

# GREEK LEGEND

Olive oil, which the Greeks themselves eat





ООО «Аутентичные продукты»  
эксклюзивный представитель  
Greek Legend в России

Москва, ул. Шоссейная, д.1, корп.2

+7 499 302 45 12  
+7 916 542 73 38

partners@authenticproducts.ru  
authenticproducts.ru

**Greek Legend** — греческое  
оливковое масло, с уникальной  
концепцией.

В основе — управление качеством  
урожая и отсутствие смешивания  
масла из разных регионов, от раз-  
ных фермеров, в сезоны. Это  
позволяет производителям оливок  
из Греции представить совместно  
с Greek Legend собственный  
продукт в виде оливкового масла  
на международном рынке, в аутен-  
тичном виде с оригинальными  
вкусовыми характеристиками.

Инновационная бизнес-модель  
в создании оливкового масла,  
в виде коллаборации фермеров  
и Greek Legend, обеспечит завоева-  
ние новых клиентов, увеличит  
лояльность у существующих поку-  
пателей, поспособствует увеличе-  
нию вашего дохода.



«В первую очередь Greek Legend —  
это про дружбу между людьми, которые  
объединились под одним брендом и хотят  
чтобы их услышали и почувствовали  
то многообразие вкуса, которое было  
заложено тут в Греции.»

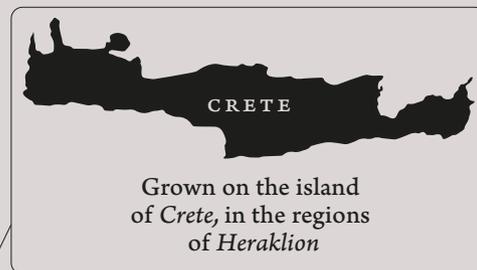
Georgios N. Chatzigiorgis  
CEO Greek Legend  
ceo@greeklegend.gr

# МАСЛО, КОТОРОЕ ЕДЯТ САМИ ГРЕКИ

Мы не смешиваем\* масло:

- из разных мест происхождения
- из урожая оливок разных сезонов
- из оливок от разных поставщиков

На каждой этикетке представлен конкретный фермер. Именно он вырастил те самые оливки, из которых сделано масло в этой бутылке



Место произрастания оливковых деревьев

Stage	
1 Harvest Season	2023/2024
2 Harvest Period	Oct. 2023–Feb. 2024
3 Olive Dressed	24 hours
4 Duration day	45 days
5 Manufacturing	P. Chatzigeorgiou O.E.
6 Quality Control	DIMITRA (ELGO)
7 Packing	Evrripidis S.A.

Сезон урожая, хронология производства и контроль качества продукта



Мы сами контролируем весь процесс производства, чтобы получить именно такое масло, которое едят сами Греки

\* В соответствии с директивами Европейского Союза, производители оливкового масла имеют право смешивать в определённых пропорциях масла из разных регионов, партий, сезонов. Из-за этого в большинстве случаев качество продукта оказывается компромиссным: усредняются органолептические показатели и питательные свойства масла, теряется аутентичность.

## О ПРОДУКТЕ

Мы создаём масло из сорта оливок **Koroneiki**, который выращивают по всей Греции. Из него можно получить продукт разной кислотности, поэтому готовое масло мы делим на серии:

PREMIUM

< 0.8%

Высокий стандарт Европейского Союза

SELECT

< 0.5%

Отличается полезными свойствами и высокой органолептикой

[ELIXÍRIO]

< 0.3%

Считается, что масло такой кислотности обладает самыми полезными свойствами и используется как микстура

Каждая бутылка оформлена фотографией фермера, который вырастил и собрал оливки. Вы можете прочитать о нём на нашем сайте, [отсканировав QR-код на этикетке](#).





≤ 0.3%

*Кислотность*

Самое редкое оливковое масло — с минимальной кислотностью. Чтобы его произвести, нужно соблюсти особые условия и учесть множество факторов.

Каждая бутылка Elixírio «подписана» конкретным фермером, а квоты поставок этого сорта распределяются по странам за несколько месяцев.





## ПОЧЕМУ С НАМИ СТОИТ РАБОТАТЬ?

350+

семей

125 000+

деревьев

5 000+

ТОНН ОЛИВОК

1 000+

ТОНН МАСЛА

### Преимущества для торговых сетей:

- Своевременные поставки;
- Активный маркетинг на старте выхода на рынки России и Казахстана;
- Возможность сохранить выгодные условия контракта на этапе выхода на рынок;
- Современная система поддержки конечного потребителя: по телефону, в социальных сетях и в других каналах.

### Преимущества продукта для покупателей:

- Масло напрямую от фермеров под единым брендом,
- Уникальный концепт бренда и дизайна бутылок, которые выделяются;
- Контроль качества Greek Legend на всех этапах: от выращивания оливок до поставок.



## GREEK LEGEND

1

### Определение стандартов урожая

Мы подписываем с фермерами договоры, где указываем стандарты качества и объёма урожая. А затем контролируем их выполнение, чтобы достичь запланированных показателей.

2

### Сбор урожая

Предоставляем фермерам современное оборудование, помогаем оптимизировать процесс и подобрать сотрудников, снабжаем тарой для транспортировки оливок на маслобойный завод.

3

### Отжим масла

Процесс проходит на авторизованном заводе, в приоритетном порядке и с гарантированным сроком отжима.

4

### Хранение масла

Мы храним отдельно масла разных фермерских хозяйств, чтобы продукт не потерял свои органолептические свойства и тот уровень кислотности, который был достигнут на этапе созревания урожая.

5

### Упаковка

Разливаем масло строго по определённым бутылкам — с указанием фамилии фермера и его фотографией на этикетке.

6

### Транспортировка

Перевозим масло в специальном термоконтейнере, сохраняющем стабильную температуру.

## ДРУГИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Зависит от отношения фермера к урожаю, что не всегда даёт качественный результат.

Урожай собирается доступными средствами: часто производителям не хватает рабочих рук, оборудование и тара — устаревшие, сроки сбора не выдерживаются.

Обычно оливки обрабатывают на ближайшем заводе в порядке живой очереди. А из-за задержки отжима страдает качество.

Большинство производителей сразу продают масло заводу по текущим закупочным ценам. Затем масла разных фермеров смешивают и хранят в общей ёмкости. Так завод доводит кислотность продукта до уровня менее 0,8%, чтобы получить запланированное качество.

Упаковкой, как правило, занимаются оптовые закупочные компании или кооперативы. Они либо фасуют масло, либо перепродают оптом.

Транспортируют масло доступными способами.











Пример выкладки масла Greek Legend на полке магазина



Пример промо масла Greek Legend в зале магазина

## УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВКА

Варианты поставок:

### PREMIUM/SELECT



250 мл

20 бутылок в коробке  
Паллет 24 коробки  
Вес брутто — 9,6 кг  
Вес нетто — 5,4 кг



500 мл

12 бутылок в коробке  
Паллет 24 коробки  
Вес брутто — 9,7 кг  
Вес нетто — 6,5 кг



750 мл

12 бутылок в коробке  
Паллет 24 коробки  
Вес брутто — 14,3 кг  
Вес нетто — 9,8 кг

### Паллеты для доставки



### [ELIXÍRIO]



250 мл

20 бутылок в коробке  
6 коробок  
Вес брутто — 9,6 кг  
Вес нетто — 5,4 кг

При перевозке  
рекомендуется:

Соблюдение температурного режима от +8 С до +27 °С.

Сухой пол, желателен настил, предотвращающий впитывание влаги картонной упаковкой.

Строгое соблюдение маркировки *верх-низ* для предотвращения смятия продукции.

# GREEK LEGEND

Olive oil, which the Greeks themselves eat

ООО «Аутентичные продукты»  
эксклюзивный представитель  
Greek Legend в России

Москва, ул. Шоссейная, д.1, корп.2

+7 499 302 45 12  
+7 916 542 73 38

partners@authenticproducts.ru  
authenticproducts.ru

Produced by Greek Legend IKE  
245 L. Ionias Heraklion, Crete, Greece, P.C. 71306  
T: +30 693 950 8953, info@greeklegend.gr