KEÇIBOYNUZU ÜRÜNLERI

Keçiboynuzu Meyvesi



Keçiboynuzu meyvesi, Akdeniz ve Toroslar'ın doğal iklim koşullarında yetişen, geleneksel ve değerli bir tarımsal üründür. Carob Türkiye olarak Türkiye'den temin edilen kaliteli keçiboynuzu meyvelerini toptan satış ve ihracat için sunuyoruz. Özenle seçilen meyveler, kullanım amacına uygun şekilde hazırlanarak farklı pazarlara ve üretim ihtiyaçlarına yönelik tedarik edilmektedir. Keçiboynuzu meyvesi; gıda üretimi, öğütme, pekmez ve çeşitli işleme süreçlerinde hammadde olarak değerlendirilebilir. Ürünlerimiz, müşteri taleplerine göre miktar, ambalajlama ve sevkiyat seçenekleriyle hazırlanabilir. Türkiye'nin güçlü keçiboynuzu üretim bölgelerinden sağlanan ürünler, kalite kriterlerine göre seçilmektedir. Carob Türkiye, yurt içindeki ve uluslararası pazarlardaki işletmelere güvenilir ve düzenli keçiboynuzu tedariki sağlamaktadır. Toptan keçiboynuzu meyvesi ve ihracat talepleriniz için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

Stok Durumu: Stokta Var

Teknik Özellikler

Menşe	Alanya / Antalya, Türkiye
Ambalaj	20–25 kg çuval; talebe göre farklı ambalaj
Saklama Koşulları	Temiz, serin ve kuru depoda; nemden ve doğrudan güneş ışığından uzak, palet üzerinde saklayın.

Keçiboynuzu Meyvesi Üretim ve Tedarik Süreci

Keçiboynuzu meyvesinin tedarik süreci, uygun yetişme koşullarında gelişen meyvelerin olgunluk dönemine ulaşmasıyla başlar. Akdeniz bölgesinin iklim koşulları, keçiboynuzunun yetişmesi için elverişli bir ortam sağlarken, özellikle Alanya ve çevresi bu ürünün geleneksel üretim merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Alanya Keçiboynuzu, 2025 yılında Türkiye'de coğrafi işaretle tescillenmiş, 2026 yılında ise Avrupa Birliği coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır.

Keçiboynuzu meyvesinin üretim süreci, olgunlaşan meyvelerin hasat edilmesiyle başlar ve temizleme, kurutma, kalite kontrol, ambalajlama, depolama ve sevkiyat aşamalarıyla devam eder. Akdeniz ikliminin sunduğu doğal koşullarda yetişen keçiboynuzları, uygun olgunluğa ulaştığında özenle toplanarak işleme ve tedarik sürecine alınır.

- Hasat ve Toplama
- Seçim ve Ön Kontrol
- Temizleme ve Kurutma
- Kalite Kontrol
- 25 kg Ambalajlama
- Depolama ve İstifleme
- Toptan Sevkiyat

- Dünya Pazarlarına Tedarik

Keçiboynuzu meyveleri, olgunlaşma dönemine ulaştıklarında hasat edilir. Olgunlaşan baklalar karakteristik koyu kahverengi rengini alır ve saplarının kararması olgunluğun önemli göstergelerinden biridir. Türkiye'de Alanya Keçiboynuzu için belirtilen hasat dönemi Eylül–Ekim aylarıdır. Hasat edilen meyveler, ağaçlardan toplanarak üretim ve tedarik sürecinin bir sonraki aşamasına aktarılır. Bu aşamada meyvelerin mümkün olduğunca fiziksel bütünlüğünün korunmasına ve uygun olmayan ürünlerin ayrılmasına dikkat edilir.

Hasattan sonra keçiboynuzu meyveleri toplanır ve ön kontrolden geçirilir. Meyveler; fiziksel görünüm, olgunluk, bütünlük ve genel kalite açısından değerlendirilir. Dal, yaprak, taş ve benzeri yabancı maddeler ayrıştırılarak işleme ve depolamaya uygun ürün elde edilir. Bu aşama, özellikle toptan ve endüstriyel kullanım için gönderilecek ürünlerde parti içerisindeki ürün standardının korunması açısından önemlidir. Seçilen keçiboynuzu meyveleri temizlenerek kurutma sürecine hazırlanır. Kurutma, meyvenin uygun nem seviyesine ulaşmasını ve depolama sırasında ürünün daha kontrollü şekilde muhafaza edilmesini sağlar.





Kurutma sonrasında ürünler tekrar kontrol edilir. Bu aşamada bütünlüğü, görünümü ve genel fiziksel kalitesi uygun olan keçiboynuzu meyveleri ayrılarak ambalajlama aşamasına alınır. Böylece müşteriye sunulan ürünün belirlenen tedarik ve kalite kriterlerine uygun olması hedeflenir. Üretime ve kullanıma uygun hale getirilen keçiboynuzu meyveleri, 20–25 kg'lık çuvallar veya pazar ve müşteri talebine göre farklı endüstriyel ambalaj seçenekleriyle hazırlanabilir.





Ambalajlanan ürünler temiz, kuru ve uygun depolama koşullarında muhafaza edilir. Alanya Keçiboynuzu için belirtilen resmi saklama koşulları 15–20 °C sıcaklık, kuru ve nemsiz ortam ve en fazla %60 depo nemidir. Ürüne depolama sırasında soğutma veya ısıtma işlemi uygulanmadığı da resmi şartlarda belirtilmektedir. Son aşamada ambalajlanan keçiboynuzu meyveleri sipariş miktarına göre paletlenir ve sevkiyata hazırlanır. Ürünler; gıda, yem, ekstrakt, un/toz, pekmez ve farklı endüstriyel uygulamalarda kullanılmak üzere işleyicilere, üreticilere ve distribütörlere ulaştırılabilir.

Keçiboynuzunun Türkiye'de gıda ve farklı işleme sektörlerinde kullanılan önemli bir tarımsal hammadde olduğu da sektör kaynaklarında görülmektedir.

Carob Türkiye olarak, keçiboynuzu meyvesinin hasadından başlayarak seçim, temizleme, kurutma, kalite kontrol, ambalajlama, depolama ve sevkiyata kadar uzanan tedarik sürecini kontrollü bir anlayışla yönetiyoruz. Türkiye'nin Akdeniz bölgesinden temin edilen keçiboynuzu meyvelerini, farklı sektörlerde faaliyet gösteren uluslararası müşterilerimizin ihtiyaçlarına uygun şekilde toptan olarak sunuyoruz.

İletişim

CAROB TÜRKİYE

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

Telefon: 0242 517 40 45

E-posta: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Ürün sayfası için okutun

Bilgiler tanıtım amaçlıdır. Güncel teknik föy, numune ve teklif için bizimle iletişime geçin.