

MG SARIKAYA



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Доставляем аграрную силу Турции на столы мира

С 1940-х годов

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

Содержание

MC SARIKAYA GIDA

О нас	3
Наш процесс контроля качества	4
Наш экспорт и целевые рынки	5
Наши стандарты отгрузки	6
Сезонный календарь	46

Цитрусовые

Мандарин	8
Апельсин	9
Лимон	10
Грейпфрут	11

Овощи

Томаты	13
Перец	14
Огурец	15
Баклажан	16
Кабачок	17
Салат латук	18
Шпинат	19
Цветная капуста	20
Белокочанная капуста	21
Краснокочанная капуста	22
Лук-порей	23
Морковь	24
Чеснок	25
Репчатый лук	26
Картофель	27

Фрукты

Черешня	29
Вишня	30
Виноград	31
Инжир	32
Абрикос	33
Гранат	34
Клубника	35
Персик	36
Нектарин	37
Слива	38
Арбуз	39
Дыня	40
Яблоко	41
Груша	42
Айва	43
Хурма	44
Киви	45

MC SARIKAYA GIDA

О нас

Опираясь на семейный опыт поколений, восходящий к 1940-м годам, MC Sarıkaya Gıda поставляет тщательно отобранные свежие фрукты и овощи из самых плодородных регионов Турции на внутренний и мировые рынки. Наша история тянется от торговли с ручной тележки на исторических оптовых рынках Стамбула до сегодняшней экспортной операции с холодовой цепью; Gül Tarım Ürünleri, хранящая корни семьи, по сей день работает в точке №304 рынка фруктов и овощей Байрампаша.

Сегодня мы отгружаем 135 сортов по 36 видам продукции из 20 регионов; каждая партия проходит контроль калибра, зрелости и внешнего качества и упаковывается по спецификации рынка. Непрерывная холодовая цепь, гибкое планирование вида транспорта (авто, море, авиа или комбинированно) и своевременная поставка — неизменные стандарты каждой отгрузки. От России и СНГ до Ближнего Востока, Залива и Европы мы строим долгосрочные партнёрства, основанные на доверии.

Широкая сеть поставок в разных регионах производства Турции круглый год обеспечивает разнообразие продукции и бесперебойные поставки.

50+

лет опыта

36

видов продукции

135

сортов

20

регионов поставки

ПЯТЬ ШАГОВ ОТ ПОЛЯ ДО СТОЛА

01

Закупка

02

Контроль
качества

03

Упаковка

04

Холодовая
цепь

05

Отгрузка



Ценности поколений: доверие, качество, честность.

Наш процесс контроля качества

Продукция проходит несколько этапов контроля — от региона поставки до отгрузки. Этот процесс гарантирует свежесть продукции и её соответствие стандартам:

1

Закупка и отбор

Продукция от наших партнёров-производителей оценивается непосредственно на месте на предмет зрелости и соответствия визуальным стандартам.

2

Калибровка и сортировка

Продукция сортируется по размеру, цвету и степени зрелости для обеспечения однородности партии.

3

Упаковка по стандартам

Каждый продукт упаковывается в упаковочный материал, соответствующий официальным нормам упаковки в торговле свежими фруктами и овощами.

4

Холодная цепь и хранение

До отгрузки продукция хранится на холодильном складе, транспортировка осуществляется рефрижераторными контейнерами с непрерывной холодной цепью.

Наш экспорт и целевые рынки

Помимо поставок на внутренний рынок Турции, мы стремимся выйти на экспортные рынки — прежде всего в Россию, страны Ближнего Востока/Персидского залива, а также на европейские и другие мировые рынки, и открыты к международному сотрудничеству.

1

Европа и Балканы

Преимущественно авторефрижераторные перевозки; подготовка по стандартам калибровки и маркировки розничных сетей.

2

Россия и СНГ

Крупнейший традиционный рынок турецкой плодоовощной продукции; высокообъёмный регулярный спрос на цитрусовые, томаты и виноград.

3

Ближний Восток и Залив

Сильный спрос на цитрусовые и косточковые; комбинации авто-, морских реф- и авиаперевозок в зависимости от маршрута и продукта.

4

Дальние рынки

Преимущественно рефконтейнерные отгрузки в Восточную Азию и другие заморские рынки, при необходимости — с поддержкой авиакарга.

Практика отгрузок

- Загрузка авторефрижератора: примерно 20-22 тонны / 33 европаллеты
- 40-футовый рефконтейнер: 20-24 паллеты в зависимости от продукта, с записью температуры

- Возможность сборных (mixed) паллет и контейнеров
- Гибкость условий поставки: EXW, FOB, CIF, DAP
- Упаковка под частной маркой (private label) по требованию покупателя

Наши стандарты отгрузки

Сохранение свежести фруктов и овощей от источника до пункта назначения — основа планирования наших поставок.

1

Паллетирование

Паллеты 80×120 см EUR и 100×120 см ISO; уголки и обвязка, возможны сборные паллеты.

2

Холодовая цепь

Предварительное охлаждение и перевозка при 0-14°C в зависимости от группы продукции; по запросу — отчёт с регистратора температуры.

3

Вместимость

Авторефрижератор примерно 20-22 тонны / 33 европаллеты; 40-футовый рефконтейнер — 20-24 паллеты.

4

Планирование вида транспорта

Вид транспорта не фиксирован: авторефрижератор, морской рефконтейнер, авиакарга или комбинированная перевозка выбираются с учётом пункта назначения, срока хранения продукта и требуемой даты поставки.



Цитрусовые

4 видов · 30 сортов

ЦИТРУСОВЫЕ

Мандарин

Михо Васе, Окицу, Примасол, Сацума, Добаши Бени, Клементин, Фремонт, Нова, У. Мюркотт, Миннеола, Танго

Родина мандарина — Юго-Восточная Азия; цитрусовые деревья, попавшие на средиземноморское побережье в османскую эпоху, со временем стали неотъемлемой частью зимней плодовой культуры Турции.



РЕГИОНЫ

Мерсин, Адана, Анталя, Измир

СЕЗОННОЕ ОКНО

Сен – Апр

Выращивание и сбор урожая

Мандарин выращивается в открытом грунте вдоль средиземноморского побережья, для которого характерны мягкие зимы и продолжительный солнечный день; промышленное тепличное выращивание цитрусовых распространено мало, деревья предпочитают прибрежные равнины и предгорья с низким риском заморозков. От посадки саженца до первого товарного урожая обычно проходит несколько лет, а полную урожайность деревья набирают по мере взросления. Сбор урожая проводится вручную, с использованием секатора, чтобы не повредить плод и сохранить кожуру; каждый сорт собирают в своём окне зрелости, ориентируясь на цвет кожуры и баланс сахара и кислоты.

Сферы применения

Мандарин выращивается преимущественно для потребления в свежем виде; благодаря лёгкой очистке и наличию бессемянных сортов он воспринимается как удобный фрукт для непосредственного употребления, а также используется в десертах, салатах и для отжима сока. Экспортные рынки обычно предъявляют спрос на плоды стандартного калибра, с блестящей кожурой и длительным сроком хранения; хранение в холодной цепи после сбора урожая и бережная транспортировка играют решающую роль в сохранении кожуры и качества плода.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
1-XXX	78 мм и более
1 / 1-X	63-74 мм
2	58-69 мм
4	50-60 мм
5	46-56 мм
7	41-48 мм
8	39-46 мм
10	35-42 мм

Варианты упаковки

- гофрокороб 5 кг
С вентиляционными отверстиями, отгрузка на паллетах
- картон или сетчатый мешок 10/15 кг
Оптовая отгрузка на паллете 100x120 см
- розничная сетка или флоу-пак 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Михо Васе
Очень ранний сезон, тип Сацума

я ф м а м и и а с о н д

Окицу
Ранний сезон, тип Сацума

я ф м а м и и а с о н д

Примасол
Ранний сезон, малокосточковый

я ф м а м и и а с о н д

Сацума
Тонкая кожура, без косточек

я ф м а м и и а с о н д

Добаши Бени
Тёмная оранжево-красная кожура, тип...

я ф м а м и и а с о н д

Клементин
Легко чистится, без косточек

я ф м а м и и а с о н д

Фремонт
Гибрид Клементина и Понкана, средний сезон

я ф м а м и и а с о н д

Нова
Оранжево-красная кожура

я ф м а м и и а с о н д

У. Мюркотт
Поздний сезон, насыщенно сладкий

я ф м а м и и а с о н д

Миннеола
Танжело (мандаринxгрейпфрут...)

я ф м а м и и а с о н д

Танго
Без косточек, очень поздний сезон

я ф м а м и и а с о н д

ЦИТРУСОВЫЕ

Лимон

Майер, Интердонато, Ламас, Кутдикен, Эурека

Лимонные деревья веками выращиваются на побережье Турции под щедрым солнцем Средиземноморья; то, что лимон — один из немногих плодов, урожай которых можно собирать круглый год, придаёт ему особое место в экспорте.



РЕГИОНЫ

Мерсин, Адана, Анталия, Мугла, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО

Весь год

Выращивание и сбор урожая

Лимон — один из наиболее чувствительных к холоду видов цитрусовых, поэтому его выращивают в открытом грунте вдоль прибрежной полосы с низким риском заморозков; смягчённый морем зимний климат играет решающую роль при выборе места для сада. Особенность лимонного дерева в том, что в течение года оно цветёт несколько раз, из-за чего разные сорта созревают в разные месяцы. Плоды собирают вручную; цвет и плотность кожуры служат главными ориентирами для определения времени сбора урожая.

Сферы применения

Помимо потребления в свежем виде, лимон широко используется на кухне: его сок и цедру добавляют в салаты, напитки, маринады и десерты. В промышленности лимон также идёт на производство лимонного сока и эфирного масла. Экспортные рынки, как правило, предпочитают плоды с плотной кожурой, сочные и с длительным сроком хранения; при хранении в подходящих условиях после сбора лимон способен сохранять свежесть относительно дольше многих других фруктов.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
0	79-90 мм
1	72-83 мм
2	68-78 мм
3	63-72 мм
4	58-67 мм
5	53-62 мм
6	48-57 мм
7	45-52 мм

Варианты упаковки

картонный короб 40×30×18 см
10 кг нетто, 100 коробов на паллете 100×120 см

розничная сетка 0,5-1 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Майер

Самый ранний лимон сезона, с тонкой кожурой



Интердонато

Ранний сезон



Ламас

Зимний сезон, урожай собирают с ноября по февраль



Кутдикен

Самый распространённый в Турции сорт лимона; поставляется из...



Эурека

Летний лимон; летнее звено круглогодичной цепочки поставок





Грейпфрут

Стар Руби, Руби Ред, Рио Ред, Уайт Марш, Хендерсон

Грейпфрут появился в Средиземноморском регионе в начале XX века; сегодня он занимает важное место в экспортном портфеле цитрусовых Турции.

Мерсин, Адана, Хатай

Ноя – Мар

Грейпфрут требует больше суммы тепла, чем другие виды цитрусовых, поэтому в Турции его выращивают преимущественно в открытом грунте в прибрежных районах Средиземноморья с самым жарким и продолжительным летом. Деревья грейпфрута обычно крупнее и раскидистее по кроне, чем другие цитрусовые. Плоды собирают вручную; у сортов с красной мякотью насыщенность внутреннего цвета и баланс сахара и кислоты — главные ориентиры при определении времени сбора урожая.

Грейпфрут выращивают в первую очередь для потребления в свежем виде; помимо употребления дольками на завтрак, его также используют для сока и добавляют в салаты. Сорта с красной мякотью благодаря яркому внутреннему цвету и относительно более сладкому профилю предпочтительны на свежем рынке, тогда как сорта с белой мякотью ценятся за более резкий, классический вкус грейпфрута. Экспортные рынки обычно спрашивают плоды крупного калибра с плотной кожурой; хранение в холодной цепи после сбора урожая способствует сохранению относительно длительного срока годности грейпфрута.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
0	139 мм и более
1	109-139 мм
3	93-110 мм
4	88-102 мм
5	84-97 мм
6	81-93 мм
8	73-85 мм
9	70-80 мм

Варианты упаковки

картонный короб 40×60×18/21 см

15 кг нетто, 55 коробов на палете 100×120 см

вентилируемый телескопический короб (15-20 кг)

Распространённый альтернативный формат на международных рынках

Основные сорта

Стар Руби

Красная мякоть



Руби Ред

Красно-розовая мякоть, близкий родственник Стар Руби



Рио Ред

Красная мякоть, сладкий



Уайт Марш

Белая мякоть, без косточек



Хендерсон

Ранний сезон, красная мякоть







Томаты

Кистевые, черри, розовые

Томат — растение южноамериканского происхождения; в Анатолию он попал в XVIII веке, вошёл в османскую кухню в XIX веке, а сегодня Турция входит в число ведущих мировых производителей томатов.

Анталья, Мерсин, Мугла

Весь год

В Анталии и Мерсине томат в основном выращивают под стеклянным или плёночным укрытием, по шпалерной системе с подвязкой к шнуру; растение периодически формируют и подвязывают, поддерживая вертикальный рост. Тепличное производство благодаря контролю температуры и влажности продлевает период сбора урожая, тогда как выращивание в открытом грунте включается прежде всего в жаркие летние месяцы. Урожай собирают вручную и поэтапно, в зависимости от степени зрелости плода, что позволяет получать несколько сборов с одной кисти.

Томат — базовый овощ, присутствующий практически в каждом блюде турецкой кухни: его едят сырым в салатах, готовят в блюдах, а также перерабатывают в томатную пасту и соусы. На экспортных рынках предпочтение отдают подаче на кисти, создающей ощущение свежести, тогда как томаты черри воспринимаются как перекус и гарнир, а розовые томаты — благодаря низкой кислотности — считаются подходящими для употребления в сыром виде. Сохранение холодной цепи после сбора урожая важно для длительного поддержания качества плодов.

Диаметр (мм)	Диапазон
47-57 мм	Мелко-средний калибр
57-67 мм	Средний калибр, наиболее востребованный
67-82 мм	Крупный калибр
82-102 мм	Очень крупный калибр

**гроздевые/розовые томаты: перфорированный моющийся
пластиковый ящик 5/6 кг**
С вентиляцией, отгрузка на паллетах

черри-томаты: прозрачный клэмшелл 250/500 г
6-12 клэмшеллов в коробе

универсальный овощной короб 40×30×14/18/24 см
1-4 слоя, 6-7 кг, 80-120 коробов на паллете 100×120 см

Кистевые томаты

Тепличное выращивание, доступны круглый год благодаря поставкам из разных регионов



Томаты черри

Тепличное выращивание, доступны круглый год благодаря поставкам из разных регионов



Розовые томаты

Тепличное выращивание, сладкий сорт с низкой кислотностью; доступны круглый год благодаря поставкам из разных регионов



ОВОЩИ

Перец

Капия, болгарский, длинный острый, Чарльстон

Перец вошёл в анатолийскую кухню в османскую эпоху благодаря средиземноморским торговым путям; сегодня, особенно в регионе Анталии, значительная часть производства ведётся под укрытием (в теплицах).



РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Адана

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Выращивание и сбор урожая

Перец в Анталии и Мерсине выращивают как в теплицах, так и в открытом грунте; это растение любит тёплый и солнечный климат. При тепличном выращивании рассаду высаживают с определённым междурядьем, а растение направляют по шпалере для вертикального роста, что улучшает проветривание и снижает риск заболеваний. В открытом грунте наблюдается рост урожайности прежде всего в летние месяцы. Урожай собирают вручную, срезая плоды вместе с плодоножкой, когда они достигают нужного цвета и размера.

Сферы применения

Сорта перца широко используются в турецкой кухне как в сыром, так и в приготовленном виде. Перец Капия применяют для жарки, запекания на углях и приготовления пасты; болгарский перец фаршируют и готовят в блюдах с начинкой; длинный острый перец употребляют жареным и в качестве гарнира. На экспортных рынках яркость окраски и свежий вид плодоножки служат показателями качества; быстрое охлаждение после сбора урожая способствует сохранению свежести.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм) / Длина	Диапазон
50-70 мм	Болгарский перец, мелко-средний калибр
70-110 мм	Болгарский перец, средне-крупный калибр
12-16 см	Острый/чарлистон перец, стандартная длина
16-20 см	Острый/чарлистон перец, длинный

Варианты упаковки

- перфорированный пластиковый ящик 5 кг
С вентиляцией, отгрузка на паллетах
- универсальный овощной короб 40×30×14/18/24 см
6-7 кг, 80-120 коробов на паллете 100×120 см
- розничная сетка/пакет 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Перец Капия

Красный, сладкий; в теплице круглый год, пик в открытом грунте летом



Болгарский перец

Крупный, мясистый; в теплице круглый год, пик в открытом грунте летом



Длинный острый перец

Тонкий, удлинённый; пик в открытом грунте летом, также выращивается в...



Перец Чарльстон

Крупный, слегка изогнутый; сбор в открытом грунте летом-осенью...





ОВОЩИ

Огурец

Хрустящий огурец, корнишон

Огурец веками выращивается в прохладных регионах Анатолии; благодаря современным тепличным технологиям сегодня он круглый год свежим попадает на стол.

РЕГИОНЫ

Анталья, Мерсин, Измир, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Весь год

Выращивание и сбор урожая

Хрустящий огурец в Анталье и Мерсине обычно выращивают в теплицах, направляя растение вертикально по шпалерной системе; такой метод позволяет плодам сохранять ровную форму и облегчает сбор урожая. Корнишон, напротив, чаще выращивают в открытом грунте с посадкой в междурядье, собирая плоды вручную с частой периодичностью, пока они ещё маленькие. Огурец — растение, требующее регулярного полива и быстро развивающееся, поэтому частый сбор урожая стимулирует растение к завязыванию новых плодов.

Сферы применения

Хрустящий огурец предназначен для потребления в свежем виде; его едят сырым в салатах, соусе джаджик и сэндвичах, а тонкую кожицу, как правило, не очищают. Корнишон благодаря небольшому размеру и плотной структуре подходит для засолки и используется при приготовлении ферментированных или маринованных огурцов. На экспортных рынках показателем качества у хрустящего огурца считается ровная цилиндрическая форма и блестящий зелёный цвет, а у корнишона — однородность калибра.

Калибровка и размеры

Вес / Длина	Диапазон
250-300 г	Стандартный калибр (10-12 шт.)
300-400 г	Средне-крупный калибр
400-500 г	Крупный калибр (14 шт.)
6-12 см	Мини/корнишон

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 10 кг
Отгрузка на паллетах

индивидуальная термоусадочная плёнка
Для длинноплодного огурца, по запросу, для продления срока хранения

Основные сорта

Хрустящий огурец

Тепличное выращивание, пик весной



Корнишон (засолочный огурец)

Выращивается в открытом грунте, собирается мелким для засолки



ОВОЩИ

Баклажан

Кемер, Пала, Айдын Сиях

Баклажан родом из Южной и Восточной Азии; в Анатолию он попал через Среднюю Азию и исламский мир и на протяжении веков остаётся неотъемлемым овощем анатолийской кухни.



РЕГИОНЫ

Анталья, Мерсин, Айдын

СЕЗОННОЕ ОКНО

Весь год

Выращивание и сбор урожая

Баклажан в Анталье и Мерсине выращивают как в теплицах, так и в открытом грунте; это растение любит тёплый климат и обилие солнца. При тепличном выращивании растения подвязывают к шпалерной системе для вертикального роста, а регулярной обрезкой улучшают циркуляцию воздуха; в открытом грунте посадка в междурядье повышает урожайность в летние месяцы. Урожай собирают, пока кожица плода блестящая и упругая, а семена ещё не затвердели — это обеспечивает меньшую горечь и более вкусный продукт.

Сферы применения

Баклажан — один из самых используемых овощей турецкой кухни; он служит основным компонентом множества традиционных блюд, включая карнярык, мусаку, имам баялды, запекание на углях и жарку. Удлиненная форма сорта Кемер делает его предпочтительным для блюд, разрезаемых пополам, таких как долма и карнярык, а сорт Пала со средним размером и сбалансированным соотношением мякоти подходит для запекания на углях и жарки. Показателем качества после сбора урожая считаются сохранение блеска кожицы и свежесть плодоножки.

Калибровка и размеры

Вес / Длина	Диапазон
200-300 г	Предпочтительный экспортный калибр, длина 15-20 см
300-450 г	Средне-крупный калибр
450-600 г+	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 8/10 кг
Рядная укладка, отгрузка на паллетах

Основные сорта

Кемер

Длинный, тёмно-фиолетовая кожица; широко выращивается в теплицах вдоль Средиземноморского побережья



Пала

Среднеранний сезон, чёрно-фиолетовая кожица, средний размер



Айдын Сиях

Раннеспелый сорт открытого грунта; удлиненный, тёмно-фиолетово-чёрный, мякоть не горчит; распространён в Эгейском регионе/Айдыне





ОВОЩИ

Кабачок

Кабачок цуккини

Кабачок — один из самых древних овощей анатолийского земледелия; летом он стал незаменимым продуктом на грядках и на столе.

РЕГИОНЫ

Анталья, Мерсин

СЕЗОННОЕ ОКНО

Май – Окт

Выращивание и сбор урожая

Кабачок цуккини выращивают в Анталье и Мерсине как в открытом грунте, так и под укрытием; это теплолюбивое и быстрорастущее растение. Благодаря нестелющемуся, полукустовому строению стебля возможна регулярная посадка с междурядьем, а с одного растения можно получить несколько сборов. Плоды собирают, пока они ещё молодые и с тонкой кожицей, то есть до полного созревания; такой ранний сбор положительно влияет как на вкус, так и на срок хранения.

Сферы применения

Кабачок цуккини — универсальный овощ, широко используемый в турецкой кухне как в основных блюдах, так и в закусках; он входит в число незаменимых компонентов рагу из кабачков, оладий (мюджвер), блюд с начинкой и запечённых овощных смесей. Тонкая кожица позволяет употреблять его без очистки, что упрощает подготовку. Для свежего потребления предпочтительны плоды с тонкой кожицей, блестящей поверхностью и высокой плотностью; хранение в прохладных и влажных условиях после сбора урожая помогает сохранить свежесть.

Калибровка и размеры

Длина (см)	Диапазон
14-20 см	Молодой плод, стандартный экспортный размер
20-25 см	Средний размер
10-25 см	Общий товарный диапазон (диаметр 3-10 см)

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 8/10 кг
Отгрузка на паллетах, рядная укладка

Основные сорта

Кабачок цуккини

Открытый грунт и тепличное выращивание





Айсберг, листовой салат, салат Батавия

Салат латук — ключевая листовая культура средиземноморской кухни и культуры салатов; равнина Анталии благодаря тепличному и тоннельному производству — один из ведущих регионов поставок зимнего салата в Турции.

Анталья, Мерсин, Мугла

Окт – Апр

В Анталии и Мерсине салат выращивают как под тепличным/тоннельным укрытием, так и в открытом грунте, с коротким циклом выращивания, позволяющим почти круглогодичные последовательные посадки; прохладные и влажные условия способствуют быстрому развитию хрустящих листьев, тогда как избыточная жара повышает риск преждевременного стрелкования. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности и веса, с последующим быстрым охлаждением для сохранения свежести.

Салат латук — основной ингредиент свежих салатов; айсберг предпочитают в бургерах и сэндвичах за хрустящую текстуру и нейтральный вкус, а листовой салат с более мягкой структурой листьев подходит для традиционных салатов. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана, глянец листьев и свежесть на срезе; бесперебойная холодовая цепь значительно продлевает срок хранения.

Вес кочана	Диапазон
250-350 г	Мелкий кочан
350-500 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
500-800 г	Крупный кочан

картонная коробка на 8/10/12 шт
Калибровка по количеству кочанов, экспортный стандарт

индивидуальная стрейч/плёночная упаковка
Розничный формат

перфорированный пластиковый ящик
Внутренние поставки с холодовой цепью, на паллетах

Айсберг

Тепличные поставки зимой-весной, ограниченная летняя доступность

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Листовой салат

Доступен круглый год, зимой преимущественно тепличный

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Салат Батавия

Производство преимущественно весной и осенью

Я Ф М А М И И А С О Н Д



Шпинат

Кудрявый (савойский) лист, гладкий лист, бэби-шпинат

Шпинат — один из наиболее широко потребляемых листовых овощей турецкой кухни благодаря высокой пищевой ценности; предпочитая прохладные условия выращивания, интенсивно выращивается в прибрежных регионах в зимние и весенние месяцы.

Анталья, Мерсин, Измир

Ноя – Мар

В Анталии, Мерсине и Измире шпинат — быстрорастущая листовая культура, высаживаемая последовательными циклами с осени до весны; прохладные, влажные условия способствуют развитию нежных, тёмно-зелёных листьев, тогда как жаркая погода повышает риск преждевременного стрелкования. Уборка проводится вручную или машинным способом, когда листья достигают нужной длины; более ранняя уборка подходит для бэби-шпината, а более поздняя — для шпината, предназначенного для переработки.

Шпинат используют как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой кухне; листья бэби-шпината идут в свежие салаты, а зрелые листья используются в традиционных блюдах, таких как шпинат на оливковом масле и начинки для мантов или пирогов. На экспортных рынках мытый и расфасованный бэби-шпинат востребован в сегменте готовых к употреблению салатов. Тёмно-зелёный цвет и тургор листьев считаются показателями качества; быстрое охлаждение после уборки — ключевой фактор сохранения свежести.

Длина листа	Диапазон
5-10 см	Бэби-лист, салатный сорт
10-20 см	Стандартный размер пучка
20 см+	Крупный лист, для переработки

пакет мытого бэби-шпината 125-200 г
Салатный сорт, розничный формат, готов к продаже

пучок/пакет 0,5-1 кг
Оптовые и розничные поставки свежего пучка

перфорированный пластиковый ящик 5-8 кг
Оптовые поставки с холодной цепью, на паллетах

Кудрявый (савойский) шпинат

Преимущественно зимнее производство, для пучков и переработки



Гладколистный шпинат

Круглогодичное производство с тепличной поддержкой



Бэби-шпинат

Ранняя уборка, круглогодичное тепличное производство для сегмента готовых салатов





ОВОЩИ

Цветная капуста

Зимняя белая цветная капуста, ранняя цветная капуста

Цветная капуста — ведущая культура семейства капустных на средиземноморском побережье в зимние месяцы; мягкий зимний климат равнины Анталии делает регион ключевым поставщиком турецкого экспорта цветной капусты.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин

СЕЗОННОЕ ОКНО
Ноя – Май

Выращивание и сбор урожая

В Анталии и Мерсине цветную капусту высаживают рассадой осенью и убирают всю зиму; прохладные, влажные условия способствуют формированию плотной белой головки, а листья, закрывающие головку, предотвращают воздействие солнца и сохраняют белый цвет. Уборка проводится вручную, когда головка достигает нужной плотности и диаметра, с последующим быстрым охлаждением для сохранения свежести.

Сферы применения

Цветную капусту широко используют варёной или жареной в турецкой кухне, как в блюдах на оливковом масле, так и в мясных блюдах; на экспортных рынках её предпочитают для рецептов на пару и запекания. Цвет головки, плотность и компактная структура соцветий считаются показателями качества; быстрое охлаждение после уборки и хранение во влажных условиях помогают дольше сохранять свежесть.

Калибровка и размеры

Диаметр (см)	Диапазон
11-14 см	Мелкий
14-18 см	Средний, стандартный рыночный размер
18 см+	Крупный

Варианты упаковки

- картонная коробка на 5-6 шт в сетке/плёнке
Защитный экспортный формат для головки
- перфорированный пластиковый ящик 8-10 кг
Внутренние поставки с холодовой цепью, на паллетах

Основные сорта

Зимняя белая цветная капуста
Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка



Ранняя цветная капуста
Ограниченная поздневесенняя/летняя уборка





ОВОЩИ

Белокочанная капуста

Круглая зимняя бело-зелёная капуста

Белокочанная капуста — одна из старейших и наиболее широко выращиваемых культурных овощных культур Анатолии; благодаря плотнолистному крупному кочану и долгому сроку хранения остаётся основным овощем зимнего сезона.

РЕГИОНЫ

Самсун, Сакарья, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Окт – Мар, Июн – Июль

Выращивание и сбор урожая

Белокочанная капуста выращивается по календарю, который начинается с высадки рассады в конце лета и продолжается всю зиму — на причерноморских равнинах вокруг Самсуна и на мраморноморских равнинах вдоль коридора Сакарья-Бурса; прохладный климат и регулярный полив способствуют формированию плотных, тяжёлых кочанов. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности; после обрезки внешних листьев капуста отгружается с соблюдением холодовой цепи.

Сферы применения

Белокочанную капусту едят как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой кухне; тонко нарезанную добавляют в салаты, используют как оберточные листья для голубцов, широко применяют для засолки и в других традиционных рецептах. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана и поверхность без трещин; при соблюдении холодовой цепи свежесть сохраняется долго.

Калибровка и размеры

Вес (за кочан)	Диапазон
500-1000 г	Мелкий кочан
1000-2000 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
2000-4000 г	Крупный кочан

Варианты упаковки

- перфорированный пластиковый ящик 10-15 кг
Отгрузка с холодовой цепью, на паллетах
- сетчатый мешок 15-20 кг
Альтернатива для оптовых поставок на рынки

Основные сорта

Зимняя белокочанная капуста

Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка с непродолжительным хранением



Летняя белокочанная капуста

Ранний сезон, ограниченная летняя уборка





Краснокочанная капуста

Круглая зимняя краснокочанная капуста

Капуста — одна из древнейших овощных культур Средиземноморья; краснокочанная (фиолетовая) капуста, благодаря пигменту антоциану и плотному круглому кочану, стала одним из основных овощей зимнего сезона.

Самсун, Сакаръя, Бурса

Окт – Мар, Июнь – Июл

Краснокочанная капуста выращивается по календарю, который начинается с высадки рассады в конце лета и продолжается всю зиму — на причерноморских равнинах вокруг Самсуна и на мраморноморских равнинах вдоль коридора Сакарья-Бурса; прохладный, влажный климат способствует формированию плотных, тяжёлых кочанов. Растение устойчиво к лёгким заморозкам, а после первых заморозков листья приобретают более выраженную сладость. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности и размера; после обрезки внешних листьев капуста отгружается с соблюдением холодовой цепи.

Краснокочанную капусту едят как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой и европейской кухнях; тонко нарезанную добавляют в салаты, маринуют с уксусом и оливковым маслом как гарнир, широко используют для засолки. Фиолетовый цвет придаёт салатам визуальную яркость, что создаёт особый спрос на европейских рынках. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана, глянец листьев и поверхность без трещин; при соблюдении холодовой цепи свежесть сохраняется долго.

Вес (за кочан)	Диапазон
350-800 г	Мелкий кочан
800-1500 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
1500-3000 г	Крупный кочан

перфорированный пластиковый ящик 8-10 кг
Отгрузка с холодной цепью, на паллетах

картонная коробка 10-15 кг
Альтернатива для крупных кочанов

Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка с непродолжительным хранением



Ранний сезон, ограниченная летняя уборка





ОВОЩИ

Лук-порей

Инегёль 92, типы с длинным белым стеблем

Лук-порей — одна из древнейших овощных культур Средиземноморья; он занимает прочное место в анатолийской кухне, от блюд на оливковом масле до супов, и входит в число незаменимых овощей зимы.

РЕГИОНЫ

Бурса, Измир, Мерсин

СЕЗОННОЕ ОКНО

Окт – Мар

Выращивание и сбор урожая

Лук-порей — холодостойкая зимняя культура, переносящая лёгкие заморозки; мягкие зимы равнин Бурсы и Измира позволяют вести непрерывную уборку с осени до весны. Чтобы получить длинный белый стебель, основание растения окучивают землёй; уборка ведётся вручную, когда стебли достигают достаточной толщины. После уборки корни и кончики листьев подрезают, порей связывают в пучки и быстро охлаждают.

Сферы применения

Лук-порей поставляется в основном на рынок свежих овощей; блюда на оливковом масле, супы и начинки для выпечки — его основные сферы применения. В холодовой цепи он долго сохраняет свежесть и входит в число овощей со стабильным спросом на европейских рынках в зимние месяцы.

Калибровка и размеры

Диаметр / Длина	Диапазон
диаметр 3-5 см	Стандартный калибр, белый стебель 15-20 см
диаметр 5-7 см	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 10 кг
Пучками, отгрузка с холодовой цепью

картонная коробка 10 кг
Альтернатива ящику, укладка пучками

Основные сорта

Инегёль 92

Основной сорт; длинный белый стебель, уборка всю зиму





ОВОЩИ

Морковь

Морковь типа Нант, морковь Бейпазары

Морковь на протяжении веков остаётся укоренившейся культурой Анатолии; район Бейпазары в провинции Анкара стал для Турции почти брендом благодаря своей особенно сладкой и сочной моркови.

РЕГИОНЫ
Конья, Анкара

СЕЗОННОЕ ОКНО
Авг – Мар

Выращивание и сбор урожая

Морковь выращивают на глубоких суглинистых почвах равнины Коньи, высевая весной и убирая осенью; регулярный полив и очищенная от камней, хорошо обработанная почва важны для формирования ровных, без трещин корнеплодов. В районе Бейпазары известняковая почва и карстовые родниковые воды придают моркови особую местную сладость и аромат. Уборка проводится, когда корнеплоды достигают нужного диаметра, машинным или ручным способом; после очистки от остатков почвы морковь долго сохраняет свежесть в холодильных камерах.

Сферы применения

Морковь широко используется в турецкой кухне как в сыром, так и в приготовленном виде; её натирают в салаты, режут в рагу, используют как основу для тараторных соусов и блюд на оливковом масле. Морковь Бейпазары особенно ценится для производства свежавыжатого сока благодаря высокому содержанию сахара и аромату. На экспортных рынках показателями качества считаются ровная цилиндрическая форма, яркий оранжевый цвет и поверхность без трещин; быстрое охлаждение после уборки продлевает срок хранения.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
15-25 мм	Тонкий/бэби калибр
25-40 мм	Стандартный калибр
40 мм+	Толстый/промышленный калибр

Варианты упаковки

- сетчатый мешок 5-25 кг**
Отгрузка на паллетах
- мелкая розничная сетка 2-3 кг**
Розничный формат
- картонная коробка 10/20 кг**
Усиленный двухслойный (5-слойный) картон, распространённая экспортная альтернатива

Основные сорта

Морковь типа Нант

Осенняя уборка, поставки со склада продолжаются всю зиму



Морковь Бейпазары

Местный региональный тип, свежая осенняя уборка





Чеснок

Чеснок Ташкёпрю, обычный (местный) чеснок

Чеснок — один из ключевых компонентов анатолийской кухни и народной медицины на протяжении тысячелетий; район Ташкёпрю провинции Кастамону стал для Турции почти брендом благодаря своему особенно острому чесноку с высоким содержанием аллицина, обладающему защищённым географическим указанием.

Кастамону, Конья

Весь год

В районе Ташкёпру чеснок высаживают осенью (октябрь-ноябрь) и убирают в июне-июле; микроклимат и состав почвы региона определяют характерную остроту и высокое содержание сухого вещества. На равнине Коньи выращивают более крупный чеснок для товарного объёма. После уборки головки вялят на солнце или в тени вместе со стеблями, что уплотняет наружную оболочку и позволяет длительно хранить продукт, обеспечивая поставки круглый год.

Чеснок — базовый ароматический компонент почти каждого турецкого блюда; его измельчают в сыром виде для йогуртовых соусов и закусок или добавляют при приготовлении мясных и овощных блюд. Чеснок Ташкёпрю с его небольшой головкой и интенсивным ароматом особенно ценится на гурманских и бутиковых рынках, а более крупный местный чеснок подходит для объёмного использования на кухнях и в промышленности. Хорошо проявленные головки месяцами хранятся в сетчатых мешках в прохладных, сухих условиях.

Диаметр головки (мм)	Диапазон
30-45 мм	Мелкий-средний
45-50 мм	Стандартный экспортный размер
50-55 мм	Крупный
55 мм+	Особо крупный

сетчатый мешок 0,5-1 кг

сетчатый мешок 0,5-1 кг
Розничный формат, готов к продаже

сетчатый мешок 5-10 кг

Оптовые поставки и HoReCa

плетёная косичка чеснока (12-20 головок)

Традиционный стиль Ташкёprü, подарочная/бутиковая розница

джутовый/сетчатый мешок 10-25 кг

Оптовая отгрузка навалом, на паллетах

Чеснок Ташкёпрю

Защищённое географическое указание, уборка июнь-июль, вяление для круглогодичных поставок

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Обычный (местный) чеснок

Выращивается в товарных объёмах в Конье и центральной Анатолии

Я Ф М А М И И А С О Н Д



ОВОЩИ

Репчатый лук

Жёлтый лук, красный лук

Лук — один из базовых продуктов анатолийского земледелия с многотысячелетней историей; благодаря пригодности к длительному хранению он потребляется круглый год.

РЕГИОНЫ

Адана, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО

Весь год

Выращивание и сбор урожая

Репчатый лук в долинах Мерсина и Аданы выращивают в открытом грунте из семян или рассады; для здорового формирования луковицы важны хорошо дренированная почва и регулярное солнечное освещение. Растение считается достигшим зрелости, когда листья желтеют и начинают полегать, — на этот период и планируется сбор урожая. После сбора лук готовится к хранению по мере затвердевания кожуры и подсыхания внешних слоёв; этот процесс дозревания (кюрёж) обеспечивает возможность длительного хранения.

Сферы применения

Репчатый лук — базовый ароматический компонент почти всех блюд турецкой кухни; его едят сырым в салатах и закусках, а также обжаривают на этапе приготовления блюд. Жёлтый лук благодаря резкому аромату и долгому сроку хранения предпочтителен для готовки, тогда как красный лук, обладая более мягким и слегка сладковатым вкусом, подходит для употребления в сыром виде и салатов. Хорошо просушенный, плотный и с сухой кожурой лук может долго храниться в сетчатых мешках в прохладных, хорошо проветриваемых условиях.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
40-60 мм	Мелко-средний калибр
60-80 мм	Средне-крупный калибр, стандартный рыночный размер
80-100 мм	Крупный калибр

Варианты упаковки

сетчатый мешок 10/25 кг
С вентиляцией, отгрузка на паллетах

малая сетка 5 кг
Розничный формат

биг-бэг (1000-1250 кг)
Для промышленной/оптовой отгрузки по запросу

Основные сорта

Жёлтый лук
Ранний урожай весной, доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов

я ф м а м и и а с о н д

Красный лук
Ранний урожай весной, доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов

я ф м а м и и а с о н д



ОВОЩИ

Картофель

Марабель, Агрия

Картофель попал в Османскую империю в XIX веке, но за короткое время стал одним из незаменимых продуктов анатолийского земледелия.

РЕГИОНЫ
Адана, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Выращивание и сбор урожая

Картофель в регионах Мерсина и Аданы выращивают в открытом грунте из клубней; окучивание в междурядьях предотвращает позеленение клубней от света и способствует их развитию. Поскольку температура и влажность почвы напрямую влияют на формирование клубней, сроки посадки планируются с учётом особенностей региона. Урожай собирают после того, как надземная зелёная часть растения высыхает; клубни после выкопки недолго подсушивают, чтобы кожа затвердела.

Сферы применения

Картофель — базовый продукт питания, который в турецкой кухне готовят бесчисленным количеством способов: варят, жарят, запекают и делают из него пюре. Стандартные столовые сорта предпочтительны для варки и повседневного домашнего приготовления, тогда как сорта с более высоким содержанием крахмала, такие как Агрия, считаются более подходящими для жарки и переработки. При экспортной отгрузке важны целостность клубня, отсутствие гнили и ровная кожура, а также хранение в прохладных и тёмных условиях, замедляющее прорастание.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
28-35 мм	Ранний картофель
35-50 мм	Стандартный столовый калибр
50-70 мм	Крупный калибр
70 мм+	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

- малая розничная сетка 2-3 кг**
Розничный формат
- оптовый сетчатый мешок 25/30 кг**
Отгрузка на паллетах, ~40 мешков на паллете; в Турции с 2026 года верхний предел оптовой/розничной упаковки — 30 кг

Основные сорта

Марабель
Столовый (варочный) сорт немецкого происхождения, низкое содержание крахмала; доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов

я ф м а м и и а с о н д

Агрия
Сорт для жарки и экспорта, доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов

я ф м а м и и а с о н д





ФРУКТЫ

Черешня

0900 Зираат, Эрли Бурлат, Лапинс, Наполеон

Научное название черешни, «cerasus», происходит от города Гиресун (античный Керасос) на черноморском побережье; считается, что именно оттуда она распространилась в Европу в римскую эпоху.

РЕГИОНЫ

Маниса, Измир, Бурса, Испарта

СЕЗОННОЕ ОКНО

Май – Авг

Выращивание и сбор урожая

Деревья черешни нуждаются в зимнем охлаждении и чувствительны к поздним весенним заморозкам; поэтому предпочтение отдаётся возвышенностям Манисы, Измира и Бурсы, где достаточно холодная зима сочетается с относительно низким риском заморозков в период цветения. На равнинных участках сбор урожая начинается раньше, а в плоскогорьях и садах на большей высоте — позже; это позволяет продлевать сезон, собирая один и тот же сорт последовательно в разных регионах. Поскольку черешня перестаёт набирать сладость после съёма с дерева и рискует растрескаться от дождя, её собирают вручную, когда она полностью приобрела цвет и вкус прямо на дереве.

Сферы применения

Черешня — фрукт, в основном предназначенный для потребления в свежем виде; сорта с плотной мякотью и крупным размером дольше сохраняются в холодной цепи. Помимо потребления в свежем виде, черешню также используют для компота и варенья. Быстрое охлаждение после сбора урожая (предварительное охлаждение) — важная практика для сохранения плотности и свежести плодов.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
20-22 мм	Стандартный калибр
22-24 мм	Средне-крупный калибр (Large)
24-26 мм	Крупный калибр (Extra Large)
26-28 мм	Очень крупный калибр (Jumbo)
28-30 мм+	Премиальный калибр (Extra Jumbo), растущий спрос

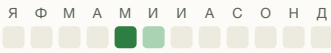
Варианты упаковки

- перфорированный картонный ящик 5 кг
Стандартный оптовый формат, около 30×40×13,5 см
- короб 2×2,5 кг с перегородкой
Средний/подарочный сегмент
- паннет 250/350/500 г
По запросу, несколько упаковок в мастер-коробе

Основные сорта

Эрли Бурлат

Ранний сорт, открывающий сезон



0900 Зираат

Собирается раньше на равнинных участках, позже — в предгорьях



Наполеон

Плотная мякоть, поздний сезон



Лапинс

Поздний сезон, самоплодный, относительно устойчив к...





★ Мировой лидер по производству

ФРУКТЫ

Вишня

Мадьярская, Кютахья

Турция входит в число крупнейших производителей вишни в мире; провинция Кютахья стала синонимом сорта, носящего её имя, — символа вишнёвого производства страны.

РЕГИОНЫ

Кютахья, Бурса, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Июн – Авг

Выращивание и сбор урожая

Вишня более холодостойка и менее требовательна, чем черешня; возвышенности внутренней Эгеи и Мраморноморья с континентальным влиянием обеспечивают перепады дневных и ночных температур, уравнивающие характерную кислинку плодов с ароматом. Урожай собирают при полном цвете и аромате; для свежего рынка — вручную, для переработки в некоторых регионах может применяться механизированная уборка. Пик уборки приходится на июнь-июль.

Сферы применения

Благодаря выраженной кислинке вишня — в основном сырьё для переработки: вишнёвый сок, варенье, консервы, заморозка (IQF) и кондитерская промышленность — её основные направления. Существует и потребление в свежем виде с быстрой отгрузкой по холодовой цепи; сорта кютахийского типа с высоким качеством переработки хорошо известны на экспортных рынках.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
15-18 мм	Стандартный калибр свежей вишни
18-20 мм+	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик или картонная коробка 5 кг

Отгрузка в свежем виде

ящик 10 кг

Промышленная отгрузка (для заморозки/переработки)

Основные сорта

Мадьярская

Ранний промышленный тип; примерно на две недели раньше Кютахьи

я ф м а м и и а с о н д

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Кютахья

Основной сорт; тёмно-красная, крупная, сбалансированная кислинка

я ф м а м и и а с о н д

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



ФРУКТЫ

Виноград

Султани бессемянный, Разаки, Антеп Караси, Ред Глоб, Кримсон бессемянный

Анатолия — один из древнейших центров виноградарства в мире; культура виноградарства зародилась на этих землях тысячи лет назад и продолжается по сей день.

РЕГИОНЫ
Измир, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Авг – Ноя

Выращивание и сбор урожая

В Эгейском регионе виноградники обычно выращивают по шпалерным системам формирования; такая система облегчает освещение гроздей солнцем и циркуляцию воздуха, способствуя развитию размера ягод и окраски. Жаркое, засушливое лето и хорошо дренированные почвы Измира и Манисы создают благоприятные условия для столового винограда. Урожай собирают вручную, ориентируясь на содержание сахара в ягодах грозди и развитие окраски; поскольку после сбора накопление сахара в винограде не продолжается, важно собирать его строго в нужной стадии зрелости для сохранения вкуса и срока хранения.

Сферы применения

Большая часть столовых сортов винограда предназначена для потребления в свежем виде; кроме того, некоторые бессемянные и местные сорта могут высушиваться в изюме либо перерабатываться в пекмез (виноградную патоку) и виноградный сок. Хранение в холодной цепи после сбора урожая играет важную роль в сохранении свежести гроздей и плотности ягод.

Калибровка и размеры

Вес грозди	Диапазон
75 г+	Минимальный вес грозди для экстра/1 класса
<75 г	Только 2 класс или порционная упаковка

Варианты упаковки

- перфорированный гофрокороб 4,5 кг
400×300×121 мм, с вентиляцией
- перфорированный пластиковый ящик 5 кг
600×400×90 мм, отгрузка на паллетах
- розничный клэмшелл/сетка 500 г-1 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Султани бессемянный

Без косточек
я ф м а м и и а с о н д

Разаки

Местный, ароматный
я ф м а м и и а с о н д

Антеп Караси

Местный, тёмного цвета, поздний сезон
я ф м а м и и а с о н д

Ред Глоб

Крупная ягода, поздний сезон
я ф м а м и и а с о н д

Кримсон бессемянный

Без косточек, поздний сезон, долгий срок хранения
я ф м а м и и а с о н д



★ Мировой лидер по производству

ФРУКТЫ

Инжир

Бурса Сиях, Сарылоп (Айдынский инжир)

Инжир тысячи лет растёт на плодородных землях Эгейского региона; сушёный инжир из Эгейского региона известен во всём мире.

РЕГИОНЫ
Измир, Мугла, Бурса, Айдын

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июл – Окт

Выращивание и сбор урожая

Инжирное дерево — выносливый вид, хорошо приспособляющийся к жаркому, полусушливому климату и способный давать урожай даже при небольшом орошении; жаркое лето и хорошо дренированные почвы Измира, Муглы и Бурсы подходят как для выращивания свежего, так и сушеного инжира. Плоды собирают вручную, как правило, каждые несколько дней в сезон сбора урожая, когда они полностью созревают на дереве; у сушительных сортов плод специально оставляют дозревать до состояния, при котором он сам начинает падать с дерева и естественным образом подсыхать на солнце. Свежий инжир — очень нежный плод, требующий бережного обращения при сборе и транспортировке.

Сферы применения

Инжир употребляют как в свежем, так и в сушёном виде; свежий инжир из-за короткого срока хранения предназначен для быстрого потребления, тогда как сорта, высушенные на солнце или в контролируемых условиях, могут храниться долго и потребляться круглый год. Сушёный инжир едят как самостоятельно, так и добавляют в десерты, завтраки и некоторые виды выпечки. Поддержание правильного уровня влажности в сушёном инжире важно для качества хранения.

Калибровка и размеры

Калибр сушёного инжира (шт./кг)	Диапазон
№1 (Джамбо)	36-40 шт./кг
№3	51-55 шт./кг
№5 (средний)	61-70 шт./кг
№7	70-80 шт./кг
№9	91-100 шт./кг
№10 (мелкий)	100-140 шт./кг

Варианты упаковки

- свежий: перфорированный картонный ящик 2/5 кг
Или лотки на 4-6 шт.
- сушёный: картонная коробка 1/2/3/5/10/12,5 кг
Оптовый формат, иногда с окошком из ацетата
- сушёный: вакуумная/целлофановая розничная упаковка 200-500 г
Типы Natural, Lerida или Garland (венок)

Основные сорта

Бурса Сиях
Пригоден для свежего потребления
я ф м а м и и а с о н д

Сарылоп (Айдынский инжир)
Для сушки, распространённый сорт
я ф м а м и и а с о н д



★ Мировой лидер по производству

ФРУКТЫ

Абрикос

Хасанбей, Альянак, Шекерпаре, Нинфа, Томкот, Кабааши

Абрикос распространился по Шёлковому пути из Центральной Азии в Анатолию; сегодня Малатья и её окрестности — один из важнейших центров производства абрикоса в мире. Сухой и солнечный климат долины реки Евфрат веками создаёт идеальные условия для выращивания абрикоса, что сделало регион мировым лидером как по столовому, так и по сушёному абрикосу.

РЕГИОНЫ

Малатья, Мерсин

СЕЗОННОЕ ОКНО

Май – Сен

Выращивание и сбор урожая

Абрикосовое дерево цветёт рано и поэтому чувствительно к поздним весенним заморозкам; континентальный климат Малатьи с холодной зимой, обеспечивающей достаточное зимнее охлаждение, и жарким сухим летом создаёт благоприятные условия для выращивания абрикоса. Плоды собирают вручную, обычно в несколько проходов, когда они полностью набирают цвет и вкус, в садах вдоль долины Евфрата; поскольку абрикос лишь незначительно созревает после сбора урожая, момент съёма напрямую влияет на качество плода. Мягкая структура требует бережного обращения при сборе и упаковке.

Сферы применения

Абрикос из Малатьи — основной источник как для потребления в свежем виде, так и для всемирно известной кураги; помимо этого, он широко перерабатывается в варенье, мармелад и сок. Поскольку спелый абрикос — хрупкий плод, его быстрая доставка потребителю в холодной цепи важна для сохранения свежего качества.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
C	30-35 мм
B	35-40 мм
A	40-45 мм
AA	45-50 мм
AAA	50-55 мм
AAAA	55-60 мм

Варианты упаковки

- однослойный короб 30х50х10 см
2-3 кг нетто, 160 коробов на паллете 100х120 см
- малый короб 17х26х10 см
2 кг нетто, 420 коробов на паллете 100х120 см
- лотковый короб 5 кг в один слой
Альтернатива, защищающая от повреждений, распространена на международных рынках
- крупный картонный короб 5-10 кг
Оптовый формат отгрузки

Основные сорта

Хасанбей
Важнейший столовый сорт абрикоса Малатьи, основной экспортный сорт

я ф м а м и и а с о н д

Нинфа
Сверхранний; открывает сезон на средиземноморском побережье

я ф м а м и и а с о н д

Альянак
Ранне-средний сезон; крупный столовый сорт с красным румянцем

я ф м а м и и а с о н д

Шекерпаре
Небольшой местный столовый сорт с высоким содержанием сахара

я ф м а м и и а с о н д

Томкот
Международный ранний сорт

я ф м а м и и а с о н д

Кабааши
Местный сорт Малатьи; универсальный, используется как в...

я ф м а м и и а с о н д



ФРУКТЫ

Гранат

Хиджазнар, Эрнар, Уандерфул, Бейнары, Феллахйемез

Гранат в древних культурах Анатолии и соседних регионов считается символом изобилия и плодородия; это один из самых древних плодов региона.

РЕГИОНЫ

Мерсин, Анталья, Мугла

СЕЗОННОЕ ОКНО

Авг – Фев

Выращивание и сбор урожая

Гранатовое дерево достаточно засухоустойчиво и хорошо развивается в жарком, полусухом климате; эта особенность делает жаркие равнины Мерсина и Анталы подходящими для выращивания граната. Плод собирают, когда кожура темнеет, а зёрна набирают достаточное содержание сахара; поскольку после сбора гранат не продолжает созревать, собирать его нужно вручную и строго в нужный момент. Одно из важных моментов агротехники — поддержание равномерного режима полива, чтобы избежать растрескивания кожуры.

Сферы применения

Гранат употребляют как в свежем виде, так и перерабатывают его зёрна в гранатовый сок и наршараб (гранатовый соус); кисловатые сорта традиционно предпочтительны для производства наршараба, используемого как заправка в салатах и блюдах. При хранении в холоде зёрна долго сохраняют свежесть, что позволяет продлевать период потребления и экспорта вплоть до зимы.

Калибровка и размеры

Калибр (диаметр / вес)	Диапазон
D	51-60 мм, 201-300 г
C	61-70 мм, 301-400 г
B	71-80 мм, 401-500 г
A	81 мм+, 501 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30x50x13 см

4-5 кг нетто, 144-180 коробов на палете 100×120 см

упаковка в модифицированной атмосфере (MAP)

Альтернатива для продления срока хранения, по запросу

Основные сорта

Эрнар

Ранний сорт; открывает сезон в августе



Хиджазнар

Тёмно-красный, кисло-сладкий,
основной экспортный сорт;...



Уандерфул

Стандартный сорт мировых рынков;
поздний сезон, хорошо хранится



Бейнары

Крупнозёрный, местный сорт



Феллахйемез

Кисловатый, технический сорт для переработки





ФРУКТЫ

Клубника

Фортуна, Фестиваль, Альбион

Клубника выращивается в Турции на обширной территории — от средиземноморского побережья до Эгейского региона и Мраморного моря; такие районы, как Силифке (Мерсин) и Султанхисар (Айдын), прославились производством клубники и известны своими клубничными фестивалями.

РЕГИОНЫ

Мерсин, Айдын, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Янв – Июл

Выращивание и сбор урожая

Сезон клубники можно существенно растянуть в зависимости от способа производства: защищённый грунт (теплицы и низкие туннели) в Мерсине позволяет начинать уборку в конце зимы, Айдын закрывает весеннее окно, а посадки в Бурсе и на возвышенностях продлевают сбор до летних месяцев. Ягоды собирают вручную с чашелистиком, незадолго до полного окрашивания; поскольку клубника не дозревает после сбора, время уборки напрямую определяет вкусовое качество. Как крайне нежная ягода, она требует бережного обращения и быстрого предварительного охлаждения на каждом этапе.

Сферы применения

Клубника предназначена прежде всего для потребления в свежем виде, а также широко используется в кондитерской промышленности, производстве джемов и варенья и в индустрии замороженных продуктов (IQF). Из-за короткого срока хранения решающее значение имеют скорость от сбора до потребителя и непрерывная холодовая цепь; упаковка в пачки доставляет ягоду на розничную полку без повреждений.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
18-25 мм	1-2 класс
25 мм+	Экстра класс

Варианты упаковки

пачки 250/500 г
По 8 шт. в коробе, непрерывная холодовая цепь

перфорированный картонный ящик 2,5/5 кг
Оптовый формат/фудсервис

Основные сорта

Фортуна

Ранний сезон; уборка с конца зимы в защищённом грунте



Фестиваль

Ранне-средний сезон, плотный экспортный сорт



Альбион

Сорт нейтрального дня; выращивание на возвышенностях продлевает сезон до лета





ФРУКТЫ

Персик

Редхейвен, УФО (плоский персик), Кардинал, Монро, Роял Саммер

Персик попал в Анатолию из Китая через торговлю на Шёлковом пути; климат Бурсы оказался настолько подходящим для этого плода, что в 2024 году «Бурсский персик» получил статус географического указания в Евросоюзе.

РЕГИОНЫ

Бурса, Мерсин, Анталья

СЕЗОННОЕ ОКНО

Май – Сен

Выращивание и сбор урожая

Персиковое дерево хорошо плодоносит в умеренном климате — там, где зимнего охлаждения достаточно, но при этом сохраняется защита от весенних заморозков; различия климата Бурсы, Мерсина и Анталы позволяют последовательно собирать ранние и поздние сорта. Плоды считаются созревшими, когда меняется цвет фона кожуры и мякоть слегка размягчается; поскольку персик лишь ограниченно дозревает после сбора, урожай собирают вручную, как правило, в несколько проходов, строго в нужное время. Мягкая и деликатная структура требует бережного обращения при сборе.

Сферы применения

Персик — плод, предназначенный прежде всего для потребления в свежем виде; кроме того, он используется для компота, варенья и производства сока. Сорта с плотной мякотью, устойчивые к транспортировке, предпочтительны для экспорта и дальних перевозок, тогда как сорта с более мягкой мякотью обычно направляются на местное потребление в свежем виде. Холодная цепь после сбора урожая играет решающую роль в сохранении плотности и свежести плодов.

Калибровка и размеры

Калибр (мм / г)	Диапазон
D	51-56 мм, 65-85 г
C	56-61 мм, 85-105 г
B	61-67 мм, 105-135 г
A	67-73 мм, 135-180 г
AA	73-80 мм, 180-220 г
AAA	80-90 мм, 220-300 г
AAAA	90-97 мм, 300 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30x50x10 см

2-3 кг нетто, 160 коробов на паллете 100×120 см

малый короб 17×26×10 см

2 кг нетто, 420 коробов на палете 100×120 см

Основные сорта

Редхейвен

Основной экспортный сорт, устойчив к транспортировке, плотная и сочная...



УФО (плоский персик)

Приплюснутая/плоская форма,
высокое содержание сахара, плотна...



Кардинал

Раннего сезона



Монро

Позднего сезона, с жёлтой мякотью



Роял Саммер

Современный ранне-средний сорт



ФРУКТЫ

Нектарин

Индепенденс, Армкинг, Венера, Биг Топ, Орион, Грансан

Нектарин веками выращивается как гладкокожая разновидность персика; регионы Турции с умеренным климатом создают для этого плода идеальные условия.



РЕГИОНЫ

Бурса, Мерсин, Анталья, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Май – Сен

Выращивание и сбор урожая

Нектарин выращивают в тех же условиях, что и персик: умеренный климат, достаточное зимнее охлаждение и хорошо дренированные почвы в садах Бурсы, Мерсина, Антальи и Манисы обеспечивают хорошую урожайность. Из-за гладкой, без опушения кожицы нектарин может быть несколько более чувствителен к царапинам и солнечным ожогам, чем персик, поэтому при сборе и упаковке важна бережная обработка. Плоды приобретают зрелость по мере изменения цвета фона кожуры и собираются вручную, как правило, в несколько проходов.

Сферы применения

Нектарин — преимущественно фрукт для потребления в свежем виде; благодаря сладкой и ароматной мякоти его также используют во фруктовых салатах, десертах и в небольшой степени для компота. Более тонкая и блестящая, чем у персика, кожица позволяет легко мыть и есть его прямо с кожурой. Хранение в холодной цепи после сбора урожая важно для сохранения свежести.

Калибровка и размеры

Калибр (мм / г)	Диапазон
D	51-56 мм, 65-85 г
C	56-61 мм, 85-105 г
B	61-67 мм, 105-135 г
A	67-73 мм, 135-180 г
AA	73-80 мм, 180-220 г
AAA	80-90 мм, 220-300 г
AAAA	90-97 мм, 300 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 160 коробов на паллете 100×120 см
малый короб 17×26×10 см
2 кг нетто, 420 коробов на паллете 100×120 см

Основные сорта

Индепенденс

Ранний сезон, с жёлтой мякотью



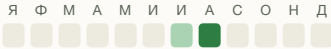
Армкинг

Сорт среднего сезона



Венера

Отделяющаяся косточка, поздний сезон, выращивается в регионе Бурсы



Биг Топ

Насыщенно-красная кожица, средний сезон; один из самых...



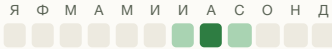
Орион

Крупноплодный, поздний сезон



Грансан

Жёлтая мякоть, среднесезонный экспортный сорт





ФРУКТЫ

Слива

Шекер Эриги, Джан Эриги, Тюрбе Эриги, Мюрдюм Эриги, Бардак Эриги, Президент, Блэк Амбер, Анджелино

Слива происходит из региона Кавказа и Центральной Азии и выращивается на анатолийской земле с древнейших времён; богатое разнообразие местных сортов — от шекер эриги до мюрдюм и бардак эриги — свидетельствует о многовековой традиции выращивания в разных климатических поясах.

РЕГИОНЫ

Хатай, Адана, Мерсин, Измир, Маниса, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Апр – Ноя

Выращивание и сбор урожая

Сливовое дерево обладает широкой климатической выносливостью, поэтому выращивается в самых разных регионах — от жарких равнин Хатай, Аданы и Мерсина до умеренного климата Измира, Манисы и Бурсы, что позволяет растягивать сезон сбора урожая с весны до осени. Ранние сорта употребляют ещё зелёными, с кислым вкусом, тогда как поздние сорта собирают, когда они полностью созревают на дереве, приобретая тёмный цвет и высокое содержание сахара. Из-за мягкой и нежной структуры сливу обычно собирают вручную в несколько проходов, что требует бережного обращения после сбора урожая.

Сферы применения

Слива в основном употребляется в свежем виде; кисловатые ранние сорта иногда едят подсолёнными или вымоченными в солёной воде — традиционный способ, уравнивающий кислотность плода. Спелые сладкие сорта употребляют непосредственно в свежем виде; кроме того, слива широко используется для чернослива, варенья, мармелада и компота. Быстрое охлаждение после сбора урожая и хранение в холодной цепи важны для сохранения свежести и текстуры этого нежного плода.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
6	44-47 мм
8	50-53 мм
10	57-60 мм
12	63-67 мм
14	70-73 мм

Варианты упаковки

- однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 160 коробов на паллете 100×120 см
- перфорированная картонная коробка 2,5 кг
Вариант малой упаковки
- картонная коробка 30×40 см
5 кг нетто, оптовый формат отгрузки

Основные сорта

Шекер Эриги

Первый сорт сливы сезона, мелкий, с...

я ф м а м и и а с о н д

Мюрдюм Эриги

Фиолетово-красного цвета, поздний сорт

я ф м а м и и а с о н д

Блэк Амбер

Тёмная фиолетово-чёрная кожа...

я ф м а м и и а с о н д

Джан Эриги

Ранний сезон, кислый в зелёном виде, сладее...

я ф м а м и и а с о н д

Бардак Эриги

Форма в виде бокала, крупноплодный...

я ф м а м и и а с о н д

Анджелино

Очень поздний сезон, тёмно-фиолетовая...

я ф м а м и и а с о н д

Тюрбе Эриги

Крупноплодный сорт среднего сезона...

я ф м а м и и а с о н д

Президент

Поздний экспортный сорт; крупный, с тёмн...

я ф м а м и и а с о н д

ФРУКТЫ

Арбуз

Кримсон Свит, Чёрная жемчужина, Мини-арбуз

Арбуз со времён Османской империи остаётся незаменимым освежающим летним плодом; разные регионы Анатолии известны своими особыми сортами арбуза.



РЕГИОНЫ

Анталья, Адана, Мерсин, Измир, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Апр – Окт

Выращивание и сбор урожая

Арбуз — представитель семейства тыквенных, чувствительный к температуре и требующий тёплого климата и обилия солнца; жаркие равнины Анталии, Аданы и Мерсина подходят как для открытого грунта, так и для тепличного выращивания. Распространённое в Анталье тепличное производство позволяет начинать сбор урожая раньше, чем в открытом грунте. Сезон открывается в апреле с защищённого грунта (теплиц) Анталии; в мае подключается уборка открытого грунта Аданы — одна лишь Адана даёт около пятой части производства арбуза в Турции. По мере продвижения лета уборка смещается в Измир и внутренние районы, затем в Бурсу, Биледжик и Фракию, и предложение продолжается без перерывов до осени. Зрелость оценивают по пожелтению пятна на кожуре в месте контакта с землёй, подсыханию усика у плодоножки и глухому звуку при постукивании по кожуре; плоды собирают вручную, срезая.

Сферы применения

Арбуз почти полностью предназначен для потребления в свежем виде и благодаря высокому содержанию воды воспринимается как освежающий летний плод; его также добавляют во фруктовые салаты, нарезаая дольками или кубиками. Толщина и прочность кожуры в значительной мере защищают плод от ударов при транспортировке. После разрезания рекомендуется хранить арбуз в холодильнике для сохранения свежести.

Калибровка и размеры

Вес (кг)	Диапазон
3-8 кг	Стандартный/мелко-средний калибр
8-10 кг	Средне-крупный калибр
10-12 кг+	Крупный калибр
1-4 кг	Мини/бессемянный арбуз

Варианты упаковки

навальная погрузка в фуру/контейнер

Погрузка без индивидуального разделения плодов

паллетный бин 500-1000 кг

Паллетный формат, погрузка вилочным погрузчиком

картонный короб 600×400×230 мм

15 кг нетто, стандартный экспортный короб

мини-арбуз: коробка на 2-4 шт.

Каждый плод в индивидуальной защите

Основные сорта

Кримсон Свит

Светло-зелёная кожура с тёмными полосами, овальный, 8-12 кг; самый распространённый сорт в мире, основной экспортный сорт, начинается в Анталь...



Чёрная жемчужина

Кожура без полос, тёмно-зелёная до почти чёрной, мякоть кроваво-красная, крупный; распространены бессемянные типы



Мини-арбуз

Небольшой размер (1,5-4 кг), преимущественно без косточек, раннеспелый





ФРУКТЫ

Дыня

Кыркагач (Алтынбаш), Каллави, Галия, Ананас, Пьель де Сапо

Дыня занимает важное место в древней земледельческой культуре Анатолии; такие регионы, как Кыркагач в Манисе, отождествили своё название с собственным сортом дыни.

РЕГИОНЫ

Анталья, Адана, Мерсин, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Июн – Фев

Выращивание и сбор урожая

Дыня, как и арбуз, требует тёплого климата и обилия солнца; жаркое и засушливое лето в Анталье, Адане, Мерсине и Манисе благоприятствует выращиванию толстокорых, устойчивых к хранению сортов дыни. Зрелость обычно определяется по лёгкости отделения плодоножки, изменению цвета кожуры и появлению характерного аромата; плоды собирают вручную, срезая. Позднесезонные толстокорые сорта после сбора урожая могут храниться месяцами в прохладных и сухих условиях.

Сферы применения

Дыня в основном предназначена для потребления в свежем виде; её едят нарезанной дольками как самостоятельное блюдо, а в некоторых регионах подают вместе с сыром на фруктовых тарелках. Тонкокорые ароматные сорта обычно собирают для быстрого потребления, тогда как толстокорые сорта лучше подходят для длительного хранения и перевозки. После разрезания хранение в холоде сохраняет свежесть.

Калибровка и размеры

Калибр (вес)	Диапазон
Калибр 9-10	750-1050 г, тип Пиэль де Сапо, средний размер
Калибр 6-8	1050-1700 г, тип Пиэль де Сапо, крупный размер
Калибр 6-8 (Галия/Канталупа)	550-850 г

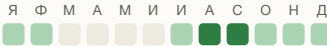
Варианты упаковки

- короб 10 кг в один слой
3-6 плодов по калибру, тип Пиэль де Сапо (крупная дыня)
- сетчатый короб 5 кг нетто
Тип Галия/Канталупа, ~112-120 коробов на паллете 100x120 см
- бин 300-400 кг
Паллетная навалыная погрузка
- розничная сетка на один плод
По запросу

Основные сорта

Кыркагач (Алтынбаш)

Толстая кожа, белая сочная мякоть, долго хранится на складе; основной...



Каллави

Овальная форма, белая мякоть, сбалансированный вкус и аромат,...



Галия

Небольшой размер, тонкая сетчатая кожа, ароматная



Ананас

Зеленоватые полосы-дольки на жёлтой коже; ароматный столовы...



Пьель де Сапо

Испанский тип; длительный срок хранения, производство...





ФРУКТЫ

Яблоко

Гала, Старкинг, Голден Делишес, Гренни Смит, Фуджи, Пинк Леди

Считается, что дикие предки яблони эволюционировали на территории, простирающейся от Центральной Азии до Анатолии; Анатолия тысячи лет является важным центром выращивания яблок.

РЕГИОНЫ

Измир, Маниса, Анталя, Испарта

СЕЗОННОЕ ОКНО

Авг – Фев

Выращивание и сбор урожая

Яблоко — плод, для которого требуется зимнее охлаждение и который лучше развивает окраску и содержание сахара в регионах с выраженным перепадом дневных и ночных температур; более прохладные внутренние возвышенности Измира, Манисы и Анталии предоставляют подходящие для этого садовые участки. Плоды обычно собирают вручную; сроки сбора варьируются в зависимости от сорта и определяются такими показателями, как цвет фона кожуры, плотность и содержание сахара. Собранные в нужное время и правильно хранящиеся в холодильных камерах яблоки способны сохранять свежесть на протяжении месяцев.

Сферы применения

Яблоко имеет широкую область применения — прежде всего для потребления в свежем виде, а также широко используется для приготовления сока, пекмеза (яблочной патоки), сушёного яблока и выпечки. Сорта, хранящиеся в холодильных камерах контролируемой атмосферой, могут поставляться на рынок круглый год, а не только в сезон сбора урожая; это делает яблоко одним из фруктов с наиболее длительным сроком хранения.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
55-60 мм	Гала, Пинк Леди — нижняя граница 1-2 класса
60-70 мм	Гала, Пинк Леди — экстр. класс / Старкинг, Фуджи — 1-2 класс
70-90 мм	Старкинг, Фуджи — экстр. класс, стандартный рыночный размер
90-125 мм	Крупный калибр, под заказ

Варианты упаковки

- короб 50х30х18 см в 2 слоя
10 кг нетто, 100 коробов на паллете 100х120 см
- телескопический короб в 4 слоя
18 кг нетто, 60 коробов на паллете 100х120 см
- картонный короб 40х33х28 см
18 кг нетто, 80-210 плодов в коробе в зависимости от калибра
- пластиковый ящик
Альтернатива для внутреннего рынка и коротких перевозок

Основные сорта

Гала
Ранне-средний сезон

я ф м а м и и а с о н д

Старкинг (Ред Делишес)
Средне-поздний сезон

я ф м а м и и а с о н д

Голден Делишес
Поздний сорт, продаётся со склада круглый год

я ф м а м и и а с о н д

Гренни Смит
Кисловатый, поздний сбор

я ф м а м и и а с о н д

Фуджи
Один из самых потребляемых сортов яблок в мире; поздний сезон, долгий...

я ф м а м и и а с о н д

Пинк Леди
Один из самых поздних по срокам сбора сортов, поздний сезон

я ф м а м и и а с о н д

ФРУКТЫ

Груша

Акча, Санта-Мария, Кармен, Деведжи

Груша — один из древнейших видов плодовых культур, выращиваемых в Анатолии на протяжении тысячелетий; дикие виды груши являются частью естественной флоры Кавказа и Анатолии.



РЕГИОНЫ

Измир, Маниса, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Июн – Ноя

Выращивание и сбор урожая

Грушевое дерево требует зимнего охлаждения и хорошо развивается в умеренно-прохладном климате; климат Измира, Манисы и Бурсы, сочетающий достаточное зимнее охлаждение с тёплым летом, позволяет выращивать сорта с разными сроками созревания. Урожай груши обычно собирают до полного созревания плода на дереве, ориентируясь на плотность и изменение цвета фона; многие сорта после сбора урожая дозревают некоторое время, приобретая мягкость и развивая аромат. Поэтому груша относится к плодам, продолжающим созревать после съёма с дерева.

Сферы применения

Грушу в основном употребляют в свежем виде; сорта с плотной мякотью и долгим сроком хранения могут храниться в холодильной камере месяцами, тогда как более сочные сорта собирают для быстрого потребления. Помимо потребления в свежем виде, грушу используют для компота, варенья и десертов. Дозревание при правильной температуре после сбора урожая (для некоторых сортов — выдержка при комнатной температуре после выхода из холода) во многом определяет качество аромата и текстуры груши.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
55-60 мм	Мелко-средний калибр, 1-2 класс
60-70 мм	Средний калибр, нижняя граница экстра класса
70-95 мм	Крупный калибр, экстра класс, стандартный рыночный размер

Варианты упаковки

однослойный лоток 40×60×10 см 7 кг нетто, 100 лотков на паллете 100×120 см
однослойный лоток 30×50×10 см 4-5 кг нетто, 160 лотков на паллете 100×120 см
картонный лоток на 70 шт. Предрозничная подготовка, 70 плодов на короб

Основные сорта

Акча
Ранний местный сорт, открывающий сезон

я ф м а м и и а с о н д

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Кармен
Красная кожица, средний сезон

я ф м а м и и а с о н д

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Деведжи
Поздний сезон, плотная мякоть, долго хранится

я ф м а м и и а с о н д

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



ФРУКТЫ

Айва

Айва Эшме, Хлебная айва

Айва — древний плод, происхождение которого связывают с Анатолией и Кавказом; зимой она занимает особое место на столах и в десертах.

РЕГИОНЫ

Измир, Мерсин, Ушак

СЕЗОННОЕ ОКНО

Окт – Фев

Выращивание и сбор урожая

Айвовое дерево хорошо развивается в регионах с холодной зимой и умеренным летом; благодаря различным климатическим особенностям Измира и Мерсина возможно выращивание как ранних, так и поздних сортов. Плод считается готовым к сбору, когда кожура приобретает жёлтый цвет и проявляется характерный аромат; после созревания айва в значительной мере сохраняет плотную структуру, что повышает её устойчивость к транспортировке после сбора урожая. Урожай обычно собирают осенью, вручную.

Сферы применения

В отличие от яблока и груши, айву в основном употребляют не в сыром, а в приготовленном виде: её широко используют для варенья, мармелада, десертов и компота, а также добавляют в блюда. Благодаря плотной мякоти и низкому содержанию влаги айва может долго храниться в холодильной камере, что позволяет поставлять её на рынок на протяжении зимних месяцев.

Калибровка и размеры

Калибр (шт./короб)	Диапазон
14	Крупный калибр, короб 6-7 кг
16-18	Средний калибр, стандартный рыночный размер
20	Мелкий калибр

Варианты упаковки

однослойный короб 40х55х11 см
6-7 кг нетто, 80 коробов на паллете 100х120 см

двустенный (влагостойкий) картон
Предпочтительная альтернатива из-за чувствительности айвы к влаге

Основные сорта

Айва Эшме
Самый экспортируемый сорт, долго хранится



Хлебная айва
Потребление в зимние месяцы





ФРУКТЫ

Хурма

Тип Фуйю (едят твёрдой), тип Хачия

Хурма родом из Восточной Азии и попала в Анатолию через Чёрное море, что и дало плоду его турецкое название «трабзонская хурма»; сегодня производство сместилось в основном в Средиземноморский регион, а плод, известный в народе и как «райский плод», стал одним из символов осеннего стола.

РЕГИОНЫ

Адана, Мерсин, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО

Окт – Дек

Выращивание и сбор урожая

Хурма хорошо растёт в умеренном климате; после осеннего листопада ярко-оранжевые плоды остаются на ветвях на виду. Долгая мягкая осень Аданы, Мерсина и Хатая позволяет плодам полностью набрать цвет и вкус. Урожай снимают секатором с плодоножкой, когда плод полностью окрашен, но ещё твёрд; терпкие типы употребляют после полного размягчения, а нетерпкие типы Фуйю можно есть твёрдыми, как яблоко. Из-за нежной кожицы предпочтительна однослойная укладка в лотки.

Сферы применения

Хурму употребляют в основном в свежем виде: твёрдые типы Фуйю нарезают или едят, как яблоко, а терпкие типы Хачия — ложкой после полного размягчения. Плод также сушат; в сушёном виде он хранится всю зиму. Холодильное хранение продлевает окно поставок до конца декабря; лотковая упаковка с индивидуальной защитой плодов — стандарт экспорта.

Калибровка и размеры

Вес (г)	Диапазон
50-90 г	Мелкий калибр
125-190 г	Средний калибр
220-300 г	Крупный калибр, типичный товарный вес (диаметр 6-8 см)

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
3-4 кг нетто, каждый плод в индивидуальной защите в лотке, 144 короба на паллете 100×120 см

предохлаждение холодовой цепи
Быстрое охлаждение после сбора плюс транспортировка при 0-2°C

Основные сорта

Тип Фуйю (нетерпкий)

Столовый тип, употребляемый твёрдым; основная статья экспорта



Тип Хачия (терпкий)

Классический тип, употребляемый полностью размягчённым





ФРУКТЫ

Киви

Хейворд, Голд Киви, Гринлайт

Киви появилось в Турции в конце 1980-х годов и быстро распространилось вдоль мягкой и влажной прибрежной полосы Мраморного и восточного Чёрного морей; Ялова и Орду сегодня являются центрами производства.

РЕГИОНЫ

Ялова, Орду, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО

Окт – Мар

Выращивание и сбор урожая

Киви — вьющееся растение, которому нужны мягкий влажный климат и длительный безморозный период; смягчённый морем климат и режим осадков Яловы и Орду хорошо подходят для садов киви. Лозы формируют на перголах; плоды собирают вручную за один приём в октябре-ноябре, когда содержание сухих веществ/сахара достигает целевых значений. Поскольку киви дозревает после сбора, снятые в правильное время плоды могут месяцами храниться в холодильных камерах.

Сферы применения

Киви потребляется в основном в свежем виде; богатое витамином С, оно входит в число востребованных фруктов зимних месяцев. При хранении в контролируемых условиях киви может поставляться на рынок до весны, задолго после окончания сезона сбора — это преимущество в зимнем и ранневесеннем экспорте. Отгружается твёрдым и дозревает при комнатной температуре перед употреблением.

Калибровка и размеры

Калибровочный код	Диапазон
23	125-135 г
27	105-115 г
33	85-95 г
39	75-80 г
46	65-70 г

Варианты упаковки

- лоток в 3 слоя 50×30×18 см
9 кг нетто, 80 лотков на паллете 100×120 см
- однослойный лоток 60×40×18 см
3 кг нетто, 240 лотков на паллете 100×120 см
- насыпной короб 40×30×22 см
9 кг нетто, 60-100 коробов на паллете

Основные сорта

Хейворд

Самый распространённый сорт киви в мире; уборка в октябре-ноябре, поставки со склада до весны



Голд Киви

Жёлтая мякоть, гладкая кожица, сладше



Гринлайт

Зелёная мякоть, раннесезонный тип



■ ПИК сезона · ■ ОКНО ПОСТАВКИ

[illegible]



MG SARIKAYA

Контакты

Косатере Маһ., оптовый рынок Байрампаша
точка №304

34045 Байрампаша / Стамбул, Турция

+90 534 585 09 44

info@mcsarikayagida.com

www.mcsarikayagida.com



Отсканируйте QR-код — наш сайт

Сезонная информация в каталоге может меняться в зависимости от
климатических условий года; актуальную доступность уточняйте у нас.