角豆制品

角豆果



角豆果是一种传统且珍贵的农产品，生长在地中海和托罗斯山脉的自然气候条件下。作为Carob Türkiye，我们提供从土耳其采购的优质角豆水果，供批发和出口。精心挑选的水果根据其预期用途加工，供应给不同市场和生产需求。角豆果;它可以作为食品生产、研磨、糖蜜及各种加工工艺的原材料。我们的产品可根据客户需求进行数量、包装和运输选项。来自土耳其强产角豆产区的产品均根据质量标准进行挑选。Carob Türkiye为国内外市场的企业提供可靠且定期的角豆供应。您可以联系我们，获取批发角豆水果和出口需求。

库存状况: 有货

技术规格

原产地	阿拉尼亚 / 安塔利亚，土耳其
包装	20–25公斤袋装；可按要求提供其他包装
储存条件	请在清洁、阴凉、干燥的仓库内置于托盘上储存，避免受潮和阳光直射。

角豆果实生产与供应流程

角豆果实的采购过程始于果实在适宜生长条件下成熟时。虽然地中海地区的气候条件为角豆种植提供了有利环境，但尤其是阿拉尼亚及其周边地区，是该产品的传统生产中心之一。阿兰亚角豆于2025年在土耳其注册地理标志，2026年申请了欧盟地理标志。

角豆果实的生产过程始于成熟果实的采摘，随后进行清洗、干燥、质量控制、包装、储存和运输各阶段。角豆生长于地中海气候的自然条件下，成熟时会被仔细采集，并进入加工和供应流程。

- 收获与采集
- 选择与预控制
- 清洁与晾干
- 质量控制
- 25公斤包装
- 存储与堆叠
- 批发运输
- 供应给世界市场

角豆果实在成熟期时收获。成熟果荚呈现其特有的深棕色，茎部变黑是成熟度的重要指标之一。土耳其阿兰亚角豆的收获期为9月至10月。采收的果实从树上采集，并转移到生产和供应的下一阶段。在此阶段，会尽量保持果实的物理完整性，并区分不适的产品。

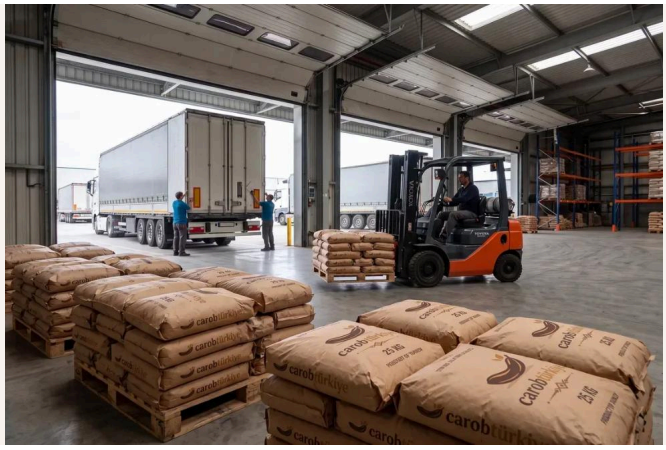
收获后，会收集并进行预检。水果;评估标准包括外观、成熟度、完整性和整体质量。将枝条、叶子、石头及类似的异物分离，以获得适合加工和储存的产品。这一阶段对于保持批次产品标准非常重要，尤其是对批发和工业用产品而言。选定的角豆果实会被清洗并准备干燥过程。干燥确保水果达到适当的水分水平，并在储存过程中以更受控的方式保存产品。





晾干后，产品会再次检查。此阶段，具有适当完整性、外观和整体物理质量的角豆果实被分离并送入包装阶段。因此，目标是为客户提供的产品符合既定的供应和质量标准。适合生产和使用的角豆果实可根据市场和客户需求，装在20-25公斤的袋装中，或采用不同的工业包装选项。





包装产品需在清洁、干燥且适当的储存条件下保存。Alanya 角豆的官方储存条件为15–20°C，干燥且无潮，储存湿度最高60%。官方条件还规定产品在储存期间不进行冷却或加热。最后阶段，包装好的角豆果实根据订单数量进行托盘整理并准备发货。产品;它可以交付给加工商、生产商和分销商，用于食品、饲料、提取物、面粉/粉末、糖蜜及其他工业应用。从行业资料中也可见，角豆是土耳其食品及各类加工领域的重要农业原料。

在Carob Türkiye，我们以受控的方式管理采购流程，从角豆果实的采摘到选择、清洗、干燥、质量控制、包装、储存和发货。我们批量提供来自土耳其地中海地区的角豆水果，以满足不同行业国际客户的需求。

联系方式

CAROB TÜRKİYE

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

电话: 0242 517 40 45

电子邮件: info@carobturkiye.com

网站: www.carobturkiye.com

以上信息仅供参考。如需最新技术规格书、样品和报价，请与我们联系。

扫码查看产品页面