

OLEANTA



ПИЩЕВЫЕ МАСЛА · СДЕЛАНО В ТУРЦИИ

НАЛИВАЙТЕ ХОРОШЕЕ.

Каталог 2026

Подсолнечное масло Кукурузное масло Рапсовое масло (канола) Оливковое масло Extra Virgin
Оливковое масло Оливковое масло из жмыха (Pomace) Фундучное масло Масло для фритюра

Восемь масел для одной полки.

Полка делится так, как покупают люди: повседневные семенные масла для жарки и готовки, оливковые и ореховые масла для стола, профессиональная фасовка для кухонь. Каждое масло выпускается в тех объемах, которые рынок уже покупает.



Подсолнечное масло
01 · 4 SKU



Кукурузное масло
02 · 3 SKU



Рапсовое масло (канола)
03 · 3 SKU



Оливковое масло Extra Virgin
04 · 6 SKU



Оливковое масло
05 · 5 SKU



Оливковое масло из жмыха (Pomace)
06 · 3 SKU



Фундучное масло
07 · 4 SKU



Масло для фритюра
08 · 3 SKU



Подсолнечное масло

Рафинированное вымороженное подсолнечное масло — основное масло Ближнего Востока, Африки и СНГ. Светлый цвет, нейтральный вкус, остаётся прозрачным в бутылке при 0 °С. ПЭТ 1 л, 2 л и 5 л, а также банки 18 л для пекарен и ресторанов.

МАСЛО
Рафинированное вымороженное подсолнечное масло.
Codex Stan 210.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' HC
SO-1	1 л	ПЭТ-бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
SO-2	2 л	ПЭТ-бутылка с боковой ручкой	1.66 кг	1 бутылка	6	34×23×32	12.1	2 173
SO-5	5 л	ПЭТ-канистра с верхней ручкой	4.60 кг	1 канистра	4	38×26×33	19.6	1 341
SO-18T	18 л	жестяная банка	16.5 кг	1 банка	1	24×24×35	17.9	1 469

ОСОБЕННОСТИ

Рафинированное, дезодорированное и вымороженное — остаётся прозрачным в холодных складах

Природный источник витамина Е; не содержит холестерина, как и любое растительное масло

Объём налива измеряется при 20 °С, без отрицательного допуска

Двуязычная этикетка: лицевая на английском и арабском; контрэтикетка на языке рынка

Частная марка от одного 40-футового контейнера

СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

1 ПЭТ-бутылка 2 л с боковой ручкой, зелёная крышка с контролем первого вскрытия

ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.

Не используйте масло для фритюра повторно больше нескольких раз; утилизируйте его, если оно потемнело или дымит.

Годен до: 18 месяцев с даты розлива.



Кукурузное масло

Рафинированное масло из кукурузных зародышей насыщенного золотистого цвета, с чуть более выраженным вкусом, чем подсолнечное. Масло, на котором кухни Залива и Леванта жарят курицу, картофель и сладости. ПЭТ 1 л, 2 л и 5 л.

МАСЛО
Рафинированное масло из кукурузных зародышей. Codex Stan 210.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
CO-1	1 л	ПЭТ- бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
CO-2	2 л	ПЭТ- бутылка с боковой ручкой	1.66 кг	1 бутылка	6	34×23×32	12.1	2 173
CO-5	5 л	ПЭТ- канистра с верхней ручкой	4.60 кг	1 канистра	4	38×26×33	19.6	1 341

- ОСОБЕННОСТИ
- Рафинированное масло из кукурузных зародышей, без смешивания с другими семенными маслами

Стабильно при температурах жарки

Не содержит холестерина

Лицевая этикетка на английском и арабском

Доступна частная марка

- СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ
- 1 ПЭТ-бутылка 2 л с боковой ручкой
- ХРАНЕНИЕ
- Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.

Годен до: 18 месяцев с даты розлива.



Рапсовое масло (канола)

Рафинированное низкоэруковое рапсовое масло. Самое низкое содержание насыщенных жиров среди распространённых кулинарных масел и природный источник омега-3 (АЛК) — масло, которое ритейлеры с упором на здоровое питание ставят рядом с оливковым. ПЭТ 1 л, 2 л и 5 л.

МАСЛО
Рафинированное низкоэруковое рапсовое масло (канола). Codex Stan 210.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОВОВ В 40' НС
CA-1	1 л	ПЭТ-бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
CA-2	2 л	ПЭТ-бутылка с боковой ручкой	1.66 кг	1 бутылка	6	34×23×32	12.1	2 173
CA-5	5 л	ПЭТ-канистра с верхней ручкой	4.60 кг	1 канистра	4	38×26×33	19.6	1 341

- ОСОБЕННОСТИ
- Низкоэруковый рапс (канола), эруковая кислота менее 2 %

Около 7 % насыщенных жиров — меньше, чем в других распространённых маслах

Источник омега-3 альфа-линоленовой кислоты

Нейтральный вкус для заправок и выпечки

Доступна частная марка

- СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ
- 1 ПЭТ-бутылка 1 л
- ХРАНЕНИЕ
- Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.

Годен до: 18 месяцев с даты розлива.



Оливковое масло Extra Virgin

Оливковое масло extra virgin из эгейских оливок, полученное механическим способом при температуре ниже 27 °С. Свободная кислотность при розливе — не более 0,5 % при лимите IOC 0,8 %. Сезон урожая указан на контрэтикетке. Тёмное стекло 250, 500 и 750 мл; жестяные банки 1 и 5 л.

МАСЛО
Оливковое масло extra virgin, Эгейский регион Турции, холодное извлечение. Торговый стандарт IOC.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
EV-25	250 мл	тёмное стекло, мараска	0.23 кг	1 бутылка	12	22×16×24	6.9	3 811
EV-50	500 мл	тёмное стекло, мараска	0.46 кг	1 бутылка	12	29×22×30	11.3	2 327
EV-75	750 мл	тёмное стекло, мараска	0.69 кг	1 бутылка	12	30×23×33	15.3	1 718
EV-1	1 L	тёмное стекло, мараска	0.92 кг	1 бутылка	12	32×24×34	20.2	1 301
EV-1T	1 л	жестяная банка	0.92 кг	1 банка	12	36×27×27	12.6	2 087
EV-5T	5 л	жестяная банка	4.60 кг	1 банка	4	34×34×33	20.5	1 282

ОСОБЕННОСТИ

Эгейские оливки сортов Айвалык, Мемеджик и Гемлик

Холодное извлечение, ниже 27 °С

Свободная кислотность ≤ 0,5 % при розливе (лимит IOC 0,8 %)

Сезон урожая на каждой контрэтикетке

Тёмное стекло защищает масло от света

СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

1 бутылка мараска из тёмного стекла 750 мл, зелёная крышка с золотым кольцом

ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре не выше 25 °С, вдали от света и тепла.

Лучше употребить в течение 18 месяцев с даты розлива; после вскрытия — в течение 3 месяцев.



Оливковое масло

Классическое оливковое масло: рафинированное оливковое масло с добавлением нерафинированного для цвета и вкуса. Мягче, чем extra virgin, и предназначено для готовки — эту категорию большинство супермаркетов продаёт просто как «оливковое масло». Прозрачное стекло 500 и 750 мл, ПЭТ 1 л, жестяная банка 5 л.

МАСЛО
Оливковое масло из рафинированного и нерафинированного оливковых масел (classic). Торговый стандарт ИОС.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
RO-50	500 мл	прозрачное стекло, мараска	0.46 кг	1 бутылка	12	29×22×30	11.3	2 327
RO-75	750 мл	прозрачное стекло, мараска	0.69 кг	1 бутылка	12	30×23×33	15.3	1 718
RO-1G	1 L	прозрачное стекло, мараска	0.92 кг	1 бутылка	12	32×24×34	20.2	1 301
RO-1	1 л	ПЭТ- бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
RO-5T	5 л	жестяная банка	4.60 кг	1 банка	4	34×34×33	20.5	1 282

- ОСОБЕННОСТИ
- Только рафинированное и нерафинированное оливковое масло — без семенных масел в смеси

Свободная кислотность ≤ 0,8 % (лимит ИОС 1,0 %)

Более мягкий вкус для повседневной готовки

Прозрачное стекло показывает цвет масла

Доступна частная марка

- СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ
- 1 бутылка мараска из прозрачного стекла 750 мл
- ХРАНЕНИЕ
- Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.

Годен до: 24 месяца с даты розлива.



Оливковое масло из жмыха (Pomace)

Масло из оливкового жмыха — рафинированное масло, полученное из оливкового жмыха, с добавлением нерафинированного оливкового масла. Высокая точка дымления и цена в разы ниже оливкового масла, поэтому рестораны и домохозяйства Северной Африки и Залива жарят именно на нём. ПЭТ 1 и 5 л, жестяная банка 18 л.

МАСЛО

Масло из оливкового жмыха (рафинированное масло из жмыха + нерафинированное оливковое масло). Торговый стандарт IOC.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
OP-1	1 л	ПЭТ-бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
OP-5	5 л	ПЭТ-канистра с верхней ручкой	4.60 кг	1 канистра	4	38×26×33	19.6	1 341
OP-18T	18 л	жестяная банка	16.5 кг	1 банка	1	24×24×35	17.9	1 469

ОСОБЕННОСТИ

- Рафинированное масло из оливкового жмыха с нерафинированным оливковым маслом
- Свободная кислотность ≤ 0,8 % (лимит IOC 1,0 %)
- Высокая точка дымления для фритюра и гриля
- Канистра 5 л и банка 18 л для кухонь
- Маркируется именно как масло из жмыха — никогда не продаётся как оливковое масло

СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

1 ПЭТ-канистра 5 л с верхней ручкой

ХРАНЕНИЕ

- Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.
- Годен до: 24 месяца с даты розлива.



Фундучное масло

Масло из черноморского фундука — Турция выращивает около двух третей мирового урожая. Нерафинированное масло холодного отжима для заправок и десертов, рафинированное — для готовки. Прозрачное стекло 250 и 500 мл, ПЭТ 1 л, жестяная банка 5 л.

МАСЛО
Масло из черноморского фундука — нерафинированное холодного отжима или рафинированное.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
HZ-25	250 мл	прозрачное стекло	0.23 кг	1 бутылка	12	22×16×24	6.9	3 811
HZ-50	500 мл	прозрачное стекло	0.46 кг	1 бутылка	12	29×22×30	11.3	2 327
HZ-1	1 л	ПЭТ- бутылка	0.92 кг	1 бутылка	12	30×23×27	11.9	2 210
HZ-5T	5 л	жестяная банка	4.60 кг	1 банка	4	34×34×33	20.5	1 282

- ОСОБЕННОСТИ**
- Черноморский фундук из Орду, Гиресуна и Самсуна
 - Нерафинированное холодного отжима или рафинированное
 - Около 80 % олеиновой кислоты — близко к оливковому маслу
 - Ореховый вкус для заправок, выпечки и шоколада
 - Нишевая позиция, которую предлагают немногие экспортёры

- СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ**
- 1 бутылка из прозрачного стекла 500 мл
- ХРАНЕНИЕ**
- Хранить при температуре не выше 20 °С, в защищённом от света месте.
 - После вскрытия использовать в течение 3 месяцев.



Масло для фритюра

Высокоолеиновое подсолнечное масло для профессиональной жарки. Содержание олеиновой кислоты от 75 % обеспечивает в два-три раза больший ресурс во фритюре, чем у обычного подсолнечного масла, — реже замена масла для ресторанов, кейтеринга и пекарен. ПЭТ 5 и 10 л, жестяная банка 18 л.

МАСЛО

Высокоолеиновое подсолнечное масло (олеиновая кислота $\geq 75\%$) для фритюра, ресторанов и пекарен.

КОД	РАЗМЕР	ТАРА	МАССА НЕТТО	УПАКОВКА	ШТ. В КОРОБЕ	КОРОБ (СМ)	БРУТТО, КГ	КОРОбОВ В 40' НС
FR-5	5 л	ПЭТ-канистра с верхней ручкой	4.60 кг	1 канистра	4	38×26×33	19.6	1 341
FR-10	10 л	ПЭТ-канистра	9.20 кг	1 канистра	1	30×20×33	9.8	2 683
FR-18T	18 л	жестяная банка	16.5 кг	1 банка	1	24×24×35	17.9	1 469

ОСОБЕННОСТИ

Высокоолеиновое подсолнечное масло, олеиновая кислота $\geq 75\%$

Дольше служит во фритюре, чем обычное подсолнечное масло

Нейтральный вкус, не передаёт запахи между продуктами

Банка 18 л с носиком для слива

Поставляется ресторанам, кейтерингу и пекарням

СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

1 жестяная банка 18 л с винтовым носиком

ХРАНЕНИЕ

Фильтруйте масло после каждой смены.

Хранить при температуре не выше 25 °С, в защищённом от света месте.

Загрузка и паллеты

Масло тяжёлое для своего объёма: контейнер загружается до предела грузоподъёмности, а не объёма. Сборные контейнеры грузятся попаллетно по всему ассортименту.

КОД	РАЗМЕР	ШТ. В КОРОБЕ	М³	20'	40'	40' HC
SO-1	Подсолнечное масло — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
SO-2	Подсолнечное масло — 2 л	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
SO-5	Подсолнечное масло — 5 л	4	0.0326	865	1 352	1 341
SO-18T	Подсолнечное масло — 18 л	1	0.0202	1 212	1 480	1 469
CO-1	Кукурузное масло — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
CO-2	Кукурузное масло — 2 л	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
CO-5	Кукурузное масло — 5 л	4	0.0326	865	1 352	1 341
CA-1	Рапсовое масло (канола) — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
CA-2	Рапсовое масло (канола) — 2 л	6	0.0250	1 127	2 190	2 173
CA-5	Рапсовое масло (канола) — 5 л	4	0.0326	865	1 352	1 341
EV-25	Оливковое масло Extra Virgin — 250 мл	12	0.0084	3 144	3 840	3 811
EV-50	Оливковое масло Extra Virgin — 500 мл	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
EV-75	Оливковое масло Extra Virgin — 750 мл	12	0.0228	1 239	1 732	1 718
EV-1	Оливковое масло Extra Virgin — 1 L	12	0.0261	1 074	1 311	1 301
EV-1T	Оливковое масло Extra Virgin — 1 л	12	0.0262	1 075	2 103	2 087
EV-5T	Оливковое масло Extra Virgin — 5 л	4	0.0381	739	1 292	1 282
RO-50	Оливковое масло — 500 мл	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
RO-75	Оливковое масло — 750 мл	12	0.0228	1 239	1 732	1 718
RO-1G	Оливковое масло — 1 L	12	0.0261	1 074	1 311	1 301
RO-1	Оливковое масло — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
RO-5T	Оливковое масло — 5 л	4	0.0381	739	1 292	1 282
OP-1	Оливковое масло из жмыха (Pomace) — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
OP-5	Оливковое масло из жмыха (Pomace) — 5 л	4	0.0326	865	1 352	1 341
OP-18T	Оливковое масло из жмыха (Pomace) — 18 л	1	0.0202	1 212	1 480	1 469
HZ-25	Фундучное масло — 250 мл	12	0.0084	3 144	3 840	3 811
HZ-50	Фундучное масло — 500 мл	12	0.0191	1 474	2 345	2 327
HZ-1	Фундучное масло — 1 л	12	0.0186	1 514	2 226	2 210
HZ-5T	Фундучное масло — 5 л	4	0.0381	739	1 292	1 282
FR-5	Масло для фритюра — 5 л	4	0.0326	865	1 352	1 341
FR-10	Масло для фритюра — 10 л	1	0.0198	1 425	2 704	2 683
FR-18T	Масло для фритюра — 18 л	1	0.0202	1 212	1 480	1 469

Размеры и вес коробов — стандартная спецификация, подтверждаются в проформе.



PRIVATE LABEL

Та же спецификация под вашей маркой. Пришлите макет и годовой объём по позициям.

КОНТАКТЫ

sales@oleanta.com

+90 216 606 21 86

oleanta.com

Управляющий офис — Sanayi Mah., Teknopark Bulvarı No: 1/4C, внутренняя дверь 112, Pendik / İstanbul