PRODUCTOS DE ALGARROBO

Fruto de la algarroba



El fruto de algarrobo es un producto agrícola tradicional y valioso cultivado en las condiciones climáticas naturales del Mediterráneo y los Montes Tauro. Como Carob Türkiye, ofrecemos algarrobos de calidad procedentes de Turquía para mayorismo y exportación. Las frutas cuidadosamente seleccionadas se preparan según su uso previsto y se suministran para diferentes mercados y necesidades de producción. Fruto de algarrobo; Puede utilizarse como materia prima en la producción alimentaria, molienda, melaza y diversos procesos de procesamiento. Nuestros productos pueden prepararse con opciones de cantidad, envasado y envío según las demandas de los clientes. Los productos suministrados de las fuertes regiones productoras de algarroba de Turquía se seleccionan según criterios de calidad. Carob Türkiye proporciona un suministro fiable y regular de algarroba a empresas en mercados nacionales e internacionales. Puede contactarnos para sus solicitudes mayoristas de algarroba y exportación.

Disponibilidad: En stock

Especificaciones técnicas

Origen	Alanya / Antalya, Turquía
Embalaje	Sacos de 20–25 kg; otros envases bajo pedido
Condiciones de almacenamiento	Almacenar sobre palés en un almacén limpio, fresco y seco, protegido de la humedad y de la luz solar directa.

Producción y proceso de suministro de frutas de algarrobo

El proceso de adquisición de la fruta de la algarroba comienza cuando los frutos desarrollados en condiciones de cultivo adecuadas alcanzan la madurez. Aunque las condiciones climáticas de la región mediterránea ofrecen un entorno favorable para el cultivo de algarrobo, especialmente Alanya y sus alrededores destacan como uno de los centros tradicionales de producción de este producto. Alanya Carob fue registrado con indicación geográfica en Turquía en 2025, y en 2026 se presentó una solicitud de indicación geográfica de la Unión Europea.

El proceso de producción de la fruta de la rúbdoa comienza con la cosecha de frutos maduros y continúa con las etapas de limpieza, secado, control de calidad, envasado, almacenamiento y envío. La algarroba, que crece en las condiciones naturales que ofrece el clima mediterráneo, se recoge cuidadosamente cuando alcanza la madurez adecuada y se incorpora al proceso de procesamiento y suministro.

- Cosecha y recolección
- Selección y precontrol
- Limpieza y secado
- Control de calidad
- 25 kg Embalaje

- Almacenamiento y apilamiento
- Envío mayorista
- Suministro a los mercados mundiales

Los frutos de la algarroba se cosechan cuando alcanzan el periodo de madurez. Las vainas de maduración adquieren su característico color marrón oscuro y el ennegrecimiento de los tallos es uno de los indicadores importantes de madurez. El periodo de cosecha especificado para el algarrobo Alanya en Turquía es septiembre-octubre. Los frutos cosechados se recogen de los árboles y se transfieren a la siguiente etapa del proceso de producción y suministro. En esta etapa, se cuida preservar la integridad física de los frutos tanto como sea posible y separar los productos inadecuados.

Después de la cosecha, se recogen y revisan previamente los frutos de la algarroba. Frutas; Se evalúa en términos de aspecto físico, madurez, integridad y calidad general. Se separan ramas, hojas, piedras y sustancias extranjeras similares para obtener un producto adecuado para su procesamiento y almacenamiento. Esta etapa es importante para mantener el estándar del producto en el lote, especialmente para los productos que se envían para uso mayorista e industrial. Los frutos seleccionados se limpian y preparan para el proceso de secado. El secado garantiza que el fruto alcance el nivel adecuado de humedad y que el producto se conserve de manera más controlada durante el almacenamiento.





Tras el secado, los productos se revisan de nuevo. En esta etapa, los frutos de algarrobo con la integridad, apariencia y calidad física general adecuadas se separan y llevan a la fase de envasado. Por ello, se busca que el producto ofrecido al cliente cumpla con los criterios determinados de suministro y calidad. Los frutos de algarrobo, que se preparan aptos para la producción y el uso, pueden prepararse en sacos de 20-25 kg o con diferentes opciones de envasado industrial según el mercado y la demanda del cliente.





Los productos envasados se almacenan en condiciones limpias, secas y adecuadas. Las condiciones oficiales de almacenamiento especificadas para Alanya Carob son temperatura de 15–20 °C, ambiente seco y libre de humedad y humedad máxima del 60%. También se indica en las condiciones oficiales que el producto no se enfría ni se calienta durante el almacenamiento. En la última etapa, los frutos de algarroba envasados se paletizan según la cantidad de pedido y se preparan para su envío. Productos; Puede ser entregado a procesadores, productores y distribuidores para su uso en alimentos, piensos, extractos, harina/polvo, melaza y otras aplicaciones industriales. También se observa en el sector de fuentes que la algarroba es una materia prima agrícola importante utilizada en los sectores alimentario y de procesamiento en diferentes sectores de procesamiento en Turquía.

En Carob Türkiye, gestionamos el proceso de adquisición con un enfoque controlado, desde la cosecha de la fruta de algarroba hasta la selección, limpieza, secado, control de calidad, envasado, almacenamiento y envío. Ofrecemos frutas de algarroba procedentes de la región mediterránea de Turquía a granel para satisfacer las necesidades de nuestros clientes internacionales que operan en diferentes sectores.

Contacto

CAROB TÜRKİYE

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

Teléfono: 0242 517 40 45

Correo electrónico: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

La información es orientativa. Contacte con nosotros para obtener fichas técnicas actualizadas, muestras y presupuestos.

Escanee para ver la página del producto