

SEKERCİLER
Professional Good Food



TANITIM KATALOGU
INTRODUCTION CATALOG

19



Professional **Good** Food

İYİ GIDANIN GÜVENİLİR MARKASI

Şekerçiler San. Tic. Ltd. Şti, 1995 yılında bölgesel pazardan sıyrılıp ülkenin önde gelen markalarına hammadde temini yapmak amacıyla Malatya'da kurulmuş ve geçen 24 yıllık süreçte hatırı sayılır bir gelişmeyle sektöründeki lider firmalar arasına girmiştir. 2012 yılında büyümeye giderek hisse ve bilgi ortaklarını bünyesine dahil etmiş, Ar-Ge çalışmalarını sektörde kendini kanıtlayıp süregelen ticaret anlayışını devam ettirmiştir. Şekerçiler Gıda, sürekli artan ticari hacmini, kuruluşu günden bu yana değişmeyen kalite anlayışına borçludur. Değişen ve gelişen teknoloji ile birlikte ürünlerinin kalitelerini sürekli artırmış, böylelikle kuruluş amacından asla sapmamıştır.

2019 yılı itibarıyla firma bünyesinde; üretimin her aşamasında kontrolü sağlayan üretim müdürü, üretim bandından çıkan ürünlerin kalite kontrollerini gerçekleştiren gıda mühendisi ve gıda teknikeri, laboratuvar ve Ar-Ge çalışmalarını yürüten kimyagerler olmak üzere toplam 10 beyaz yakalı personel çalışmaktadır. 6.000 m2 kapalı, 14.000 m2 açık olmak üzere toplamda 20.000 m2 çalışma alanına sahip olan fabrikanın toplam personel sayısı ise 51 kişidir. Üretim kapasitesi aylık 150 ile 200 ton arasında değişmekte olup aylık ürün işleme kapasitesi de 80 ile 100 ton arasındadır. Karayolu, demiryolu, havayolu ve denizyolu dağıtım ağlarını aktif olarak kullanarak Türkiye ve Dünya'nın her yerine ürün sevkiyatı gerçekleştirmektedir.

Daima yüksek kalitede üretim yapmak, gelişen fikirleri kompozite edip, gereken bilgilere sahip olduktan sonra hayata geçirmek ve en önemlisi müşteri memnuniyetini ön planda tutmak şirketin prensipleri arasındadır.

Şekerçiler Gıda, kimyasal analiz ve sentez, Ar-Ge çalışmalarını da yenilenip, gelişerek dünya pazarında söz sahibi olmak istemektedir.

SEKERÇİLER
Professional Good Food



SEKERÇİLER
Professional Good Food



RELIABLE BRAND OF GOOD FOOD



"Sekerciler San. Tic. Ltd. Sti. has been founded in Malatya in 1995 for supplying raw materials to leading brands of the country by getting out of regional market and has become one of the leading firms of its sector for the past 24 years by showing remarkable development. The firm has added shareholders and information partners by upsizing in 2012 and continued its continuing commercial approach in its sector by proving itself through its Research and Development activities. Sekerciler Gıda owes its continuously increasing trading volume to its quality approach which has not changed since its foundation. The firm has always improved the quality of its products through its changing and developing technology, thus it has never deviated from its purpose.

As of 2019, there are 10 white-collar personnel in the firm as the product manager controlling production at all phases, the food engineer and the food technician conducting quality control of the products out from production line and the chemist carrying out the laboratory and research and development activities. Total number of employees working in the factory which has 20,000 m² workspace in total as 6,000 m² indoor and 14,000 m² outdoor is 51. The production capacity of the factory varies around 150 and 200 tons in a month and monthly product processing capacity is around 80 and 100 tons. The firm ships its products anywhere in Turkey and the World by actively using highway, railroad and maritime distribution networks.

Always producing at the highest level of quality, implementing the ideas developed by composing and selecting the necessary ones and the most importantly, always keeping customer satisfaction as its priority are among principles of the company.

Sekerciler Gıda desires to have a place also in the World market by renewing and developing through its chemical analysis and research and development activities."

MARQUE FIABLE DE LA BONNE NOURRITURE



Sekerciler San. Tic. Ltd. A été fondé à Malatya en 1995 pour fournir des matières premières aux principales marques du pays et devenir l'une des principales entreprises du secteur par son développement considérable au cours des 24 dernières années. En 2012, la société a pris la décision de ré-organiser et d'intégrer avec ses partenaires en action et étayer l'information. Avec ses activités de R & D, il a fait ses preuves dans le secteur et poursuit cette conscience commerciale en cours. Sekerciler Gıda augmente son volume avec sa qualité constante depuis sa création. Par son développement en domaine technologique, il n'a cessé d'augmenter la qualité de ses produits sans jamais se perdre dans cette route.

A partir de 2019, au sein de l'entreprise; 10 employés travaillent: responsable de la production, ingénieur et technicien de l'alimentation, laboratoire et R & D, chargés du contrôle de la qualité des produits sortant de la chaîne de production. L'usine comporte une superficie totale de 20 000 m², dont 6 000 m² enfermée et 14 000 m² ouverte avec un personnel de 51 personnes. La capacité de production varie entre 150 et 200 tonnes par mois et la capacité de traitement du produit change entre 80 et 100 tonnes par mois. Avec destination de transport routier, ferroviaire, aérien et maritime, l'entreprise exerce son activité en faisant expédition sur chaque réseau de distribution en Turquie et partout dans le Monde.

L'un des principes de la société est de toujours produire de haute qualité, de composer les idées en développement, de les mettre en œuvre après avoir reçu les informations nécessaires et surtout, de garder la satisfaction du client au premier plan.

Sekerciler Gıda veut avoir son mot à dire sur le marché mondial en renouvelant et en développant ses activités avec des analyses et synthèses chimiques et des études de R & D.

НАДЕЖНЫЙ БРЕНД КАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ



"Основанная в 1995 году в городе Малатия и покинувшая региональный рынок для обеспечения поставок сырья ведущим брендам страны, ООО «Шекерджилер Сан.Тидж.Лтд.Шти» стала одной из ведущих компаний в своем секторе, которая стремительно набирает обороты за последние 24 года, ускоряя темпы своего развития. Продолжая развиваться в 2012 году, компания стала все больше привлекать акционеров и объединять информационных партнеров. Благодаря деятельности в области исследований она зарекомендовала себя в этом секторе и продолжила твердо следовать своим принципам в сфере коммерческой деятельности. Своим постоянно растущим коммерческим объемом компания «Шекерджилер Гыда» прежде всего обязана качеству своей продукции, постоянно повышающегося вместе с меняющейся и развивающейся технологией, что позволило ей никогда не отклоняться от намеченных целей.

По состоянию на 2019 год в структуре компании задействовано в общей сложности 10 сотрудников в белых халатах, включая руководителя производства, обеспечивающего контроль на каждом этапе производства, специалистов и технологов пищевого производства, осуществляющих контроль качества продуктов, лаборантов и химиков, занимающихся деятельностью в области исследований и разработок, а также выполняющих контроль готовой продукции в конце производственной линии. Общая площадь завода составляет 20 000 м², из которых 6000 м² является крытой территорией, а 14 000 м² - открытой. Общее количество персонала, задействованного на заводе, составляет 51 человек. Производственная мощность варьируется от 150 до 200 тонн в месяц, а ежемесячная мощность переработки продукции составляет от 80 до 100 тонн. Активно используя свои распределительные сети при помощи сухопутных, железнодорожных, воздушных и морских путей сообщения, компания успешно осуществляет отправку своей продукции как в Турцию, так и во все страны мира.

Среди основных принципов компании можно отметить постоянное высококачественное производство, воплощение развивающихся идей в жизнь после приобретения необходимой информации, и, самое главное, поддерживать удовлетворенность клиентов на самом высоком уровне.

Обновляясь и развиваясь благодаря деятельности в области исследований и разработок, химического анализа и синтеза, компания «Шекерджилер Гыда» стремится занять ведущее место на мировом рынке."

العلامة التجارية الموثوقة للأغذية الجيدة



تم تأسيسها بهدف توريد المواد الخام للعلامات التجارية الرائدة في البلد ودخلت بين الشركات الرائدة في القطاع بفضل التطور الكبير الذي حصلت عليه خلال مدة 24 سنة الماضية. وتوجهت إلى النمو في سنة 2012 وضمت تحت بنيتها شركاء الحصص وشركاء المعرفة، وأثبتت نفسها في القطاع من خلال أعمال البحث والتطوير واصلت مفهوم التجارة الجارية. شركة شكر جيلار للأغذية، حتم التجارة المستمر في الارتفاع يعود إلى فضل مفهوم الجودة التي لم تتغير منذ تأسيسها إلى هذا اليوم. وهي استمرت برفع مستوى جودة منتجاتها بجانب التكنولوجيا المتغيرة والمتطورة، وبذلك لم تتحرف أبدا عن هدف التأسيس.

في بنية الشركة اعتبارا من سنة 2019؛ يعمل 10 موظفين من الياقة البيضاء منهم مدير الإنتاج الذي يقوم بالفحص في كل مرحلة من مراحل الإنتاج، ومهندس غذائي وتقني غذائي يقومان بتنفيذ فحص الجودة للمنتجات التي تخرج من خط الإنتاج، وكيميائيين ينفذون أعمال البحث والتطوير والمختبرات. المصنع الذي لديه مساحة عمل إجمالية 20.000 متر مربع على شكل 6.000 متر مربع مساحة مغلقة و 14.0000 متر مربع مساحة مفتوحة يعمل بداخله إجمالي 51 عامل. القدرة الإنتاجية تتغير من 150 إلى 200 طن في الشهر ويتم تنفيذ شحن المنتجات إلى كافة أرجاء تركيا والعالم باستخدام شبكات التوزيع البرية والسكة الحديدية والجوية والبحرية بشكل فعال.

الإنتاج بالجودة العالية دائما، ودمج الأفكار المتطورة، وتنفيذها بعد الحصول على المعلومات اللازمة والأهم من ذلك التركيز على رضا العملاء هي من بين مبادئ الشركة.

شركة شكر جيلار للأغذية، ترغب بأن يكون لها كلمتها في السوق العالمي عن طريق التطور من خلال تجديد التحالفات والتركيبات الكيميائية بواسطة دراسات البحث والتطوير.

JOURNEY OF TASTE
AVENTURE DE SAVEUR
ИСТОРИЯ ВКУСА

LEZZET

SERÜVENİ

İÇERİĞİ DOĞAL BESİNLER

NATURAL NUTRIENTS CONTENT
INGRÉDIENT ALIMENT NATURE
ПРОДУКТЫ С НАТУРАЛЬНЫМ СОДЕРЖИМЫМ



ÜRÜN YELPAZESİ



KURUTULMUŞ MEYVE

PORTAKAL KABUĞU
HAVUÇ
KIRMIZI AYVA
NATURAL AYVA
YEŞİL İNCİR
LİMON KABUĞU
KAYISI
ÇİLEK
VIŞNE
KURU İNCİR
KARIŞIK (MİKS)

KESME*	DRAJE
1x3 mm	6x25 mm
2x4 mm	6x60 mm
3x5 mm	
6x6 mm	
6x8 mm	
8x10 mm	
10x10 mm	

İNCİR EZMESİ



MARMELAT

ELMA, KAYISI, PORTAKAL
LİMON, ÇİLEK, VIŞNE, MUZ
GRAMAJ
20 kg



BALLI BİTKİSEL KARIŞIMLAR

HOMEYMOON
HONEYNIGHT



SÜZME BAL

ÇİÇEK BALI
AKASYA BALI
GRAMAJ
240 g
470 g
850 g
25 kg
300 kg
350 kg
1350 kg

PETEKLİ ÇİÇEK BALI
PETEKLİ AKASYA BALI
GRAMAJ
250 g
500 g
1000 g



PEKMEZ

ÜZÜM
KEÇİ BOYNUZU (HARNUP)
DÜT
GRAMAJ
800 g
25 kg
1350 kg



EVYAPIMI LİMONATA

LİMONATA, PORTAKAL,
VIŞNE, KARADUT
GRAMAJ
2 lt, 5 lt, 20 lt



SOS

ÇİLEK
ÇİKOLATA
MUZ
LİMON

HİNDİSTAN CEVİZİ
PORTAKAL
VIŞNE
*Siz isteyin,
biz yapalım



PROJE

SİZ DÜŞÜNÜN,
BİZ YAPALIM...



DRIED FRUIT

FRUITS SECS **СУШЕННЫЕ ФРУКТЫ**
الفواكه المجففة

APRICOT, STRAWBERRY, CHEERY, LEMON
ORANGE, ORANGE PEEL, CARROT, RED QUINCE
NATURAL QUINCE, FRESH FIG, DRIED FIG, MIX

APRICOT, FRAISE, CERISE AIGRE, CITRON, ORANGE,
EPLUCHURE, D'ORANGE, CAROTTE, COING ROUGE,
COING NATUREL, FIGUE VERTE, FIGUE SECHE
MELANGE (MIX)

АБРИКОС, КЛУБНИКА, ВИШНЯ, ЛИМОН, АПЕЛЬСИН,
АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА, МОРКОВЬ, КРАСНАЯ АЙВА
АЙВА НАТУРАЛЬНАЯ, ЗЕЛЕНАЯ ИНЖИР, СУШЕННЫЙ ИНЖИР
СМЕШАННЫЙ (АССОРТИ)

المشمش الفراولة الكرز الليمون البرتقال
قشر البرتقال الجزر السفرجل الأحمر السفرجل
الطبيعي التين الأخضر التين الأسود مشكل

CUT*
COUPE
НАРЕЗКА*
1x3 mm
2x4 mm
3x5 mm
6x6 mm
6x8 mm
8x10 mm
10x10 mm

DROPS
DRAGEE
الدراجه
6x25 mm
6x60 mm

FIG PUREE
FIGURE DE PATE
ИНЖИРНАЯ ПАСТА

*Cut sizes might vary based on fruit species.
* Coupe selon le type de fruit. Il peut se varier vers l'ouest.
* В зависимости от типа плодовой формы нарезки может варьироваться.



MARMALADE

MARMELADE **МАРМЕЛАД**
الممراميلات

APPLE, APRICOT, ORANGE, LEMON,
STRAWBERRY, CHEERY, BANANA

POMME, ABRICOT, ORANGE, CITRON,
FRAISE, CERISE, BANANE

ЯБЛОКО, АБРИКОС, АПЕЛЬСИН,
ИМОН, КЛУБНИКА, ВИШНЯ, БАНАН

تفاح، مشمش، برتقال، ليمون،
فراولة، كرز، موز

WEIGHT
POIDS
بص الوزن
20 kg



HERBAL HONEY MIXTURES

MELANGES D'HERBES AU MIEL
معلوقات نباتية بالعسل

HONEYMOON
HONEYNIGHT



EXTRACTED HONEY

MIEL FILTRE
فيلترهوانني مي
العسل المصفى

FLOWER HONEY
ACACIA HONEY

MIEL DE FLEURS
MIEL D'ACACIA

ЦВЕТОЧНЫЙ МЕД
МЕД АКАЦИИ

عسل الزهور
عسل السنط

FLOWER HONEY IN COMB
ACACIA HONEY IN COMB

RAYONDE MIEL
RAYON DE MIEL D'ACACIA

МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ В СОТАХ
МЕД АКАЦИИ В СОТАХ

عسل الزهور بالشمع
عسل السنط بالشمع

WEIGHT
POIDS
بص الوزن
250 g
500 g
1000 g



GRAPE MOLLASSES

JUS DE RAISIN BOUILLI
فانجرادنا طابوكا

الدبس

GRAPE
CAROB
MULBERRY

RAISIN
CORNE DE CHEVRE (CAROUBE)
MURE

فانجراد
رؤكؤوبوو دربو (ساربرادسكف رؤكؤؤ)
طؤوبنك

العنب
الخرنوب
التوت

WEIGHT
POIDS
بص الوزن
800 g
25 kg
1350 kg



SAUCE

SAUCE
ساؤس
صلصة

STRAWBERRY
CHOCOLATE
BANANA
LEMON

FRAISE
CHOCOLAT
BANANE
CITRON
NOIX DE COCO

كؤوبنك
شؤكؤلاد
بانان
للمون
كؤوكؤس

فراؤلو
شكؤلؤؤة
مؤز
للمون

COCONUT
ORANGE
CHEERY

ORANGE
CERISE AIGRE
Vous demandez juste,
laissez -nous le reste

أپللسفن
فشنفنا
سؤلؤام بسو،
ؤؤو فؤاؤكؤفؤو.

ؤؤز الهنء
برئقال
كؤز
أنؤم اطلؤوا،
ونؤن نؤعمل



HOME-MADE LEMONADE

LIMONADE FAITMAISON
ؤوماشنل للموناد
للمونادة منؤالفة

LEMONADE, ORANGE, CHERRY,
BLACK MULBERRY

CITRON, ORANGE, CERISE, NOIR

للموناد، أپللسفن، فشنفنا،
ؤرنبل مؤؤوبنك

WEIGHT
POIDS
بص الوزن
2 lt, 5 lt, 20 lt



PROJECT
PROJET **المشروع**

YOU THINK, WE DO
VOUS PENSEZ SUR LE PROJET,
NOUS REALISONS POUR VOUS
OSUZZEVIM LUBUVO VASHU ZADUMKU...
أنؤم فكؤوا، ونؤن نؤعمل

PRODUCT RANGE

GAMME DE PRODUIT АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

مجموعة المنتجات

KURUTULMUŐ MEYVE
FRUITS SECS **СУХОФРУКТЫ**
الفواكه المجففة



ADIMIZI BİLMESENİZ DE TADIMIZI ÇOK İYİ BİLİYORSUNUZ

Ulusal pazarda yer bulmak ardından uluslararası pazara açılmak için öncelikle verim sağlamak ve sağlanan verimin devamlılığı gerekiyordu. Bunun için hammaddelerimizi temin ettiğimiz üreticilerin bahçelerindeki sulamadan tutunda zirai ilaçlamaya kadar tüm yetiştirme sürecinin kontrol altında olması gerekiyordu. Yürüttüğümüz arařtınmalar sonucunda da elde ettiğimiz verilerle üretim sürecinde devamlılığı sağladık ve kalite ağıımızı oluřturduk.



PROSES
DEVAMI İÇİN
SAYFAYI ÇEVİRİN

KURUTULMUŞ MEYYE
FRUITS SECS **СУХОФРУКТЫ**
الفواكه المجففة



EVEN YOU DO NOT KNOW OUR NAME, YOU KNOW OUR TASTE VERY WELL

It was necessary to provide efficiency and then maintain it in order to find a place in the international market and then open to international markets. In order to achieve this, we had to control all growing processes of the producers we supply our raw materials from irrigation to pesticide application. We have provided sustainability in our production process and established our quality network through the data we have collected during our studies and activities.

TURN THE PAGE FOR
THE REST OF THE PROCESS

MEME SI VOUS NE SAVEZ PAS SUR NOUS, VOUS CONNAISSEZ TRES BIEN NOTRE GOÛT

Pour trouver une place sur le marché national, puis pour s'ouvrir au marché international, il fallait avant tout assurer l'efficacité et maintenir l'efficacité fournie. Pour cela, tout le processus de culture devait être maîtrisé, de l'arrosage dans les jardins des producteurs auxquels nous fournissons nos matières premières, à la pulvérisation de pesticides. À la suite des recherches menées de notre part, la continuité du processus de production ainsi établie en constituant notre réseau qualité.

POUR LA SUITE DU
PROCESS TOURNER LA PAGE

ПУСТЬ ДАЖЕ ВЫ НЕ СЛЫШАЛИ О НАС, НО ВКУС НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ВАМ ХОРОШО ЗНАКОМ

"Для того, чтобы прочно занять свое место на национальном рынке, а затем утвердиться на международном рынке, прежде всего необходимо было обеспечить эффективность и поддерживать стабильность достигнутой производительности.

Для этого весь процесс выращивания, начинающийся поливом и включающий обработку сельскохозяйственными пестицидами в садах производителей, которые обеспечивают поставку нашей компании своего сырья, должен был подвергаться постоянному контролю. В результате проведенных нами исследований мы смогли обеспечить непрерывность производственного процесса и сформировать свою систему качества."

ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С
ПРОЦЕССОМ ПЕРЕВЕРНИТЕ СТРАНИЦУ

حتى ولو كنتم لا تعرفون إسمنا لكنكم تعرفون طعمنا جدا

بعد إيجاد مكان لنا في السوق المحلية كان يجب علينا توفير الإنتاج أولا ثم العمل على إستمرارية الإنتاج من أجل الإنفتاح على السوق الدولي. لذلك كان يجب التأكيد من كافة مراحل الزراعة إبتدانا من الري حتى رش الأدوية الزراعية في حدائق المنتجين الذين تورد منهم المواد الخام الخاصة بنا. وقمنا بتوفير الإستمرارية في عملية الإنتاج من خلال البيانات التي حصلنا عليها نتيجة الأبحاث التي قمنا بها وبذلك أنشأنا شبكة الجودة الخاصة بنا.

اقلب الصفحة من
أجل متابعة العملية

KURUTULMUŐ MEYVE
FRUITS SECS ОУХОФРУКТЫ
الفواكه المحففة

HAŐLANAN MEYVELER
TEPSİLERE SERİLİR

ÖZÜ MEYVELERDEN, TADI PROFESYONELLİĐİMİZDEN GELEN LEZZET

Günün herhangi bir vaktinde acıktınız ve açlığınıza yatıőtırmak istediniz. Yol üzerinde bir markete girdiniz. Atıőtırmalık reyonundasınız ve gözünüze ilk çarpan kekler oldu. Meyve özlü bir kek aldınız ve açlığınıza yatıőtırdınız. İşte o an bizi çok yakından bildiĐinize tanık olmuş olduk. Nasıl mı?

PUDRA ŐEKERE BULANIR



TEPSİLER ARABALARI
YÜKLENEREK KURUTMA
FİRİNINA GİRER



ÇÜNKÜ BİZDE LEZZET

ÖZDEN GELİR

Gelin bu serüvenin en ince ayrıntısıyla size anlatalım ve üretim sürecinin ilk aşamasıyla başlayalım. Üreticilerimizden temin edilen meyveler tesisimize gelir. Yıkama kazanlarına alınan meyveler yıkanır ve üretim bandına girer. Üretim bandında ilerleyen meyveler, çürük ve kusurlu olanlardan ayrılır. Ardından çekirdekten ayırma işlemine girer ve ilk aşama tamamlanmış olur.

KURUTULMUŞ MEYVE

FRUITS SECS СУХОФРУКТЫ

الفواكه المحففة

BOILED FRUITS ARE
PLACED ON PLATES

FRUITS CUITS ÉTALÉS
DANS DES PLATEAUX

ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ПРОЦЕССОМ

يتم نشر الفواكه المسلوقة
على الصواني

You get hungry at anytime during a day and you would like to appease your hunger. You go to a market on your way. You are at the snacks aisle and the first thing you see are cakes. You buy a fruit cake and appease your hunger with it. Just this moment, we witness that you know us very well. How?

À tout moment de la journée, vous aviez faim et vouliez apaiser ce sentiment. Vous êtes entré dans une épicerie en cours de route. Vous êtes au snack et les gâteaux qui vous ont frappé en premier. Vous avez acheté un gâteau aux fruits et apaisé votre faim. C'est à ce moment-là nous témoignons que vous faites connaissance de nous. Alors comment?

Допустим, что в какой-то миг вы проголодались и решили утолить голод. Вы зашли в первый попавшийся вам продуктовый магазин. Теперь вы находитесь в отделе с закусками и первое, что вам сразу бросается в глаза, это кексы. Вы купили кекс с кусочками фруктов и утопили голод. Именно в этот момент мы убедились, что вы знакомы с нами довольно близко. Как?

شعرت بالجوع في أي وقت من اليوم ورغبت في الشبع. ودخلت إلى أي محل على الطريق. وأنت مقابل رفوف الوجبات الخفيفة وأول وشي وقعت عليه عينك كانت الكعك. وأخذت كعك بمستخلص الفواكه و تخلصت من الجوع. في تلك اللحظة أنت تشهد من قرب على معرفتك لنا. كيف ذلك؟

PLATES ARE LOADED ON
TROLLEYS AND SENT TO
DRYING OVENS

CHARGEMENT SUR PLATEAUX
PROGRESSANT VERS LE FOUR
DE SECHAGE

ЛОТКИ ЗАГРУЖАЮТСЯ В
ПЕРЕДВИЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И
НАПРАВЛЯЮТСЯ В СУШИЛЬНЫЙ
ШКАФ

يتم تحميل الصواني على
العربات ونقلها إلى أفران
التجفيف



BECAUSE, FOR US,
TASTE COMES
FROM ESSENCE

CAR LE GOÛT
VIENT EN PREMIER
CHEZ NOUS

ПОТОМУ ЧТО НАШ
НЕЗАБЫВАЕМЫЙ
ВКУС ДОСТИГАЕТСЯ
БЛАГОДАРЯ
НАТУРАЛЬНОСТИ

لأن اللذة لدينا
قادمة من الجوهر

Let me tell this journey to the finest detail and let's begin with the first phase of the production process. Fruits supplied from our producers are delivered to our facility. Fruits transferred into washing vessels are washed and enter the production line. The rotten and defective fruits advancing on the production line are separated for disposal. Then, pitting process is started and then the first phase is completed.

Laissez-nous vous raconter dans les moindres détails de cette aventure et commençons par la première étape du processus de production. Les fruits fournis par nos producteurs arrivent chez nos locaux. Les fruits pris dans les chaudières une fois lavés, entrent ensuite vers le convoyeur de production. Les fruits progressant sur convoyeur de production sont séparés des fruits pourris et défectueux. Plus tard vient le processus de débogage du noyau icila première étape se termine.

Давайте расскажем вам в мельчайших подробностях этого приключения и начнем с первого этапа производственного процесса. Фрукты, поставляемые нашими производителями, поступают на наш завод. Фрукты, взятые в моечные котлы, моются и поступают на производственную линию. Плоды, которые продвигаются по производственной линии, отделены от гнилых и дефектных. Затем он входит в процесс отделения активной зоны, и первая стадия завершена.

تعالوا لنقوم بشرح لكم هذه المغامرة بكافة تفاصيلها ولنبدأ بأول مرحلة من مراحل عملية الإنتاج. الفواكه التي توفرها من منتجيننا تحضر إلى مرافق الإنتاج الخاصة بنا. الفواكه التي يتم وضعها في خزانات الغسل يتم غسلها و تحضر إلى خط الإنتاج. الفواكه التي تتقدم على خط الإنتاج، يتم فصل التالفة و المعيبة منها. وبعد ذلك تدخل عملية فصل البذور عنها و بذلك تنتهي أول مرحلة



THEN THEY ARE COVERED WITH POWDERED SUGAR
SE MELANGE AVEC SUCRE EN POUDRE

ОБСЫПАЮТСЯ САХАРНОЙ ПУДРОЙ
يتم رشها بمسحوق السكر

KURUTULMUŞ MEYVE
FRUITS SECS **СУХОФРУКТЫ**
الفواكه المجففة

HAŞLANAN MEYVELER DAHA DA TATLANDI!

İkinci aşama olarak meyveler haşlama kazanlarına alınır. Sabit sıcaklıkta belirli bir süre haşlanır. Bu işlemden sonra tepsilere alınan meyveler tekerlekli raflarda kurutma odasının yolunu tutar.



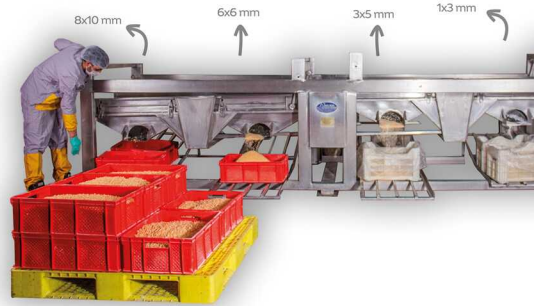
MEYVE TADI 4 BOYUTTA

Kuruyan meyveler tekrar üretim bandına alınır. Bantta ilerlerken önce pudra şekerine bulanır. Daha sonra küçük parçalara ayrılmak üzere için makineden geçer. Parçalanmış meyveler kalibrelerine göre elekten geçirilir ve toplam 4 boyutta ayrıştırılır.

MEYVELER DAHA SONRASINDA PARÇALANIR



PARÇA MEYVELER EBATLARA GÖRE AYRILIR



KURUTULMUŞ MEYVE
FRUITS SECS **СУХОФРУКТЫ**
الفواكه المجففة

BOILED FRUITS BECOME MORE SAVORY!

In the second phase, fruits are transferred into boiler vessels. They are boiled for a specific time at fixed temperature. After this process, fruits placed on plates are sent to the drying oven on wheeled shelve.

FRUITS CUITS DEVENUS PLUS SUCRES!

Dans un deuxième temps, les fruits sont portés à la chaudière et cuit pendant un certain temps sous une température constante. Après ce processus, les fruits surplateaux sont convoyés vers la salle de séchage sur les étagères à roulettes.

ВАРЕННЫЕ ФРУКТЫ СТАЛИ ЕЩЕ БОЛЕЕ СЛАДКИМИ!

На втором этапе фрукты закладываются в котлы с кипящей водой. После чего, в течение определенного времени они варятся при постоянной температуре. После этого процесса фрукты укладываются в лотки и на передвижных стеллажах направляются в сушильную камеру.

الفواكه المسلوقة أصبحت أحلى بكثير!

والمرحلة الثانية يتم وضع الفواكه في خزانات السلق. ويتم سلقها لمدة محددة بدرجة حرارة ثابتة. وبعد هذه العملية يتم وضع الفواكه على الصواني و تنقل إلى غرفة التجفيف على رفوف متحركة

THEN FRUITS ARE DISINTEGRATED
FRUITS ECRASES ENSUITE
ЗАТЕМ ФРУКТЫ ИЗМЕЛЬЧАЮТСЯ
وبعد ذلك يتم تقطيع الفواكه



Dried fruits are sent to the production line once again. At first, they are covered with powdered sugar while advancing on the line. Then, they are processed by a machine to be disintegrated into small pieces. Disintegrated fruits are sieved according to their size and separated into 4 sizes.

Les fruits séchés sont ramenés sur la chaîne de production. Au fur et à mesure que le groupe progresse, il devient d'abord nuageux. Il traverse ensuite la machine pour être cassé en petits morceaux. Les fruits déchiquetés sont tamisés selon leur calibre et séparés en un total de 4 couches.

Высушенные фрукты возвращаются на производственную линию. По мере продвижения по конвейеру они обсыпаются сахарной пудрой. Затем они проходят через машину, в которой дробятся на мелкие кусочки. Измельченные фрукты просеиваются в соответствии с их размером и разделяются на 4 размера.

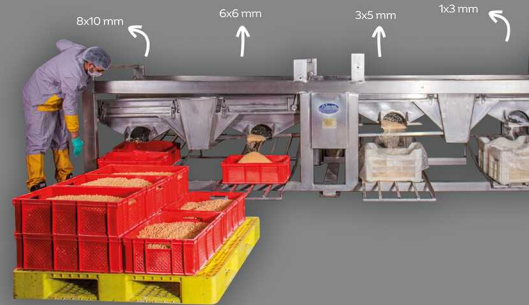
الفواكه التي تم تجفيفها يتم وضعها على خط الإنتاج مرة أخرى. وتتقدم على الخط ويتم رش مسحوق السكر عليها أولاً. وبعد ذلك تعبر من الماكينة لكي يتم تقطيعها إلى قطع صغيرة. والفواكه التي يتم تقطيعها تمر عبر المنخل وفق مقاييسها ويتم فرزها إلى 4 أبعاد.

DISINTERGRATED FRUITS ARE SEPARATED
ACCORDING TO THEIR SIZES

PIECES DE FRUITS SEPARÉS SELON LEUR TAILLES

КУСОЧКИ ФРУКТОВ РАЗДЕЛЯЮТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ

يتم فرز الفواكه المقطعة وفق مقاساتها



KURUTULMUŞ MEYVE
FRUITS SECS
الفواكه المجففة

Bant üzerinde yer alan güçlü miktarlar ile demir muhtefiyatının geçişine izin verilmemektedir.

SON KONTROL KAÇINILMAZ TAT!

4 parçaya ayrılan meyveler yabancı maddelerden tam anlamıyla arınması için tekrar dedektörden geçirilir ve kalite kontrolü sağlanır. Paketlenme bölümüne alınan kuru meyveler el değmeden tartımı yapılarak paketlenir.



BAHÇEDEN RAFA

Paketlenen kuru meyveler Türkiye ve Dünya'da söz sahibi gıda markaları hammadde ihtiyaçlarını karşılıyor.



KURUTULMUŞ MEYVE

FRUITS SECS СУХОФРУКТЫ

الفواكه المجففة

Iron containing foreign matters are prevented through strong magnets on the line.

Il n'est pas autorisé de passer au contenu en fer puissant et aux aimants situant sur le conveyor.

Расположенные сверху конвейерной ленты магниты большой мощности не предотвращают прохождение железного содержимого.

لا يتم السماح بعبور محتويات الحديد بواسطة مغناطيس قوي موجود على الخط

FINALLY THE INEVITABLE TASTE!

Fruits separated into 4 pieces are passed through a detector for completely purging foreign matters and quality control is ensured. Dried fruits transferred to the packaging section are packaged by weighing without any human contact.

CONTROLE EN DERNIER SAVEUR INEVITABLE!

Les fruits sont séparés en 4 morceaux et passés à nouveau à travers le détecteur pour assurer l'élimination complète des substances étrangères et un contrôle de qualité. Les fruits séchés apportés à la section d'emballage sont pesés et emballés d'une façon intacte

ПОСЛЕДНИЙ КОНТРОЛЬ – ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ ВКУСА!

Чтобы полностью удалить посторонние вещества разделенные на 4 части плоды снова пропускаются через детектор, обеспечивая тем самым контроль качества. Поступившие в секцию упаковки высушенные фрукты взвешиваются и упаковываются автоматическим способом без вмешательства оператора.

!!الفحص الأخير الطعم الذي لا مفر منه

الفواكه التي يتم تقطيعها إلى 4 قطع يتم تمريرها عبر جهاز الكشف مرة أخرى من أجل تخليصها من المواد الغريبة بشكل تام و يتم توفير فحص الجودة. الفواكه المجففة التي تأخذ إلى قسم التعبئة يتم تعبئتها بعد توزينها بدون لمس اليد.



FROM GARDEN TO SHELF

Packaged dried fruits provide the needs for prominent brands of Turkey and the World.

DU JARDIN A L'ETAGERE

Fruits secs en emballage sont promis de répondre aux besoins des matières premières et de marques de produits alimentaires renommés en Turquie et dans le Monde.

ИЗ САДА ПРЯМО НА ПОЛКИ

Упакованные сухофрукты удовлетворяют потребности в сырье ведущих турецких и мировых продовольственных брендов.

من الحديقة إلى الرف

الفواكه المجففة التي يتم تعبئتها تلبى إحتياجات المواد الخام لعلامات المواد الغذائية المشهورة في تركيا وفي العالم.

MEYVELERİN TADINA TAT KATAN YOLCULUK!

THE JOURNEY ADDING MORE FLAVOR TO FRUITS! VOYAGE RENFORCANT LES SAVEURS DES FRUITS! ПУТЕШЕСТВИЕ, КОТОРОЕ УЛУЧШАЕТ ВКУС ФРУКТОВ! الرحلة التي تضيف طعم على طعم الفواكه!



Damakta tat bırakan nefis marmelatlar nasıl mı yapılıyor?

How are the delicious marmalades still lingering in your mouths made?

Délicieuses marmelades laissant sa saveur en bouche comment préparer ça?

Вам интересно как делается самый вкусный мармелад?

كيف يتم صناعة المرملات الرائعة التي تترك لذة في الفم؟

Önce üreticilerimizin bahçelerinden alınan örnek meyvelerin şeker oranları ölçülmek üzere işletmemize getiriliyor.

At first, the sugar rates of the sample fruits picked from the gardens of our producers are brought to our facility for assessments and analyses.

Emportés des jardins de nos fabricants échantillon de sucre des fruits ácalculer en taux de sucre sont apportés á notre entreprise.

Прежде всего, образцы фруктов, собранных из садов наших производителей, передаются в нашу компанию для выполнения соответствующих измерений соотношения сахара.

أولا تحضر عينات الفاكهة التي يتم الحصول عليها من حدائق منتجينا إلى منشأتنا لیتم قیاس نسب السكر.

Her bir ağaçtan alınan örnek meyvelerin şeker oranları, fabrikamız bünyesinde bulunan laboratuvarlarda ölçülüyor ve analiz ediliyor.

The sugar rates of sample fruits picked from each tree are assessed and analyzed in the laboratories of within our factory.

Éxtrait échantillonné de chaque arbre taux de sucre des fruits, se mesure en analysant dans les laboratoires situées dans notre usine.

Соотношения сахара в образцах плодов, собранных с каждого дерева, измеряются и анализируются в лабораториях нашего завода.

يتم قیاس و تحلیله نسبة السكر لعینات الفواكه التي يتم إحضارها من كل شجرة في المختبرات المتواجدة تحت بنية مصنعنا.



Ölçüm sonuçlarını geçen meyvelerin dalından kopmasıyla tatlı serüven başlıyor.

The sweet journey takes a start when the fruits passing the assessments are picked.

On commence par cueillir tout en avant avec les fruits calculés entaux de sucre.

Начинается сладкое приключение плодов, сорванных с деревьев и прошедших результаты измерений.

الفواكه التي تنجح في القیاس تبدأ رحلة الحلوى إبتدأنا من قطفها من على الغصن.



Uygun koşullarda yükleme ve sevkiyatı gerçekleştirilen meyveler tesisimize getiriliyor.

Fruits loaded and shipped under appropriate conditions are brought to our facility.

Expédié et transporté dans des conditions favorables fruits menée chez notre installation.

Фрукты, погрузка и транспортировка которых осуществляется в соответствующих условиях, доставляются на наш объект.

الفواكه التي يتم تحميلها وشحنها في شروط مناسبة يتم إحضارها إلى منشأتنا.



Yıkama kazanlarına alınan meyveler yıkandıktan sonra üretim bandından geçerek ayıklanıyor.

After, fruits taken into washing vessels are washed, they are selected by passing the production line.

Reçu aux chaudières de lavage après le lavage des fruits á travers la ligne de production puis extrait.

После того что фрукты, поступившие в котлы для приготовления пищи, варятся путем добавления натурального фруктового сахара.

وبعد ذلك الفواكه التي توضع في الخزانات من أجل طهيها، يتم غليها مع إضافة سكر الفاكهة الطبيعي.

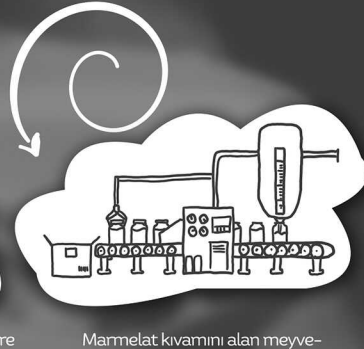


Ardından pişirilmek üzere kazanlara alınan meyveler, doğal meyve şekeri ilave edilerek kaynatılıyor.

Then, fruits taken into boilers for boiling are boiled by adding natural fruit sugar.

Cuit après fruits de chaudières, bouillir en ajoutant du sucre naturel aux fruits.

После чего фрукты, поступившие в котлы для приготовления пищи, варятся путем добавления натурального фруктового сахара.



Marmelat kıvamını alan meyveler el değmeden kavanozlanıyor.

Fruits having marmalade texture are filled into jars without any human contact.

Fruits épaississant se transforme en marmelade aux fruits dans le pot sans intacte.

Фрукты, достигшие консистенции мармелада, без вмешательства оператора заполняются в стеклянную посуду.

الفواكه التي تحصل على لزوجة المرمليت يتم تعبئتها في مرطبات بدون لمس اليد.

KAKAONUN EŞSİZ LEZZETİ ELİNİZİN ALTINDA!

ÇİKOLATA SOSU;

Herkesi hayran bırakan ikramlarınızı hazırlarken, çikolata sosuna ayrıcağınız vakit size kalsın! Biz sizin için kakaonun eşsiz lezzetini sütle buluşturarak en doğal çikolata sosunu hazırlıyoruz. Tatlılarınızı vazgeçilmez kılacak çikolata sosu tercihiniz doğru olduğu takdirde size bu lezzetin keyfini sürmek düşüyor.



While preparing your treats everyone admires you, the time you will spend for the chocolate sauce in anyway you like! We prepare the most natural chocolate sauce for you by combining unique taste of cocoa with milk. If your chocolate sauce choice which will make your desserts indispensable is right, it is up to you to enjoy the taste.

Tout en préparant vos friandises qui fascinent tous, le temps que vous passez à la sauce au chocolat! Nous préparons la sauce au chocolat la plus naturelle en combinant la saveur unique du cacao avec du lait. Si vous préférez la bonne sauce au chocolat qui rendra vos desserts indispensables alors il ne vous reste que d'apprécier cette saveur.

Во время приготовления своих угощений, которые поразят всех, сэкономьте время, которое требуется вам для приготовления шоколадного соуса! Мы готовим для вас самый натуральный шоколадный соус, сочетая в нем уникальный вкус какао с молоком. Если выбором вашего предпочтения будет верный шоколадный соус, который поможет сделать ваш десерт незаменимым, вам останется просто вдолгую насладиться изысканностью вкуса.

أثناء تجهيز ضيافتكم التي تبهر كل شخص، الوقت الذي تخصصونه لصلصة الشيكولاتة احتفظوا به لأنفسكم! نحن قمنا من أجلكم بتجهيز صلصة الشيكولاتة الطبيعية عن طريق مزج طعم الكاكاو الفريد بالحليب. عندما يكون خياركم لصلصة الشيكولاتة التي سوف تصبح لا غنى عنها في حلوياتكم صحيحا سوف تكون مهمتكم فقط تتمتع بهذه اللذة.

MEYVE TADINDA LEZZETLER HAZIRLAMANIZ İÇİN!

MEYVE SOSU;

Özenle yetiştirilmiş meyveler, maharetli ellerle buluşunca lezzet gösterisine dönüşecek atıştırmalıklarınız ve pastalarınızı renklendirmek için Şekerciler kalitesiyle buluşuyor. Doğal meyve tadını her mevsim yaşayabilmeniz için hazırladığımız meyve sosunun lezzeti size yaz mevsiminde hissettirecek!

ÇİKOLATA | ÇİLEK | MUZ | LİMON | HİNDİSTAN CEVİZİ | PORTAKAL | VIŞNE

CHOCOLATE | STRAWBERRY | BANANA | LEMON | COCONUT | ORANGE | CHERRY
CHOCOLAT | FRAISE | BANANE | CITRON | NOIX DE COCO | ORANGE | CERISE AIGRE
ШОКОЛАД | КЛУБНИКА | БАНАН | ЛИМОН | КОКОС | АПЕЛЬСИН | ВИШНЯ



Carefully grown fruits meet with Şekerciler quality to liven up your snacks and cakes which will turn them into a feast of taste when they meet skillful hands. The taste of our fruit sauce, which we prepare for you to experience natural fruit taste in any season, make you feel like you are in summer!

Les fruits méticuleusement développés reunissant avec les mains habiles se résultent avec la qualité de notre société Şekerciler pour colorer vos collations et transformer vos gâteaux un spectacle gustatif lors de leur rencontre. La sauce aux fruits est préparée afin de vous ressentir le goût naturel des fruits en pleine jouissance d'été!

Выращенные с особой тщательностью фрукты, которые в умелых руках смогут любые ваши закуски и пирожные превратить в настоящий шедевр, гармонично сочетаются с качеством компании «Шекерджилер». Аромат фруктового соуса, который мы приготовили, чтобы вы в любое время года могли наслаждаться натуральным вкусом фруктов, позволит вам еще раз окунуться в лето!

الفواكة التي يتم زراعتها بإعتناء، تلتقي بجودة شكرجيلار من أجل تزيين وجباتكم الخفيفة والحلويات الخاصة بكم التي تتحول إلى مهرجان لذة عند اختلاطها بالأيادي الماهرة. لذة الصلصة التي نقوم بتجهيزها من أجل جعلكم تتمتعون بطعم الفاكهة الطبيعية في كل موسم سوف تجعلكم تشعرون بموسم الصيف!

BALDAN GELEN ENERJİ

MUTLU ARILAR SAĞLIKLI BALLARIN MUCİDİ!

Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen çeşitli aroma ve tatlardaki balların önce Şekerciler kalite ve hijyen standardına uygunluğunu gıda mühendislerimiz tarafından test edilir.

Uygun olan ürünler tedarikçi ve üreticilerden tesisimize uygun koşullar altında getirilir. Temin edilen ürünler fabrikamız bünyesinde bulunan laboratuvar koşullarında detaylı kontrollerden geçerek paketlenmeye hazırlanır. **Koruyucu ve katkı maddesi içermeyen** hijyen koşulları içerisinde ambalajlanarak ulusal ve uluslararası pazar raflarında yerlerini alır.



HONEY
MIEL
MED
العسل

BAL

"Compliance of the honeys with various aromas and tastes produced in the Eastern Anatolia Region with quality and hygiene standards of Şekerciler is firstly controlled by our food engineers. Appropriate products are transferred from suppliers and producers to our facility under suitable conditions. Supplied products are prepared for packaging by subjecting to detailed analysis under the conditions of our laboratory. Then, they take their place on the shelves of the national and international markets without containing any preservative and additive by packaging under hygiene conditions."

Le miel de différentes saveurs et saveurs produites dans la région de l'Anatolie orientale est d'abord testé par nos ingénieurs agro-alimentaires pour sa conformité aux normes de qualité et d'hygiène de "Şekerciler". Les produits appropriés sont apportés à notre usine par les fournisseurs et les fabricants dans des conditions favorables. Les produits fournis sont préparés pour l'emballage en passant par des contrôles détaillés dans des conditions de laboratoire dans notre usine. Il prend sa place sur les étalages des marchés nationaux et internationaux en étant emballé dans des conditions d'hygiène sans conservateurs ni additifs.

"Наши инженеры пищевой промышленности проверяют соответствие стандартам качества и гигиены компании «Шекерджилер» меда, имеющего различные вкусовые качества и производимого в регионе Восточной Анатолии, Соответствующие продукты от поставщиков и производителей доставляются на выгодных условиях на наш завод. Прошедшая тщательный контроль в лабораторных условиях нашего завода, поставляемая продукция приходит в готовность для последующей упаковки. Он занимает свое место на полках национального и международного рынка, будучи упакованным в гигиенических условиях без консервантов и добавок. Наши инженеры-пищевой специалисты проверяют соответствие меда с различными вкусовыми и вкусовыми качествами, произведенного в Восточной Анатолии, стандартам качества и гигиены кондитерских изделий. Соответствующие продукты доставляются на наш завод от поставщиков и производителей на выгодных условиях. После прохождения детального контроля в лабораторных условиях нашего завода поставляемая продукция готовится к упаковке. Будучи упакованной с соблюдением всех необходимых гигиенических условий, без содержания консервантов и добавок наша продукция занимает свое место на полках национального и международного рынка."

العسل بالطعم والنكهات المتنوعة الذي يتم إنتاجه في منطقة شرق الأناضول أو لا يتم فحص مطابقتها لمعايير الجودة والنظافة الخاصة بشكر جيلار من قبل مهندسي الأغذية لدينا.

المنتجات المناسبة يتم إحضارها من المنتجين إلى منشأتنا تحت شروط مناسبة. المنتجات التي يتم توريدها يتم تمريرها على فحوصات تفصيلية في بيئة المختبر الموجود تحت بنية مصنعنا ويتم تجهيزها بالتعبئة. تم يتم تعبئتها داخل بيئة نظيفة دون احتوائها على أية مواد حافظة أو مواد إضافية ثم تأخذ مكانها على رفوف السوق المحلي والدولي.



YENİ NESİL, ESKİ TAT!

PEKMEZ ÜRETİMİNİN YOLCULUĞU

Toprakta yetiştirilmeye başladığı andan itibaren Şekerçiler Gıda tarafından denetim altına alınan **üzüm, dut ve keçiyoymuzu** fabrikaya getirildiğinde yıkama ve ayıklama işleminden geçer. Ezme ve presleme işlemiyle meyvelerin suyu çıkarılır. Bulanık olan su yapısındaki kaba parçalardan seperasyon makinalarıyla ayrılır. Şıra ısıtılarak asidi giderilir, soğutulduktan sonra dinlendirilmenin ardından süzülür. Daha sonra filtrelerden geçirilen ürün berraklaşır ve şıra kıvamına gelir. Şıra vakum halinde bir müddet pişirilir ve koyulaşan kıvamıyla bir süre soğumaya bırakılır. Soğuma gerçekleşikten sonra tanklara alınarak kalite kontrolü sağlanan ürün, dolum ve ambalajlamaya üretim evresini tamamlar. **Bu doğallığın tadını çıkarmak da size kalıyor!**

Grapes, mulberries and carob taken under control by Şekerçiler Gıda as soon as they are begun to be grown in soil are subjected to washing and picking processes when they are delivered to our factory. Their juices are squeezed through crushing and pressing methods. Rough particles inside the juice which has a blurry form are separated through separation machines. The juice is heated and decacidified and then it is cooled down, rested and filtered. The product passed through filters becomes transparent and turns into a must. Must is cooked for a while under vacuum and then left for cooling down at its thickened form. The product transferred into tanks while cooling down and subjected to the quality control process completes its cycle through filling and packaging phases. It is up to you to enjoy this natural taste!

Les raisins, les müres et les caroubes, qui sont contrôlés par Şekerçiler Gıda dès leur culture dans le sol, passent par le processus de lavage et de tri lors de leur acheminement à l'usine. Jus de fruit enlevé par le procédé de broyage et de pressage. Il est séparé des parties grossières de la structure à eau trouble par des machines de séparation. Le moût est désacidifié par chauffage, filtré après refroidissement. Ensuite, le produit filtré devient clair et devient un must. Le moût est cuit sous vide pendant un moment et laissé à refroidir pendant un moment avec sa consistance épaississante. Après refroidissement, le produit, placé dans des réservoirs et soumis à un contrôle de qualité, achève la phase de production en le remplissant et en l'emballant. A vous de profiter de cette saveur naturelle!

"Контролируемые компанией «Шекерджилер Гыда» с начала момента выращивания в почве виноград, тутовник и плоды рожкового дерева после их доставки на завод проходят процедуру промывки и сортировки. Путем раздавливания и пресования из полученных плодов извлекается фруктовый сок. После чего, с помощью сепарационных машин мутная жидкость очищается от грубой клетчатки. Путем нагревания нейтрализуется кислотность фруктового сиропа, после чего он охлаждается, выдерживается и фильтруется. Затем отфильтрованный сироп становится прозрачным и густым. Загустевший сироп некоторое время готовится в вакуумной среде, после чего ему дают ему остыть. После охлаждения сироп наполняется в резервуары и проходит контроль качества. Этап производства завершается после наполнения и упаковки готового продукта. А вам остается всего лишь насладиться натуральностью вкуса!"

العنب و التوت و الخروب الذي يتم مراقبته من قبل شركات جيلار للأغذية اعتباراً من لحظة بدء نموها في التربة تعبر عند إحضارها إلى مصنعنا على عمليات الغسل والفرز. يتم استخراج عصير القواكه بواسطة عملية السحق والضغط. يتم فصل القطع الخشنة من العصير الضبابي بواسطة ماكينة الفرز. يتم تسخين العصير والتخلص من الحموضة. وبعد تبريده يتم تصفيته بعد تركه يستريح. وبعد ذلك يتم تمريره من الفلاتر و يصفى المنتج ويصبح بلزوجة العصير. يتم طهي العصير مع إخلاء الهواء لمدة ويترك لمدة لكي يبرد ويأخذ لزوجة سميكة. وبعد الانتهاء من التبريد يتم أخذه إلى الخزانات و عمل فحص الجودة وبعد ذلك تنتهي عملية الإنتاج بتعبئة وتغليف المنتج. مهمتكم هي التمتع بالطعم الطبيعي هذا!



KAFE / OTEL / RESTAURANTLARINIZDA LİMONATA YAPMAKLA UĞRAŞMAYIN

LİMONİCE SİZİN İÇİN HAZIR!

Kaliteli limonlardan elde ettiğimiz limon suyu konsantresiyle artık limonata yapımı daha kolay. Limonice sayesinde müşterilerinizde sabit bir damak tadı oluşturup onları bir gün değil her gün mutlu edin. Limonice limonata da devrim yapacak! Değişimi yakalayın!

DO NOT BOTHER WITH PREPARING LEMONADE IN YOUR CAFES/HOTELS/RESTAURANTS

It is much easier to prepare lemonade with the lemon juice extract we produce from high-quality lemons. Make your customers happy everyday rather than a day by establishing a steady taste for them through Limonice. Limonice will revolutionize lemonade! Catch up the change!

NE PAS PERDRE VOS TEMPS A PREPARER DE LIMONADE CHEZ LES CAFES/HOTELS/RESTAURANTS

Faire de la limonade est maintenant plus facile avec le concentré de jus de citron que nous obtenons de citrons de qualité. Avec Limonice, créez un goût constant pour vos clients et rendez-les heureux tous les jours, pas un jour. La limonade Limonice va également révolutionner! Attrapez le changement!

НЕ ТРАТЬТЕ СВОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИМОНАДА В КАФЕ / ОТЕЛЯХ / РЕСТОРАНАХ

Теперь приготовить лимонад гораздо проще, используя концентрат лимонного сока, который мы получаем из высококачественных лимонов. Благодаря «Limonice» вы сможете сформировать постоянный вкусовой аромат для своих клиентов и делать их не один, а каждый день счастливыми. Лимонад «Limonice» на пути к совершению революции! Лювите момент!

لا تتعب نفسك بتجهيز الليمونادة في الكافي/ الفندق/ المطعم الخاص بك

مع مركز عصير الليمون الذي نقوم بإنتاجه من الليمون الجيد أصبح عمل الليمونادة أسهل بكثير. بفضل منتج ليمونيجا سوف تقوموا بإنشاء طعم ثابت لدى عملائكم و سوف تجعلوهم يشعرون بالسعادة كل يوم وليس يوم واحد فقط. ليمونيجا إسوف يصنع ثورة في الليمونادة! إلتحق بالتغيير

KURUTULMUŞ MEYVE
FRUITS SECS СУХОФРУКТЫ
الفواكه المجففة

TEK ÜRÜN YÜZLERCE FİKİR

En doğal meyveleri sizler için büyük bir titizlikle kurutuyoruz. Kolaylıkla erişebileceğiniz ürünlerimizle elde edebileceğiniz yüzlerce tat var. Üreteceğiniz yeni lezzetlerin tadına tat katacak kuru meyveler başarmıza ortak olacak! Meyveli bir çikolata ya da tarifi size özgü bir jöle veya hafif bir atıştırmalık, siz nasıl kullanmak isterseniz!

We carefully dry the most natural fruits for you. There are hundreds of tastes you can get through our easily accessible products. Dried fruits will add flavor to your new tastes will take part in your success! A fruity chocolate or your own gelly recipe or a light snack, whatever you want to use!

Nous séchons les fruits les plus naturels avec le plus grand soin. Il existe des centaines de saveurs que vous pouvez obtenir avec nos produits facilement accessibles. Les fruits secs qui donneront du goût aux nouvelles saveurs que vous produirez seront votre partenaire de réussite! Un chocolat fruité ou une recette pour votre gelée unique ou une collation légère, comment vous voulez l'utiliser!

С большой заботой о вас мы самым тщательным образом сушим самые натуральные фрукты. Вы можете насладиться сотней самых разных вкусов нашей легко доступной продукции. Сухофрукты, которые ко вкусу производимой вами продукции добавляют потрясающий новый вкус, станут вашим партнером на пути к успеху! Фруктовый шоколад или желе, или легкая закуска, приготовленные по вашему уникальному рецепту – наши сухофрукты вы можете использовать, как вам заблагорассудится!

نحن نقوم بتجفيف الفواكه الطبيعية من أجلكم. يوجد مئات الأطعمة التي قد تحصلون عليها من منتجاتنا التي يمكن الوصول لها بسهولة. الفواكه المجففة التي ستضيف لذة إلى طعم الأغذية الجديدة التي سوف تقومون بإنتاجها سوف تصبح شريكا لنجاحكم! الشيكولاتة بالفواكه أو جلي بتركيبة إحصاءة بكم أو وجبة خفيفة؛ كما ترغبون بإستخدامها

**KAHVENİZ NASIL
OLURSA OLSUN
YANINDA
KURUTULMUŞ
MEYVE İYİ OLUR**

**DRIED FRUITS GO WELL
WITH YOUR COFFEE
REGARDLESS OF HOW
YOU LIKE IT**



DESTEKÇİNİZ OLMAK İÇİN BİZ HAZIRIZ. PEKİ YA SİZ?

Kuru meyve ve meyve özlerinin de içinde bulunduğu, ulusal ve uluslararası pazarda ses getirecek bir gıda projesi fikriniz var ve destekçi bulamamaktan mı korkuyorsunuz? Endişelenmeyin! Çünkü sağlam temeller üzerinde duran, güçlü bir iş ortağınız var. Projelerinizde birlikte çalışmak, tasarlamak ve size destek olmak için hazırız!

Do you have a food project idea including dried fruits and fruit extracts which will make tremendous impact in the national and international markets but you are afraid that you will not be able to find any supporter? Do not worry! Because, you have a strong business partner standing on very sound basis. We are ready to cooperate, design and support you in your projects!

У вас имеется идея в продовольственной сфере в отношении сухофруктов и фруктовых экстрактов, которая займет о себе как на национальном, так и на международном рынке, и вы боитесь не найти сторонников? Не стоит волноваться! Потому что у вас есть сильный деловой партнер, который прочно обосновался в своем секторе. Мы готовы работать вместе с вами, проектировать и поддерживать вас в любых ваших начинаниях!

إذا كان لديكم فكرة مشروع غذائي قد يجلب صوتاً في السوق المحلي والسوق العالمي والذي يحتوي على الفاكهة المجففة ومتخلصات الفاكهة وأنتم خائفون من عدم العثور على داعم؟ لا تقلقوا!! لأنه يوجد لديكم شريك عمل قوي يقف على أساسات متينة. نحن على استعداد للعمل معا في مشاريعكم و التصميم و تقديم الدعم لكم



GÜCÜMÜZÜ MÜŞTERİLERİMİZİN MEMNUNİYETİNDEN ALYORUZ!

WE GET OUR STRENGTH FROM
SATISFACTION OF OUR CUSTOMERS!

NOTRE FORCE EST FONDEE SUR
NOTRE SATISFATION CLIENTELE!

МЫ ЧЕРПАЕМ НАШУ СИЛУ ИЗ
УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ СВОИХ КЛИЕНТОВ!

نحصل على قوتنا من رضا عملائنا



BİLİMİ LEZZETLE ENTEGRE EDİYORUZ

Yüksek üretim hacmine sahip fabrikamızda, son teknoloji ekipmanlar kullanıyor, teknolojiden yararlanırken doğaya saygı ilkesine de bağlı kalıyoruz. Profesyonel ekimiz bilimi lezzetle entegre ederek, partnerlerimizin memnuniyetini kazanıyor. Ürünlerimizi temin ettiğimiz andan, teslim ettiğimiz noktaya kadar profesyonel hizmet sağlıyoruz. İş ortaklarımızın mutluluğuyla da gücümüze güç katıyoruz!

WE INTEGRATE SCIENCE WITH TASTE.
NOUS INTEGRONS LA SCIENCE AVEC LE GOUT ET LA SAVAUR
МЫ ОБЪЕДИНЯЕМ НАУКУ СО ВКУСОМ
نقوم بدمج العلم مع الطعم





ŞEKERCİLER

ŞEKERCİLER Ticaret Sanayi Limited Şirketi

2. Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:11
Yeşilyurt-MALATYA/TURKEY

Telefon
+90 422 244 00 51 | +90 422 244 00 53

sekerciler@sekerciler.net

|  |  |  |  |  | @sekercilerfood