Cita Rasa Keunikan Eropah

Koleksi Produk Eropah Premium ini menghimpunkan dua kekuatan pelengkap dalam keunggulan agromakanan Eropah: warisan kulinari Greece yang mendalam dan inovasi berpandangan jauh dari Latvia. Setiap negara menawarkan keunikan tersendiri yang dibentuk oleh geografi, tradisi dan komitmen bersama Eropah terhadap pengeluaran yang bertanggungjawab dan berkualiti tinggi.

Greece menyumbangkan produk bertaraf Perlindungan Asal yang Dilindungi (PDO) yang terkenal dengan identiti serantau dan kemahiran tradisional yang diwarisi turun-temurun. Latvia memperkenalkan generasi baharu penyelesaian agromakanan—tulen, praktikal dan sejajar dengan keperluan pengguna moden serta pembeli antarabangsa.

Perkara yang menyatukan mereka bukan sekadar geografi semata-mata. Produk-produk ini mencerminkan komitmen terhadap keselamatan, kebolehkesanan dan nilai-nilai lestari yang diperkukuh oleh piawaian ketat Kesatuan Eropah. Direka khas untuk para profesional dalam sektor runcit, perkhidmatan makanan dan hospitaliti, produk ini bersedia memenuhi jangkaan pasaran yang mementingkan kualiti di Kanada, Korea dan Malaysia.

PREMIUM EUROPEAN PRODUCTS

Better Knowledge Better Choices

Dibiayai oleh Kesatuan Eropah. Walau bagaimanapun, pandangan dan pendapat yang dinyatakan adalah pandangan pengarang semata-mata dan tidak semestinya menggambarkan pandangan Kesatuan Eropah atau Agensi Eksekutif Penyelidikan Eropah (REA). Kesatuan Eropah mahupun pihak berkuasa yang memberi kebenaran tidak akan bertanggungjawab ke atasnya.

Dibiayai bersama oleh Kesatuan Eropah

KESATUAN EROPAH MENYOKONG KEMPEN YANG MENGGALAKKAN PRODUK PERTANIAN BERKUALITI TINGGI

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Temui Keunggulan dari Greece dan Latvia

Dibiayai bersama oleh Kesatuan Eropah

KESATUAN EROPAH MENYOKONG KEMPEN YANG MENGGALAKKAN PRODUK PERTANIAN BERKUALITI TINGGI

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Inovasi Pertanian Latvia
Kemahiran Moden. Keaslian Semula Jadi.

Mewakili kekuatan baharu dalam landskap agromakanan Eropah, produk-produk ini mencerminkan titik pertemuan tradisi, inovasi dan keprihatinan terhadap alam sekitar. Dibangunkan melalui kaedah lestari dan piawaian kualiti yang ketat, produk ini sangat sesuai dengan keperluan pasaran global yang sentiasa berubah hari ini.

Tenusu

Dengan keupayaan mengesan yang tinggi dan keselamatan makanan yang disahkan oleh EU, produk tenusu ini mencerminkan kerjasama erat antara pengeluar dan ladang-ladang serantau. Hasilnya ialah susu berkualiti tinggi yang diolah menjadi produk tenusu premium serbaguna.

Termasuk
- Keju Krim
- Keju Kotej & Dadih
- Snek Dadih Bersalut Coklat
- Minuman Susu Fermentasi
- Krim Masam & Mentega

Cadangan Hidangan:
Pastri pandan, hiasan atas sup berempah

Snek Masin

Dihasilkan berdasarkan resipi yang diinspirasikan oleh tradisi kulinari serantau dan menggunakan bahan berkualiti, pilihan snek masin ini menggabungkan rasa yang kuat dengan kerangupan yang memuaskan. Sama ada sebagai snek santai atau sebahagian daripada hidangan kreatif, ia sangat sesuai untuk gaya hidup moden serta mudah didapati

- Kerepek kentang dan snek jagung dengan rasa asli

Cadangan Hidangan:
Hiasan atas nasi lemak, snek mudah dibawa

Coklat & Manisan

Menggabungkan teknik tradisional Eropah dengan inovasi kontemporari, manisan ini dihasilkan daripada bahan pilihan untuk memenuhi jangkaan pasaran runcit premium dan hadiah.

Termasuk
- Bar coklat & pralin berinti
- Wafer & biskut berinti krim
- Halwa buah bersalut coklat

Cadangan Hidangan:
Hamper raya, minuman coklat

Buah Kering

Dihasilkan melalui teknik pengeringan perlahan yang mengekalkan rasa dan warna, buah-buahan ini mengekalkan keaslian semula jadi tanpa penggunaan bahan tambahan. Kaya dengan cita rasa dan serbaguna, ia sesuai untuk dimakan terus atau dijadikan ramuan dalam resipi

- Gusberi, kranberi, rubarb, kismis dan kuins
- Serbuk beri
- Halwa buah dan beri

Cadangan Hidangan:
Inti kuih, kafe smoothie

Produk PDO Greek
Asal Usul Asli. Kualiti Terbukti.

Dari kawasan perbukitan Crete yang disinari matahari hingga ke dataran subur di Kozani dan Chios, produk Greek yang diperakui PDO ini hasil daripada ratusan tahun kecemerlangan pertanian, tradisi dan identiti serantau. Dihasilkan dengan teliti dan diiktiraf di peringkat global, ia membawa keaslian Mediterranean ke pentas kulinari antarabangsa.

PDO Zaitun Meja Konservolia (Rovies dan Stylida)

Diperoleh secara semula jadi dari kawasan PDO Rovies di utara Evia dan Stylida di tengah Greece, zaitun meja ini terkenal dengan sedikit rasa pahit, tekstur yang kenyal dan rasa yang seimbang. Setiap kawasan membawa keunikan tersendiri hasil daripada mikroiklim dan cara penanaman tradisional yang diwarisi turun-temurun.
Rasai Kelainannya:
- Rovies – Rasa buah yang lembut dengan sedikit rasa pahit
- Stylida – Rasa kenyal dan berperisa dengan kemasan rasa yang kuat dan lazat

Cadangan hidangan:
Sajian mezze, pasta samba

PDO Krokos Kozanis

Dipetik dengan tangan dalam kuantiti terhad dari ladang-ladang di Kozani, safron ini dianggap antara yang terbaik di dunia. Warnanya yang terang, aroma bunganya yang harum dan rasa yang mendalam menyerlahkan masakan tradisional mahupun moden. Sebagai lambang ketulenan dan ketelitian, Krokos Kozanis mencerminkan warisan penanaman berseni turun-temurun di utara Greece.

Cadangan hidangan:
Masakan Melayu moden — nasi minyak rendaman safron, pastri dan pencuci mulut

PDO Minyak Zaitun Cretan (Kolymvari, Messara, Viannos & Vorios Mylopotamos)

Diperoleh melalui perahan sejuk daripada jenis Koroneiki dan secara semula jadi rendah keasidannya, minyak zaitun dara ekstra premium ini mencerminkan kepelbagaian landskap Crete yang kaya. Setiap PDO memberikan keseimbangan unik antara rasa buah yang segar dan kepekatan aroma, yang dipengaruhi oleh jenis tanah, ketinggian, serta mikroiklim di kawasan masing-masing

Rasai kelainannya:
- Kolymvari – Ringan dan seimbang
- Messara – Kuat dan aroma tanah
- Viannos – Segar dan beraroma
- Vorios Mylopotamos – Serba guna dan seimbang

Cadangan hidangan:
Perapan, pencecah roti, minyak tumisan

PDO Korinthiaki Stafida Vostizza

Ditanam secara eksklusif di Aegialia dan dikeringkan secara semula jadi di bawah cahaya matahari Greek, kismis hitam tanpa biji ini memberikan kemanisan pekat yang kaya serta tekstur yang lembut. Kaya dengan antioksida secara semula jadi dan bebas dari bahan tambahan, ia merupakan lambang keaslian tradisi.

Cadangan hidangan:
Tart nanas, hiasan smoothie

PDO Mastiha Chiou & Minyak Mastiha

Diperoleh secara eksklusif dari pulau Chios, Mastiha ialah resin semula jadi yang jarang ditemui, dengan aroma pain yang unik serta rasa yang ringan dan menyegarkan. Minyak patinya—Minyak Mastiha—mengekalkan ketulenan dan keistimewaan yang sama, serta digunakan dalam gastronomi, kosmetik dan kesihatan. Bersama-sama, kedua-duanya melambangkan gabungan tradisi, faktor persekitaran dan kepelbagaian yang luar biasa

Cadangan hidangan:
Sapuan kaya, kuih, gula-gula getah herba

PDO Graviera Kritis

Diperam sehingga mencapai kematangan sempurna dan dihasilkan terutamanya daripada susu biri-biri serta sedikit susu kambing, keju tradisional Crete ini terkenal dengan rasa manis dan berperisa kacang, serta tekstur yang halus dan padat. Pensijilan PDO menjamin penggunaan susu tempatan dan kaedah penghasilan yang asli.

Cadangan hidangan:
Padanan buah-buahan, pasta bakar

Produk Eropah Premium
Rasa yang boleh anda percayai

Temui koleksi premium yang melambangkan kecemerlangan luar biasa dalam bidang agromakanan Eropah. Dengan komitmen terhadap kualiti dan keaslian, produk-produk ini memberikan keyakinan sepanjang rantaian bekalan daripada sumber hingga ke pengguna.
Inisiatif ini merupakan sebahagian daripada kempen tiga tahun di peringkat Eropah yang bertujuan mempromosikan produk pertanian berkualiti tinggi dan bernilai tambah di Kanada, Korea Selatan dan Malaysia.

Untuk maklumat lanjut atau pertanyaan:
info@premiumeuropeanproducts.eu
www.premiumeuropeanproducts.eu Premium European Products