

MG SARIKAYA



منذ الأربعينيات

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

كتالوج المنتجات

ننقل قوة تركيا الزراعية إلى موارد العالم

المحتويات

الفواكه	
29	كرز
30	كرز حامض (فيشنه)
31	عنب
32	تين
33	مشمش
34	رمان
35	فراولة
36	خوخ
37	نكتارين
38	برقوق
39	بطيخ
40	شمام
41	تفاح
42	كمثرى
43	سفرجل
44	كاكا (خرما)
45	كيوي

الخضروات	
13	طماطم
14	فلفل
15	خيار
16	باذنجان
17	كوسة
18	خس
19	سبانخ
20	قرنبيط
21	ملفوف أبيض
22	ملفوف أحمر
23	كرات
24	جزر
25	ثوم
26	بصل جاف
27	بطاطس

MC SARIKAYA GIDA	
3	من نحن
4	عملية مراقبة الجودة لدينا
5	التصدير وأسواقنا المستهدفة
6	معايير الشحن لدينا
46	التقويم الموسمي
الحمضيات	
8	يوسفي
9	برتقال
10	ليمون
11	غريب فروت

عملية مراقبة الجودة لدينا

يمر المنتج بعدة مراحل رقابة من منطقة التوريد وحتى الشحن. تضمن هذه العملية طزاجة المنتج ومطابقته للمعايير:

1

التوريد والانتقاء

تُقيّم المنتجات الواردة من شركائنا المنتجين في مصدرها من حيث النضج والمطابقة للمعايير البصرية.

2

الفرز والتصنيف

تُصنّف المنتجات حسب الحجم واللون ودرجة النضج لضمان تجانس الدفعة.

3

تغليف مطابق للمعايير

يُعبأ كل منتج بمواد تغليف مخصصة له، مطابقة للوائح التغليف الرسمية في تجارة الفواكه والخضروات الطازجة.

4

سلسلة التبريد والتخزين

تُحفظ المنتجات في مستودع مبرد حتى الشحن، ويتم النقل عبر حاويات مبردة بسلسلة تبريد متواصلة.

التصدير وأسواقنا المستهدفة

بالإضافة إلى توفير التوريد للسوق التركية المحلية، نهدف إلى الحضور في أسواق التصدير، وفي مقدمتها روسيا ودول الشرق الأوسط والخليج وأسواق أوروبا والأسواق العالمية، ونحن منفتحون على الشراكات الدولية.

1

أوروبا والبلقان

شحن بري مبرد في الغالب؛ وتجهيز وفق معايير العيار
وسم سلاسل التجزئة.

2

روسيا ورابطة الدول المستقلة

أكبر سوق تقليدية للخضار والفواكه التركية الطازجة؛
طلب منتظم وكبير الحجم على الحمضيات والطماطم
والعنب.

3

الشرق الأوسط والخليج

طلب قوي على الحمضيات وذوات النواة؛ ومزيج من
النقل البري والبحري المبرد والجوي حسب المسار
والمنتج.

4

الأسواق البعيدة

شحنات بحاويات مبردة في الغالب إلى شرق آسيا
وغيرها من الأسواق البعيدة، مع دعم بالشحن الجوي
حسب المنتج والموعد.

ممارسات الشحن

→	مرونة في شروط التسليم: EXW و FOB و CIF و DAP	→	حمولة الشاحنة المبردة: نحو 20-22 طنًا / 33 منصة أوروبية
→	تعبئة بعلامة خاصة (private label) حسب مواصفات المشتري	→	حاوية مبردة 40 قدمًا: 20-24 منصة حسب المنتج، مع تسجيل درجة الحرارة
→		→	إمكانية تجهيز منصات وحاويات مختلطة (mixed)

معايير الشحن لدينا

الحفاظ على طازجة الفواكه والخضروات الطازجة من المصدر إلى الوجهة هو جوهر تخطيط شحناتنا.

1

التنضيد على المنصات

منصات 120×80 سم EUR و 120×100 سم ISO؛
تثبيت بزوايا وأحزمة، مع إمكانية منصات مختلطة.

2

سلسلة التبريد

تبريد أولي ونقل بين 0-14 درجة مئوية حسب مجموعة
المنتج؛ وعند الطلب تقرير بمسجل درجة الحرارة.

3

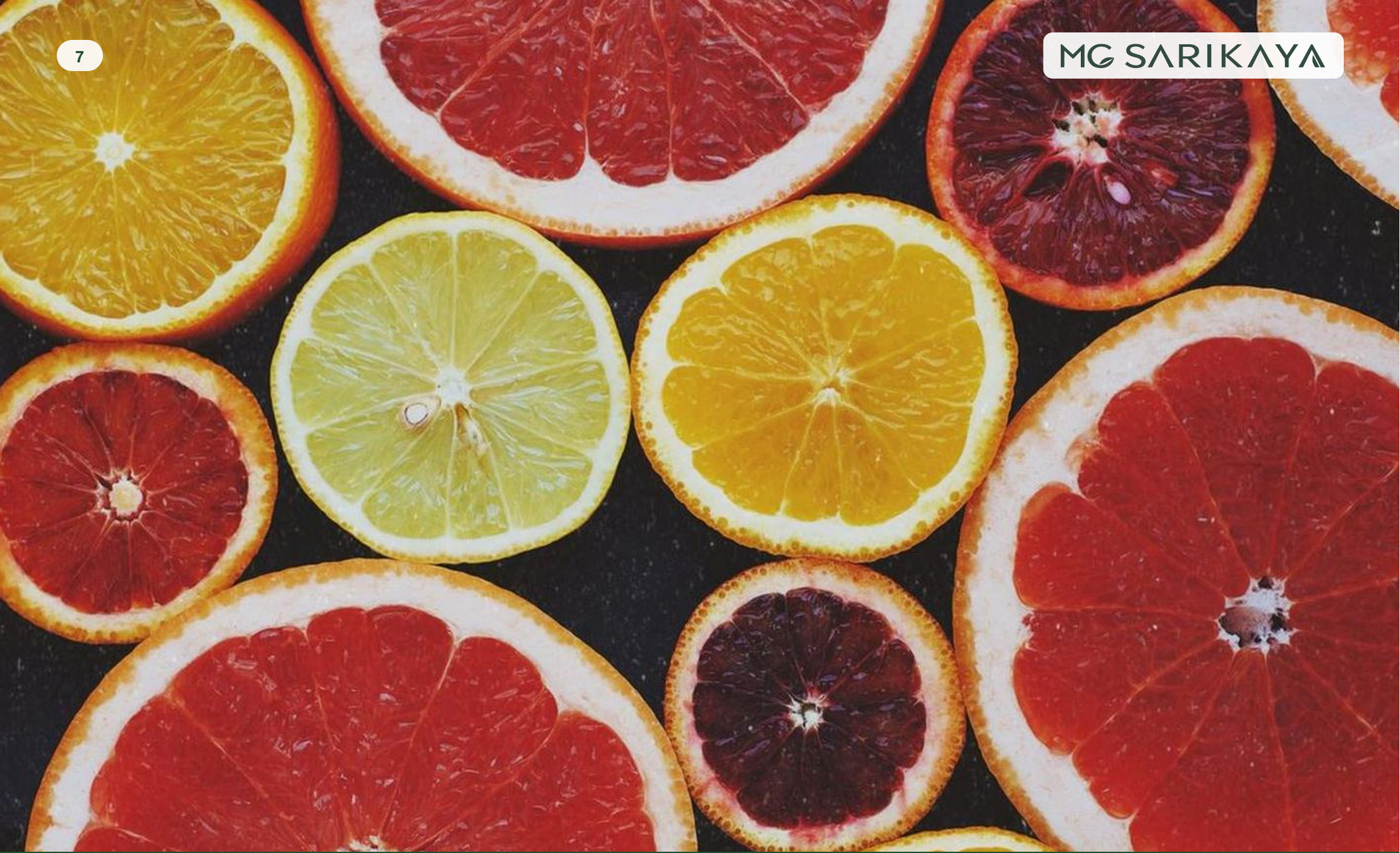
السعات

الشاحنة المبردة نحو 20-22 طنًا / 33 منصة أوروبية؛
الحاوية المبردة 40 قدمًا 20-24 منصة حسب المنتج.

4

تخطيط وسيلة النقل

وسيلة النقل ليست ثابتة؛ إذ تُقَيَّم الشاحنات المبردة برًا
والحاويات المبردة بحرًا والشحن الجوي أو النقل
المركب معًا وفق الوجهة وعمر المنتج التخزيني وموعد
التسليم.



الحمضيات

يوسفي

ميهو واسيه، أوكيتسو، بريماسول، ساتسوما، دوباشي بيني، كليمنتين، فريمونت، نوبا، دبليو مركوت، مينيولا، تانغو

موطن اليوسفي الأصلي جنوب شرق آسيا؛ وقد وصلت أشجار الحمضيات إلى سواحل البحر الأبيض المتوسط في العهد العثماني، لتصبح مع الوقت جزءاً لا يتجزأ من ثقافة فواكه الشتاء في تركيا.



المناطق

مرسين، أضنة، أنطاليا، إزمير

نافذة الموسم

سبتمبر - أيار

الزراعة والحصاد

يُزرع اليوسفي في الحقول المفتوحة على طول الشريط الساحلي المتوسطي الذي يتميز بشتاء معتدل وفترة سطوع شمسي طويلة؛ ولأن زراعة الحمضيات تحت البيوت المحمية غير شائعة، تُفضل الأشجار السهول والمنحدرات الساحلية ذات المخاطر المنخفضة للصقيع. تحتاج الأشجار عادة إلى بضع سنوات بعد الغرس لتصل إلى أول حصاد مثمر، ويزداد إنتاجها تدريجيًا مع نضج الشجرة. يتم الحصاد يدويًا وبالمقص للحفاظ على الثمرة وقشرتها من التلف؛ ويُجنى كل صنف ضمن نافذة نضجه الخاصة، مع مراعاة لون القشرة وتوازن نسبة السكر إلى الحموضة.

مجالات الاستخدام

يُزرع اليوسفي إلى حد كبير للاستهلاك الطازج على المائدة؛ وتجعله قشرته السهلة التقشير وأصنافه الخالية من البذور فاكهة تُؤكل مباشرة، كما يُستخدم في الحلويات والسلطات وعصير الفاكهة. تطلب أسواق التصدير عادة ثمارًا بحجم قياسي وقشرة لامعة وعمراً افتراضياً طويلاً؛ ويؤدي التخزين في سلسلة التبريد والنقل اللطيف بعد الحصاد دوراً حاسماً في الحفاظ على جودة القشرة والثمرة.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (ملم)	النطاق
XXX-1	78 ملم فأكثر
X-1 / 1	63-74 ملم
2	58-69 ملم
4	50-60 ملم
5	46-56 ملم
7	41-48 ملم
8	39-46 ملم
10	35-42 ملم

خيارات التغليف

كرتون مضلع 5 كجم

منقّب للتبوية، شحن على منصّات نقالة

كرتون أو كيس شبكي 10/15 كجم

شحن بالجملة على منصة 120×100 سم

شبكة أو فلوباك تجزئة 2-1 كجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

ميهو واسيه (Miho)
(Wase)

موسم مبكر جداً، من نوع الساتسوما
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

أوكيتسو (Okitsu)

موسم مبكر، من نوع الساتسوما
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

بريماسول (Primasol)

موسم مبكر، بذور قليلة جداً
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

ساتسوما (Satsuma)

قشرة رقيقة، بلا بذور
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

دوباشي بيني (Dobashi)
(Beni)

قشرة برتقالية-حمراء داكنة، من نوع الساتسوما
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

كليمنتين (Clémentine)

سهلة التقشير، بلا بذور
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

فريمونت (Fremont)

هجين كليمنتين-بونكان، موسم متوسط
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

نوبا (Nova)

قشرة برتقالية-حمراء
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

دبليو مركوت (W. Murcott)

موسم متأخر، حلوة مركزة
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

مينيولا (Minneola)

تانجيلو (ماندرين-جريب فروت)؛ شكل مميز بعق
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

تانغو (Tango)

بلا بذور، موسم متأخر جداً
ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

الحمضيات

برتقال

واشنطن نافل، نافيلينا، فوكوموتو، كارا كارا، مورو، فينيكه، نافيلاتي، فالنسيا، لين ليت

وصل البرتقال إلى البحر الأبيض المتوسط عبر طرق تجارة العالم الجديد؛ واليوم يُعد الشريط الساحلي بين مرسين وأضنة من أهم مناطق إنتاج البرتقال في تركيا.



المناطق

مرسين، أضنة، أنطاليا، هاتاي

نافذة الموسم

أكت - يون

الزراعة والحصاد

تُزرع أشجار البرتقال في بساتين مفتوحة على السهول الساحلية حيث يلتقي شتاء البحر الأبيض المتوسط المعتدل بحرارة الصيف؛ وتُفضّل لإنشاء البساتين المناطق ذات مخاطر الصقيع المنخفضة وفترة السطوع الشمسي الطويلة. تبدأ الأشجار بالإثمار خلال بضع سنوات من الغرس، وهي نبات بستانني معمر يزداد إنتاجه مع مرور الوقت. يتم الحصاد يدويًا؛ ولأن لون قشرة البرتقال لا يتطابق دائمًا تمامًا مع النضج الداخلي، يُحدّد موعد القطف عادة بالاستعانة بقياسات نسبة السكر (بريكس) والحموضة.

مجالات الاستخدام

يُزرع البرتقال لكل من الاستهلاك الطازج على المائدة وصناعة عصير الفاكهة؛ وتنتج الأصناف السرية الخالية من البذور مثل واشنطن نافل ونافلينا بشكل رئيسي إلى السوق الطازجة، بينما تُستخدم الأصناف المتأخرة مثل فالنسيا في المائدة والعصر معًا. في التصدير الطازج، تُعد القشرة اللامعة والخالية من العيوب وحجم الثمرة المناسب من المعايير المهمة؛ ويساعد التخزين البارد والنقل الحذر بعد الحصاد على الحفاظ على طراوة الثمرة في الشحنات الطويلة المسافة.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (مم)	الطاق
0	92-110 ملم
2	84-96 ملم
4	77-88 ملم
6	70-80 ملم
7	67-76 ملم
9	62-70 ملم
11	58-66 ملم
13	53-60 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18×60×40 سم

واشنطن 12 كجم (72 كرتونة على منصة 120×100 سم) أو نافيلينا/فينيكة 16 كجم (60 كرتونة)

كرتون 18×50×30 سم

فالنسيا 16 كجم صافي، 60 كرتونة على منصة 120×100 سم

شبكة تجزئة 2-1 كجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

واشنطن نافل

(Washington Navel)

سري، بلا بذور



نافيلينا (Navelina)

موسم مبكر



فوكوموتو (Fukumoto)

صنف سري مبكر؛ قشرة عميقة اللون



كارا كارا (Cara Cara)

سري بلب وردي-أحمر؛ جاذبية عالية على الرف



فينيكة (Finike)

صنف مائدة محلي يرتبط اسمه بقضاء فينيكه في أنطاليا



مورو (البرتقال الأحمر)

برتقال أحمر اللب؛ حصاد منتصف الشتاء



نافيلاتي (Navelate)

سري متأخر؛ يحافظ على جودته على الشجرة لأشهر



فالنسيا (Valencia)

موسم متأخر، للمائدة والعصير



لين ليت (Lane Late)

موسم متأخر جدًا، سري



الحمضيات

ليمون

ماير، إنتردوناتو، لاماس، كوتديكن، يوريكا

تُزرع أشجار الليمون منذ قرون على السواحل التركية في ظل شمس البحر الأبيض المتوسط السخية؛ وكونه من الثمار القليلة التي يمكن حصادها على مدار العام يمنحه مكانة خاصة في التصدير.



المناطق

مرسين، أضنة، أنطاليا، موغلا، هاتاي

نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

ماير (Mayer)

أكبر ليمون في الموسم، رقيق القشرة



إنتردوناتو (Interdonato)

موسم مبكر



لاماس (Lamas)

موسم شتوي، يُحصد بين نوفمبر وفبراير



كوتديكن (Kütdiken)

الصنف الأكثر انتشارًا في زراعة الليمون في تركيا؛ يُورّد

من المخازن المبردة حتى مطلع الصيف



يوريكا (Eureka)

ليمون صيفي؛ الحلقة الصيفية في سلسلة التوريد على مدار

العام



المقاسات والعيار

رمز المقاس (ملم)	النطاق
0	79-90 ملم
1	72-83 ملم
2	68-78 ملم
3	63-72 ملم
4	58-67 ملم
5	53-62 ملم
6	48-57 ملم
7	45-52 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18×30×40 سم

10 كجم صافي، 100 كرتونة على منصة 120×100 سم

شبكة تجزئة 1-0.5 كجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الزراعة والحصاد

يُعد الليمون من أكثر أنواع الحمضيات حساسية للبرد، لذا تُزرع أشجاره في بساتين مفتوحة على الشريط الساحلي حيث تكون مخاطر الصقيع منخفضة؛ ويؤدي تلطيف مناخ الشتاء بفعل تأثير البحر دورًا حاسمًا في اختيار موقع البستان. من السمات المميزة لشجرة الليمون أنها تُزهر أكثر من مرة في السنة، ما يجعل أصنافًا مختلفة تنضج في أشهر مختلفة. يُقطف الثمر يدويًا؛ ويُعد لون القشرة وصلابتها من المؤشرات المهمة لتحديد موعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

الليمون حمضية متعددة الاستخدامات في المطبخ إلى جانب استهلاكه الطازج على المائدة؛ فُتستخدم عصاراته وقشرته الميشورة في السلطات والمشروبات والتنبيل والحلويات. كما يدخل صناعيًا في إنتاج عصير الليمون وخلصه. تُفضّل أسواق التصدير عادة الثمار ذات القشرة السليمة والعصارة الوفيرة والعمر الافتراضي الطويل؛ ويمكن للثمار المخزنة في ظروف مناسبة بعد الحصاد أن تحافظ على طزاجتها لفترة أطول نسبيًا مقارنة بكثير من الفواكه الأخرى.

الحمضيات

غريب فروت

ستار روبي، روبي ريد، ريو ريد، وايت مارش، هندرسون

دخل الغريب فروت منطقة البحر الأبيض المتوسط في مطلع القرن العشرين، وهو اليوم جزء مهم من محفظة تصدير الحمضيات في تركيا.



نافذة الموسم

نوف - مار

المناطق

مرسين، أضنة، هاتاي

الزراعة والحصاد

يحتاج الغريب فروت إلى تراكم حراري أكبر مقارنة بأنواع الحمضيات الأخرى، لذلك تتركز زراعته في تركيا بشكل رئيسي في أدنى المناطق الساحلية المتوسطة ذات فصل الصيف الطويل، وذلك في بساتين مفتوحة. تتميز الأشجار بجذع أكبر حجمًا وتاج أكثر جلالاً مقارنة ببقية الحمضيات. يُقطف الثمر يدويًا، وتُعد كثافة اللون الداخلي (في الأصناف ذات اللب الأحمر) وتوازن نسبة السكر إلى الحموضة من أهم المعايير التي يُراعى عندها تحديد موعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

يُزرع الغريب فروت أساسًا للاستهلاك الطازج على المائدة؛ إذ يُقدَّم مقطّعًا كفاكهة إفطار، كما يدخل في عصير الفاكهة والسلطات. تحظى الأصناف ذات اللب الأحمر بإقبال في السوق الطازجة بفضل لونها الداخلي الزاهي وطابعها الأكثر حلاوة نسبيًا، بينما تُفضّل الأصناف ذات اللب الأبيض لنكهتها الأكثر حدة وكلاسيكية. تطلب أسواق التصدير عادة ثمارًا كبيرة الحجم وقشرة سليمة؛ ويساهم التخزين في سلسلة التبريد بعد الحصاد في الحفاظ على العمر الافتراضي الطويل نسبيًا للغريب فروت.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (ملم)	النطاق
0	139 ملم فأكثر
1	109-139 ملم
3	93-110 ملم
4	88-102 ملم
5	84-97 ملم
6	81-93 ملم
8	73-85 ملم
9	70-80 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18/21×60×40 سم

15 كجم صافي، 55 كرتونة على منصة 120×100 سم

كرتون تلسكوبي مهوى (15-20 كجم)

بدل شائع في الأسواق الدولية

الأصناف البارزة

وايت مارش (White Marsh)

لب أبيض إلى أصفر باهت



هندرسون (Henderson)

موسم مبكر، لب أحمر



ستار روبي (Star Ruby)

لب أحمر



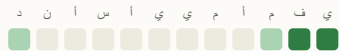
روبي ريد (Ruby Red)

لب أحمر-وردي، قريب من ستار روبي



ريو ريد (Rio Red)

لب أحمر، حلو المذاق





الخضروات

طماطم

عنقودية، كرزية (Cherry)، وريدية

الطماطم نبات أصله من أمريكا الجنوبية؛ وصل إلى الأناضول في القرن الثامن عشر، ودخل المطبخ العثماني في القرن التاسع عشر، وتُعد تركيا اليوم من بين أبرز الدول المنتجة للطماطم في العالم.



المناطق

أنطاليا، مرسين، موغلا

نافذة الموسم

طوال العام

الزراعة والحصاد

تُزرع الطماطم في أنطاليا ومرسين إلى حد كبير تحت أغطية زجاجية أو بلاستيكية، باستخدام نظام التعريش (التسليك)، حيث يُقلم النبات ويُربط على فترات منتظمة لدعم نموه العمودي. يُطيل الإنتاج تحت الغطاء موسم الحصاد بفضل التحكم في الحرارة والرطوبة، بينما يدخل الإنتاج في الحقل المفتوح بشكل خاص خلال أشهر الصيف الحارة. يتم الحصاد يدويًا وعلى دفعات وفق درجة نضج الثمرة، ما يتيح جني أكثر من حصاد واحد من العنقود نفسه.

مجالات الاستخدام

الطماطم خضار أساسي يكاد يحضر في كل طبق المطبخ التركي؛ تؤكل طازجة في السلطات، ومطبوخة في الأطباق الرئيسية، ومصنعة في إنتاج معجون الطماطم والصلصات. في أسواق التصدير، يُفضل تقديم الطماطم العنقودية لأنها تعزز الإحساس بالطزاجة، بينما تُستخدم الطماطم الكرزية كوجبة خفيفة وللتزيين، وتُعد الطماطم الوردية مناسبة للاستهلاك الطازج بفضل انخفاض نسبة حموضتها. يُعد الحفاظ على سلسلة التبريد بعد الحصاد أمرًا مهمًا لصون جودة الثمرة لفترة طويلة.

المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
عيار صغير-متوسط	47-57 ملم
عيار متوسط، الأكثر طلبًا	57-67 ملم
عيار كبير	67-82 ملم
عيار كبير جدًا	82-102 ملم

خيارات التغليف

طماطم عنقودية/وردية: صندوق بلاستيكي مثقّب قابل للغسل 5/6 كجم
جيد التهوية، شحن على منصّات نقالة

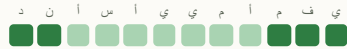
طماطم كرزية: كلامشيل شفاف 250/500 غ
6-12 كلامشيل داخل الكرتونة

كرتونة خضار عامة 14/18/24x30x40 سم
1-4 طبقات، 6-7 كجم، 80-120 كرتونة على منصة 100x120 سم

الأصناف البارزة

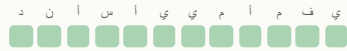
طماطم عنقودية

إنتاج بيوت محمية، متوفرة على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



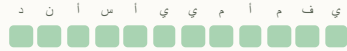
طماطم كرزية (Cherry)

إنتاج بيوت محمية، متوفرة على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



طماطم وريدية

إنتاج بيوت محمية، حلوة المذاق وقليلة الحموضة؛ متوفرة على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



الخضروات

فلفل

كابيا ، فلفل حلو للحشو، فلفل حار طويل، تشارليستون

دخل الفلفل المطبخ الأناضولي في العهد العثماني عبر طرق تجارة البحر الأبيض المتوسط؛ واليوم يُزرع الجزء الأكبر من الإنتاج، خصوصًا في منطقة أنطاليا، تحت الأغشية البلاستيكية (البيوت المحمية).



المناطق

أنطاليا، مرسين، أضنة

نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

فلفل كابيا

أحمر، حلو المذاق؛ متوفر طوال العام في البيوت المحمية، وذروته صيفًا في الحقول المفتوحة



فلفل حلو للحشو

كبير الحجم، ممتلئ؛ متوفر طوال العام في البيوت المحمية، وذروته صيفًا في الحقول المفتوحة



فلفل حار طويل

رفيع وطويل؛ ذروته صيفًا في الحقول المفتوحة، ويُزرع أيضًا في البيوت المحمية



فلفل تشارليستون

كبير الحجم، منحني قليلًا؛ حصاد الصيف والخريف في الحقول المفتوحة (تشاناكالي/مرمرة)، ويُزرع أيضًا في...



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم) / الطول
فلفل حلو، عيار صغير-متوسط	50-70 ملم
فلفل حلو، عيار متوسط-كبير	70-110 ملم
فلفل مدبب/تشارليستون، طول قياسي	12-16 سم
فلفل مدبب/تشارليستون، طويل	16-20 سم

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 5 كجم
جيد التهوية، شحن على منصات نقالة

كرتونة خضار عامة 14/18/24x30x40 سم
6-7 كجم، 80-120 كرتونة على منصة 100x120 سم

شبكة/كيس تجزئة 1-2 كجم
تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الزراعة والحصاد

يُزرع الفلفل في أنطاليا ومرسين في كل من البيوت المحمية والحقول المفتوحة، وهو نبات يحب المناخ الحار المشمس. في الإنتاج تحت الغطاء، تُغرس الشتلات بمسافات منتظمة بين الصفوف ويُوجّه النبات على أسلاك لتشجيع نموه القائم، ما يحسّن التهوية ويقلل من خطر الأمراض. أما في الحقل المفتوح فتزداد الغلة خصوصًا في أشهر الصيف. يُقطف الثمر يدويًا مع ساقه عندما يبلغ اللون والحجم المرغوبين.

مجالات الاستخدام

تجد أصناف الفلفل استخدامًا واسعًا في المطبخ التركي نبينة ومطبوخة على حد سواء. يُستخدم فلفل الكابيا في القلي والشوي وصنع الصلصة؛ ويُستخدم الفلفل الحلو للحشو محشونًا في أطباق مطبوخة؛ بينما يُؤكل الفلفل الحار الطويل مقلّيا أو كطبق جانبي. في أسواق التصدير، يُعد لون القشرة الزاهي ومظهر الساق الطازج من مؤشرات الجودة المهمة؛ ويساهم التبريد السريع بعد الحصاد في الحفاظ على الطازجة.

الخضروات

خيار

خيار مقرمش، خيار للتخليل (كورنيشون)

يُزرع الخيار منذ قرون في المناطق ذات المناخ المعتدل في الأناضول؛ وبفضل تقنية البيوت المحمية الحديثة، يصل اليوم طازجًا إلى الموائد على مدار العام.



المناطق

أنطاليا، مرسين، إزمير، مانيسا

نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

خيار مقرمش

إنتاج بيوت محمية، ذروته في الربيع



خيار للتخليل (كورنيشون)

يُزرع في الحقل المفتوح، يُحصد صغير الحجم للتخليل



المقاسات والعيار

الوزن / الطول	التطابق
250-300 غ	عيار قياسي (10-12 حبة)
300-400 غ	عيار متوسط-كبير
400-500 غ	عيار كبير (14 حبة)
6-12 سم	نوع صغير/كورنيشون

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 10 كجم

شحن على منصات ثقيلة

تغليف بفيلم منمّش فردي

للخيار الطويل، عند الطلب، لإطالة مدة الحفظ

الزراعة والحصاد

يُزرع الخيار المقرمش في أنطاليا ومرسين غالبًا في البيوت المحمية، ويُوجّه للنمو عموديًا عبر أسلاك تسليك؛ وهذا الأسلوب يحافظ على استقامة شكل الثمرة ويسهل عملية الحصاد. أما خيار التخليل (الكورنيشون) فيُزرع في الحقل المفتوح غالبًا ويصوف منتظمة، وتُقطف ثماره يدويًا بشكل متكرر وهي لا تزال صغيرة. الخيار نبات سريع النمو يحتاج إلى ري منتظم، ويشجع القطاف المتكرر النبتة على الاستمرار في الإثمار.

مجالات الاستخدام

يُستخدم الخيار المقرمش للاستهلاك الطازج؛ فيؤكل نيئًا في السلطات والجايك والسندويشات، وعادة يُستهلك دون تقشير قشرته الرقيقة. أما خيار التخليل (الكورنيشون) فيفضل حجمه الصغير وقوامه الصلب يناسب صناعة المخللات، ويُستخدم في التخليل بالتخمير أو بالخل. في أسواق التصدير، يُعد الشكل الأسطواني المنتظم واللون الأخضر اللامع من مؤشرات الجودة للخيار المقرمش، بينما يُقّم تجانس الحجم في الكورنيشون.

الخضروات

بادنجان

كيمر، بالا، أيدين الأسود

البادنجان نبات أصله من جنوب وشرق آسيا؛ وصل إلى الأناضول عبر آسيا الوسطى والعالم الإسلامي، وأصبح لقرون من الزمن خضارًا أساسيًا في المطبخ الأناضولي.



المناطق

أنطاليا، مرسين، أيدين

نافذة الموسم

طوال العام

الزراعة والحصاد

يُزرع البادنجان في أنطاليا ومرسين في كل من البيوت المحمية والحقول المفتوحة، وهو نبات يحب المناخ الحار وأشعة الشمس الوفيرة. في الإنتاج تحت الغطاء، تُربط النباتات على أسلاك لتوجيه نموها القائم، ويُزاد تدفق الهواء عبر التهليل المنتظم؛ أما في الحقل المفتوح فتتفتح العلة خلال أشهر الصيف بفضل الزراعة بصفوف منتظمة. يُقطف الثمر عندما تكون قشرته لامعة ومشدودة وقبل أن تتصلب بذوره، ما يقلل من المראה وينتج ثمرة ألذ.

مجالات الاستخدام

البادنجان من أكثر الخضروات استخدامًا في المطبخ التركي؛ فهو المكوّن الرئيسي في أطباق تقليدية عديدة مثل الكارنيار (بادنجان محشي)، والمسقعة، والإمام باليدي، والبادنجان المشوي والمقلي. يُفضّل صنف كيمر بشكله الطويل في أطباق المحشي مثل الكارنيار التي تُشوّى من المنتصف، بينما يُفضّل صنف بالا بحجمه المتوسط ونسبة لحمه المتوازنة في الشّيء والقلي. يُعد لمعان القشرة بعد الحصاد وطزاجة طرف الساق من مؤشرات الجودة المهمة.

المقاسات والعيار

الوزن / الطول	النطاق
200-300 غ	العيار المفضل للتصدير، طول 15-20 سم
300-450 غ	عيار متوسط-كبير
450-600 غ+	عيار كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8/10 كجم
ترتيب صفوف، شحن على منصات نقالة

الأصناف البارزة

كيمر

طويل، قشرته بنفسجية داكنة؛ يُزرع على نطاق واسع في البيوت المحمية على طول الساحل المتوسطي



بالا

موسم متوسط-مبكر، قشرته أسود-بنفسجي، حجم متوسط



أيدين الأسود

صنف حقل مفتوح مبكر؛ طويل، بنفسجي-أسود داكن، لحمه لا يكتسب مرارة؛ منتشر في منطقة إيجة/أيدين



الخضروات

كوسة

كوسة عادية

الكوسة من أقدم الخضروات في الزراعة الأناضولية؛ أصبحت عنصرًا أساسيًا في الحدائق والموائد خلال أشهر الصيف.



المناطق

أنطاليا، مرسين

نافذة الموسم

ماي - أكت

الأصناف البارزة

كوسة عادية

إنتاج حقل وبيوت محمية



المقاسات والعيار

الطول (سم)	النطاق
14-20 سم	ثمار قتيّة، المقاس القياسي للتصدير
20-25 سم	حجم متوسط
10-25 سم	النطاق العام القابل للتسويق (قطر 3-10 سم)

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8/10 كجم

شحن على منصات ثقيلة، ترتيب صفوف

الزراعة والحصاد

الكوسة نبات يحب المناخ الحار وسريع النمو، تُزرع في أنطاليا ومرسين في كل من الحقل المفتوح والبيوت المحمية. يفضل ساقها شبه الجنبية غير المتسلقة، يمكن غرسها بصفوف منتظمة، ويمكن جني أكثر من حصاد واحد من النبتة الواحدة. تُحصد الثمار وهي لا تزال يافعة ورقيقة القشرة، أي قبل نضجها الكامل؛ ويؤثر هذا الحصاد المبكر إيجابًا على كل من النكهة والعمر الافتراضي.

مجالات الاستخدام

الكوسة خضار متعدد الاستخدامات يجد مكانًا واسعًا في الأطباق الرئيسية والمقبلات في المطبخ التركي؛ فهي من المكونات الأساسية في طبق الكوسة، والمجدرة (مقلية)، والمحشي، وخلطات الخضار المشوية في الفرن. تسمح قشرتها الرقيقة بتناولها دون تقشير، ما يسهّل تحضيرها. يُفضّل للاستهلاك الطازج الثمار رقيقة القشرة اللامعة السطح والصلبة نسبيًا؛ ويساعد حفظها في ظروف باردة ورطبة بعد الحصاد على صون طراحتها.

الخضروات

خس

خس أيسبرغ، خس مجعد الأوراق، خس باتافيا

الخس من الخضروات الورقية الأساسية في المطبخ المتوسطي وثقافة السلطات؛ وتُعد سهل أنطاليا، بفضل إنتاجها في الدفيئات والأنفاق، من أبرز مناطق توريد الخس الشتوي في تركيا.



المناطق

أنطاليا، مرسين، موغلا

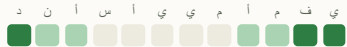
نافذة الموسم

أكتوبر - أيار

الأصناف البارزة

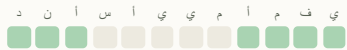
خس أيسبرغ

توريد شتوي-ربيعي بالدفيئات، توفر صيفي محدود



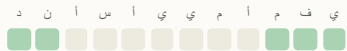
خس مجعد الأوراق

متوفر على مدار العام، بالدفيئات غالبًا في الشتاء



خس باتافيا

إنتاج ربيعي وخريفي بشكل أساسي



المقاسات والعيار

النطاق	وزن الرأس
رأس صغير	250-350 غ
رأس متوسط المقاس القياسي للسوق	350-500 غ
رأس كبير	500-800 غ

خيارات التغليف

كرتون 8/10/12 رأسًا

تصنيف حسب عدد الرؤوس، معيار التصدير

تغليف فردي بغشاء بلاستيكي

تنسيق رفوف البيع بالتجزئة

صندوق بلاستيكي مثقب

شحن محلي بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في أنطاليا ومرسين، يُزرع الخس تحت غطاء الدفيئات/الأنفاق وفي الحقل المكشوف على حد سواء، بدورة زراعة قصيرة تتيح زراعات متتالية على مدار العام تقريبًا؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة نموًا سريعًا ومقرمشًا للأوراق، في حين تزيد الحرارة المفرطة من خطر الإزهار المبكر. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك والوزن المطلوبين، ويعقبه تبريد سريع للحفاظ على الطزاجة.

مجالات الاستخدام

الخس مكون أساسي في السلطات الطازجة؛ يُفضل خس الأيسبرغ في البرغر والسندويشات لقوامه المقرمش ونكهته المحايدة، بينما يناسب الخس المجعد السلطات التقليدية بفضل بنية أوراقه الأكثر ليونة. وفي شحنات التصدير، يُعد تماسك الرأس ولمعان الأوراق وطزاجة سطح القطع مؤشرات جودة؛ وتُطيل سلسلة التبريد غير المنقطعة مدة الصلاحية بشكل ملحوظ.

الخضروات

سبانخ

سبانخ مجمدة الأوراق، سبانخ ملساء الأوراق، سبانخ بيبي

السبانخ من أكثر الخضروات الورقية استهلاكاً في المطبخ التركي نظراً لقيمتها الغذائية العالية؛ وبفضل تفضيله ظروف النمو الباردة، يُزرع بكثافة في المناطق الساحلية خلال أشهر الشتاء والربيع.



المناطق

أنطاليا، مرسين، إزمير

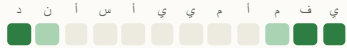
نافذة الموسم

نوف - مار

الأصناف البارزة

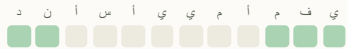
سبانخ مجمدة الأوراق

إنتاج شتوي بشكل أساسي، لدرجاتي الحزمة والتصنيع



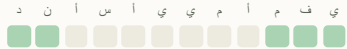
سبانخ ملساء الأوراق

إنتاج على مدار العام بدعم الدفيئات



سبانخ بيبي

حصاد مبكر، إنتاج دفيئات على مدار العام لقطاع السلطات الجاهزة



المقاسات والعيار

النطاق	طول الورقة
ورقة بيبي، درجة السلطة	5-10 سم
حجم الحزمة القياسي	10-20 سم
ورقة كبيرة، درجة التصنيع	20 سم+

خيارات التغليف

كيس سبانخ بيبي مغسول 200-125 غ

درجة السلطة، تنسيق رفوف البيع، جاهز للعرض

حزمة/كيس 1-0.5 كجم

شحن جملة وتجزئة للحزمة الطازجة

صندوق بلاستيكي مثقب 8-5 كجم

شحن جملة بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في أنطاليا ومرسين وإزمير، السبانخ محصول ورقي سريع النمو يُزرع بدورات متتالية من الخريف حتى الربيع؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة نمو أوراق طرية داكنة الخضرة، في حين يزيد الطقس الحار من خطر الإزهار المبكر. يجري الحصاد يدوياً أو آلياً عندما تبلغ الأوراق الطول المطلوب؛ ويُفضّل الحصاد المبكر لسبانخ البيبي، والحصاد المتأخر للسبانخ المخصص للتصنيع.

مجالات الاستخدام

يُستخدم السبانخ نيئاً ومطبوخاً في المطبخ التركي؛ تدخل أوراق سبانخ البيبي في السلطات الطازجة، بينما تُستخدم الأوراق الناضجة في وصفات تقليدية مثل السبانخ بزيت الزيتون وحشوات المانتي والفتائر. وفي أسواق التصدير، يحظى سبانخ البيبي المغسول والمعياً بطلب في قطاع السلطات الجاهزة للأكل. يُعد اللون الأخضر الداكن وانتفاخ الأوراق (النضارة) مؤشرات جودة؛ ويُعد التبريد السريع بعد الحصاد عاملاً رئيسياً في الحفاظ على الطازجة.

الخضروات

قرنبيط

قرنبيط أبيض شتوي، قرنبيط مبكر

يُعد القرنبيط من أبرز الخضروات الصليبية في الشريط الساحلي المتوسطي خلال أشهر الشتاء؛ ويفضل مناخها الشتوي المعتدل، تُعد سهل أنطاليا منطقة توريد رئيسية لصادرات تركيا من القرنبيط.



المناطق

أنطاليا، مرسين

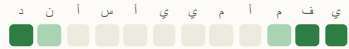
نافذة الموسم

نوف - ماي

الأصناف البارزة

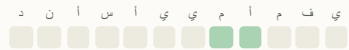
قرنبيط أبيض شتوي

المحصول الرئيسي؛ زراعة خريفية وحصاد شتوي



قرنبيط مبكر (صيفي)

حصاد محدود أواخر الربيع/الصيف



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (سم)
صغير	11-14 سم
متوسط، المقاس القياسي للسوق	14-18 سم
كبير	18 سم+

خيارات التغليف

كرتون 5-6 رؤوس مغلفة بشبكة/غشاء بلاستيكي

تنسيق تصدير يحمي الرأس

صندوق بلاستيكي مثقب 8-10 كجم

شحن محلي بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في أنطاليا ومرسين، يُزرع القرنبيط بالشتلات في الخريف ويُحصد طوال الشتاء؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة تكوّن رأس زهري أبيض متراص، بينما تمنع الأوراق المنطوقة على الرأس تعرضه للشمس فتحافظ على لونه الأبيض. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك والقطر المطلوبين، ويعقبه تبريد سريع للحفاظ على الطزاجة.

مجالات الاستخدام

يُستخدم القرنبيط على نطاق واسع مسلوّقًا أو مقلّيًا في المطبخ التركي، سواء في أطباق زيت الزيتون أو أطباق اللحوم؛ وفي أسواق التصدير يُفضّل لوصفات الطهي البخار والتحميص. يُعد لون الرأس وتماسكه وبنية النورات المدمجة مؤشرات جودة؛ ويساعد التبريد السريع بعد الحصاد والتخزين في ظروف رطبة على إطالة مدة الطزاجة.

ملفوف أبيض

الملفوف الأبيض من أقدم الخضروات المزروعة وأكثرها انتشارًا في الأناضول؛ ولا يزال، برأسه المتراس الكبير وعمره التخزيني الطويل، من خضروات الشتاء الأساسية.



سامسون، سقاريا، بورصة

أكت - مار، يون - يول

ملفوف أبيض شتوي

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

ملفوف أبيض صيفي

ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (لِلرأس الواحد)
رأس صغير	500-1000 غ
رأس متوسط، المقاس القياسي للسوق	1000-2000 غ
رأس كبير	2000-4000 غ

خيارات التغليف

شحن بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

بديل لشحنات أسواق الجملة

الزراعة والحصاد

يبتلع الملفوف الأبيض تقويم زراعة يبدأ بزراعة الشتلات في أواخر الصيف ويستمر طوال الشتاء، في سهول البحر الأسود حول سامسون وسهول مرمرة على طول محور سكاريا-بورصة؛ ويدعم المناخ البارد والري المنتظم تكون رؤوس متراسة وثقيلة. يجري الحصاد دويًا عندما يبلغ الرأس التماسك المطلوب؛ وبعد تشذيب الأوراق الخارجية تُشحن ضمن سلسلة التبريد.

مجالات الاستخدام

يُؤكَل الملفوف الأبيض نَبْثًا ومطبوخًا في المطبخ التركي؛ يُقَطَّع رفيعًا في السلطات، ويُسْتخدَم كَأوراقٍ تَغْلِيفٍ في مَحْشِي الملفوف، ويُسْتخدَم على نطاق واسع في التخليل وفي صفات تقليدية أخرى. وفي شحناات التصدير، يُعَد تماصك الرأس والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ وتتم الطزاجة طويلاً عند الحفظ على سلسلة التبريد.

الخضروات

ملفوف أحمر

ملفوف أحمر شتوي مستدير

الملفوف من أقدم الخضروات المزروعة في حوض المتوسط؛ وأصبح الملفوف الأحمر (البنفسي)، بصبغته الأنثوسيانينية ورأسه المستدير المتراص، من خضروات الشتاء الأساسية.



المناطق

سامسون، سقاريا، بورصة

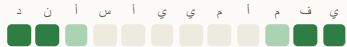
نافذة الموسم

أكتوبر - مارس - يونيو - يوليو

الأصناف البارزة

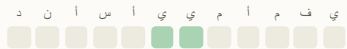
ملفوف أحمر شتوي

المحصول الرئيسي؛ زراعة خريفية وحصاد شتوي مع تخزين قصير المدة



ملفوف أحمر صيفي

موسم مبكر، حصاد صيفي محدود



المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (الرأس الواحد)
رأس صغير	350-800 غ
رأس متوسط، المقاس القياسي للسوق	800-1500 غ
رأس كبير	1500-3000 غ

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8-10 كجم

شحن بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

كرتون 10-15 كجم

بندل للرووس الكبيرة

الزراعة والحصاد

يتبع الملفوف الأحمر تقويم زراعة يبدأ بزراعة الشتلات في أواخر الصيف ويستمر طوال الشتاء، في سهول البحر الأسود حول سامسون وسهول مرمرية على طول محور سكاريا-بورصة؛ ويدعم المناخ البارد الرطب تكون رؤوس متراسة وثقيلة. ويتحمل النبات الصقيع الخفيف، بل إن أوراقه تكتسب حلاوة أوضح بعد أول موجة صقيع. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك والحجم المطلوبين؛ وبعد تشذيب الأوراق الخارجية يُشحن ضمن سلسلة التبريد.

مجالات الاستخدام

يُؤكل الملفوف الأحمر نيئًا ومطبوخًا في المطبخين التركي والأوروبي؛ يُقطع رفيعًا في السلطات، ويُبزل بالخل وزيت الزيتون كطبق جانبي، ويُستخدم على نطاق واسع في التخليل. يضاف لونه البنفسجي حيوية بصرية على السلطات، ما يخلق طلبًا خاصًا في الأسواق الأوروبية. وفي شحنات التصدير، يُعد تماسك الرأس ولمعان الأوراق والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ وتقوم الطازجة طويلًا عند الحفاظ على سلسلة التبريد.

الخضروات

كرّاث

إينغول 92، أنواع بساق أبيض طويل

الكرّاث من أقدم الخضروات المزروعة في حوض المتوسط؛ وله مكانة راسخة في المطبخ الأناضولي من أطباق زيت الزيتون إلى الشوربات، ويُعد من خضروات الشتاء التي لا غنى عنها.



نافذة الموسم

أكت – مار

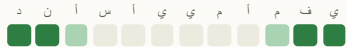
المناطق

بورصة، إزمير، مرسين

الأصناف البارزة

إينغول 92 (inegö 92)

الصنف الرئيسي؛ ساق أبيض طويل، حصاد طوال الشتاء



المقاسات والعيار

القطر / الطول	النطاق
قطر 3-5 سم	عيار قياسي، ساق أبيض طوله 15-20 سم
قطر 5-7 سم	عيار كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 10 كجم
على شكل حزم، شحن بسلسلة تبريدكرتون 10 كجم
بديل الصندوق، ترتيب على شكل حزم

الزراعة والحصاد

الكرّاث خضار شتوي يفضل المناخ المعتدل البرودة ويتحمل الصقيع الخفيف؛ ويتيح شتاء سهول بورصة وإزمير المعتدل حصادًا متواصلًا من الخريف حتى الربيع. للحصول على ساق أبيض طويل يُرَدَم أسفل النبات بالتراب؛ ويجري الحصاد يدويًا عندما تبلغ السيقان السماكة الكافية. بعد الحصاد تُشَدَّب الجذور وأطراف الأوراق ثم يُحزَم الكرّاث ويُبرَّد سريعًا.

مجالات الاستخدام

يُشحن الكرّاث أساسًا لسوق الخضروات الطازجة؛ وأبرز استخداماته أطباق زيت الزيتون والشوربات وحشوات المعجنات. يحافظ على طزاجته طويلًا ضمن سلسلة التبريد، وهو من الخضروات ذات الطلب المستقر في الأسواق الأوروبية طوال أشهر الشتاء.

الخضروات

جزر

جزر نانت (Nantes)، جزر بيبازاري

الجزر خضار عريق في الأناضول منذ قرون؛ وأصبحت منطقة بيبازاري التابعة لأنقرة تحمل شبه علامة تجارية في تركيا بفضل جزرها الحلو والعصيري المميز.



المناطق

قونيا، أنقرة

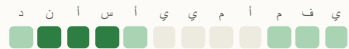
نافذة الموسم

أغسطس - مارس

الأصناف البارزة

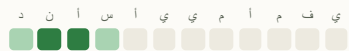
جزر نانت (Nantes)

حصاد خريفي، يُتاح من التخزين حتى الشتاء



جزر بيبازاري (Beyazari)

نوع محلي إقليمي، يُحصد طازجاً في الخريف



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
عيار رفيع/صغير	15-25 ملم
عيار قياسي	25-40 ملم
عيار سميك/صناعي	40 ملم+

خيارات التغليف

كيس شبكي 5-25 كجم

شحن على منصات ثقيلة

شبكة تجزئة صغيرة 2-3 كجم

تنسيق رفوف البيع

كرتون 10/20 كجم

كرتون مقوى مزدوج الجدار (5 طبقات)، بديل شائع للتصدير

الزراعة والحصاد

يُزرع الجزر في تربة سهل قونيا العميقة الطينية الغرينية، حيث يُبذر في الربيع ويُحصد في الخريف؛ ويُعد الري المنتظم والتربة الخالية من الحجارة والمهَيَّأة جيداً أساسيين لنمو جذور مستقيمة خالية من التشققات. أما حول بيبازاري، فإن تركيبة التربة الكلسية ومياه الينابيع الكارستية تمنح جزراً محلّياً حلّواً وعطرياً مميزاً. يجري الحصاد عندما تبلغ الجذور القطر المطلوب، ألياً أو يدوياً؛ وبعد إزالة بقايا التربة يمكن حفظ الجزر طازجاً لفترة طويلة في التبريد.

مجالات الاستخدام

يُستخدم الجزر على نطاق واسع في المطبخ التركي نيئاً ومطبوخاً؛ يُبشر في السلطات، ويُقطع في اليخنات، ويدخل كمكوّن أساسي في صلصات الطراطور وأطباق زيت الزيتون. يحظى جزر بيبازاري بتقدير خاص لإنتاج العصير الطازج بفضل نسبة السكر والعطر العاليين فيه. وفي أسواق التصدير، يُعد الشكل الأسطواني المستقيم واللون البرتقالي الزاهي والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ ويساعد التبريد السريع بعد الحصاد على إطالة مدة الطزاجة.

الخضروات

ثوم

ثوم طاشكوبرو، ثوم بلدي (محلي)

يُعد الثوم من المكونات الأساسية في المطبخ الأناضولي والطب الشعبي منذ آلاف السنين؛ وأصبحت منطقة طاشكوبرو التابعة لكستامونو تحمل شبه علامة تجارية في تركيا بفضل ثومها الحاد المميز وارتفاع نسبة الأليسين فيه، وهو يحمل مؤشر تسمية جغرافية محمية مسجلة.



المناطق

كاستامونو، قونيا

نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

ثوم طاشكوبرو

يحمل مؤشر تسمية جغرافية محمية، يُحصد يونيو-يوليو، يُعالج للتوريد على مدار العام



ثوم بلدي (محلي)

يُزرع على نطاق واسع في قونيا ووسط الأناضول



المقاسات والعيار

النطاق	قطر الرأس (مم)
صغير-متوسط	30-45 ملم
المقاييس القياسي للتصدير	45-50 ملم
كبير	50-55 ملم
كبير جدًا	55 ملم+

خيارات التغليف

كيس شبكي 0.5-1 كجم

تنسيق رفوف البيع بالتجزئة، جاهز للعرض

كيس شبكي 5-10 كجم

شحن للبيع بالجملة وقطاع الضيافة

ضفيرة ثوم مجذولة بنونيا (12-20 رأسًا)

الطرز التقليدي لطاشكوبرو، بيع هدايا/متاجر متخصصة

كيس خيش/شبكة 10-25 كجم

شحن جملة بالسائب، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في منطقة طاشكوبرو، يُزرع الثوم في الخريف (أكتوبر-نوفمبر) ويُحصد في يونيو-يوليو؛ ويؤدي المناخ المحلي وتركيبية التربة في المنطقة دورًا رئيسيًا في تكون الحدة المميزة وارتفاع نسبة المادة الجافة. أما في سهل قونيا، فيزرع ثوم ذو رؤوس أكبر لأغراض الإنتاج التجاري. بعد الحصاد، تُجفّف الرؤوس مع سيقانها في الشمس أو الظل (عملية المعالجة) لتصلب القشرة الخارجية، ما يتيح التخزين طويل المدى والتوريد على مدار العام.

مجالات الاستخدام

الثوم مكون عطري أساسي في معظم الأطباق التركية؛ يُهرس نخبًا في الصلصات القائمة على اللبن الزبادي والمقبلات، ويُستخدم في طهي أطباق اللحم والخضروات. يحظى ثوم طاشكوبرو، بحجم رأسه الصغير وعطره القوي، بتقدير خاص في الأسواق الفاخرة والمتاجر المتخصصة، بينما يناسب الثوم البلدي ذو الرأس الأكبر الاستخدام المطبخي الجماعي والصناعي. تحتفظ الرؤوس المعالجة جيدًا بجودتها لأشهر في أكياس شبكية ضمن ظروف باردة وجافة.

الخضروات

بصل جاف

بصل أصفر، بصل أحمر

البصل من المنتجات الأساسية في الزراعة الأناضولية، ويعود تاريخه إلى آلاف السنين؛ وبفضل قابليته العالية للتخزين يمكن استهلاكه على مدار العام.



المناطق

أضنة، هاتاي

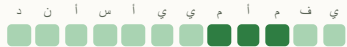
نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

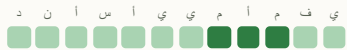
بصل أصفر

حصاد مبكر في الربيع، متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



بصل أحمر

حصاد مبكر في الربيع، متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
عيار صغير-متوسط	40-60 ملم
عيار متوسط-كبير، المقاس القياسي للسوق	60-80 ملم
عيار كبير	80-100 ملم

خيارات التغليف

كيس شبكي 10/25 كجم

منقّب للتهوية، شحن على منصات نقالة

كيس شبكي صغير 5 كجم

تنسيق التجزئة/رفوف البيع

كيس جامبو (1000-1250 كجم)

للشحن الصناعي/بالجملة عند الطلب

الزراعة والحصاد

يُزرع البصل الجاف في سهول مرسين وأضنة في الحقل المفتوح، انطلاقًا من البذور أو الشتلات؛ ويُعد جودة تصريف التربة والتعرض المنتظم لأشعة الشمس عاملين مهمين لنمو رأس البصل بشكل صحي. تُعتبر التربة قد بلغت النضج عندما يبدأ الورق باصفرار وانحناء نحو الأرض، ويُحطّط الحصاد وفق هذه المرحلة. بعد الحصاد، يصبح البصل جاهزًا للتخزين عندما تتصلب قشرته وتجف طبقاته الخارجية؛ وتتيح عملية المعالجة هذه (التجفيف والتقسية) حفظه لفترات طويلة.

مجالات الاستخدام

يُستخدم البصل الجاف كمكوّن أساسي للنكهة في تقريبًا كل أطباق المطبخ التركي؛ يُؤكل نيئًا في السلطات والمقبلات، ويُقلى كمرحلة أولى في تحضير الأطباق المطبوخة. يُفضّل البصل الأصفر في الطهي بفضل نكهته القوية وعمره الافتراضي الطويل، بينما يناسب البصل الأحمر الاستهلاك النيء والسلطات بفضل نكهته الأخف والأميل إلى الحلاوة. يمكن للبصل الجيد المعالجة والسليم الجاف القشرة أن يُحفظ لفترة طويلة في أكياس شبكية ضمن ظروف باردة وجيدة التهوية.

الخضروات

بطاطس

مارابيل (Marabel)، أغريا (Agria)

دخلت البطاطس تركيا في القرن التاسع عشر في العهد العثماني، لكنها سرعان ما أصبحت من المنتجات الأساسية التي لا غنى عنها في الزراعة الأناضولية.



المناطق

أضنة، هاتاي

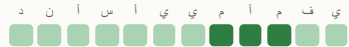
نافذة الموسم

طوال العام

الأصناف البارزة

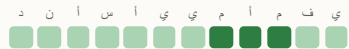
مارابيل (Marabel)

صنف مائدة (سلق) ألماني الأصل، نسبة نشا منخفضة؛ متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



أغريا (Agria)

صنف يصلح للقلي وإحراز مواسفات التصدير، متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
بطاطس مبكرة	28-35 ملم
عيار مائدة قياسي	35-50 ملم
عيار كبير	50-70 ملم
عيار كبير جدًا	70 ملم+

خيارات التغليف

شبكة تجزئة صغيرة 2-3 كجم

تنسيق رفوف البيع

كيس شبكي جملة 25/30 كجم

شحن على منصات ثقيلة، ~40 كينًا للمنصة؛ في تركيا الحد الأقصى لتغليف الجملة/التجزئة أصبح 30 كجم اعتبارًا من 2026

الزراعة والحصاد

تُزرع البطاطس في مرسين وأضنة في الحقل المفتوح انطلاقًا من الدرنات؛ وتُطبق عملية تعشيب التربة بين الصفوف (تعلية التربة) لمنع الدرنات من التعرض للضوء واخضرارها ولدعم نموها. تؤثر حرارة التربة ومستوى رطوبتها مباشرة في تكوّن الدرنات، لذا يُخطّط موعد الغرس حسب المنطقة. يتم الحصاد بانتشال الدرنات من التربة بعد جفاف المجموع الخضري للنبات؛ وتترك الدرنات لتجف لفترة قصيرة بعد الحصاد لتتصلب قشرتها.

مجالات الاستخدام

البطاطس مادة غذائية أساسية تُستهلك بطرق لا حصر لها في المطبخ التركي، أبرزها السلق والقلي والخبز والهرس. تُفضّل الأصناف القياسية للمائدة في المطبخ المنزلي اليومي للسلق والطهي، بينما تُعد أصناف مثل أغريا ذات نسبة النشا العالية أكثر ملاءمة للقلي والتصنيع. في شحنات التصدير، تُعد سلامة الدرنه وخلوها من التعفن وانتظام القشرة، إضافة إلى تأخير الإنبات عبر التخزين في ظروف باردة ومظلمة، من الأمور المهمة.



الفواكه

كرز

0900 زيرات، إيرلي بولات، لابينز، نابليون

الاسم العلمي للكرز 'cerasus' مشتق من مدينة غيرسون (كراسوس القديمة) على ساحل البحر الأسود؛ ويُعتقد أن الكرز انتشر منها إلى أوروبا في العصر الروماني.



المناطق

مانيسا، إزمير، بورصة، إسبارطة

نافذة الموسم

ماي - أغسطس

الزراعة والحصاد

تحتاج أشجار الكرز إلى فترة تبريد شتوي وهي حساسة لصقيع الربيع المتأخر؛ لذا تُفضل في مانيسا وإزمير وبورصة المرتفعات التي تحصل على تبريد شتوي كافٍ مع انخفاض نسبي في خطر الصقيع أثناء الإزهار. يبدأ الحصاد مبكرًا في مناطق السهول ويتأخر في البساتين المرتفعة والهضاب، ما يتيح تمديد الموسم بحصاد الصنف نفسه تبعًا من مناطق مختلفة. لا يستمر الكرز في اكتساب الحلاوة بعد قطفه، وهو عرضة للتشقق بفعل المطر؛ لذا يُقطف يدويًا عندما يبلغ كامل لونه ونكهته على الشجرة.

مجالات الاستخدام

الكرز فاكهة تُزرع إلى حد كبير للاستهلاك الطازج؛ وتُظهر الأصناف الكبيرة صلابة اللحم قدرة أعلى على التحمل في سلسلة التبريد. إضافة إلى الاستهلاك الطازج، يمكن استخدامه في التحلية بالسكر (كمبوت) والمربى. يُعد التبريد السريع بعد الحصاد (التبريد المسبق) من الممارسات المهمة للحفاظ على صلابة الثمرة وطراحتها.

المقاسات والعيار

العيار (ملم)	النطاق
20-22 ملم	عيار قياسي
22-24 ملم	عيار متوسط-كبير (Large)
24-26 ملم	عيار كبير (Extra Large)
26-28 ملم	عيار كبير جدًا (Jumbo)
28-30 ملم+	عيار ممتاز (Extra Jumbo)، طلب متزايد في السوق

خيارات التغليف

صندوق كرتون مثقب 5 كجم

التنسيق القياسي بالجملة، حوالي 30×40×13.5 سم

كرتون 2.5×2 كجم بغسل داخلي

الفئة المتوسطة/الهدايا

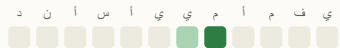
عبوة شفافة (باتيت) 250/350/500 غ

عند الطلب، عدة عبوات داخل كرتونة رئيسية

الأصناف البارزة

إيرلي بولات (Early Burlat)

صنف مبكر يفتح الموسم



0900 زيرات (Ziraat 0900)

يُحصد مبكرًا في المناطق المنخفضة ومتأخرًا في المرتفعات



نابليون (Napolyon)

لب صلب، موسم متأخر



لابينز (Lapins)

موسم متأخر، ذاتي الإخصاب، مقاوم نسبيًا للتشقق



الفواكه

كرز حامض (فيشنه)

المجرية، كوتاهيا

تُعد تركيا من أكبر منتجي الكرز الحامض في العالم؛ وقد أصبحت ولاية كوتاهيا مرادفًا للصنف الذي يحمل اسمها، رمز إنتاج الكرز الحامض في البلاد.

★ راند عالمي في الإنتاج



نافذة الموسم

يون - أغسطس

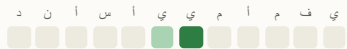
المناطق

كوتاهيا، بورصة، مانيسا

الأصناف البارزة

المجرية (Macar)

نوع صناعي مبكر؛ قبل كوتاهيا بنحو أسبوعين



كوتاهيا (Kütahya)

الصنف الرئيسي؛ أحمر داكن، كبير، حموضة متوازنة



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
عيار الكرز الحامض الطازج القياسي	15-18 ملم
عيار كبير	18-20 ملم+

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب أو كرتون 5 كجم

شحن طازج للمائدة

صندوق 10 كجم

شحن صناعي (للتجميد/التصنيع)

الزراعة والحصاد

الكرز الحامض أكثر تحملاً للبرد وأقل تطلباً من الكرز الحلو؛ وتوفر مرتفعات إيجة الداخلية وممررة ذات التأثير القاري فروق حرارة النهار والليل التي توازن حموضة الثمار المميزة مع عطرها. يُحصد المحصول عند اكتمال اللون والعطر؛ يدوياً للسوق الطازجة، وقد يُعتمد الحصاد الآلي للتصنيع في بعض المناطق. ويتركز القطف في يونيو ويوليو.

مجالات الاستخدام

بحموضته الواضحة يُعد الكرز الحامض ثمرة تصنيع بالدرجة الأولى: عصير الكرز والمربى والمعلبات والتجميد (IQF) وصناعة الحلويات أبرز منافذه. وله أيضاً استهلاك طازج يُشحن سريعاً عبر سلسلة التبريد؛ وأصناف طراز كوتاهيا ذات جودة التصنيع العالية معروفة جيداً في أسواق التصدير.

الفواكه

عنب

سلطاني بلا بذور، رازاكي، عنتاب الأسود، ريد جلوب، كريمسون بلا بذور

تُعد الأناضول من أقدم مراكز زراعة الكروم في العالم؛ فقد بدأت ثقافة الكرمة في هذه الأرض منذ آلاف السنين واستمرت حتى يومنا هذا.



المناطق

إزمير، مانيسا

نافذة الموسم

أغسطس - نوفمبر

الزراعة والحصاد

تُزرع كروم العنب في منطقة إيجه عادة باستخدام أنظمة تعريش سلكية؛ يسهل هذا النظام تعرّض العناقيد لأشعة الشمس وتهوية جيدة، ما يعزز نمو الحبة وتطور لونها. توفر أجواء إزمير ومانيسا الصيفية الحارة الجافة وتربتها الجيدة التصريف ظروفًا مناسبة لعنب المائدة. يتم الحصاد يدويًا وفق نسبة السكر في الحبة وتطور لونها؛ ولأن العنب لا يستمر في تراكم النشا بعد قطفه، فإن قطفه في مرحلة النضج الصحيحة أمر حاسم للنكهة والعمر الافتراضي.

مجالات الاستخدام

معظم أصناف عنب المائدة تُزرع للاستهلاك الطازج؛ كما يمكن تجفيف بعض الأصناف المحلية والخالية من البذور لإنتاج الزبيب، أو استخدامها في منتجات مصنعة مثل دبس العنب وعصيره. يؤدي الحفاظ على سلسلة التبريد بعد الحصاد دورًا مهمًا في صون طراوة العناقيد وتماسك الحبات.

المقاسات والعيار

النطاق	وزن العنقود
الحد الأدنى لوزن العنقود للدرجة الممتازة/الأولى	75 غ+
الدرجة الثانية فقط أو عبوة فردية	75 غ >

خيارات التغليف

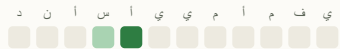
كرتون مضلع مثقب 4.5 كجم
121×300×400 ملم، جيد التهوية

صندوق بلاستيكي مثقب 5 كجم
90×400×600 ملم، شحن على منصات نقالة

عبوة تجزئة (كلامشيل/شبيكية) 500 غ-1 كجم
تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

سلطاني بلا بذور
بلا بذور



رازاكي (Razaki)
صنف محلي، عطري



عنتاب الأسود (Antep Karasi)
صنف محلي، داكن اللون، موسم متأخر



ريد جلوب (Red Globe)
حبات كبيرة، موسم متأخر



كريمسون بلا بذور (Crimson Seedless)
بلا بذور، موسم متأخر، عمر تخزين طويل



تین

يُزرع التين منذ آلاف السنين في أراضي منطقة إيجة الخصبة؛ ويشتهر تين إيجة المحفف عالمياً.



ازمیر، موغلا، بورصة، آیدین

یول - اکت

شجرة اللين مبنية لتكيف جيداً مع المناخات الحارة وشبه القاحلة ويمكنها الإنمار حتى مع ري محدود؛ وتتناسب أجواء إزمير وموغلا وبورصة الصيفية الحارة وترتبطها الجودة التصريف زراعة اللين الطازج والمخصص للتكيف على حد سواء. تُقطف الثمار ديوياً عندما تنضج تماماً على الشجرة، عادة كل بضعة أيام خلال موسم الحصاد؛ أما في الأصناف المخصصة للتكيف، فيُنظر لنضج الثمرة إلى درجة سقوطها من الشجرة من تلقاء نفسها وبدء جفافها الطبيعي تحت الشمس. اللين الطازج ثمرة حساسة جداً تتطلب معالجة دقيقة أثناء الحصاد والنقل.

يُستَهلك الثَّين طازجاً ومجففاً على حد سواء؛ فالثَّين الطازج قصير العمر الافتراضي ويُسْتَهْلَك سريعاً، بينما يمكن للأصناف المجففة تحت الشمس أو في ظروف مُتحكَّم بها أن تُحفظ لفترة طويلة وتُسْتَهْلَك على مدار العام. يمكن تناول الثَّين المجفف مباشرة، كما يُستخدم في الحلويات وخطاط الإِفطار وبعض المخبوزات. يُعد ضبط نسبة الرطوبة في الثَّين المجفف عند المستوى الصحيح مهماً لجدودة الحفظ.

عيار التين المجفف (عدد/كجم)

عيار التبن المجفف (عدد/كجم)	النطاق
رقم 1 (جامبو)	36-40 حبة/كجم
رقم 3	51-55 حبة/كجم
رقم 5 (متوسط)	61-70 حبة/كجم
رقم 7	70-80 حبة/كجم
رقم 9	91-100 حبة/كجم
رقم 10 (صغير)	100-140 حبة/كجم

طازج: صندوق کرتون مثقب 2/5 حجم

أو صواني صغيرة 4-6 حبات

مجفف: علبة كرتون 1/2/3/5/10/12.5 كجم

تنسيق الجملة، أحياناً بِنافذة أسينات

مجفف: عبوة تجزئة مفرغة/سيلوفان 200-500 غ

أنواع Natural أو Lerida أو Garland (إكليل)

تين بورصة الأسود

مناسب للاستهلاك الطازج



ساریلوب (تین ایدین)

مخصص للتجفيف، صنف شائع



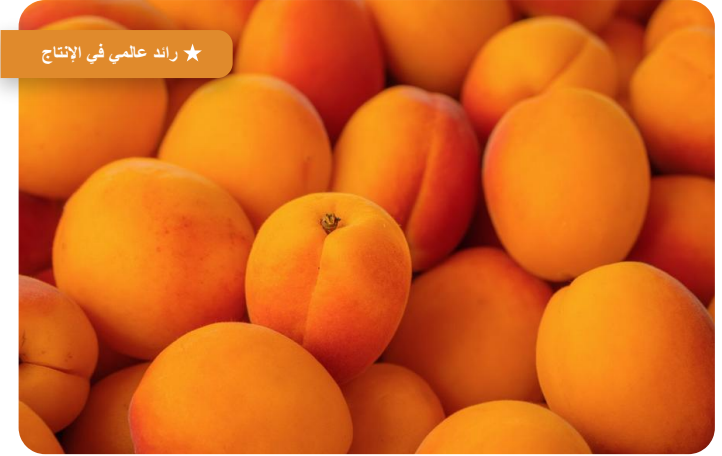
الفواكه

مشمش

حسن بك، أليناك، شكربار، نينفا، نوم كوت، كاباآشي

انتشر المشمش عبر طريق الحرير من آسيا الوسطى إلى الأناضول؛ وتُعد مالاطيا وضواحيها اليوم من أهم مراكز إنتاج المشمش في العالم. مناخ وادي الفرات الجاف والمشمس، يوفر منذ قرون ظروفًا مثالية لزراعة المشمش، ما جعل المنطقة رائدة عالميًا في المشمش السفري وكذلك المشمش المجفف.

★ راند عالمي في الإنتاج



المناطق

مالاتيا، مرسين

نافذة الموسم

ماي - سبتمبر

الزراعة والحصاد

تُزهر شجرة المشمش مبكرًا، ما يجعلها حساسة لصقيع الربيع المتأخر؛ ويوفر مناخ مالاطيا القاري، بشتائه الباردة التي تؤمن ساعات التبريد الكافية وصيفه الحار الجاف، ظروفًا مواتية لزراعة المشمش. يُحصد الثمر يدويًا وعادة على عدة دفعات عندما يبلغ كامل لونه ونكهته على طول بساطين وادي الفرات؛ ولأن المشمش يستمر في النضج بعد القطف بشكل محدود، فإن توقيت الحصاد يؤثر مباشرة في جودة الثمرة. تتطلب طراوة قوام المشمش عناية خاصة في المناولة أثناء الحصاد والتعبئة.

مجالات الاستخدام

مشمش مالاطيا مصدر أساسي للاستهلاك الطازج، كما يُعد المصدر الرئيسي للمشمش المجفف الشهير عالميًا؛ إضافة إلى استخدامه في المربى والمرملاد وعصير الفاكهة. ولأن المشمش الناضج ثمرة حساسة، فإن إيصاله إلى المستهلك بسرعة عبر سلسلة التبريد أمر مهم للحفاظ على جودته الطازجة.

المقاسات والعيار

العيار (ملم)	النطاق
C	30-35 ملم
B	35-40 ملم
A	40-45 ملم
AA	45-50 ملم
AAA	50-55 ملم
AAAA	55-60 ملم

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم
2-3 كجم صافي، 160 كرتونة على منصة 120×100 سم
كرتون صغير 10×26×17 سم
2 كجم صافي، 420 كرتونة على منصة 120×100 سم
كرتون صواني طبقة واحدة 5 كجم
بندل يمنع الكدمات، شائع في الأسواق الدولية
كرتون كبير 10-5 كجم
تنسيق الشحن بالجملة

الأصناف البارزة

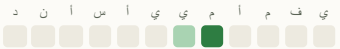
شكربار (Şekerpere)

صنف محلي سفري صغير-متوسط الحجم عالي السكر



نوم كوت (Tomcot)

صنف مبكر عالمي



كاباآشي (Kabaası)

صنف محلي من مالاطيا؛ مزدوج الاستخدام، يُستهلك طازجًا ويُستخدم للتجفيف



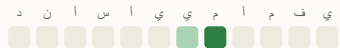
حسن بك (Hasanbey)

أهم صنف مشمش مائدة في مالاطيا، الصنف الرئيسي للتصدير



نينفا (Ninfa)

باكورة مبكرة جدًا؛ تفتح الموسم على الشريط الساحلي المتوسطي



أليناك (Alyanak)

موسم مبكر-متوسط؛ صنف مائدة كبير بخد أحمر



الفوائده

يُعد الرمان رمزاً للخصب والوفرة في الحضارات القديمة في الأناضول وما حولها؛ وهو من أقدم فواكه المنطقة.



مرسين، أنطاليا، موغلا

أغس - فبر

شجرة الرمان شديدة التحمل للجفاف وتتميز جداً في المناخات الحارة وشبه القاحلة؛ وهذه السمة تجعل سهول مرسين وأنطايا الحارة مناسبة لزراعته. تُحصَد الثمرة عندما يتعمق لون قشرتها وتوصل نسبة السكر في حباتها إلى المستوى المناسب؛ ولأن الرمان لا يستمر في النضج بعد قطفه، يجب جنيه دويماً في التوقيت الصحيح. يُعد الحفاظ على نظام ري متوازن من النقاط المهمة في الزراعة لمنع تشقق القشرة.

يُستهلك الرمان طازجاً كما تُستخلص من حياته منتجات مثل عصير الرمان وديس الرمان؛ وتُفصل الأصناف الحامضة تقليدياً في إنتاج ديس الرمان المستخدم كصلصة في السلطات والأطباق. يمكن للحببات أن تحافظ على طراحتها لفترة طويلة عند حفظها في البرودة، ما يتيح فترة استهلاك وتصدير تمتد نحو الشتاء.

خيارات التغليف

النطاق	العيار (القطر / الوزن)
51-60 ملم، 201-300 غ	D
61-70 ملم، 301-400 غ	C
71-80 ملم، 401-500 غ	B
81 ملم+، 501 غ+	A

مكرتون بطبقة واحدة 13x50x30 سم

4-5 كجم صافي، 144-180 كرتونة على منصة 100×120 سم

تغلیف بجو محور (MAP)

بديل لإطالة مدة الحفظ، عند الطلب

إرنار (Ernar)

صنف مبكر؛ يفتح الموسم في أغسطس

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

حجازنار (Hicaznar)

أحمر داكن، حلو-حامض المذاق، الصنف الرئيسي للتصدير؛ يُشحن من المخازن حتى يناير

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

وندرفل (Wonderful)

الصف القياسي للأسواق العالمية؛ موسم متأخر وقابل للتخزين

ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

بییناری (Beynari)

حبات كبيرة، صنف محلي

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

فلاحيمز (Fellahyemez)

حامض المذاق، صنف صناعي

ي ف م ا م ي ي ا س ا ن د

الفواكه

فراولة

فورتونا، فستيفال، ألبيون

تُزرع الفراولة في تركيا على مساحة واسعة تمتد من الساحل المتوسطي إلى إيجة ومرمرة؛ وقد اشتهرت أقضية مثل سيليفكه (مرسين) وسلطان حصار (أيدين) بإنتاج الفراولة وبمهرجاناتها السنوية.



المناطق

مرسين، أيدين، بورصة

نافذة الموسم

ينا - يول

الزراعة والحصاد

يمكن تمديد موسم الفراولة كثيرًا بحسب أسلوب الإنتاج: تتيح الزراعة المحمية (الببوت والأنفاق المنخفضة) في مرسين حصادًا مبكرًا في أواخر الشتاء، وتغطي أيدين نافذة الربيع، بينما تمتد زراعات بورصة والمرتفعات القطف حتى أشهر الصيف. تُقطف الثمار يدويًا مع كأسها قبيل اكتمال التلون؛ ولأن الفراولة لا تتضج بعد القطف، يحدد توقيت الحصاد جودة المذاق مباشرة. وهي فاكهة بالغة الحساسية تتطلب تداولًا حذرًا وتبريدًا أوليًا سريعًا في كل مرحلة.

مجالات الاستخدام

تخدم الفراولة الإستهلاك الطازج في المقام الأول، إلى جانب استخدام واسع في الحلويات وصناعة المربي وقطاع الأغذية المجمدة (IQF). ولقصر عمرها التخزيني تكون السرعة من الحقل إلى المستهلك وسلسلة التبريد غير المتقطعة عاملين حاسمين؛ وتوصل عبوات البانيت الثمار إلى رفوف التجزئة دون رضوض.

المقاسات والعيار

القطر (ملم)	النطاق
18-25 ملم	الدرجة الأولى/الثانية
25 ملم+	الدرجة الممتازة

خيارات التغليف

عبوة شفافة (باتيت) 250/500 غ
8 عبوات في الكرتونة، سلسلة تبريد متواصلة

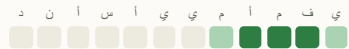
صندوق كرتون مثقب 2.5/5 كجم

تنسيق الجملة/خدمات الطعام

الأصناف البارزة

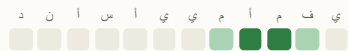
فورتونا (Fortuna)

موسم مبكر؛ حصاد من أواخر الشتاء في الزراعة المحمية



فستيفال (Festival)

موسم مبكر-متوسط، صنف تصدير صلب اللحم



ألبيون (Albion)

صنف محايد النهار؛ زراعة المرتفعات تمتد الحصاد إلى الصيف



خوخ

وصل الخوخ إلى الأناضول من الصين عبر تجارة طريق الحرير؛ وقد لاءم مناخ بورصة هذه الفاكهة إلى درجة أن 'خوخ بورصة' حصل عام 2024 على تسجيل كمؤشر جغرافي لدى الاتحاد الأوروبي.



بورصة، مرسين، أنطاليا

مائی - سبت

تُعطي شجرة الخوخ إنتاجًا جيدًا في المناخات المعتدلة التي تحصل على تبريد شتوي كافٍ لكنها محمية من صقيع الربيع؛ وتتيح الخصائص المناخية المختلفة لبورصة وموسمين وأنطاليا حصاد الأصناف المبكرة والمتأخرة تباعا. تنضج الثمار مع تحول لونها الأرضي واللونة لحمها قليلاً؛ ولأن الخوخ يستمر في النضج بعد الحصاد بشكل محدود، يُطلف في التوقيت الصحيح، عادةً بدوياً وعلى عدة دفعات. يتطلب قوامه الطري والحساس عناية خاصة في المناولة أثناء الحصاد.

الوخ فاكهة تُزرع أساساً للاستهلاك الطازج؛ إضافة إلى استخدامها في التحلية بالسكر والمربى وعصير الفاكهة. تُفضل الأصناف صلبة اللحم القادرة على تحمل النقل في التصدير والشحن لمسافات طويلة، بينما تُوجه الأصناف الأكثر طراوة عادة للاستهلاك الطازج المحلي. تُعد سلسلة التبريد بعد الحصاد عاملاً حاسماً في الحفاظ على صلاحية الفرة وطزّ احتجازها.

العيار (ملم / غ)

النطاق	المعيار (ملم / غ)
51-56 ملم؛ 85-65 غ	D
56-61 ملم؛ 105-85 غ	C
61-67 ملم؛ 135-105 غ	B
67-73 ملم؛ 180-135 غ	A
73-80 ملم؛ 220-180 غ	AA
80-90 ملم؛ 300-220 غ	AAA
90-97 ملم؛ 300+ غ	AAAA

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10x50x30 سم

2-3 كجم صافي، 160 كرتونة على منصة 120×100 سم

کرتون صغیر 10x26x17 سم

2 كجم صافي، 420 كرتونة على منصة 120×100 سم

الأصناف البارزة

رید ہافن

الصف الرئيسي للتصدير، يتحمل النقل جيدًا، لب متماسك وعصيري



يو إف أو (خوخ مفلطح)

شكل مسطح/مفطح، نسبة سكر عالية، لب متماسك وعصيري، يتحمل النقل جيدًا



کارڈینال (Cardinal)

صنف موسم مبكر



مونرو (Monroe)

صنف موسم متأخر ، لب أصفر



(Royal Summer) رویال سمر

صنف حديث مبكر - متوسط الموسم



الفواكه

نكتارين

إندبندنس، أرمكينغ، فينوس، بيغ توب، أوريون، غرانسن

النكتارين صنف من الخوخ خالٍ من الزغب، يُزرع منذ قرون؛ وتوفر مناطق تركيا المعتدلة المناخ ظروفًا مثالية لهذه الفاكهة.



نافذة الموسم

ماي - سبب

المناطق

بورصة، مرسين، أنطاليا، مانيسا

الأصناف البارزة

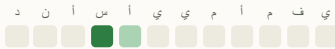
بيغ توب (Big Top)

قشرة حمراء زاهية، موسم متوسط؛ من أكثر أصناف النكتارين انتشاراً في العالم



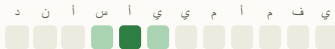
أوريون (Orion)

كبير الحجم، صنف متأخر الموسم



غرانسن (Gransun)

لب أصفر، صنف تصدير متوسط الموسم



إندبندنس (Independence)

موسم مبكر، لب أصفر



أرمكينغ (Armking)

صنف موسم متوسط



فينوس (Venüs)

نواته منفصلة عن اللب بسهولة، موسم متأخر، يُزرع في منطقة بورصة



المقاسات والعيار

العيار (ملم / غ)	النطاق
D	51-56 ملم، 85-65 غ
C	56-61 ملم، 105-85 غ
B	61-67 ملم، 135-105 غ
A	67-73 ملم، 180-135 غ
AA	73-80 ملم، 220-180 غ
AAA	80-90 ملم، 300-220 غ
AAAA	90-97 ملم، 300 غ+

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10x50x30 سم

2-3 كجم صافي، 160 كرتونة على منصة 120x100 سم

كرتون صغير 10x26x17 سم

2 كجم صافي، 420 كرتونة على منصة 120x100 سم

الزراعة والحصاد

يشارك النكتارين مع الخوخ في ظروف الزراعة نفسها؛ فالمناخ المعتدل والتبريد الشتوي الكافي والتربة الجيدة التصريف في بورصة ومرسين وأنطاليا ومانيسا تُعطي غلة جيدة. ولأن قشرته خالية من الزغب، قد يكون أكثر عرضة قليلاً من الخوخ للخدوش وحروق الشمس، لذا تُعد المناولة الحذرة أثناء الحصاد والتعبئة مهمة. تنتضج الثمار مع تحوّل لونها الأرضي، وتُقطف عادة يدوياً وعلى عدة دفعات.

مجالات الاستخدام

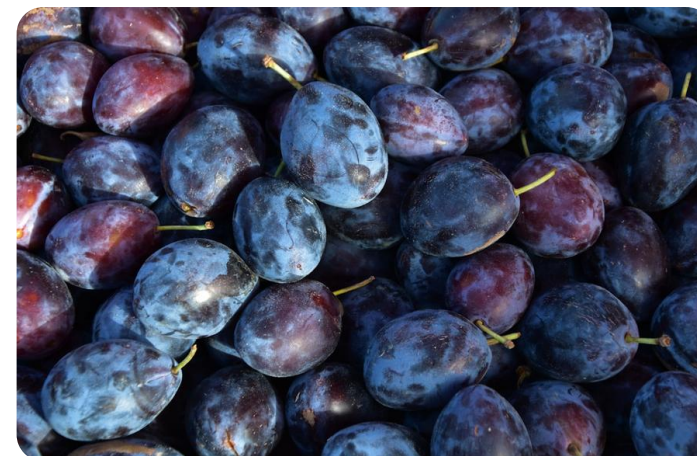
النكتارين فاكهة تُستهلك أساساً طازجة؛ ويفضل نكهته الحلو العطرية، يُستخدم في سلطات الفاكهة والحلويات وينسب أفل في التحلية بالسكر. قشرته الأرق واللameة مقارنة بالخوخ تسهل غسله وتناولها مباشرة دون تقشير. يُعد الحفاظ عليه في سلسلة التبريد بعد الحصاد مهماً لصون طراجه.

الفواكه

برقوق

برقوق شكر، برقوق جان، برقوق ثرية، برقوق مردوم، برقوق باردك، بريزيدنت، بلاك أمبر، أنجلينو

يعود أصل البرقوق إلى القوقاز وآسيا الوسطى، وقد زُرِع في أراضي الأناضول منذ أزمنة سحيقة؛ ويعكس التنوع المحلي الغني لأصنافه، من برقوق شكر إلى مردوم وباردك، تقليدًا زراعيًا مستمرًا منذ قرون في مناطق مناخية متعددة.



المناطق

هاتاي، أضنة، مرسين، إزمير، مانيسا، بورصة

نافذة الموسم

أبر – نوف

الزراعة والحصاد

تتحمل شجرة البرقوق نطاقًا مناخيًا واسعًا، لذا يُزرع في مناطق متنوعة تمتد من سهول هاتاي وأضنة ومرسين الحارة إلى مناخ إزمير ومانيسا وبورصة المعتدل، ما يتيح امتداد موسم الحصاد من الربيع حتى الخريف. تُقطف الأصناف المبكرة وهي لا تزال خضراء بطعم حامض، بينما تُترك الأصناف المتأخرة على الشجرة حتى تكتمل نضجها وتكتسب لونها الداكن ونسبة سكرها العالية. ونظرًا لقوامه الطري الحساس، يُحصد البرقوق عادة يدويًا وعلى عدة دفعات، ويطلب مناولة عناية خاصة بعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

يُستهلك البرقوق أساسًا طازجًا؛ وتُؤكل الأصناف المبكرة الحامضة أحيانًا مملحة أو منقوعة في محلول ملحي، وهي طريقة تقليدية توازن حموضة الثمرة. أما الأصناف الناضجة الحلوة فتُستهلك طازجة مباشرة؛ كما يُستخدم البرقوق على نطاق واسع في البرقوق المجفف والمربى والمرملاد والكمبوت (الحوشاف). ويؤدي التبريد السريع بعد الحصاد والحفاظ على سلسلة التبريد دورًا مهمًا في صون طراوة وقوام هذه الثمرة الطرية.

المقاسات والعيار

العيار (ملم)	النطاق
6	44-47 ملم
8	50-53 ملم
10	57-60 ملم
12	63-67 ملم
14	70-73 ملم

خيارات التغليف

كرتون بطيقة واحدة 10×50×30 سم
2-3 كجم صافي، 160 كرتونة على منصة 120×100 سم

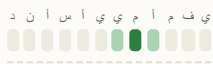
صندوق كرتون منقّب 2.5 كجم
خيار تعبئة صغيرة

كرتون 40×30 سم
5 كجم صافي، تنسيق الشحن بالجملة

الأصناف البارزة

برقوق شكر

أول صنف برقوق في الموسم،
صغير الحجم وعالي نسبة السكر...



برقوق جان

موسم مبكر، حامض وهو أخضر،
يحلو مع النضج



برقوق ثرية

كبير الحبة، حامض قبل النضج التام،
موسم متوسط



برقوق مردوم

لونه بين البنفسجي والأحمر، صنف
متأخر الموسم



برقوق باردك

شكل يشبه الكاس، كبير الحبة، صنف
متأخر الموسم



بريزيدنت (President)

صنف تصدير متأخر؛ كبير الحبة
بقشرة بنفسجية داكنة



بلاك أمبر (Black Amber)

قشرة بنفسجية داكنة إلى سوداء،
صنف تصدير عالمي



أنجلينو (Angeleno)

موسم متأخر جدًا، قشرة بنفسجية
داكنة



الفواكه

بطيخ

كريمسون سويت، لؤلؤة سوداء، بطيخ صغير

يُعد البطيخ منذ العهد العثماني فاكهة الصيف المنعشة التي لا غنى عنها؛ وتشتهر مناطق مختلفة من الأناضول بأصناف بطيخ خاصة بها.



المناطق

أنطاليا، أضنة، مرسين، إزمير، بورصة

نافذة الموسم

أبر – أكت

الأصناف البارزة

كريمسون سويت

قشرة خضراء فاتحة بخطوط داكنة، شكل بيضاوي، 8-12 كجم؛ الصنف الأكثر انتشارًا في العالم، الصنف الرئيسي للتصدير، يبدأ في أنطاليا في أبريل ثم أضنة والمناطق الأخرى حتى الخريف

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

لؤلؤة سوداء

قشرة داكنة خضراء-سوداء بلا خطوط، لب أحمر قاني، حبة كبيرة؛ الأنواع بلا بذور شائعة

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

بطيخ صغير

حجم صغير (1.5-4 كجم)، غالبًا بلا بذور، ينضج مبكرًا

ي ف م أ م ي ي أ س أ ن د

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (كجم)
عيار قياسي/صغير-متوسط	3-8 كجم
عيار متوسط-كبير	8-10 كجم
عيار كبير	10-12 كجم+
بطيخ صغير/بلا بذور	1-4 كجم

خيارات التغليف

تحميل سائب في الشاحنة/الحاوية

تحميل مباشر دون فصل فردي للثمار

بين على منصة 500-1000 كجم

تنسيق شحن بالجملة على منصات، يُنزل برافعة شوكة

كرتون 230x400x600 ملم

15 كجم صافي، الكرتون القياسي للتصدير

البطيخ الصغير: كرتون من 2-4 حبات

بحماية فردية

الزراعة والحصاد

البطيخ من فصيلة القرعيات الحساسة للحرارة، ويحتاج إلى مناخ حار وأشعة شمس وفيرة؛ وتوفر سهول أنطاليا وأضنة ومرسين الحارة ظروفًا مناسبة للإنتاج في الحقل المفتوح والبيوت المحمية على حد سواء. يتيح الإنتاج الشائع في البيوت المحمية في أنطاليا حصادًا أبكر مقارنة بالحقل المفتوح. يفتتح الموسم في أبريل بإنتاج البيوت المحمية في أنطاليا؛ وفي مايو يدخل حصاد الحقول المفتوحة في أضنة — إذ توفر أضنة وحدها نحو خمس إنتاج تركيا من البطيخ. ومع تقدم الصيف ينتقل الحصاد إلى إزمير والمناطق الداخلية، ثم إلى بورصة وبيلاجيك وتراقيا، فيستمر العرض دون انقطاع حتى الخريف. يُقَمّ النضج من خلال اصفرار البقعة التي تلامس التربة (بقعة البطن)، وجفاف المحلاق عند طرف الساق، والصوت الأجوف الذي يصدر عند طرق القشرة؛ وتُعطَف الثمار يدويًا بالقطع.

مجالات الاستخدام

البطيخ فاكهة تُستهلك شبه كاملة طازجة، وتشتهر بمحتواها العالي من الماء الذي يمنح شعورًا بالانتعاش في أشهر الصيف؛ كما يُستخدم مقطعًا إلى شرائح أو مكعبات في سلطات الفاكهة. بحمي سمك القشرة ومئاتها الثمرة إلى حد كبير من الصدمات أثناء النقل. يُنصح بحفظه في الثلاجة بعد التقطيع للحفاظ على طازجته.

الفواكه

شمام

كركاغاتش (التينباش)، كالافي، غالبا، أناناس، ببيل دي سابو

يحتل الشمام مكانة مهمة في ثقافة الزراعة الأناضولية القديمة؛ وترتبط مناطق مثل مانيسا كركاغاتش اسمها بصنف الشمام الخاص بها.



المناطق

أنطاليا، أضنة، مرسين، مانيسا

نافذة الموسم

يون — فبر

الزراعة والحصاد

الشمام، شأنه شأن البطيخ، نبات يحتاج إلى مناخ حار وأشعة شمس وفيرة؛ وتناسب أجواء أنطاليا وأضنة ومرسين ومانيسا الصيفية الحارة الجافة زراعة أصناف الشمام سميكة القشرة القابلة للتخزين الطويل. يُفَعَّم النضج عادة من خلال سهولة انفصال الساق، وتغيّر لون القشرة، وظهور الرائحة المميزة؛ وتُقطف الثمار يدويًا بالقطع. يمكن للأصناف المتأخرة سميكة القشرة أن تُحفظ لأشهر في أماكن باردة وجافة بعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

الشمام فاكهة تُستهلك إلى حد كبير طازجة؛ فتُقدّم مقطّعة إلى شرائح وتُزكّل بمفردها، كما تُقدّم في أطباق الفاكهة، وفي بعض المناطق تُقدّم مع الجبن. تُحصد الأصناف رقيقة القشرة والعطرية عادة لتُستهلك سريعًا، بينما تناسب الأصناف سميكة القشرة التخزين والنقل لمدة أطول. حفظها في البرودة بعد التقطيع يحافظ على طراحتها.

المقاسات والعيار

العيار (الوزن)	النطاق
عيار 10-9	750-1050 غ، نوع بيل دي سابو، حجم متوسط
عيار 8-6	1050-1700 غ، نوع بيل دي سابو، حجم كبير
عيار 8-6 (غالبا/كانتالوب)	550-850 غ

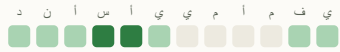
خيارات التغليف

كرتون 10 كجم بطيئة واحدة
3-6 حبات حسب العيار، نوع بيل دي سابو كبير الحجم
كرتون شبكي 5 كجم صافي
نوع غالبا/كانتالوب، ~112-120 كرتونة على منصة 100×120 سم
بين 300-400 كجم
تحميل سائب على منصات نقالة
شبكة تجزئة لشرة واحدة
عند الطلب

الأصناف البارزة

كركاغاتش (التينباش)

قشرة سميكة، لب أبيض وعصيري، يُخزّن لفترة طويلة؛
الصنف الرئيسي للتصدير



كالافي (Kallavi)

شكل بيضاوي، لب أبيض، مذاق ونكهة متوازنان، مدة
صلاحية طويلة



غالبا (Galia)

حجم صغير، قشرة رقيقة شبكية، عطري



أناناس (Ananas)

أثار قصوص خضراء على قشرة صفراء؛ صنف مائدة
عطري



ببيل دي سابو (Piel de Sapo)

طراز إسباني؛ مدة صلاحية طويلة، إنتاج موجه للتصدير



الفواكه

تفاح

جالا، ستاركينغ، جولدن ديليشس، جراني سميث، فوجي، بينك ليدي

يُعتقد أن الأسلاف البرية للتفاح تطورت في منطقة تمتد من آسيا الوسطى إلى الأناضول؛ وتُعد الأناضول منذ آلاف السنين مركزاً مهماً لزراعة التفاح.



المناطق

إزمير، مانيسا، أنطاليا، إسبارة

نافذة الموسم

أغسطس - فبراير

الزراعة والحصاد

التفاح فاكهة تحتاج إلى تبريد شتوي وتُعطى نتائج أفضل من حيث اللون ونسبة السكر في المناطق ذات الفارق الواضح بين حرارة النهار والليل؛ وتوفر المناطق الداخلية الأكثر ارتفاعاً وبرودة في إزمير ومانيسا وأنطاليا بساتين مناسبة لهذا الغرض. يُحصد الثمر عادةً يدوياً؛ ويختلف توقيت الحصاد حسب الصنف، لكنه يُحدّد بمعايير مثل لون القشرة الأرضي والصلابة ونسبة السكر. يمكن للتفاح المقطوف في الوقت الصحيح والمحفوظ في ظروف جيدة داخل مستودعات التبريد أن يحافظ على طزاجته لأشهر عديدة.

مجالات الاستخدام

للتفاح استخدام واسع يتصدره الاستهلاك الطازج؛ كما يُستخدم بشكل شائع في عصير الفاكهة وديس التفاح والتفاح المجفف وصناعة الحلويات والفطائر. يمكن للأصناف المخزنة في مستودعات تبريد ذات جو متحكم به أن تُطرح في السوق على مدار العام حتى خارج موسم الحصاد؛ ما يجعل التفاح من الفواكه ذات العمر الافتراضي الطويل.

المقاسات والعيار

النطاق	الفطر (ملم)
غالا، بينك ليدي - الحد الأدنى للدرجة الأولى/الثانية	55-60 ملم
غالا، بينك ليدي - الدرجة الممتازة / ستاركينغ، فوجي - الدرجة الأولى/الثانية	60-70 ملم
ستاركينغ، فوجي - الدرجة الممتازة، المقاس القياسي للسوق	70-90 ملم
عار كبير، بطلب خاص	90-125 ملم

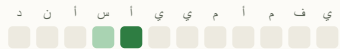
خيارات التغليف

كرتون 18×30×50 سم بطبقتين
10 كجم صافي، 100 كرتونة على منصة 120×100 سم
كرتون تسكوبي بأربع طبقات
18 كجم صافي، 60 كرتونة على منصة 120×100 سم
كرتون 28×33×40 سم
18 كجم صافي، 80-210 ثمرة للكرتونة حسب العيار
صندوق بلاستيكي
بديل للسوق المحلي والتحن قصير المسافة

الأصناف البارزة

جالا (Gala)

موسم مبكر - متوسط



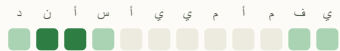
ستاركينغ (Starking / Red Delicious)

موسم متوسط إلى متأخر



جولدن ديليشس (Golden Delicious)

صنف متأخر يُباع من المخزون طوال العام



جراني سميث (Granny Smith)

حامض المذاق، حصاد متأخر



فوجي (Fuji)

من أكثر أصناف التفاح استهلاكاً في العالم؛ موسم متأخر، عمر تخزيني طويل



بينك ليدي (Pink Lady)

من أكثر الأصناف تأخراً في الحصاد، موسم متأخر



الفواكه

كمثرى

أكجا، سانتا ماريا، كارمن، ديفيجي

الكمثرى من أقدم أنواع الفاكهة التي تُزرع في الأناضول منذ آلاف السنين؛ وتنمو أنواع الكمثرى البرية ضمن النباتات الطبيعية في القوقاز والأناضول.



المناطق

إزمير، مانيسا، بورصة

نافذة الموسم

يون – نوف

الأصناف البارزة

كارمن (Carmen)

قشرة حمراء، موسم متوسط



ديفيجي

موسم متأخر، لب صلب، يُخزن لفترات طويلة



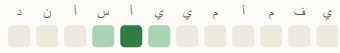
أكجا (Akça)

صنف محلي مبكر يفتح الموسم



سانتا ماريا

موسم مبكر-متوسط، عصيرية وذات نكهة عطرية



المقاسات والعيار

النطاق	القطر (ملم)
عيار صغير-متوسط، الدرجة الأولى/الثانية	55-60 ملم
عيار متوسط، الحد الأدنى للدرجة الممتازة	60-70 ملم
عيار كبير، الدرجة الممتازة، المقاس القياسي للسوق	70-95 ملم

خيارات التغليف

صينية بطيئة واحدة 10×60×40 سم

7 كجم صافي، 100 صينية على منصة 120×100 سم

صينية بطيئة واحدة 10×50×30 سم

4-5 كجم صافي، 160 صينية على منصة 120×100 سم

صينية كرتون بـ 70 حبة

تحضير ما قبل التجزئة، 70 ثمرة للكرتونة

الزراعة والحصاد

تحتاج شجرة الكمثرى إلى تبريد شتوي وتنمو جيدًا في المناخات المعتدلة الباردة؛ وتتيح الخصائص المناخية في إزمير ومانيسا وبورصة، التي تجمع بين تبريد شتوي كافٍ وصيف دافئ، زراعة أصناف تنضج في أوقات مختلفة. يُحصد الكمثرى عادة قبل نضجه الكامل على الشجرة، بالاعتماد على صلابته وتحول لونه الأرضي؛ وتترك أصناف كثيرة بعد الحصاد فترة لتلين وتطور نكهتها. لذلك يُعد الكمثرى من الفواكه التي تستمر في النضج بعد قطعها من الشجرة.

مجالات الاستخدام

تُستهلك الكمثرى في معظمها طازجة؛ وتُحفظ الأصناف صلبة اللحم طويلة العمر لأشهر في مستودعات التبريد، بينما تُحصد الأصناف الأكثر عصيرية لتُستهلك سريعًا. إلى جانب الاستهلاك الطازج، تُستخدم في التحلية بالسكر والمربي والحلويات. يُحدد التنضيج الصحيح بعد الحصاد (وفي بعض الأصناف تُترك في حرارة الغرفة بعد الخروج من التبريد) إلى حد كبير جودة عطر الكمثرى وقوامه.

الفواكه

سفرجل

سفرجل إشمه، سفرجل إكمك

يُعتقد أن السفرجل فاكهة قديمة أصلها من الأناضول والقوقاز؛ وقد اكتسب مكانة خاصة في مواسم الشتاء والحلويات.



المناطق

إزمير، مرسين، أوشاك

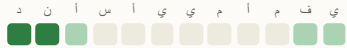
نافذة الموسم

أكتوبر - فبراير

الأصناف البارزة

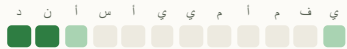
سفرجل إشمه (Eşme)

الصفة الأكثر تصديرًا، يُخزن لفترات طويلة



سفرجل إكمك (Ekmek Ayvası)

استهلاك شتوي



المقاسات والعيار

العيار (عدد/صندوق)	النطاق
14	عيار كبير، في صندوق 6-7 كجم
16-18	عيار متوسط، المقاس القياسي للسوق
20	عيار صغير

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 11x55x40 سم

6-7 كجم صافي، 80 كرتونة على منصة 120x100 سم

كرتون مزدوج الجدار (مقاوم للرطوبة)

بديل مفضل نظرًا لحساسية السفرجل للرطوبة

الزراعة والحصاد

تنمو شجرة السفرجل جيدًا في المناطق ذات الشتاء البارد والصيف المعتدل؛ وتتيح الخصائص المناخية المختلفة لإزمير ومرسين زراعة أصناف مبكرة ومتأخرة. تُعتبر الثمرة جاهزة للحصاد عندما تتحول قشرتها إلى اللون الأصفر وتصبح رائحتها المميزة واضحة؛ ويحافظ السفرجل بعد نضجه على صلابته إلى حد كبير، ما يعزز قدرته على تحمل النقل بعد الحصاد. يتم الحصاد عادة في الخريف ويدويًا.

مجالات الاستخدام

خلافًا للتفاح والكمثرى، يُستهلك السفرجل غالبًا مطبوخًا وليس نيئًا؛ ويُستخدم على نطاق واسع في المربي والمرملاد والحلويات والتحلية بالسكر، كما يدخل في بعض الأطباق المطبوخة. بفضل قوام لحمه الصلب ومحتواه المنخفض من الرطوبة، يمكن حفظه لفترة طويلة في مستودعات التبريد، ما يتيح طرحه في السوق طوال أشهر الشتاء.

الفاكهة

كاكا (خرما)

طراز فويو (يُؤكل صلبًا)، طراز هاتشيا

نشأت الكاكا في شرق آسيا ودخلت الأناضول عبر البحر الأسود، ومن هنا جاء اسمها التركي «خرما طرايزون»؛ وقد انتقل الإنتاج اليوم أساسًا إلى منطقة المتوسط، وأصبحت الفاكهة — المعروفة محليًا أيضًا باسم «فاكهة الجنة» — من رموز مائدة الخريف.



المناطق

أضنة، مرسين، هاتاي

نافذة الموسم

أكتوبر - ديسمبر

الزراعة والحصاد

تنمو الكاكا جيدًا في المناخات المعتدلة؛ وبعد تساقط أوراق الشجرة في الخريف تبقى الثمار البرتقالية الزاهية ظاهرة على الأغصان. وينتج خريف أضنة ومرسين وهاتاي الطويل المعتدل اكتمال اللون والنكهة. يُقطف المحصول بالمقص مع العنق عندما تكتمل ألوان الثمرة وهي لا تزال صلبة؛ تُستهلك الطرز القابضة بعد ليونتها التامة، بينما يمكن أكل طرز فويو غير القابضة صلبة كالتفاح. ولرقة القشرة تُفضّل التعبئة في صوانٍ بطبقة واحدة.

مجالات الاستخدام

تُستهلك الكاكا طازجة في الغالب: تُقطع طرز فويو الصلبة أو تُقضم كالتفاح، بينما تُؤكل طرز هاتشيا القابضة بالملعقة بعد ليونتها التامة. وتُجفف الفاكهة أيضًا فتُحفظ مجففة طوال الشتاء. ويمدّد التخزين المبرد نافذة التوريد حتى نهاية ديسمبر؛ والتعبئة في صوانٍ بحماية فردية هي معيار التصدير.

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (غ)
عيار صغير	50-90 غ
عيار متوسط	125-190 غ
عيار كبير، الوزن التجاري النموذجي (قطر 6-8 سم)	220-300 غ

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم
3-4 كجم صافي، كل ثمرة بحماية فردية في صينية، 144 كرتونة على منصة 120×100 سم

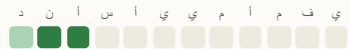
تبريد مسبق بـمسلسلة التبريد

تبريد سريع بعد الحصاد ثم نقل عند 2-0 درجة مئوية

الأصناف البارزة

طراز فويو (غير قابض)

طراز مائدة يؤكل صلبًا؛ البند الرئيسي للتصدير



طراز هاتشيا (قابض)

الطرز الكلاسيكي يؤكل بعد ليونته التامة



الفواكه

كيوي

هايوارد، غولد كيوي، غرينلايت

دخل الكيوي تركيا في أواخر الثمانينيات وانتشر سريعًا على طول الشريط الساحلي المعتدل الرطب لمرمرة وشرق البحر الأسود؛ ويالوفا وأوردو هما اليوم مركزا الإنتاج.



المناطق

يالوفا، أوردو، بورصة

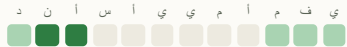
نافذة الموسم

أكت – مار

الأصناف البارزة

هايوارد (Hayward)

أكثر أصناف الكيوي انتشارًا في العالم؛ حصاد أكتوبر-نوفمبر وتوريد من المخازن حتى الربيع



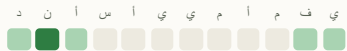
غولد كيوي (Gold Kiwi)

لب أصفر، قشرة ملساء، أحلى مذاقًا



غرينلايت (Greenlight)

لب أخضر، نوع ميكرو الموسم



المقاسات والعيار

رمز العيار	النطاق
23	125-135 غ
27	105-115 غ
33	85-95 غ
39	75-80 غ
46	65-70 غ

خيارات التغليف

صينية 3 طبقات 18x30x50 سم

9 كجم صافي، 80 صينية على منصة 120x100 سم

صينية بطبقة واحدة 18x40x60 سم

3 كجم صافي، 240 صينية على منصة 120x100 سم

صندوق سائب 22x30x40 سم

9 كجم صافي، 100-60 صندوق للمنصة

الزراعة والحصاد

الكيوي نبات متسلق يحتاج مناخًا معتدلًا رطبًا وفترة نمو طويلة خالية من الصقيع؛ ويناسب مناخ يالوفا وأوردو الملطف بالبحر ونظام أمطارهما بساتين الكيوي جيدًا. تُربى الكروم على أنظمة العرائش (البرغولا)؛ وتُحصد الثمار يدويًا دفعة واحدة في أكتوبر-نوفمبر عندما تبلغ المادة الجافة/المسكر القيم المستهدفة. ولأن الكيوي ينضج بعد القطف، يمكن للثمار المقطوفة في التوقيت الصحيح أن تُحفظ في التبريد شهورًا.

مجالات الاستخدام

يُستهلك الكيوي طازجًا في الغالب؛ ويغناه بفيتامين C يُعد من فواكه الشتاء المطلوبة. ويمكن بالتخزين في ظروف مضبوطة توريده إلى الأسواق حتى الربيع، بعد موسم الحصاد بكثير — وهي ميزة في تصدير الشتاء وأوائل الربيع. يُشحن صلبًا ويلين بحرارة الغرفة قبل الاستهلاك.

التقويم الموسمي

ديس	نوف	أكت	سبت	أغس	يول	يون	ماي	أبر	مار	فبر	ينا	
												بطاطس
												الفواكه
												كرز
												كرز حامض (فيشنه)
												عنب
												تين
												مشمش
												رمان
												فراولة
												خوخ
												نكتارين
												برقوق
												بطيخ
												شمام
												تفاح
												كمثرى
												سفرجل
												كاكا (خرما)
												كيوي

ديس	نوف	أكت	سبت	أغس	يول	يون	ماي	أبر	مار	فبر	ينا	
												الحمضيات
												يوسفي
												برتقال
												ليمون
												غريب فروت
												الخضروات
												طماطم
												فلفل
												خيار
												بادنجان
												كوسة
												خس
												سبانخ
												قرنبيط
												ملفوف أبيض
												ملفوف أحمر
												كزّاث
												جزر
												ثوم
												بصل جاف



امسحوا رمز QR لزيارة موقعنا

قد تتغير المعلومات الموسمية في هذا الكتالوج بحسب الظروف المناخية للسنة؛ تواصلوا معنا لمعرفة التوافر الحالي.



MG SARIKAYA

التواصل

Kocatepe Mah.، سوق بيرم باشا المركزي

المحل رقم 304

34045 بيرم باشا / إسطنبول، تركيا

+90 534 585 09 44

info@mcsarikayagida.com

www.mcsarikayagida.com