KAROB-PRODUKTE

Johannisbrotfrucht



Johannisbrotfrüchte sind ein traditionelles und wertvolles landwirtschaftliches Produkt, das unter natürlichen klimatischen Bedingungen des Mittelmeerraums und des Taurusgebirges angebaut wird. Als Carob Türkiye bieten wir hochwertige Johannisbrotfrüchte aus der Türkei für Großhandel und Export an. Sorgfältig ausgewählte Früchte werden entsprechend ihrem vorgesehenen Verwendungszweck zubereitet und für unterschiedliche Märkte und Produktionsbedürfnisse geliefert. Johannisbrotfrucht; Sie kann als Rohstoff für Lebensmittelproduktion, Mahlen, Melasse und verschiedene Verarbeitungsprozesse verwendet werden. Unsere Produkte können mit Mengen, Verpackung und Versandoptionen je nach Kundenanforderung zubereitet werden. Produkte aus den starken Johannisbrotproduktionsregionen der Türkei werden nach Qualitätskriterien ausgewählt. Carob Türkiye bietet eine zuverlässige und regelmäßige Versorgung mit Kohlenrub für Unternehmen auf nationalen und internationalen Märkten. Sie können uns für Ihre Großhandelsanfragen für Karobfrüchte und Exporte kontaktieren.

Lagerstatus: Auf Lager

Technische Daten

Herkunft	Alanya / Antalya, Türkei
Verpackung	20–25-kg-Säcke; andere Verpackungen auf Anfrage
Lagerbedingungen	Auf Paletten in einem sauberen, kühlen und trockenen Lager lagern, geschützt vor Feuchtigkeit und direktem Sonnenlicht.

Herstellung und Versorgung von Johannisbrotfrüchten

Der Beschaffungsprozess für Johannisbrotfrüchte beginnt, wenn die unter geeigneten Anbaubedingungen entwickelten Früchte die Reife erreichen. Während die klimatischen Bedingungen der Mittelmeerregion ein günstiges Umfeld für den Anbau von Johannisbrot bieten, stechen insbesondere Alanya und seine Umgebung als eines der traditionellen Produktionszentren dieses Produkts hervor. Alanya Carob wurde 2025 in der Türkei mit einer geografischen Kennzeichnung registriert, und 2026 wurde ein Antrag auf geografische Kennzeichnung der Europäischen Union gestellt.

Der Herstellungsprozess von Johannisbrotfrüchten beginnt mit der Ernte der reifen Früchte und setzt sich mit Reinigung, Trocknung, Qualitätskontrolle, Verpackung, Lagerung und Versand fort. Johannisbrot, das unter den natürlichen Bedingungen des Mittelmeerklimas wächst, wird sorgfältig gesammelt, wenn es eine geeignete Reife erreicht hat, und in den Verarbeitungs- und Versorgungsprozess aufgenommen.

- Ernte und Sammeln
- Auswahl und Vorkontrolle

- Reinigung und Trocknung
- Qualitätskontrolle
- 25 kg Verpackung
- Speicherung und Stapelung
- Großhandelslieferung
- Lieferung an Weltmärkte

Die Johannisbrotfrüchte werden geerntet, wenn sie die Reifezeit erreichen. Reifende Schoten nehmen ihre charakteristische dunkelbraune Farbe an, und das Schwärzen der Stängel ist einer der wichtigen Indikatoren für die Reife. Die für Alanya-Johannisbrot in der Türkei festgelegte Erntezeit beträgt September bis Oktober. Die geernteten Früchte werden von den Bäumen gesammelt und in die nächste Phase des Produktions- und Versorgungsprozesses überführt. In dieser Phase wird darauf geachtet, die physische Integrität der Früchte so gut wie möglich zu erhalten und ungeeignete Produkte zu trennen.

Nach der Ernte werden die Karobfrüchte gesammelt und vorgeprüft. Früchte; Sie werden hinsichtlich ihres äußeren Aussehens, der Reife, der Integrität und der allgemeinen Qualität bewertet. Äste, Blätter, Steine und ähnliche Fremdstoffe werden getrennt, um ein Produkt zu erhalten, das für Verarbeitung und Lagerung geeignet ist. Diese Phase ist wichtig für die Aufrechterhaltung des Produktstandards in der Charge, insbesondere bei Produkten, die für den Großhandel und die industrielle Nutzung versandt werden. Die ausgewählten Karobfrüchte werden gereinigt und für den Trocknungsprozess vorbereitet. Das Trocknen stellt sicher, dass die Frucht den entsprechenden Feuchtigkeitsgehalt erreicht und das Produkt während der Lagerung kontrollierter konserviert wird.





Nach dem Trocknen werden die Produkte erneut überprüft. In dieser Phase werden Karobfrüchte mit geeigneter Integrität, Aussehen und allgemeiner physischer Qualität getrennt und in die Verpackungsphase gebracht. Daher wird darauf geachtet, dass das dem Kunden angebotene Produkt den festgelegten Liefer- und Qualitätskriterien entspricht. Karobfrüchte, die für die Herstellung und Nutzung geeignet sind, können in 20-25 kg schweren Säcken oder mit verschiedenen industriellen Verpackungsoptionen je nach Markt- und Kundenbedarf hergestellt werden.





Verpackte Produkte werden unter sauberen, trockenen und geeigneten Lagerbedingungen gelagert. Die offiziellen Lagerbedingungen für Alanya-Karob sind 15–20 °C, eine trockene und feuchtigkeitsfreie Umgebung sowie maximale 60 % Lagerfeuchtigkeit. In den offiziellen Bedingungen wird außerdem angegeben, dass das Produkt während der Lagerung nicht gekühlt oder erhitzt wird. In der letzten Phase werden die verpackten Karobfrüchte entsprechend der Bestellmenge palettiert und für den Versand vorbereitet. Produkte; Sie können an Verarbeiter, Produzenten und Händler für Lebensmittel, Futtermittel, Extrakt, Mehl/Pulver, Melasse und verschiedene industrielle Anwendungen geliefert werden. In den Sektorquellen ist auch zu erkennen, dass Johannisbrot ein wichtiger landwirtschaftlicher Rohstoff ist, der in den Lebensmittel- und verschiedenen Verarbeitungssektoren in der Türkei verwendet wird.

Bei Carob Türkiye steuern wir den Beschaffungsprozess mit einem kontrollierten Ansatz, beginnend mit der Ernte von Johannisbrotfrüchten über die Auswahl, Reinigung, Trocknung, Qualitätskontrolle, Verpackung, Lagerung bis hin zum Versand. Wir bieten Johannisbrotfrüchte aus dem Mittelmeerraum der Türkei in großen Mengen an, um die Bedürfnisse unserer internationalen Kunden in verschiedenen Sektoren zu erfüllen.

Kontakt

CAROB TÜRKİYE

Adresse: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Telefon: 0242 517 40 45

E-Mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Die Angaben dienen nur zur Information. Für aktuelle technische Datenblätter, Muster und Angebote kontaktieren Sie uns.

Scannen für die Produktseite