

Ayçırdeđi / Sunflower Seeds

Geçmişten Gelen Tecrübe İle Topraklarımızda Dünyanın En Lezzetli Ayçırdeğlerini Yetiştiriyoruz.

Türkiye'de en kaliteli ve seçkin çeşitlik ayçırdeğlerini doğal yöntemlerle Egeyan bölgesinde üzete yetiştiriyoruz. Diğer ülkelerde yetiştirilen ayçırdeğ tohumları % 45-50 oranında yağ içerirken, ülkemizde yetiştirildiği ayçırdeğ tohumlarımız sadece % 26-32 oranında yağ içermektedir. Diğer ülkelerde yetiştirilen ayçırdeğ tohumları doğalđan uzak, genetiği ile oynanmış hibrid tohumlardan elde edilirken, ülkemizin zengin topraklarında doğal yöntemlerle yetiştirildiği ayçırdeğ tohumları ise alınır materyaller doğal tohumlardan elde edildiği için tamamen sağlıklı faydalı ve lezzetlidir.

Dişlik yağ içeri ve doğal yöntemlerle yetiştirilen tohumlardan alınan ürünler insan sağlığına zarar vermezler ve bu yüzden çok lezzetlidir. Dişlik yağ oranı yüksek ürünlerimize kızartma ve paketlenme işlemlerinden sonra raf ömrü ve tazeliği uzun süre korunmaktadır.



Turkish Origin White Sunflower Seeds World's Most Delicious Appetizer Sunflower Seeds

We claim that the most tasteful and natural confection sunflower seeds are grown in Turkey, because black sunflower seeds grown in other countries contain 45- 50% oil, but our sunflower seeds contain only 26-32% oil. Sunflower seeds grown in other countries are far from naturalness. And they are mostly hybrid since some of their properties are modified. Or they are genetically modified. Turkish sunflower seeds are locally mature as they are obtained from quality natural seeds grown for appetizer purposes.

Due to the low oil percentage and natural growing seeds, they do not cause any harm for human health and that's why they are extraordinarily delicious. Due to low oil content, after roasting and packaging its shelf-life and freshness are six months longer than the other confection sunflower seeds.

Paketlenmiş Ürünlerimiz / Packed Of Our Products



BLACK SUNFLOWER SEEDS, TYPE 601
بذور عباد الشمس السوداء نوع 601



BLACK SUNFLOWER SEEDS, TYPE 361
بذور عباد الشمس السوداء نوع 361



Paketlenmiş Cın Mısıri / Popcorn kernels



PUMPKIN SEEDS
بذور اليقطين

Cin Mısıri / Popcorn



GENİŞLEME

Patlamış mısır, dünyada popüler mükemmelenmiş güre senfleridir. Genişleme derecesi, 250 gr. iştir patlamış mısır tutumunu test makinesinde kavutur ve patlamış mısır olduğun sonra 1cm yüksekliğe ölçülür. Bu ölçüden sonra patlamış mısır genişleme kalitesine göre değerlendirilir. Genişleme oranları, mükemmelenmiş güre senflerine göre %30-40 ve patlamış mısır çeşitlerinin göre %30-40 arasında değmektedir.

NEM: En iyi genişleme ve tazelik kalitesi nemin % 13-15'inde elde edilir.

K/D: 10 gr patlamış mısır tutumunu sayılır. Ürün patlamış güre bu sayılar 55-100 arasında değmektedir.

DİĞER KRİTERLER: Ürün %100'ü iştir mükemmelenmiş, toksik ağır metaller (Bakır, kadmim, vb.) ile bütsek düzeyde gıda katkı maddelerinden arındırılmış olmalıdır.

EXPANSION

Popcorn is classified according to the kernel's expanding capability in the world. To grade expansion, 250 gr popcorn seed is roasted in the test machine, after popping they are measured in cm scale. These rates indicate the expansion quality of the popcorn. Expansion rates differs between 30-40% according to crop year, condition, good processing conditions and type of the popcorn varieties.

MOISTURE: Best expansion and popping quality is got between the moisture 13-15.

K/D: It indicates the number of popcorn seeds in 10 gr. According to varieties, these numbers differ between 55-100.

OTHER CRITERIA: Product mustn't be GAO contaminated. It must be free from Alpha toxic, heavy metals (such as lead, cadmium etc.) and pesticide contamination.

	Klasik / Classic	Kahve / Premium
Genişleme (100 gr iştir) Expansion (250 gr iştir)	40 - 42	42 - 44
K / D	65 / 70	60 / 65
Nem / Moisture	%13 - 15	%13 - 15