KEÇIBOYNUZU ÜRÜNLERI

Keçiboynuzu Unu (Tozu)



Keçiboynuzu unu (tozu), özenle seçilen keçiboynuzu meyvelerinin uygun üretim süreçlerinden geçirilerek öğütülmesiyle elde edilen doğal bir üründür. Carob Türkiye olarak keçiboynuzu ununu toptan satış ve ihracat taleplerine yönelik olarak üretip tedarik ediyoruz. İnce öğütülmüş yapısı sayesinde farklı gıda ve üretim uygulamalarında hammadde olarak değerlendirilebilir. Ürünün öğütme inceliği ve ambalajlama seçenekleri müşteri ihtiyaçlarına göre değerlendirilebilir. Türkiye'nin keçiboynuzu üretim bölgelerinden temin edilen hammaddeler kalite kriterlerine göre seçilerek işlenir. Yurt içi ve yurt dışındaki gıda üreticileri, distribütörler ve işletmeler için düzenli ve güvenilir tedarik sağlıyoruz. Toplu siparişlerde ürün miktarı, ambalajlama ve sevkiyat seçenekleri talebe göre planlanabilir.

Stok Durumu: Stokta Var

Teknik Özellikler

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

Nasıl Üretiyoruz?

Keçiboynuzu tozu; özenle seçilen keçiboynuzu meyvelerinin temizleme, kurutma, kırma, öğütme ve eleme gibi kontrollü işlemlerden geçirilmesiyle elde edilir. Üretim sürecinin her aşamasında hammaddenin fiziksel özellikleri ve son ürünün kalite standartları dikkate alınır. Üretimden ambalajlamaya kadar uzanan bu süreç, keçiboynuzunun endüstriyel kullanıma uygun, homojen ve kolay işlenebilir bir toz formuna dönüştürülmesini sağlar.

- Hammadde Seçimi
- Temizleme ve Ön İşleme
- Kontrollü Kurutma
- Kırma ve Öğütme
- Eleme ve Kalite Kontrol
- 25 kg Ambalajlama
- İstifleme
- Sevkiyata Hazırlık

Keçiboynuzu tozu, özenle seçilen kaliteli keçiboynuzu meyvelerinin kontrollü üretim aşamalarından geçirilmesiyle elde edilir. Üretim sürecimizin her aşamasında ürünün doğal yapısının korunmasına ve homojen bir son ürün elde edilmesine önem verilir. Üretim süreci, uygun olgunluğa ulaşmış ve kalite kriterlerimizi karşılayan keçiboynuzu meyvelerinin seçilmesiyle başlar. Hammadde; görünüm, olgunluk, temizlik ve fiziksel kalite açısından kontrol edilir.

Seçilen keçiboynuzu meyveleri, üretime alınmadan önce yabancı maddelerden ve üretim sürecini olumsuz etkileyebilecek unsurlardan ayrıştırılır. Meyveler, sonraki işlemlere uygun hale getirilerek üretim hattına aktarılır. Keçiboynuzu meyveleri, ürünün işlenmeye uygun nem seviyesine ulaşması amacıyla kontrollü kurutma aşamasından geçirilir. Bu aşama, öğütme işleminin verimli gerçekleşmesi ve elde edilen tozun istenilen fiziksel özelliklere sahip olması açısından önemlidir.





Kurutulmuş keçiboynuzu meyveleri, kontrollü olarak kırılır ve ardından öğütme işlemine alınır. Öğütme sonucunda keçiboynuzu meyvesi, kullanım amacına uygun incelikte homojen bir toz formuna dönüştürülür. Öğütme sonrasında elde edilen ürün, uygun partikül boyutunun sağlanması amacıyla elenir. Ürün bu aşamada fiziksel özellikleri açısından kontrol edilir ve belirlenen kalite kriterlerini karşılayan keçiboynuzu tozu ambalajlama aşamasına geçirilir. Kalite kontrolü tamamlanan keçiboynuzu tozu, endüstriyel kullanım ve ihracat ihtiyaçlarına uygun şekilde 25 kg'lık kraft kağıt çuvallara doldurulur. Çuvallar güvenli şekilde kapatılır ve ürünün sevkiyata hazırlanması sağlanır.

Ambalajlanan ürünler, depo koşullarında düzenli şekilde istiflenerek sevkiyata hazır hale getirilir. Böylece üretimden ambalajlamaya kadar geçen tüm süreç tamamlanır ve keçiboynuzu tozu, farklı sektörlerde kullanılmak üzere müşterilerimize ulaştırılır.



Ürünlerin depolama ve sevkiyat süreçlerinde uygun koşulların korunmasına özen gösterilir. Ambalajlanan her parti, sipariş ve kullanım amacına uygun şekilde hazırlanarak güvenli bir lojistik süreciyle sevkiyata sunulur. Farklı sektörlerin ihtiyaçlarına yönelik ürün özellikleri ve ambalaj seçenekleri doğrultusunda esnek çözümler sağlanır.

Carob Türkiye olarak, keçiboynuzu hammaddesinin işlenmesinden son ürünün ambalajlanmasına kadar olan süreci kontrollü ve sistematik bir üretim anlayışıyla yürütüyor; Türkiye'den dünya pazarlarına yüksek kaliteli keçiboynuzu ürünleri sunuyoruz. Üretim süreçlerimizi sürekli geliştirerek sürdürülebilir, güvenilir ve uzun vadeli tedarik ilişkileri oluşturmayı hedefliyoruz.

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

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

Ürün sayfası için okutun