

Oil Catalog

كتالوج زيوت

SUNFLOWER OIL

زيت عباد الشمس

CORN OIL

زيت الذرة

OLIVE OILS

زيت الزيتون

CANOLAL OIL

زيت كانولال

HAZELNUT OIL

زيت البندق

SOYBEAN OIL

زيت الصويا

PALM OIL

زيت النخيل



info@parsisglobal.com







About Us

Parsis Global, which takes firm steps forward by signing successful works in every sector it operates with its experienced and educated staff, on the way to become one of the successful and innovative leading companies of Turkey, was founded by our chairman of the board of directors **Mr. Shayan Yousefkhani**.

Parsis Global resolutely maintains its understanding of providing products and services above international quality and standards that go beyond the needs and expectations of customers in all sectors in which it operates.

Our company will continue to be the pioneer of development and innovation, giving importance to branding in the business areas in which it invests, and will continue to create value for all its stakeholders by constantly improving this principle, and to take steps that continuously increase and develop its contribution to the country's economy and employment.

Parsis Global International started its commercial activities especially in the fields of agriculture, industry and technology, believing that its employees are the most valuable assets, and the workforce with educated experience, understanding of innovative and continuous development. This is based on our belief in the principle of being among the pioneers of change and development in the world today, especially in the Arabic country and in the all countries on the 7 continents. Our company carries out commercial activities in many countries and has reached the level of a successful company by continuing to provide professional services to its customers in the fields of export, import, logistics and consulting services.

معلومات عنا

التي تتخذ خطوات ثابتة للأمام من خلال توقييعها لأعمال ناجحة في كل قطاع Parsis Global International شركة تعمل فيه مع موظفيها ذوي الخبرة والمتعلمين, لتصبح واحدة من الشركات الرائدة الناجحة والمبتكرة في تركيا، وقد أسس الشركة رئيس مجلس الإدارة لدينا السيد / شايدان يوسف خاني.

على تفهمها لتقديم منتجات وخدمات أعلى من الجودة والمعايير الدولية Parais Global International وتحافظ شركة التي تتجاوز احتياجات وتوقعات العملاء في جميع القطاعات التي تعمل بها.

نحن نحافظ بحزم على فهمنا لتقديم منتجات وخدمات أعلى من الجودة والمعايير الدولية التي تتجاوز احتياجات وتوقعات عملائنا في جميع القطاعات التي نعمل فيها. وبالإضافة إلى أدائنا التشغيلي القوي، فإننا نحرز تقدمًا سريعًا في أعمالنا الموجهة نحو المستقبل.

بدأت شركتنا أنشطتها التجارية تحديداً في مجالات الزراعة والصناعة والتكنولوجيا ، إيماناً منها بأن موظفيها هم الأصول الأكثر قيمة والقوى العاملة ذات الخبرة المتعلمه، وفهم التطوير المبتكر والمستمر. وهذا إيماناً بمبدأ أن نكون من بين رواد التغيير و التطور في العالم اليوم، وتحديداً في دولة عربية وفي ال ٧ قارات. وتقوم شركتنا بأنشطة تجارية في العديد من البلدان ووصلت إلى مستوى شركة ناجحة من خلال الإستمرار في تقديم الخدمات المهنية لعملائها في مجالات التصدير والإستيراد والخدمات اللوجستية والإستشارات.



Our vision

To be a global company that produces creative solutions with its employees, makes a difference with its technology and brands, and respects the people and the environment while playing a pioneering future in all sectors in which it operates.



Our Mission

We are a group of companies that achieve success with their quality and creativity, make it continuous with their permanent investments in different sectors, and achieve a common synergy with all their stakeholders. Parsis Global and Parsis Global affiliates are based on being “exemplary” and “leading” institutions in their fields of activity.

رؤيتنا

أن نكون شركة عالمية تنتج حلولاً إبداعية مع موظفيها ، وتحديث فرقاً بتقنياتها وعلاماتها التجارية ، وتحترم الأشخاص والبيئة وكذلك تلعب مستقبلاً رائداً في جميع القطاعات التي تعمل بها.



مهمتنا

نحن مجموعة من الشركات التي حققت النجاح بجودتها وإبداعها ، وهذا جعلنا مستثمرين بإستثماراتنا الدائمة في مختلف القطاعات ، وقد حققنا تآزراً مشتركاً مع جميع أصحاب المصلحة. وتعتمد الشركات التابعة لـ Parsis Global على كونها مؤسسات "نموذجية" و "رائدة" في مجالات نشاطها.





IMPORT
EXPORT





→
EXPORT



Parsis Global
International

Sunflower Oil



Keeping health and taste together, Sunflower Oil is derived from top-quality seeds and packaged with high-technology machinery without human touch.

Containing high-vitamin E rate, Sunflower Oil is an ideal choice for all types of food with its lightness and taste.

It is a vegetable oil with highest linoleic fat acid rate (omega 6). This fat is necessary for central nervous system and eyes. It is also a source of energy and supports growth and development.

Sunflower Oil is released to market in plastic bottles of 1 L, 2 L, 3 L and 5 L and in tins of 5 L, 10 L and 18 L.

لحفاظ على الصحة والذوق معًا ، يتم اشتقاق زيت عباد الشمس من بذور عالية الجودة ومعبأ بآلات عالية التقنية بدون لمسة بشرية.

يحتوي زيت عباد الشمس على نسبة عالية من فيتامين (E) ، وهو خيار مثالي لجميع أنواع الأطعمة بخفته وطعمه.

إنه زيت نباتي يحتوي على أعلى معدل لحمض دهون اللينولييك (أوميغا 6). هذه الدهون ضرورية للجهاز العصبي المركزي والعينين. كما أنها

مصدر للطاقة وتدعم النمو والتنمية

يُطرح زيت عباد الشمس في الأسواق في غلايات بلاستيكية سعة 1 لتر ، 2 لتر ، 3 لتر ، 5 لتر ، وفي زعانف 5 لتر ، 10 لتر ، 18 لتر



NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	894 Kcal (3674 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	34 g
Polyunsaturated Fatty Acids	56 g
Saturated Fatty Acids	10 g
Trans Fatty Acids	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg



Parsis Global
International

Information For Product Packaging

Packaging	Pieces in Carton	Pallet Size	PALLETIZED IN FCL				BULK IN FCL	
			Pallets per 20 ' fcl	Pallets per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl
1 lt Plastic Bottle	15	80x120	11	24	770	1680	1150	1780
2 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	990	2160	1440	2250
3 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	594	1296	804	1500
5 lt Plastic Bottle	4	80x120	11	24	440	960	840	1350
5 lt Plastic Jar	4	110x110	10	20	540	1080	720	1340
4 lt Tin	4	80x120	11	24	726	1584	1500	1675
5 lt Tin	4	80x120	11	24	660	1310	1300	1335
10 lt Tin	1	80x120	11	24	1320	2304	2233	2650
18 lt Tin	1	80x120	11	24	660	1440	1080	1500





Physical Refining

Refining is a process, carried out to get rid of foreign substances formed in production phases of oil. Scientifically; to enable the oil to gain properties suitable for consumption, the impurities within the oil must be removed carefully. This condition in oil is provided through refining. The refining process in oil is executed in two methods such as chemical and physical.

While there are phases in chemical refining such as removal of phospholipids (de-gumming), de-acidifying (neutralization), de-coloring (bleaching), removal of waxy substances (winterization), and removal of odor (deodorization); in physical refining, the neutralization and deodorization processes are applied collectively following the de-gumming, bleaching and winterization processes. Products are refined physically in new refining facilities of Yonca Gıda Sanayi A.S. (Yonca Food Industries Inc.). Both neutralization and deodorization is carried out in physical refining and therefore no chemical additives are used during refining process. The physical refining of the oil is applied with thermal processes. This physical process carried out under high temperature in vacuum provides more durability by bringing more resistance in the refined oil as well

التكرير المادي

التكرير هو عملية يتم إجراؤها للتخلص من المواد الغريبة المتكونة في مراحل إنتاج الزيت. وعلمياً لتمكين الزيت من اكتساب خصائص مناسبة للاستهلاك ، يجب إزالة الشوائب الموجودة داخل الزيت بعناية. ويتم توفير هذا الشرط في الزيت من خلال التكرير. لذا يتم تنفيذ عملية تكرير الزيت بطريقتين مثل الكيميائية والفيزيائية

هناك مراحل في التكرير الكيميائي مثل إزالة الفوسفوليبيد (إزالة الصمغ) ، وإزالة الحموضة (المعادلة) ، وإزالة اللون (التبييض) ، وإزالة المواد الشمعية (التجهيز الشتوي) وإزالة الرائحة؛ بينما في التكرير المادي ، يتم تطبيق عمليات التحييد وإزالة الروائح بشكل جماعي بعد عمليات إزالة الصمغ والتبييض والشتاء. ويتم تكرير المنتجات مادياً في منشآت التكرير الجديدة التابعة لشركة يونكا للصناعات الغذائية (شركة يونكا للصناعات الغذائية). يتم إجراء كل من التحييد وإزالة الروائح الكريهة في التكرير الفيزيائي ، وبالتالي لا يتم استخدام أي إضافات كيميائية أثناء عملية التكرير. ويتم استخدام التكرير المادي للزيت من خلال العمليات الحرارية وتوفر هذه العملية الفيزيائية التي تتم تحت درجة حرارة عالية في الفراغ مزيداً من المتانة من خلال جلب المزيد من المقاومة في الزيت المكرر أيضاً



Parsis Global
International

Corn Oil

Corn Oil may be used in all types of foods due to its light taste and natural qualities.

Corn oil is good for health if taken within limits. Corn oil is rich in linoleic acids and other PUFAs (polyunsaturated fatty acids).

Packaged in plastic bottles of 1L, 2L, 3L and 5L and in cans of 5L, 10L and 18L



زيت الذرة

يمكن استخدام زيت الذرة في جميع أنواع الأطعمة بسبب طعمه الخفيف وخصائصه الطبيعية
زيت الذرة مفيد للصحة إذا تم تناوله في حدود ويعتبر غني بأحماض اللينوليك وأحماض أخرى, مثل (الأحماض الدهنية المتعددة غير المشبعة)
معبأة في عبوات بلاستيكية سعة 1 لتر و 2 لتر و 3 لتر و 5 لتر وفي علب 5 لتر و 10 لتر و 18 لتر

In order for us to respond to your requests and questions correctly, we kindly ask you to fill out the contact form on our website www.parsisglobal.com or contact our e-mail address info@parsisglobal.com or call the contact numbers on our website and send us your request. Our experts will contact you within 24 hours.

لكي نتمكن من الرد على طلباتك وأسئلتك بشكل صحيح، نرجو منك ملء نموذج الاتصال على موقعنا www.parsisglobal.com أو الاتصال بعنوان بريدنا الإلكتروني info@parsisglobal.com أو الاتصال بأرقام الاتصال الموجودة على موقعنا وأرسل لنا طلبك وسيصل بك خبراءنا خلال 24 ساعة.



Parsis Global
International



NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	895 Kcal (3678 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	30 g
Polyunsaturated Fatty Acids	57 g
Saturated Fatty Acids	13 g
Trans Fatty Acids	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg





Parsis Global
International

Information For Product Packaging

			PALLETIZED IN FCL				BULK IN FCL	
Packaging	Pieces in Carton	Pallet Size	Pallets per 20 ' fcl	Pallets per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl
1 lt Plastic Bottle	15	80x120	11	24	770	1680	1150	1780
2 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	990	2160	1440	2250
3 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	594	1296	804	1500
5 lt Plastic Bottle	4	80x120	11	24	440	960	840	1350
5 lt Plastic Jar	4	110x110	10	20	540	1080	720	1340
4 lt Tin	4	80x120	11	24	726	1584	1500	1675
5 lt Tin	4	80x120	11	24	660	1310	1300	1335
10 lt Tin	1	80x120	11	24	1320	2304	2233	2650
18 lt Tin	1	80x120	11	24	660	1440	1080	1500





Physical Refining

Refining is a process, carried out to get rid of foreign substances formed in production phases of oil. Scientifically, to enable the oil to gain properties suitable for consumption, the impurities within the oil must be removed carefully. This condition in oil is provided through refining in oil is executed in two methods such as chemical and physical.

While there are phases in chemical refining such as removal of phospholipid (de gumming), de acidifying (neutralization), de coloring (bleaching), removal of waxy substances (winterization), and removal of odor (deodorization); in physical refining, the neutralization and deodorization processes are applied collectively following the de gumming, bleaching and winterization processes. Products are refined physically in new refining facilities of Yonca Gıda Sanayi A.Ş. (Yence Feed Industries Inc.), both neutralization and deodorization is carried out in physical refining and therefore no chemical additives are used during refining process. The physical refining of the oil is applied with thermal processes. This physical process carried out under high temperature in vacuum provides more durability by bringing more resistance in the refined oil as well.

التكرير المادي

التكرير هو عملية يتم إجراؤها للتخلص من المواد الغريبة المتكونة في مراحل إنتاج الزيت. وعلمياً لتمكين الزيت من اكتساب خصائص مناسبة للاستهلاك، يجب إزالة الشوائب الموجودة داخل الزيت بعناية. ويتم توفير هذا الشرط في الزيت من خلال التكرير. لذا يتم تنفيذ عملية تكرير الزيت بطريقتين مثل الكيميائية والفيزيائية

هناك مراحل في التكرير الكيميائي مثل إزالة الفوسفوليبيد (إزالة الصمغ)، وإزالة الحموضة (المعادلة)، وإزالة اللون (التبييض)، وإزالة المواد الشمعية (التجهيز الشتوي) وإزالة الرائحة؛ بينما في التكرير المادي، يتم تطبيق عمليات التحييد وإزالة الروائح بشكل جماعي بعد عمليات إزالة الصمغ والتبييض والشتاء. ويتم تكرير المنتجات مادياً في منشآت التكرير الجديدة التابعة لشركة يونكا للصناعات الغذائية إلى (شركة يونكا للصناعات الغذائية). يتم إجراء كل من التحييد وإزالة الروائح الكريهة في التكرير الفيزيائي، وبالتالي لا يتم استخدام أي إضافات كيميائية أثناء عملية التكرير. ويتم استخدام التكرير المادي للزيت من خلال العمليات الحرارية وتوفر هذه العملية الفيزيائية التي تتم تحت درجة حرارة عالية في الفراغ مزيداً من المتانة من خلال جلب المزيد من المقاومة في الزيت المكرر أيضاً



Parsis Global
International

Extra Virgin Olive Oil



Extra virgin olive preserves the natural aromatic texture and nutritional elements of olive oil using only the traditional cold extraction method, without any other operations. A product that is harvested by hand and squeezed during the first 24 hours after harvesting, contains acid at a maximum rate of 0.8%. It is the perfect olive oil for all types of general use, and especially for cold dishes.

زيت الزيتون البكر الممتاز

يحافظ الزيتون البكر الممتاز بعناصره الغذائية على الملمس العطري الطبيعي باستخدام طريقة الاستخراج الباردة التقليدية فقط ، دون أي عمليات أخرى. المنتج الذي يتم حصاده يدويًا وعصره خلال الـ 24 ساعة الأولى بعد الحصاد ، يحتوي على حمض بنسبة أقصاها 0.8%. نعم إنه زيت الزيتون المثالي لجميع أنواع الاستخدامات العامة وخاصة للأطباق الباردة

In order for us to respond to your requests and questions correctly, we kindly ask you to fill out the contact form on our website www.parsisglobal.com or contact our e-mail address info@parsisglobal.com or call the contact numbers on our website and send us your request. Our experts will contact you within 24 hours.

لكي تتمكن من الرد على طلباتك وأسئلتك بشكل صحيح، نرجو منك ملء نموذج الاتصال على موقعنا www.parsisglobal.com أو الاتصال بعنوان بريدنا الإلكتروني info@parsisglobal.com أو الاتصال بأرقام الاتصال الموجودة على موقعنا وأرسل لنا طلبك وسيصل بك خبراءنا خلال 24 ساعة.



Parsis Global
International

NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	894 Kcal (3673 Kj)
Protein	0 g
Total Fat	91 g
Saturated Fat	12 g
Saturated Fatty Acids	13 g
Monounsaturated Fat	72 g
Polyunsaturated Fat	7 mg
Cholesterol	0 mg
Carbonhydrate	0 mg
Sugars	0 mg
Fiber	0 mg
Sodium	0 mg





Information For Product Packaging

Packaging	Pieces in Carton	Pallet Size	PALLETIZED IN FCL				BULK IN FCL	
			Pallets per 20 ' fcl	Pallets per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl
250 ml Marasca Glass Bottle	24	80x120	11	24	660	1584	1660	3400
500 ml Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	1045	2280	2048	2302
750 ml Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	770	1680	1407	1611
1 lt Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	660	1440	1218	1321
500 ml Classic Glass Bottle	12	80x120	11	22	770	1680	1960	2670
1 lt Classic Glass Bottle	12	80x120	11	24	660	1440	1104	1402
500 ml Squared Pet Bottle	20	80x120	11	24	858	1872	2200	2500
1 lt Squared Pet Bottle	20	80x120	11	24	528	1152	930	1288
1 lt Plastic Bottle	15	80x120	11	24	770	1680	1150	1780
2 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	990	2160	1440	2250
3 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	594	1296	804	1500
5 lt Plastic Bottle	4	80x120	11	24	440	960	840	1350
5 lt Plastic Jar	4	110x110	10	20	540	1080	720	1340
4 lt Tin	4	80x120	11	24	726	1584	1500	1675
5 lt Tin	4	80x120	11	24	660	1310	1300	1335
10 lt Tin	1	80x120	11	24	1320	2304	2233	2650
18 lt Tin	1	80x120	11	24	660	1440	1080	1500





INFORMATION

Information is the lifeblood of any organization, and in today's fast-paced business environment, it is more important than ever. This document provides a comprehensive overview of the information landscape, from data collection and analysis to communication and decision-making. It is designed to help you understand the value of information and how to leverage it effectively to drive your business forward.

Meaning of Parsis

Planned study

Analytical thinking

Rational Development

Systematic Progress

Intercommunication Orientation

Social Platform

برنامج مُدرس
أفكار تحليلية
رؤية عقلانية
سير منهجي
يُسّر التواصل
سوشيال ميديا

معنى بارسييس



Parsis Global
International

Rire Olive Oil

Is made through blending of natural olive oil and refined olive oil.
Perfect for its light taste and natural smell. Perfect for all types of food,
from cooked to raw dishes.



زيت زيتون راير

مصنوع من خلال مزج زيت الزيتون الطبيعي وزيت الزيتون المكرر. مذاقه مثالي , خفيف ورائحته
طبيعية ومناسب لجميع أنواع الأطعمة المطبوخة والنيئة





Parsis Global
International

NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	894 Kcal (3673 Kj)
Protein	0 g
Total Fat	91 g
Saturated Fat	12 g
Saturated Fatty Acids	13 g
Monounsaturated Fat	72 g
Polyunsaturated Fat	7 mg
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 mg
Sugars	0 mg
Fiber	0 mg
Sodium	0 mg





Information For Product Packaging

Packaging	Pieces in Carton	Pallet Size	PALLETIZED IN FCL				BULK IN FCL	
			Pallets per 20 ' fcl	Pallets per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl
250 ml Marasca Glass Bottle	24	80x120	11	24	660	1584	1660	3400
500 ml Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	1045	2280	2048	2302
750 ml Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	770	1680	1407	1611
1 lt Marasca Glass Bottle	12	80x120	11	24	660	1440	1218	1321
500 ml Classic Glass Bottle	12	80x120	11	22	770	1680	1960	2670
1 lt Classic Glass Bottle	12	80x120	11	24	660	1440	1104	1402
500 ml Squared Pet Bottle	20	80x120	11	24	858	1872	2200	2500
1 lt Squared Pet Bottle	20	80x120	11	24	528	1152	930	1288
1 lt Plastic Bottle	15	80x120	11	24	770	1680	1150	1780
2 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	990	2160	1440	2250
3 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	594	1296	804	1500
5 lt Plastic Bottle	4	80x120	11	24	440	960	840	1350
5 lt Plastic Jar	4	110x110	10	20	540	1080	720	1340
4 lt Tin	4	80x120	11	24	726	1584	1500	1675
5 lt Tin	4	80x120	11	24	660	1310	1300	1335
10 lt Tin	1	80x120	11	24	1320	2304	2233	2650
18 lt Tin	1	80x120	11	24	660	1440	1080	1500





Parsis Global
International

Useful properties of oil

Due to its rich composition, unrefined oil is useful in many cases: It can improve memory. Intensify exchange processes. Prevent diseases of the gastrointestinal tract, including the liver and lungs with bronchi. Helps the endocrine system. Makes the body immune to various viruses. Prevents atherosclerosis. Helps lower the level of bad cholesterol. Relieves the pain of teeth. Warns the formation of blood clots with a therapeutic effect. Rejuvenates the entire body. Cleans the blood vessels. Warns heart and vascular diseases. Helps stabilize cerebral circulation. Strengthens nail plates and hair follicles. Warns baby rickets. Diminishes skin diseases, preventing their occurrence. It is recommended to take it in its natural form, and adding to any formulations. It does not in any way reduce all its therapeutic and prophylactic properties.

خصائص مفيدة للزيت

نظراً لتركيبته الغنية ، يكون الزيت غير المكرر مفيداً في كثير من الحالات و يمكنه تحسين الذاكرة وتكثيف عمليات التبادل كمنع أمراض الجهاز الهضمي بما في ذلك الكبد والرئتين مع القصبات الهوائية. ويساعد جهاز الغدد الصماء بجعل الجسم محصناً ضد الفيروسات المختلفة. ويمنع تصلب الشرايين ويساعد على خفض مستوى الكوليسترول الضار. كما يخفف من آلام الأسنان ويحذر من تكوين جلطات دموية ذات تأثير علاجي. وبهذا يجدد شباب الجسم بالكامل. وأيضاً ينظف الأوعية الدموية ويحذر من أمراض القلب والأوعية الدموية ويساعد على استقرار الدورة الدموية الدماغية ويقوي ألواح الأظافر وبصيلات الشعر ويحذر من كساح الأطفال. كما يقلل من الأمراض الجلدية ويمنع حدوثها وينصح بتناوله في شكله الطبيعي وإضافته إلى أي تركيبات. كما لا يقلل بأي شكل من الأشكال من جميع خصائصه العلاجية والوقائية



Parsis Global
International

In order for us to respond to your requests and questions correctly, we kindly ask you to fill out the contact form on our website www.parsisglobal.com or contact our e-mail address info@parsisglobal.com or call the contact numbers on our website and send us your request. Our experts will contact you within 24 hours.

لكي نتمكن من الرد على طلباتك وأسئلتك بشكل صحيح، نرجو منك ملء نموذج الاتصال على موقعنا www.parsisglobal.com أو الاتصال بعنوان بريدنا الإلكتروني info@parsisglobal.com أو الاتصال بأرقام الاتصال الموجودة على موقعنا وأرسل لنا طلبك وسيتصل بك خبراءنا خلال 24 ساعة.

Canolal Rapeseed Oil



Canola Oil is one of the best oils if consider mono unsaturated fats. It contains vitamin E, K, omega-3 fatty acid and has ability to lower bad cholesterol (LDL). It decreases the risk of hear disease, strengthen immune system.Canola Oil is perfect for all types of foods for its taste and smell and can be used for fried dishes since it's heat-resistant.Packaged in plastic bottles of 1L, 2L, 3L and 5L and in cans of 5L, 10L and 18L.

زيت بذور اللفت الكانولا

يعتبر زيت الكانولا من أفضل الزيوت إذا أخذنا في الاعتبار الدهون الأحادية غير المشبعة. ويحتوي على فيتامين E , K ويقلل من خطر الإصابة (LDL) و أحماض أوميغا 3 الدهنية وله القدرة على خفض الكوليسترول السيئ E , K بأمراض السمع ويقوي جهاز المناعة، كما أن زيت الكانولا مثالي لجميع أنواع الأطعمة لمذاقه ورائحته ويمكن استخدامه للأطباق المقلية لأنه مقاوم للحرارة. ويعبأ في عبوات بلاستيكية سعة 1 لتر ، 2 لتر ، 3 لتر و 5 لترات وفي علب 5 لتر و 10 لتر و 18 لتر



Parsis Global
International



NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	894 Kcal (3674 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	34 g
Polyunsaturated Fatty Acids	56 g
Saturated Fatty Acids	10 g
Trans Fatty Acids	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg



Physical Refining

Refining is a process, carried out to get rid of foreign substances formed in production phases of oil. Scientifically; to enable the oil to gain properties suitable for consumption, the impurities within the oil must be removed carefully. This condition in oil is provided through refining. The refining process in oil is executed in two methods such as chemical and physical.

While there are phases in chemical refining such as removal of phospholipids (de-gumming), de-acidifying (neutralization), de-coloring (bleaching), removal of waxy substances (winterization), and removal of odor (deodorization); in physical refining, the neutralization and deodorization processes are applied collectively following the de-gumming, bleaching and winterization processes. Products are refined physically in new refining facilities of Yonca Gıda Sanayi A.S. (Yonca Food Industries Inc.). Both neutralization and deodorization is carried out in physical refining and therefore no chemical additives are used during refining process. The physical refining of the oil is applied with thermal processes. This physical process carried out under high temperature in vacuum provides more durability by bringing more resistance in the refined oil as well

التكرير المادي

التكرير هو عملية يتم إجراؤها للتخلص من المواد الغريبة المتكونة في مراحل إنتاج الزيت. وعلمياً لتمكين الزيت من اكتساب خصائص مناسبة للاستهلاك ، يجب إزالة الشوائب الموجودة داخل الزيت بعناية. ويتم توفير هذا الشرط في الزيت من خلال التكرير. لذا يتم تنفيذ عملية تكرير الزيت بطريقتين مثل الكيميائية والفيزيائية

هناك مراحل في التكرير الكيميائي مثل إزالة الفوسفوليبيد (إزالة الصمغ) ، وإزالة الحموضة (المعادلة) ، وإزالة اللون (التبييض) ، وإزالة المواد الشمعية (التجهيز الشتوي) وإزالة الرائحة؛ بينما في التكرير المادي ، يتم تطبيق عمليات التحييد وإزالة الروائح بشكل جماعي بعد عمليات إزالة الصمغ والتبييض والشتاء. ويتم تكرير المنتجات مادياً في منشآت التكرير الجديدة التابعة لشركة يونكا للصناعات الغذائية (إلي (شركة يونكا للصناعات الغذائية). يتم إجراء كل من التحييد وإزالة الروائح الكريهة في التكرير الفيزيائي ، وبالتالي لا يتم استخدام أي إضافات كيميائية أثناء عملية التكرير. ويتم استخدام التكرير المادي للزيت من خلال العمليات الحرارية وتوفر هذه العملية الفيزيائية التي تتم تحت درجة حرارة عالية في الفراغ مزيداً من المتانة من خلال جلب المزيد من المقاومة في الزيت المكرر أيضاً



Parsis Global
International



NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	895 Kcal (3678 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	30 g
Polyunsaturated Fatty Acids	57 g
Saturated Fatty Acids	13 g
Trans Fatty Acids	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg





Parsis Global
International

Hazelnut Oil

Hazelnut oil is rich and flavorful with a nutty aroma, which makes it ideal for gourmet dishes. It is used extensively in low temperature cooking. Hazelnut oil resembles olive oil in terms of its nutrition. It is high in unsaturated fats, predominantly loaded in oleic acid (which is a MUFA). If consumed in moderation, can have cardioprotective effects and possibly lower down the levels of LDL cholesterol in blood.

زيت البندق

زيت البندق غني ولذيذ وله رائحة مميزة مما يجعله مثالياً لأطباق التذوق. ويستخدم على نطاق واسع في الطبخ على درجات حرارة منخفضة. ويشبه زيت البندق زيت الزيتون من حيث التغذية. كما يحتوي على نسبة عالية من الدهون غير المشبعة ، وغالباً ما يحتوي على وإذا تم تناوله باعتدال ، يمكن أن يكون له تأثيرات واقية (MUFA وهو) حمض الأوليك للقلب وربما يخفض مستويات الكوليسترول الضار في الدم





Parsis Global
International

NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	895 Kcal (3678 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	30 g
Polyunsaturated Fatty Acids	57 g
Saturated Fatty Acids	13 g
Trans Fatty Acids	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg





Parsis Global
International

			PALLETIZED IN FCL				BULK IN FCL	
Packaging	Pieces in Carton	Pallet Size	Pallets per 20 ' fcl	Pallets per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl	Cartons per 20 ' fcl	Cartons per 40 ' fcl
1 lt Plastic Bottle	15	80x120	11	24	770	1680	1150	1780
2 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	990	2160	1440	2250
3 lt Plastic Bottle	6	80x120	11	24	594	1296	804	1500
5 lt Plastic Bottle	4	80x120	11	24	440	960	840	1350
5 lt Plastic Jar	4	110x110	10	20	540	1080	720	1340
4 lt Tin	4	80x120	11	24	726	1584	1500	1675
5 lt Tin	4	80x120	11	24	660	1310	1300	1335
10 lt Tin	1	80x120	11	24	1320	2304	2233	2650
18 lt Tin	1	80x120	11	24	660	1440	1080	1500





Parsis Global
International

Physical Refining

Refining is a process, carried out to get rid of foreign substances formed in production phases of oil. Scientifically; to enable the oil to gain properties suitable for consumption, the impurities within the oil must be removed carefully. This condition in oil is provided through refining. The refining process in oil is executed in two methods such as chemical and physical.

While there are phases in chemical refining such as removal of phospholipids (de-gumming), de-acidifying (neutralization), de-coloring (bleaching), removal of waxy substances (winterization), and removal of odor (deodorization); in physical refining, the neutralization and deodorization processes are applied collectively following the de-gumming, bleaching and winterization processes. Products are refined physically in new refining facilities of Yonca Gıda Sanayi A.S. (Yonca Food Industries Inc.). Both neutralization and deodorization is carried out in physical refining and therefore no chemical additives are used during refining process. The physical refining of the oil is applied with thermal processes. This physical process carried out under high temperature in vacuum provides more durability by bringing more resistance in the refined oil as well

التكرير المادي

التكرير هو عملية يتم إجراؤها للتخلص من المواد الغريبة المتكونة في مراحل إنتاج الزيت. وعلمياً لتمكين الزيت من اكتساب خصائص مناسبة للاستهلاك ، يجب إزالة الشوائب الموجودة داخل الزيت بعناية. ويتم توفير هذا الشرط في الزيت من خلال التكرير. لذا يتم تنفيذ عملية تكرير الزيت بطريقتين مثل الكيميائية والفيزيائية

هناك مراحل في التكرير الكيميائي مثل إزالة الفوسفوليبيد (إزالة الصمغ) ، وإزالة الحموضة (المعادلة) ، وإزالة اللون (التبييض) ، وإزالة المواد الشمعية (التجهيز الشتوي) وإزالة الرائحة؛ بينما في التكرير المادي ، يتم تطبيق عمليات التحييد وإزالة الروائح بشكل جماعي بعد عمليات إزالة الصمغ والتبييض والشتاء. ويتم تكرير المنتجات مادياً في منشآت التكرير الجديدة التابعة لشركة يونكا للصناعات الغذائية (شركة يونكا للصناعات الغذائية). يتم إجراء كل من التحييد وإزالة الروائح الكريهة في التكرير الفيزيائي ، وبالتالي لا يتم استخدام أي إضافات كيميائية أثناء عملية التكرير. ويتم استخدام التكرير المادي للزيت من خلال العمليات الحرارية وتوفر هذه العملية الفيزيائية التي تتم تحت درجة حرارة عالية في الفراغ مزيداً من المتانة من خلال جلب المزيد من المقاومة في الزيت المكرر أيضاً



Parsis Global
International

Soybean Oil



Soy bean oil is rich in vitamins and minerals. Soy beans are usually recommended as special menu and for diets since the product is rich in zinc, calcium, iron, etc. Perfect for all types of food for its specific natural taste and smell. Doesn't contain cholesterol.

زيت فول الصويا

زيت فول الصويا غني بالفيتامينات والمعادنة يوصى عادةً به كقائمة خاصة للوجبات الغذائية نظرًا لأن المنتج غني بالزنك والكالسيوم والحديد وما إلى ذلك ، وهو مثالي لجميع أنواع الأطعمة ومذاقها ورائحتها الطبيعية الخاصة. كما أنه لا يحتوي على الكوليسترول



Parsis Global
International



NUTRITION FACTS PER 100 Gram

Energy	895 Kcal (3678 Kj)
Protein	0 g
Monounsaturated Fatty Acids	24 g
Polyunsaturated Fatty Acids	59 g
Saturated Fatty Acids	17 g
Trans Fatty Acids	2,6 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrate	0 g
Fiber	0 g
Sodium	0 mg





Chairman Message

We Want The Whole World To Benefit From Our Services

With our experienced and educated staff, we take firm steps forward by signing successful works in every sector we operate in, on the way to becoming one of the most admired and respected institutions with our activities in the country and abroad. We will continue on our way by raising the bar even higher day by day and embracing innovations and changes.

One of the core values of our company is to always seek the better, develop and transform. We will constantly and tirelessly remind all our colleagues, stakeholders and customers that being reliable is our indispensable goal and that it is necessary to comply with our superior business ethics and honest working principles.

We resolutely maintain our understanding of providing products and services above international quality and standards that go beyond the needs and expectations of our customers in all sectors in which we operate. In addition to our strong operational performance, we are making rapid progress in our future-oriented works. We will continue to serve in a hopeful and stable manner, with prudent and cautious optimism.

Parsis Global International is in an important ascension phase that will further increase its visionary, entrepreneurial spirit and determination to develop. To add value to our employees, customers and business partners, especially in Turkey; Our main goal is to create a unity of welfare and interest together.

My love and regards to you all ...

Shayan Yousefkhani

Chairman of the Board



كلمة رئيس مجلس الإدارة

نريد أن يستفيد العالم كله من خدماتنا

مع موظفينا ذوي الخبرة والمتعلمين, نتخذ خطوات حازمة للأمام من خلال توقيع أعمال ناجحة في كل قطاع نعمل في. كما أننا في طريقنا لنصبح واحدة من أكثر المؤسسات التي تحظى بإعجاب واحترام مع أنشطتنا في البلاد وخارجها. أيضاً سنواصل طريقنا من خلال رفع المستوى أعلى يوماً بعد يوم وإحتضان الابتكارات والتغييرات.

تتمثل إحدى القيم الأساسية لشركتنا في السعي دائماً إلى الأفضل والتطوير والتحويل. وسنذكر باستمرار وبلا كل جميع زملائنا وأصحاب المصالح والعملاء لدينا بأن الموثوقية هي هدفنا الذي لاغنى عنه وأنه من الضروري جداً الإمتثال لأخلاقيات العمل الفائقة ومبادئ العمل الصادقة.

نحافظ بحزم على فهمنا لتقديم منتجات وخدمات أعلى من الجودة والمعايير الدولية التي تتجاوز إحتياجات وتوقعات عملائنا في جميع القطاعات التي نعمل بها. وبالإضافة إلى أدائنا التشغيلي القوي، فإننا نحقق تقدماً سريعاً في أعمالنا الموجهة نحو المستقبل. لذا سنواصل العمل بطريقة مستقرة ومتفائلة.

تمر شركة Parsis Global International بمرحلة صعود مهمة من شأنها أن تزيد من روح الرؤية والريادة والتصميم على التطور. لإضافة قيمة لموظفينا وعملائنا وشركاء الأعمال، وخاصة في تركيا؛ هدفنا الرئيسي هو خلق وحدة من الرفاهية والمصلحة معا.

مع حبي وتحياتي لكم جميعاً ...

شايان يوسف خاني

رئيس مجلس الإدارة



Par
Int

rsis Global
ernational



Parsis Global
International

www.parsisglobal.com