





درباره ما

شرکت تیدا با هدف ارائه محصولات طبیعی و با کیفیت به بازار، فعالیت خود را در حوزه تولید و بسته‌بندی روغن زیتون آغاز کرد. ما در تیدا با استفاده از زیتون‌های تازه و ارگانیک و روش‌های فرآوری سنتی و مدرن، بهترین روغن زیتون را تولید می‌کنیم. کیفیت بالا و طعم منحصر به فرد روغن‌های تیدا باعث شده تا این برند به یکی از انتخاب‌های اصلی مصرف‌کنندگان در ایران و خارج از کشور تبدیل شود. ما در "تیدا" به شما تضمین می‌دهیم که هر محصولی که از ما خریداری می‌کنید، از بهترین و تازه‌ترین زیتون‌ها تهیه شده است و دارای خواص بی‌نظیر طبیعت است. به علاوه، ما به طور مستمر در حال تحقیق و توسعه فرآورده‌های جدید برای بهبود کیفیت محصولات خود هستیم.





روغن زیتون فرابکر (Extra Virgin Olive Oil)

روغن زیتون فرابکر، بالاترین کیفیت را در بین انواع روغن‌های زیتون دارد. این روغن از زیتون‌های تازه و سالم به روش سرد استخراج می‌شود و تمامی مواد مغذی، آنتی‌اکسیدان‌ها و ویتامین‌های طبیعی زیتون در آن حفظ شده است. ویژگی اصلی این روغن طعم و عطر غنی و تند آن است که بلافاصله بعد از مصرف در گلو احساس سوزش ملایمی ایجاد می‌کند. از آنجا که این روغن با حرارت نمی‌تواند به خوبی مقاومت کند، برای استفاده در سالادها، غذاهای سرد یا پاستا بسیار مناسب است. از سرخ کردن غذا با این روغن به دلیل طعم قوی، سرعت رسیدن به نقطه دود و کاهش خواص آن باید خودداری کرد.



روغن زیتون فرابکر، انتخابی بی‌نظیر



روغن زیتون بکر (Virgin Olive Oil)

روغن زیتون بکر به طور مشابه با روغن فرابکر، از زیتون‌های تازه و سالم به روش سرد استخراج می‌شود. این روغن در فرآیند تولید خود کمی بیشتر از روغن فرابکر اسید دارد اما همچنان بسیاری از خواص مفید روغن زیتون مانند آنتی اکسیدان‌ها و پلی‌فنول‌ها را حفظ می‌کند. طعم آن نرم‌تر از فرابکر است و تلخی کمتری دارد. این روغن برای کسانی که نمی‌خواهند طعم تند و تلخ روغن زیتون را تجربه کنند، انتخاب مناسبی است. همچنین به دلیل نقطه دود بالاتر نسبت به فرابکر، می‌توان از آن در سرخ‌کردن با دمای پایین‌تر استفاده کرد، اما همچنان توصیه می‌شود از این روغن برای پخت‌وپز در دمای بالا خودداری کنید.

روغن زیتون تصفیه شده معمولاً برای استفاده در پخت و پز و سرخ کردن غذا مناسب است. این نوع روغن پس از تصفیه، طعم، بو و رنگ خود را از دست می‌دهد، به همین دلیل در مقایسه با روغن‌های فرابکر و بکر از خواص کمتری برخوردار است. اما به‌خاطر نقطه دود بالا و قیمت مناسب تر، می‌تواند گزینه‌ای اقتصادی برای سرخ کردن و استفاده در دماهای بالا باشد. این روغن به علت فرآیند تصفیه‌ای که از آن می‌گذرد، توصیه نمی‌شود در غذاهای سرد یا سالادها مصرف شود، زیرا فاقد بسیاری از آنتی اکسیدان‌ها و ویتامین‌های موجود در روغن‌های طبیعی‌تر است.

روغن زیتون تصفیه شده (Refined Olive Oil)





روغن زیتون لامپانت (Lampante Olive Oil)

روغن لامپانت حاصل فشردن زیتون‌های خراب و آسیب‌دیده است و معمولاً طعم بسیار تلخ و تند دارد که مناسب مصرف انسانی نیست. این روغن معمولاً در صنعت و به عنوان ماده اولیه در فرآیندهای تصفیه استفاده می‌شود. استفاده از این روغن برای انسان ممنوع است و باید قبل از مصرف تصفیه شود. متأسفانه این نوع روغن گاهی به‌عنوان روغن زیتون بکر یا فرابکر به مصرف‌کنندگان فروخته می‌شود، بنابراین لازم است هنگام خرید به اسیدیته روغن دقت کنید.



کیفیت بالا و طعم منحصر به فرد



چشم انداز ما

در تیدا، ما همواره به دنبال ارتقای کیفیت و تنوع محصولات خود هستیم تا با فراهم آوردن بهترین روغن‌های زیتون طبیعی، گامی مؤثر در راستای سلامتی و بهبود سبک زندگی مصرف‌کنندگان برداریم. هدف ما این است که با حفظ استانداردهای جهانی و تولید محصولات ارگانیک، به یکی از برندهای پیشرو در صنعت روغن زیتون تبدیل شویم و مصرف‌کنندگان خود را از مزایای سلامت محور این محصول بهره‌مند سازیم. ما در تیدا به این باور داریم که روغن زیتون تنها یک ماده غذایی نیست، بلکه یک انتخاب برای سلامت بدن و بهبود کیفیت زندگی است.





☎ ٥٩١١٣٠٥١٠٦٨

🌐 www.tidaoil.com

✉ TahoraTaher93@gmail.com

