ПРОДУКЦИЯ ИЗ КЭРОБА

Плоды кэроба



Рожковый фрукт — это традиционный и ценный сельскохозяйственный продукт, выращиваемый в естественных климатических условиях Средиземноморья и гор Тавра. Как Carob Türkiye, мы предлагаем качественные рожковые фрукты, поставляемые из Турции, для оптового и экспорта. Тщательно отобранные фрукты готовятся в соответствии с их назначением и поставляются для различных рынков и производственных нужд. Рожковый фрукт; Он может использоваться как сырье в пищевом производстве, помоле, патоке и различных процессах переработки. Наши продукты могут быть готовлены с количеством, упаковкой и вариантами отправки в зависимости от потребностей клиентов. Продукция, поставляемая из регионов с сильным производством кэроба в Турции, отбирается по критериям качества. Carob Türkiye обеспечивает надёжную и регулярную поставку кэроба для компаний на внутреннем и международном рынках. Вы можете связаться с нами по вопросам оптовых продаж кэробов и экспорту.

Наличие: В наличии

Технические характеристики

Происхождение	Аланья / Анталья, Турция
Упаковка	Мешки по 20–25 кг; другая упаковка по запросу
Условия хранения	Хранить на поддонах в чистом, прохладном и сухом складе, вдали от влаги и прямых солнечных лучей.

Процесс производства и поставки рожковых фруктов

Процесс закупки рожковых плодов начинается с тех пор, когда плоды, выращенные в подходящих условиях, достигают зрелости. Хотя климатические условия Средиземноморского региона создают благоприятные условия для выращивания рожкового дерева, особенно Алания и её окрестности выделяются как один из традиционных центров производства этого продукта. Аланья Кэроб был зарегистрирован с географическим указанием в Турции в 2025 году, а в 2026 году была подана заявка на географическое указание в Европейском союзе.

Процесс производства рожковых фруктов начинается с сбора спелых фруктов и продолжается на этапах очистки, сушки, контроля качества, упаковки, хранения и отправки. Рожковый дерево, который растёт в естественных условиях средиземноморского климата, тщательно собирается по мере достижения подходящей зрелости и используется в процессе обработки и поставки.

- Сбор и сбор урожая
- Отбор и предварительный контроль
- Чистка и сушка

- Контроль качества
- 25 кг упаковка
- Хранение и укладка
- Оптовые отгрузки
- Поставки на мировые рынки

Плоды рожкового дерева собирают по мере достижения периода созревания. Созревающие стручки приобретают характерный тёмно-коричневый цвет, а почернение стеблей является одним из важных показателей зрелости. Период сбора урожая, указанный для аланьского рожкового дерева в Турции, — сентябрь-октябрь. Собранные плоды собираются с деревьев и переносятся на следующий этап производства и поставки. На этом этапе уделяется внимание сохранению физической целостности плодов и отделению неподходящих продуктов.

После сбора урожая собираются и предварительно проверяются плоды рожкового дерева. Плоды; Оценивается по внешнему виду, зрелости, целостности и общему качеству. Ветви, листья, косточки и аналогичные инородные вещества отделяются для получения продукта, подходящего для обработки и хранения. Этот этап важен для поддержания стандарта продукции в партии, особенно для продукции, отправляемой в оптовый и промышленный сектор. Выбранные рожковые плоды очищаются и готовятся к сушке. Сушка обеспечивает достигание нужного уровня влажности и более контролируемое хранение продукта во время хранения.





После высыхания продукция проверяется повторно. На этом этапе рожковые плоды с соответствующей целостностью, внешним видом и общим физическим качеством отделяются и доставляются на этап упаковки. Таким образом, цель, чтобы предлагаемый заказчику продукт соответствовал установленным критериям поставок и качества. Рожковые плоды, пригодные для производства и использования, могут быть приготовлены в мешках весом 20-25 кг или с различными промышленными вариантами упаковки в зависимости от рынка и спроса клиента.





Упакованная продукция хранится в чистых, сухих и подходящих условиях хранения. Официальные условия хранения для рожкового кэроба Аланья: температура 15–20 °C, сухая и безвлагочная среда и максимальная влажность хранения 60%. В официальных условиях также указано, что продукт не охлаждается и не нагревается во время хранения. На последнем этапе упакованные рожковые плоды паллетируются в соответствии с количеством заказа и готовятся к отправке. Продукция; Её можно доставлять переработчикам, производителям и дистрибьюторам для использования в пищевых продуктах, кормах, экстракте, муке/порошке, патоке и различных промышленных применениях. Также в секторе отмечается, что рожковый дерево является важным сельскохозяйственным сырьём, используемым в пищевой промышленности и различных отраслях переработки в Турции.

В Carob Türkiye мы управляем процессом закупок с контролируемым подходом, начиная с сбора рожковых плодов и заканчивая отбором, чисткой, сушкой, контролем качества, упаковкой, хранением и отправкой. Мы предлагаем рожковые фрукты, закупаемые из средиземноморского региона Турции, оптом, чтобы удовлетворить потребности наших международных клиентов, работающих в различных секторах.

Контакты

CAROB TÜRKİYE

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

Телефон: 0242 517 40 45

Электронная почта: info@carobturkiye.com

Веб: www.carobturkiye.com

Информация носит ознакомительный характер. Актуальные технические спецификации, образцы и коммерческие предложения — по запросу.

Отсканируйте, чтобы открыть страницу продукта