط والعناية نفسيهما.

فالزيت الاستثنائي يبدأ بحسن التقدير قبل وقت طويل من بدء الإنتاج.

وقد أنجزنا مؤخراً تجديدًا وتحديثًا شاملاً لمصنعنا، ليصبح واحداً من أكبر مرافق إنتاج زيت الزيتون وأكثرها تقدماً من الناحية التقنية في المنطقة.

يجمع مصنعنا المتطور بين معرفة إنتاجية تمتد لأربعة أجيال وقدرات حديثة في المعالجة والتخزين والتعبئة ومراقبة الجودة. وقد صُمم للعمل بدقة وعلى نطاق واسع، مما يتيح لنا الحفاظ على الاتساق وإمكانية التتبع والتحكم الدقيق في مختلف مراحل الإنتاج، مع صون السمات التي تمنح كل زيت شخصيته الخاصة.

١٩٢٣ تلبية احتياجات شركاء CMRT وبطاقة إنتاجية سنوية تصل إلى ٧ ملايين لتر، تستطيع التجرئة والضيافة والمطابخ الاحترافية والموزعين والمستوردين والعلامات التجارية الخاصة في الأسواق الدولية.

لكن الطاقة الإنتاجية والتقنية وحدهما لا تختصران هويتنا. فقيمتهم الحقيقية تكمن في طريقة استخدامهما: لنختار بعناية، وننتج بمسؤولية، ونصنع زيوت زيتون استثنائية نفخر بوضعها على أي مائدة.

١٩٢٣ استمرارية لا تعرف الجمود: معرفة أربعة أجيال، ومصنعاً متطوراً جرى CMRT تمثيل تجديده، ورؤية واضحة لمستقبل زيت الزيتون الإيجي.

معرفة أربعة أجيال. إنتاج متطور. زيت زيتون إيجي استثنائي.



الحصاد المبكر

المذاق الأول للموسم

يصعب قطعها، وتعطي كمية أقل من الزيت، وتتطلب عناية أكبر. لكن ما تمنحه في المقابل لا يخطئه الذوق: نضارة وكثافة ونكهة تبقى في الذاكرة تُصنع مجموعة الحصاد المبكر من ثمار بداية الموسم المختارة بعناية، وتُعصر بعد القطف بوقت قصير لالتقاط الثمرة في أبعى حالاتها. والنتيجة زيت نابض وعطري، غني طبيعياً بالبولىفينولات، بنفحات خضراء ومرارة متوازنة ولمسة فلفلية نظيفة في النهاية.

إنها الزجاجات التي تختارونها للطبق الذي تريدون أن يبقى في الذاكرة يُسكب فوق الخبز الدافئ أو الجبن الطازج أو الخضراوات المشوية أو السلطات أو السمك أو طبق بسيط من الطماطم. فهو يمنح الطعام حياة لا يهبها إلا زيت زيتون فائق الطزاجة. لا يحتاج إلى المبالغة. مذاقه يتحدث عنه.

ملامح المذاق: زيتون أخضر، عشب طازج، مرارة لطيفة، نهاية فلفلية أفضل الاستخدامات: الخبز الدافئ، الطماطم، الجبن الطازج، الخضراوات المشوية، السمك والسلطات

غني طبيعياً بالبولىفينولات
حصاد في بداية الموسم
نهاية طازجة وخضراء وفلفلية
١٩٣٣ CMRT التعبير الأبرز عن

ساعة من الحصاد XX العصر خلال
ملغم/كغم X: مستوى البولىفينولات
X%: الحموضة

الاستخلاص على البارد

الزجاجة التي تستحق مكاناً إلى جانبكم كل يوم

هناك زيوت زيتون تُحفظ للمناسبات الخاصة. أما هذا الزيت فصُنع للوجبات اليومية التي لا تقل أهمية عنها. تُنتج مجموعة الاستخلاص على البارد بدرجات حرارة مضبوطة بعناية، للمساعدة على الحفاظ على رائحة الزيتون ونكهته وخصائصه الغذائية الطبيعية. والنتيجة زيت ناعم وطازج ومتوازن؛ زيت زيتون بكر ممتاز أنيق من دون أن يكون ثميناً إلى حد يمنع استخدامه بسخاء. احتفظوا به على سطح المطبخ وقدموه إلى المائدة. استخدموه في التتبيلات، ومع الخبز، وفي الشوربات والخضراوات ووصفات العائلة والوجبات البسيطة التي تبقى في الذاكرة. الاستخلاص على البارد هو زيت يومي مصنوع بعناية غير عادية.

ملامح المذاق: ناعم، طازج، فاكهي بخفة ومستدير
أفضل الاستخدامات: السلطات، الشوربات، الخضراوات، الخبز، الطهي اليومي
والتقديم على المائدة

مستخلص على البارد
رائحة طبيعية طازجة
نكهة ناعمة ومتوازنة
جودة فاخرة للطهي اليومي

م[°]X استخلاص على البارد دون
موسم الحصاد: ٢٠٢٥/٢٠٢٦
XX: صنف الزيتون
X%: الحموضة



مجموعة زيت الزيتون البكر الممتاز

بصمتنا الخاصة

لكل عائلة زجاجة تثق بها أكثر من غيرها: تبقى في المطبخ، وتنتقل إلى المائدة، وتصبح جزءاً من الوجبات اليومية. بالنسبة إلينا، هذه هي تلك الزجاجة من زيتون إيجي مختار بعناية، Signature يُصنع زيت الزيتون البكر الممتاز ١٩٢٣ CMRT ويقدم مذاقاً متوازناً وأنيقاً يعكس جوهر هو طازج بما يكفي للاستمتاع به نيئاً، وناعم بما يلائم الطهي اليومي، وأنيق بما يكفي للأطباق التي ينبغي أن تتحدث مكوناتها بوضوح لا مبالغة ولا استعراض. فقط زيت زيتون بكر ممتاز مصنوع بعناية، بشخصية أصيلة ومذاق نقي ونهاية متناغمة. زيت يكتسب الثقة وجبة بعد أخرى.

ملاحح المذاق: متوازن، نقي، أنيق وفاكهي برقة
أفضل الاستخدامات: التقديم على المائدة، التتبيلات، الخضراوات، المعكرونة، السمك والطهي اليومي

طابع إيجي أصيل
مذاق متوازن وأنيق
زيت بكر ممتاز طازج للاستخدام اليومي
١٩٢٣ CMRT جوهر

موسم الحصاد: ٢٠٢٥/٢٠٢٦
X% الحموضة



مجموعة زيت الزيتون البكر

ناعم، مألوف وسهل الاستحسان

صُممت مجموعة زيت الزيتون البكر لمن يفضلون زيتاً أكثر نعومة وقرباً من الذوق اليومي.

يُنتج من زيتون إيجي وبالعناية نفسها التي نوليها لجميع زيوتنا، ليمنح الطهي اليومي نكهة لطيفة وجودة موثوقة.

يضيف دفئاً إلى الطعام من دون أن يطغى عليه. استخدموه في أطباق العائلة والتتبيلات والخضراوات والحبوب والصلصات وعلى المائدة. إنه عملي وسخي وينسجم بسهولة مع أي مطبخ.

تزداد بساطة الطعام جمالاً حين تكون مكوناته صادقة. وهذه هي غاية هذه المجموعة.

ملامح المذاق: ناعم، هادئ، مستدير وقريب من الذوق

أفضل الاستخدامات: الطهي، التتبيلات، الصلصات، الحبوب، الخضراوات ووصفات العائلة

مذاق ناعم وسهل الاستحسان

متعدد الاستخدامات بطبيعته

مثالي للطهي والتقديم على المائدة

المجموعة الاحترافية

للمطابخ التي لا تقبل التنازل

في المطبخ الاحترافي، لا يكفي أن يكون مذاق زيت الزيتون جيداً مرة واحدة بل يجب أن يقدم الأداء نفسه كل يوم. ١٩٢٣ في عبوات مصممة للطهاة CMRT تقدم مجموعتنا الاحترافية زيوت والفنادق والمطاعم وشركات التموين وفرق خدمات الطعام. ويُنتج كل زيت بعناية تركز على الطزاجة والتوازن والموثوقية، ليعمل المحترفون بثقة في كل خدمة.

سواء كان الاستخدام للمسة النهائية في طبق راقٍ، أو إفطار فندق، أو مطبخ مطعم مزدحم، أو عملية تموين واسعة النطاق، فقد صُممت زيوتنا لتواكب سرعة المطابخ الاحترافية وضغوطها ومعاييرها. العناية نفسها. والمنشأ الإيجي نفسه. جاهزة لخدمة احترافية جادة.

مصممة للطهاة ومحترفي خدمات الطعام

جودة ثابتة في كل خدمة

إمداد موثوق للمطابخ ذات المتطلبات العالية
من زيوت اللسة النهائية إلى الاستخدام اليومي

الحصاد المبكر

زيت زيتون بكر ممتاز نابض
من بداية الموسم، غني طبيعياً
بالبوليفينولات، بروائح خضراء ونهاية
فللفية. مثالي للمسة النهائية



زيت الزيتون البكر الممتاز

SIGNATURE

متوازن وأنيق وموثوق؛ زيتنا البكر الممتاز
الأساسي للطهي الاحترافي واللمسات
النهائية والتقديم على المائدة



الاستخلاص على البارد

زيت زيتون بكر ممتاز ناعم وطازج،
يُنتج باستخلاص بارد مضبوط للحفاظ
على الطابع الطبيعي للزيتون. متعدد
الاستخدامات في المطبخ اليومي



زيت الزيتون البكر

زيت أكثر نعومة وقرباً من الذوق،
يقدم جودة موثوقة في طيف واسع من
الاستخدامات الطهوية



شريككم في الأعمال

عناية شخصية. وقدرة احترافية.

اختيار شريك لزيت الزيتون لا يتعلق بالإمداد وحده بل يتعلق بالثقة

١٩٢٣، نجتمع بين عناية منتج من الجيل الرابع وقدرة مورد دولي حديث CMRT في ندرك قيمة زجاجة تحمل اسمكم، وتستقر على رف عميلكم، أو توضع على مائدة فندق، أو تصبح جزءاً من عمل الطاهي اليومي. يجب أن تكون أكثر من جذابة؛ عليها أن تقدم المذاق الصحيح، وأن تصل في موعدها، وأن تحمي سمعة كل من يختارها لهذا نعمل بانضباط في كل مرحلة: اختيار الثمار، والإنتاج، والتخزين، والتعبئة، والشهادات، والتسليم يأتي إلينا شركاؤنا من أجل زيت الزيتون، وييقون لأننا نتعامل مع أعمالهم بالعناية نفسها التي نمنحها لاسمنا

منتج من الجيل الرابع
طاقة سنوية تصل إلى ٧ ملايين لتر
مصنع إنتاج متطور
اختيار من منطقة إيجه
زيت بكر ممتاز غني طبيعياً بالبولىفينولات
ممارسات إنتاج مسؤولة
إمداد دولي موثوق
FDA منشأة مسجلة لدى
ISO ٢٢٠٠٠ شهادة
ISO ٩٠٠١ شهادة



المجموعة الاحترافية

للموائد التي تعني فيها كل التفاصيل

قد لا يسأل الضيف عن نوع زيت الزيتون على المائدة

لكنه يلاحظ

يلحظ الرائحة حين يلامس الخبز الطبق، والنهاية في السلطة، واللمعان على الخضراوات المشوية، والعمق الذي يضيفه إلى

طبق بسيط

في الضيافة، تصنع هذه التفاصيل الهادئة إحساس الوجبة

١٩٢٣ حلول زيت الزيتون للفنادق والمطاعم وشركات التموين وعمليات خدمات الطعام التي تحتاج إلى CMRT توفر

جودة يمكن الوثوق بها كل يوم

تحمل زيوتنا الطابع الإيجي إلى المطابخ الاحترافية، مع الاتساق وموثوقية الإمداد اللذين تتطلبهما بيئات الخدمة عالية

الأداء

بالنسبة إلينا، خدمات الطعام ليست مجرد حجم؛ إنها امتياز المشاركة في تجربة شخص آخر على المائدة



العلامة التجارية الخاصة

اسمكم على الزجاجاة. وعنايتنا في داخلها

حين يختار العميل زجاجة تحمل اسمكم، فإنه يثق بعلامتكم قبل أن يتذوق قطرة واحدة

ونحن نساعد على حماية هذه الثقة

١٩٢٣ مع شركاء العلامات الخاصة لابتكار منتجات زيت زيتون تعكس هويتهم ومكانتهم في السوق CMRT تعمل ومعاييرهم. ومن اختيار المنتج إلى الإنتاج والتعبئة، ندعم العلامات بمرونة في الإمكانيات وتقنية حديثة ومراقبة دقيقة للجودة.

دورنا بسيط: أن نقف بهدوء خلف علامتكم، وأن نضمن أن يكون ما بداخل الزجاجاة جديراً بالاسم المكتوب عليها



التجزئة

زجاجة سيرغب العملاء في اصطحابها إلى المنزل

زيت الزيتون اختيار شخصي

يشتره الناس لمطابخهم وعائلاتهم ووصفاتهم وتلك الطقوس اليومية الصغيرة التي تمنح الطعام دفء البيت. يريدون

زجاجة توحى بالثقة على الرف، ثم تعززها بعد فتحها

١٩٢٣ لتجار التجزئة مجموعة من زيوت الزيتون ذات منشأ حقيقي وحضور قوي وجودة موثوقة CMRT تقدم

من متاجر الأغذية الراقية والمتاجر المتخصصة إلى محلات السوبرماركت الكبرى، صُممت مجموعتنا للعملاء الباحثين

عن زيت زيتون يجمع بين الجودة العالية والأصالة

قد تجذب الزجاجاة الجميلة الانتباه

لكن الزيت الجميل يكسب الولاء



الموزعون والمستوردون

أساس متين لثقة طويلة الأمد

يتطلب الإمداد الدولي أكثر من مجرد طاقة إنتاجية

إنه يحتاج إلى الاتساق والتواصل والشهادات ومنتج يدرك ما تحمله كل شحنة من مسؤولية

١٩٢٣ بالقدرة على دعم الموزعين والمستوردين الباحثين عن شريك CMRT بطاقة سنوية تصل إلى ٧ ملايين لتر، تتمتع

موثوق وطويل الأمد في زيت الزيتون

يتيح لنا مصنعنا الحديث تلبية الطلب الدولي، فيما تبقينا خبرة أربعة أجيال قريبين من المنتج نفسه

كل شحنة تمثل أكثر من زيت زيتون. إنها رفوف يجب تزويدها، وعملاء ينبغي إرضائهم، وعلامات يجب حمايتها،

وعلاقات ينبغي تنميتها

لذلك نركز على توريد زيت يقدم المذاق المتوقع، ويصل كما وُعد، ويعزز الثقة زجاجة بعد أخرى

الجودة والشهادات

الثقة تبدأ قبل فتح الزجاجاة

يبدأ زيت الزيتون المتميز بالثمرة. أما الثقة فتُبنى في كل ما يلي ذلك

١٩٢٣، لا تُعامل الجودة على أنها فحص نهائي؛ بل هي جزء من الرحلة كاملة: اختيار الثمار، والحصاد، CMRT في

والإنتاج، والتخزين، والتعبئة، والتسليم

ISO ٢٢٠٠٠ التجارة الدولية والوصول إلى سوق الولايات المتحدة. وتعكس شهادة FDA يدعم تسجيل منشأتنا لدى

٩٠٠١ تركيزنا على الجودة المتسقة والانضباط ISO التزامنا بسلامة الغذاء وإمكانية التتبع والإنتاج المسؤول، بينما تُظهر

التشغيلي والتحسين المستمر

تحمي هذه المعايير ما بُني عبر الأجيال: زيت زيتون يمكن للناس الوثوق به

بالنسبة إلينا، الجودة ليست ادعاءً

إنها مسؤولية

ترشيح المياه

مياه معالجة نظيفة تُدار بعناية



تلين المياه

خصائص مائية مستقرة أثناء معالجة الزيتون



طاقة الرياح في الموقع

كهرباء متجددة تسهم في عملية الإنتاج



إدارة المياه وطاقة الرياح

مياه نقية، وطاقة متجددة، وعناية استثنائية وراء كل قطرة

تتشكّل شخصية زيت الزيتون بكل عنصر يدخل في إنتاجه

١٩٣٣، تمّ المياه المستخدمة في معالجة الزيتون عبر أنظمة مخصصة للترشيح CMRT في التليين. ويساعد التحكم الدقيق في خصائص المياه على الحفاظ على الروائح الطازجة والمذاق المتوازن والطابع الإيجي الطبيعي للزيت النهائي

كما تسهم توربينة الرياح الموجودة في موقع المصنع في تزويد الإنتاج بالكهرباء المتجددة، دعماً لنهج أكثر مسؤولية في صناعة زيوت الزيتون التي نفخر بتقديمها على المائدة

تميّزه: تعبير نقي عن الثمرة، يتسم CMRT هذه العناية بكل عنصر جزء مما يمنح زيت بالصفاء والتوازن والعناية الاستثنائية

عناية في كل عنصر. وشخصية في كل قطرة

بيانات الاتصال

معلومات عامة

الموقع الإلكتروني
www.cmrt1923.com.tr

Instagram
@cmrt1923

العنوان
Keremköy, 6011 Sk. No:5,10717 Gömeç Balıkesir

التواصل العام

الهاتف
+90 541 574 26 78

البريد الإلكتروني
info@cmrt1923.com.tr

مبيعات الجملة

البريد الإلكتروني
alphanpekgoz@cmrt1923.com.tr

export@cmrt1923.com.tr



