PRODOTTI A BASE DI CARRUBA

Carruba



Il frutto di carruba è un prodotto agricolo tradizionale e prezioso coltivato nelle condizioni climatiche naturali del Mediterraneo e dei Monti del Tauro. Come Carob Türkiye, offriamo frutti di carruba di qualità provenienti dalla Turchia per l'ingrosso e l'esportazione. I frutti accuratamente selezionati sono preparati in base all'uso previsto e forniti per diversi mercati e esigenze produttive. Frutto di carruba; Può essere utilizzato come materia prima nella produzione alimentare, nella macinazione, nella melassa e in vari processi di lavorazione. I nostri prodotti possono essere preparati con quantità, confezionamento e opzioni di spedizione in base alle esigenze dei clienti. I prodotti forniti dalle forti regioni di produzione di carrube della Turchia sono selezionati secondo criteri di qualità. Carob Türkiye fornisce una fornitura affidabile e regolare di carruba alle imprese nei mercati nazionali e internazionali. Puoi contattarci per le tue richieste all'ingrosso di frutta di carruba e di esportazione.

Disponibilità: Disponibile

Specifiche tecniche

Origine	Alanya / Antalya, Turchia
Imballaggio	Sacchi da 20–25 kg; altri imballaggi su richiesta
Condizioni di conservazione	Conservare su pallet in un magazzino pulito, fresco e asciutto, al riparo dall'umidità e dalla luce solare diretta.

Produzione e processo di fornitura dei frutti di carruba

Il processo di approvvigionamento della carruba inizia quando i frutti sviluppati in condizioni di crescita adeguate raggiungono la maturità. Sebbene le condizioni climatiche della regione mediterranea offrano un ambiente favorevole alla coltivazione della carruba, in particolare Alanya e i suoi dintorni si distinguono come uno dei centri tradizionali di produzione di questo prodotto. La carruba Alanya è stata registrata con un'indicazione geografica in Turchia nel 2025 e nel 2026 è stata presentata una domanda di indicazione geografica dell'Unione Europea.

Il processo produttivo della carruba inizia con la raccolta dei frutti maturi e prosegue con la pulizia, l'asciugatura, il controllo qualità, il confezionamento, la conservazione e la spedizione. La carruba, che cresce nelle condizioni naturali offerte dal clima mediterraneo, viene raccolta con cura quando raggiunge la maturità adeguata e portata nel processo di lavorazione e fornitura.

- Raccolta e raccolta
- Selezione e Pre-Controllo
- Pulizia e asciugatura
- Controllo qualità
- Confezione da 25 kg
- Stoccaggio e impilamento

- Spedizione all'ingrosso
- Fornitura ai mercati mondiali

I frutti della carruba vengono raccolti quando raggiungono il periodo di maturazione. I baccelli di maturazione assumono il loro caratteristico colore marrone scuro e l'annerimento dei fusti è uno degli indicatori importanti di maturità. Il periodo di raccolta specificato per la carruba Alanya in Turchia è settembre-ottobre. I frutti raccolti dagli alberi vengono raccolti dagli alberi e trasferiti alla fase successiva del processo di produzione e fornitura. In questa fase si presta attenzione a preservare il più possibile l'integrità fisica dei frutti e a separare i prodotti inadatti.

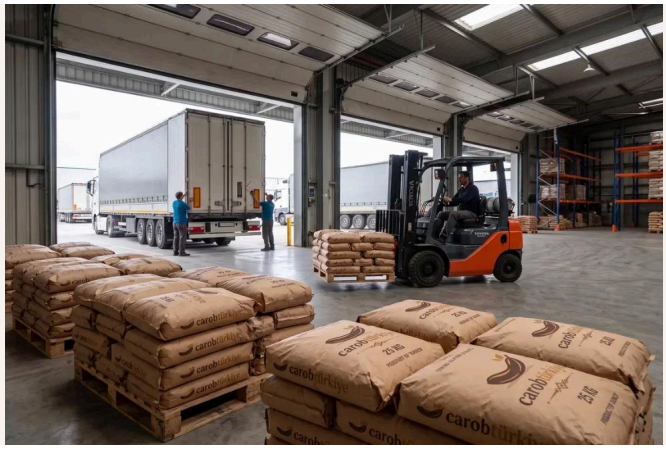
Dopo il raccolto, i frutti di carruba vengono raccolti e pre-controllati. Frutti; Viene valutato in termini di aspetto fisico, maturità, integrità e qualità generale. Rami, foglie, pietre e sostanze estranee simili vengono separati per ottenere un prodotto adatto alla lavorazione e alla conservazione. Questa fase è importante per mantenere lo standard del prodotto nel lotto, specialmente per i prodotti destinati all'uso all'ingrosso e industriale. I frutti di carruba selezionati vengono puliti e preparati per il processo di essiccazione. L'essiccazione garantisce che il frutto raggiunga il livello di umidità appropriato e che il prodotto venga conservato in modo più controllato durante la conservazione.





Dopo l'essiccazione, i prodotti vengono nuovamente controllati. In questa fase, i frutti di carruba con adeguata integrità, aspetto e qualità fisica generale vengono separati e portati nella fase di confezionamento. Pertanto, si mira a garantire che il prodotto offerto al cliente rispetti i criteri di fornitura e qualità stabiliti. I frutti di carruba, che sono adatti alla produzione e all'uso, possono essere preparati in sacchi da 20-25 kg o con diverse opzioni di confezionamento industriale a seconda del mercato e della domanda dei clienti.





I prodotti confezionati sono conservati in condizioni pulite, asciutte e adeguate. Le condizioni ufficiali di conservazione specificate per la carruba Alanya sono temperatura di 15–20 °C, ambiente secco e privo di umidità e umidità massima del 60%. Nelle condizioni ufficiali è inoltre indicato che il prodotto non viene raffreddato né riscaldato durante la conservazione. Nell'ultima fase, i frutti di carruba confezionati vengono palletizzati secondo la

quantità d'ordine e preparati per la spedizione. Prodotti; Possono essere consegnati a trasformatori, produttori e distributori per l'uso in alimenti, mangimi, estratti, farina/polvere, melassa e diverse applicazioni industriali. Si osserva anche nelle fonti del settore che la carruba è una materia prima agricola importante utilizzata nei settori alimentare e di trasformazione in Turchia.

Da Carob Türkiye gestiamo il processo di approvvigionamento con un approccio controllato, dalla raccolta della carruba fino alla selezione, pulizia, asciugatura, controllo qualità, confezionamento, conservazione e spedizione. Offriamo frutti di carruba provenienti dalla regione mediterranea della Turchia in grandi quantità per soddisfare le esigenze dei nostri clienti internazionali che operano in diversi settori.

Contatti

CAROB TÜRKİYE

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

Telefono: 0242 517 40 45

E-mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Le informazioni sono indicative. Contattaci per schede tecniche aggiornate, campioni e preventivi.

Scansiona per la pagina del prodotto