

MG SARIKAYA



ÜRÜN KATALOĞU

Türkiye'nin tarım gücünü dünya sofralarına taşıyoruz

1940'lardan Bugüne

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

MC SARIKAYA GIDA

İçindekiler

MC SARIKAYA GIDA

Hakkımızda	3
Kalite Kontrol Sürecimiz	4
İhracat ve Hedef Pazarlarımız	5
Lojistik ve Sevkiyat Standartlarımız	6
Sezon Takvimi	46

Turunçgiller

Mandalina	8
Portakal	9
Limon	10
Greyfurt	11

Sebzeler

Domates	13
Biber	14
Salatalık	15
Patlıcan	16
Kabak	17
Marul	18
İspanak	19
Karnabahar	20
Beyaz Lahana	21
Kırmızı Lahana	22
Pırasa	23
Havuç	24
Sarımsak	25
Kuru Soğan	26
Patates	27

Meyveler

Kiraz	29
Vişne	30
Üzüm	31
İncir	32
Kayısı	33
Nar	34
Çilek	35
Şeftali	36
Nektarin	37
Erik	38
Karpuz	39
Kavun	40
Elma	41
Armut	42
Ayva	43
Trabzon Hurması	44
Kivi	45

MC SARIKAYA GIDA

Hakkımızda

MC Sarıkaya Gıda, 1940'lardan bu yana süren kuşaklar boyu bir aile birikimiyle, Türkiye'nin verimli üretim bölgelerinden özenle seçtiği yaş meyve ve sebzeyi ulusal ve uluslararası pazarlara sunar. Hikayemiz, İstanbul'un tarihî meyve-sebze hallerinde el arabasıyla başlayan ticaretten bugünün soğuk zincirli ihracat operasyonuna uzanır; ailemizin köklerini taşıyan Gül Tarım Ürünleri, hâlâ İstanbul Bayrampaşa Meyve ve Sebze Hali'ndeki 304 numaralı iş yerinde faaliyetini sürdürür.

Bugün 20 üretim bölgesinden 36 üründe 135 çeşidi; kalibre, olgunluk ve görsel kalite kontrolünden geçirip pazara uygun ambalajla sevk ediyoruz. Kesintisiz soğuk zincir, esnek taşıma modu planlaması (karayolu, deniz, hava veya kombine) ve zamanında teslimat, her sevkiyatımızın değişmez standartlarıdır. Rusya ve BDT'den Orta Doğu, Körfez ve Avrupa'ya uzanan pazarlarda uzun vadeli, güvene dayalı iş ortaklıkları kurmayı hedefliyoruz.

Türkiye'nin farklı üretim bölgelerini kapsayan geniş bir tedarik ağıyla, ürün çeşitliliğimizi ve tedarik sürekliliğini yıl boyu güvence altına alıyoruz.

50+

Yıllık Sektör
Deneyimi

36

Ürün Çeşidi

135

Çeşit / Varyete

20

Tedarik Bölgesi

TARLADAN SOFRAYA BEŞ ADIM

01

Tedarik

02

Kalite
Kontrol

03

Paketleme

04

Soğuk Zincir

05

Sevkiyat



Kalite Kontrol Sürecimiz

Ürün, tedarik bölgesinden sevkiyata kadar birden çok kontrol adımından geçer. Bu süreç, ürünün tazeliğini ve standartlara uygunluğunu güvence altına alır:

1

Tedarik & Seçim

Üretici ortaklarımızdan gelen ürünler, olgunluk ve görsel standartlara uygunluk açısından kaynağında değerlendirilir.

2

Boylama & Tasnif

Ürünler büyüklük, renk ve olgunluk derecesine göre sınıflandırılarak homojen parti bütünlüğü sağlanır.

3

Standarda Uygun Ambalajlama

Her ürün, yaş meyve-sebze ticaretine ilişkin resmi ambalajlama mevzuatına uygun, ürüne özel ambalaj malzemesiyle paketlenir.

4

Soğuk Zincir & Depolama

Ürünler sevkiyata kadar soğuk hava deposunda muhafaza edilir, taşıma reefer konteynerlerle kesintisiz soğuk zincirde yapılır.

MC SARIKAYA GIDA

İhracat ve Hedef Pazarlarımız

Türkiye iç pazarına tedarik sağlamanın yanı sıra, başta Rusya, Ortadoğu/Körfez ülkeleri ve Avrupa/global pazarlar olmak üzere ihracat pazarlarında yer almayı hedefliyoruz ve uluslararası iş birliklerine açığız.

1

Avrupa & Balkanlar

Ağırlıklı olarak frigo karayolu sevkiyatı; perakende zincirlerinin kalibre ve etiketleme standartlarına uygun hazırlık.

2

Rusya & BDT

Türk yaş meyve-sebzesinin en büyük geleneksel pazarı; narenciye, domates ve üzümde yüksek hacimli, düzenli sevkiyat talebi.

3

Orta Doğu & Körfez

Narenciye ve sert çekirdekli meyvede güçlü talep; güzergâh ve ürüne göre karayolu, deniz yolu reefer veya hava kargo kombinasyonu.

4

Uzak Pazarlar

Uzak Asya ve diğer deniz aşırı pazarlara ağırlıklı olarak reefer konteynerle, ürün ve termine göre hava kargo destekli sevkiyat.

Sevkiyat Pratikleri

- Frigo araç yüklemesi: yaklaşık 20-22 ton / 33 euro palet
- 40' reefer konteyner: ürüne göre 20-24 palet, sıcaklık kaydıyla
- Karışık (mixed) palet ve konteyner hazırlama imkânı

- EXW, FOB, CIF ve DAP teslim şekillerinde esneklik
- Alıcı talebine göre özel etiket / private label ambalaj

Lojistik ve Sevkiyat Standartlarımız

Yaş meyve ve sebzenin tazeliğini kaynağından varış noktasına kadar korumak, sevkiyat planlamamızın merkezinde yer alır.

1

Paletleme

80×120 cm EUR ve 100×120 cm ISO palet; köşebent ve çemberle sabitleme, karışık palet imkânı.

2

Soğuk Zincir

Ürün grubuna göre 0-14°C aralığında ön soğutma ve taşıma; talep hâlinde sıcaklık kayıt cihazı (data logger) ile raporlama.

3

Kapasiteler

Frigo araç yaklaşık 20-22 ton / 33 euro palet; 40' reefer konteyner ürüne göre 20-24 palet.

4

Taşıma Modu Planlaması

Taşıma modu sabit değildir; varış noktasına, ürünün raf ömrüne ve teslim süresine göre frigo karayolu, deniz yolu reefer, hava kargo veya kombine taşımacılık birlikte değerlendirilir.



Turunçgiller

4 ürün · 30 çeşit



TURUNÇGİLLER

Mandalina

Miho Wase, Okitsu, Primasol, Satsuma, Dobashi Beni, Klemantin, Fremont, Nova, W.Murcott, Minneola, Tango

Mandalinanın anavatanı Güneydoğu Asya'dır; Osmanlı döneminde Akdeniz kıyılarına ulaşan turuncgill ağaçları, zamanla Türkiye'nin kışlık meyve kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir.

BÖLGELER

Mersin, Adana, Antalya, İzmir

SEZON PENCERESİ

Eyl – Nis

Yetiştirme ve Hasat

Mandalina, Akdeniz'in ılıman kışları ve uzun güneşlenme süresiyle karakterize edilen kıyı kuşağında açık arazi bahçeciliğiyle yetiştirilir; turuncgillerde serada üretim yaygın değildir, ağaçlar don riskinin düşük olduğu kıyı ovalarını ve eteklerini tercih eder. Fide dikiminden sonra ilk verimli hasada genellikle birkaç yıl beklenir, tam verime ise ağaç olgunlaştıkça ulaşılır. Hasat, meyveye zarar vermemek ve kabuğu korumak amacıyla elle ve makasla yapılır; her çeşidin kendi olgunluk penceresinde, kabuk rengi ve şeker-asit dengesi gözetilerek toplanır.

Kullanım Alanları

Mandalina büyük ölçüde sofralık taze tüketim için yetiştirilir; kolay soyulabilir yapısı ve çekirdeksiz çeşitleri onu doğrudan yenilebilir bir meyve olarak öne çıkarır, ayrıca tatlılarda, salatalarda ve meyve suyunda da değerlendirilir. İhrac pazarları genellikle standart boy ve parlak kabuklu, uzun raf ömrüne sahip taze meyveyi talep eder; hasat sonrası soğuk zincirde depolama ve nazik taşıma, kabuğun ve meyve kalitesinin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
1-XXX	78 mm ve üzeri
1 / 1-X	63-74 mm
2	58-69 mm
4	50-60 mm
5	46-56 mm
7	41-48 mm
8	39-46 mm
10	35-42 mm

Ambalaj Seçenekleri

5 kg oluklu mukavva koli

Havalandırma delikli, palet üstü sevkıyat

10/15 kg karton koli veya file torba (net çuval)

100x120 cm palet üzerinde toptan sevkıyat

1-2 kg perakende file veya flow-pack

Talebe göre market rafına hazır paketlenir

Öne Çıkan Çeşitler

Miho Wase

Çok erken sezon, Satsuma tipi

O Ş M N M H T A E E K A

Okitsu

Erken sezon, Satsuma tipi

O Ş M N M H T A E E K A

Primasol

Erken sezon, düşük çekirdekli

O Ş M N M H T A E E K A

Satsuma

İnce kabuklu, çekirdeksiz

O Ş M N M H T A E E K A

Dobashi Beni

Koyu turuncu-kırmızı kabuklu, Satsuma tipi

O Ş M N M H T A E E K A

Klemantin

Kolay soyulan, çekirdeksiz

O Ş M N M H T A E E K A

Fremont

Klemantin-Ponkan melezi, orta sezon

O Ş M N M H T A E E K A

Nova

Turuncu-kırmızı kabuklu

O Ş M N M H T A E E K A

W.Murcott

Geç sezon, yoğun tatlı

O Ş M N M H T A E E K A

Minneola

Tangelo (mandalina×greyfurt);...

O Ş M N M H T A E E K A

Tango

Çekirdeksiz, çok geç sezon

O Ş M N M H T A E E K A



TURUNÇGİLLER

Portakal

Washington Navel, Navelina, Fukumoto, Cara Cara, Moro, Finike, Navelate, Valencia, Lane Late

Portakal, Yeni Dünya ticaret yollarıyla Akdeniz'e ulaşmıştır; bugün Mersin ve Adana kıyı şeridi, Türkiye'nin başlıca portakal üretim bölgeleri arasında yer almaktadır.

BÖLGELER

Mersin, Adana, Antalya, Hatay

SEZON PENCERESİ

Eki – Haz

Yetiştirme ve Hasat

Portakal ağaçları, Akdeniz'in ılıman kışları ve yaz sıcaklığının birleştiği kıyı ovalarında açık arazi bahçelerinde yetiştirilir; don tehlikesinin az olduğu, güneşlenme süresi uzun alanlar bahçe tesisi için tercih edilir. Ağaçlar dikimden itibaren birkaç yıl içinde meyve vermeye başlar ve zamanla verimi artan çok yıllık bir bahçe bitkisidir. Hasat elle yapılır; portakalda kabuk rengi her zaman iç olgunlukla birebir örtüşmediğinden, toplama zamanı genellikle briks (şeker) ve asit ölçümleriyle desteklenerek belirlenir.

Kullanım Alanları

Portakal hem sofralık taze tüketim hem de meyve suyu sanayii için yetiştirilir; Washington Navel ve Navelina gibi çekirdeksiz göbekli çeşitler ağırlıklı olarak taze pazara, Valencia gibi geç sezon çeşitleri ise hem sofraya hem sıkma sanayiine yönelir. Taze ihracatta parlak, lekesez kabuk ve uygun boy kalibresi önemli kriterlerdir; hasat sonrası soğuk depolama ve dikkatli taşıma, uzun mesafeli sevkiyatlarda meyve tazeliğinin korunmasına yardımcı olur.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	92-110 mm
2	84-96 mm
4	77-88 mm
6	70-80 mm
7	67-76 mm
9	62-70 mm
11	58-66 mm
13	53-60 mm

Ambalaj Seçenekleri

40×60×18 cm koli

Washington 12 kg (100×120 cm palette 72 koli) veya Navelina/Finike 16 kg (60 koli)

30×50×18 cm koli

Valencia 16 kg net, 100×120 cm palette 60 koli

1-2 kg perakende file

Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Washington Navel

Göbekli, çekirdeksiz

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Navelina

Erken sezon

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Fukumoto

Erkenci göbekli çeşit;

yoğun renkli kabuk

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Cara Cara

Pembe-kırmızı etli göbekli

çeşit; yüksek raf değeri

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Finike

Antalya-Finike ile

özdeşleşen yerli sofralı...

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Moro (Kan Portakalı)

Kırmızı etli kan portakalı;

kış ortası hasat

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Navelate

Geç sezon göbekli;

ağaçta uzun süre kalite...

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Valencia

Geç sezon, sofralık ve

sanayi

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Lane Late

Çok geç sezon, göbekli

O Ş M N M H T A E E K A

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TURUNÇGİLLER

Limon

Mayer, İnterdonato, Lamas, Kütdiken, Eureka

Limon ağaçları yüzyıllardır Akdeniz ikliminin cömert güneşiyle Türkiye kıyılarında yetiştirilir; yıl boyu hasat edilebilen az sayıda meyveden biri olması ona ihracatta özel bir konum kazandırır.

BÖLGELER

Mersin, Adana, Antalya, Muğla, Hatay

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Limon, turunçgiller arasında soğuğa en duyarlı türlerden biri olduğundan, don riskinin düşük olduğu kıyı şeridinde açık arazi bahçelerinde yetiştirilir; deniz etkisiyle yumuşayan kış iklimi bahçe yeri seçiminde belirleyicidir. Limon ağacının kendine özgü bir özelliği, yıl içinde birden fazla çiçeklenme dönemi vermesi ve buna bağlı olarak farklı çeşitlerin farklı aylarda hasada gelmesidir. Meyveler elle toplanır; kabuk rengi ve sertliği, hasat zamanının belirlenmesinde önemli göstergelerdir.

Kullanım Alanları

Limon, taze sofralık tüketimin yanı sıra mutfakta çok yönlü kullanılan bir turunçgildir; salatalarda, içeceklerde, marinyonlarda ve tatlılarda hem suyu hem kabuğu (rendesi) değerlendirilir. Sanayide limon suyu ve esans üretimine de konu olur. İhraç pazarları genellikle sağlam kabuklu, sulu ve uzun raf ömrüne sahip meyveyi tercih eder; hasat sonrası uygun koşullarda depolanan limon, diğer birçok meyveye kıyasla nispeten uzun süre tazeliğini koruyabilir.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	79-90 mm
1	72-83 mm
2	68-78 mm
3	63-72 mm
4	58-67 mm
5	53-62 mm
6	48-57 mm
7	45-52 mm

Ambalaj Seçenekleri

40x30x18 cm koli

10 kg net, 100x120 cm palette 100 koli

0,5-1 kg perakende file

Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Mayer

Sezonun en erken limonu, ince kabuklu



İnterdonato

Erken sezon



Lamas

Kış sezonu, Kasım-Şubat arası hasat edilir



Kütdiken

Türkiye'de en yaygın yetiştirilen limon çeşidi; soğuk hava deposuyla yaz başı...



Eureka

Yaz limonu; yıl boyu arz zincirinin yaz halkası





TURUNÇGİLLER

Greyfurt

Star Ruby, Ruby Red, Rio Red, White Marsh, Henderson

20. yüzyılın başında Akdeniz bölgesine giren greyfurt, bugün Türkiye'nin turuncğil ihracat portföyünün önemli bir parçasıdır.

BÖLGELER

Mersin, Adana, Hatay

SEZON PENCERESİ

Kas – Mar

Yetiştirme ve Hasat

Greyfurt, diğer turuncğil türlerine göre daha fazla sıcaklık toplamı isteyen bir türdür; bu nedenle Türkiye'de yetiştiriciliği ağırlıklı olarak Akdeniz'in en sıcak ve uzun yaz mevsimine sahip kıyı kesimlerinde, açık arazi bahçelerinde yapılır. Ağaçlar diğer turuncğillere kıyasla daha iri gövdeli ve gösterişli taç yapısına sahiptir. Meyveler elle hasat edilir; iç renk yoğunluğu (kırmızı etli çeşitlerde) ve şeker-asit dengesi, hasat zamanının belirlenmesinde göz önünde bulundurulmuş başlıca kriterlerdir.

Kullanım Alanları

Greyfurt öncelikle taze sofralık tüketim için yetiştirilir; kahvaltılık meyve olarak dilimlenip yenmesinin yanında meyve suyuna ve salatalara da katılır. Kırmızı etli çeşitler canlı iç renkleri ve göreceli olarak daha tatlı profilleriyle, beyaz etli çeşitler ise daha keskin ve klasik greyfurt aromasıyla taze pazarda tercih edilir. İhraç pazarları genellikle iri kalibreli, sağlam kabuklu meyveyi talep eder; hasat sonrası soğuk zincirde depolama, greyfurdun nispeten uzun raf ömrünün korunmasına katkı sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	139 mm ve üzeri
1	109-139 mm
3	93-110 mm
4	88-102 mm
5	84-97 mm
6	81-93 mm
8	73-85 mm
9	70-80 mm

Ambalaj Seçenekleri

40x60x18/21 cm koli

15 kg net, 100x120 cm palette 55 koli

Havalandırılmalı teleskopik koli (15-20 kg)

Uluslararası pazarlarda yaygın alternatif format

Öne Çıkan Çeşitler

Star Ruby

Kırmızı etli

O Ş M N M H T A E E K A

Ruby Red

Kırmızı-pembe etli, Star Ruby'nin yakın akrabası

O Ş M N M H T A E E K A

Rio Red

Kırmızı etli, tatlı

O Ş M N M H T A E E K A

White Marsh

Beyaz etli, çekirdeksiz

O Ş M N M H T A E E K A

Henderson

Erken sezon, kırmızı etli

O Ş M N M H T A E E K A



Sebzeler

15 ürün · 34 çeşit



SEBZELER

Domates

Salkım, Kiraz (Cherry), Pembe

Domates, Güney Amerika kökenli bir bitkidir; Anadolu'ya 18. yüzyılda ulaşmış, 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiş ve bugün Türkiye dünyanın önde gelen domates üreticileri arasında yer almaktadır.

BÖLGELER

Antalya, Mersin, Muğla

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Antalya ve Mersin'de domates büyük ölçüde cam ya da plastik örtü altında, sırk (tel çekme) sistemiyle yetiştirilir; bitki belirli aralıklarla budanıp bağlanarak dikey büyümesi desteklenir. Örtü altı üretim, sıcaklık ve nem kontrolü sayesinde hasat dönemini uzatırken, açık alan üretimi özellikle sıcak yaz aylarında devreye girer. Hasat, meyvenin olgunluk derecesine göre elle ve kademeli olarak yapılır; bu da aynı salkımdan birden fazla hasat alınmasını mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Domates, Türk mutfağının neredeyse her yemeğinde yer alan temel bir sebzedir; salatalarda çiğ, yemeklerde pişmiş, salça ve sos üretiminde işlenmiş olarak tüketilir. İhracat pazarlarında salkımlı sunum tazelik algısı yarattığı için tercih edilirken, Cherry domates atıştırmalık ve garnitür amaçlı, pembe domates ise düşük asit oranı sayesinde çiğ tüketime uygun kabul edilir. Hasat sonrası soğuk zincirin korunması meyve kalitesinin uzun süre muhafazası açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
47-57 mm	Küçük-orta kalibre
57-67 mm	Orta kalibre, en çok talep gören bant
67-82 mm	İri kalibre
82-102 mm	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

Salkım/Pembe domates: 5/6 kg delikli plastik yıkanabilir kasa
Havalandırılmalı, palet üstü sevkiyat

Cherry domates: 250/500 g şeffaf clamshell
Koli içinde 6-12 adet clamshell

Genel sebze kolisi 40x30x14/18/24 cm
1-4 sıra, 6-7 kg, 100x120 cm palette 80-120 koli

Öne Çıkan Çeşitler

Salkım Domates

Sera üretimi, çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir



Cherry Domates

Sera üretimi, çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir



Pembe Domates

Sera üretimi, tatlı ve az asitli; çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir





SEBZELER

Biber

Kapya, Dolmalık, Sivri, Çarliston

Biber, Osmanlı döneminde Akdeniz ticaret yollarıyla Anadolu mutfağına girmiştir; bugün özellikle Antalya bölgesinde üretimin büyük bölümü örtü altında (serada) gerçekleştirilir.

BÖLGELER

Antalya, Mersin, Adana

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Biber, Antalya ve Mersin'de hem sera hem açık alan koşullarında yetiştirilebilen, sıcak ve güneşli iklimi seven bir bitkidir. Sera üretiminde fideler belirli sıra aralıklarıyla dikilir ve bitki tel sistemine yönlendirilerek dik büyümesi sağlanır; bu da havalanmayı artırıp hastalık riskini azaltır. Açık alanda ise özellikle yaz aylarında verim artışı görülür. Hasat, meyveler istenen renk ve iriliğe ulaştığında elle, sapıyla birlikte kesilerek yapılır.

Kullanım Alanları

Biber çeşitleri Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş biçimde geniş kullanım alanı bulur. Kapya biber kızartma, közleme ve salça yapımında; dolmalık biber iç doldurularak pişirilen yemeklerde; sivri biber ise kızartma ve garnitür olarak tüketilir. İhracat pazarlarında renk canlılığı ve sapının taze görünümü kalite göstergesi olarak önem taşır; hasat sonrası hızlı soğutma tazeliğin korunmasına katkı sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm) / Uzunluk	Aralık
50-70 mm	Dolmalık biber, küçük-orta kalibre
70-110 mm	Dolmalık biber, orta-iri kalibre
12-16 cm	Sivri/çarliston biber, standart boy
16-20 cm	Sivri/çarliston biber, uzun boy

Ambalaj Seçenekleri

5 kg delikli plastik kasa

Havalandırılmalı, palet üstü sevkiyat

Genel sebze kolisi 40x30x14/18/24 cm

6-7 kg, 100x120 cm palette 80-120 koli

1-2 kg perakende file/poşet

Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Kapya Biber

Kırmızı, tatlı; serada yıl boyu, açık alanda yaz zirvesi



Dolmalık Biber

İri, dolgun; serada yıl boyu, açık alanda yaz zirvesi



Sivri Biber

İnce uzun; açık alanda yaz zirvesi, serada da yetiştirilir



Çarliston Biber

İri, hafif kıvrık; başlıca açık alanda (Çanakkale/Marmara) yaz-sonbahar...





Çıtır salatalık, Turşuluk (Kornişon) salatalık

BÖLGELER

SEZON PENCERESİ

Yetiştirme ve Hasat

Kullanım Alanları

Kalibre & Ölçüler

Ambalaj Seçenekleri

10 kg delikli plastik kasa

Palet üstü sevkiyat

Tekli shrink-film sarım

Öne Çıkan Çeşitler

Çıtır Salatalık

Sera üretimi, yıl boyu; ilkbaharda açık alan üretimiyle birlikte arz artar

Turşuluk (Kornişon) Salatalık

Açık alan üretimi, turşuluk kullanım için küçük boy hasat edilir

O Ş M N M H T A E E K A



SEBZELER

Patlıcan

Kemer, Pala, Aydın Siyahı

Patlıcanın anavatanı Güney ve Doğu Asya'dır; Anadolu'ya Orta Asya ve İslam dünyası üzerinden ulaşmış, yüzyıllardır Anadolu mutfağının vazgeçilmez bir sebzesi olmuştur.

BÖLGELER

Antalya, Mersin, Aydın

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Patlıcan, Antalya ve Mersin'de hem sera hem açık alan koşullarında yetiştirilen, sıcak iklimi ve bol güneşi seven bir bitkidir. Sera üretiminde bitkiler tel sistemine bağlanarak dik büyümeye yönlendirilir ve düzenli budama ile hava sirkülasyonu artırılır; açık alanda ise sıra arası dikimle yaz aylarında verim yükselir. Hasat, meyve kabuğu parlak ve sıkı dokuluyken, tohumlar henüz sertleşmeden yapılır; bu da acılığın az olmasını ve daha lezzetli bir ürün elde edilmesini sağlar.

Kullanım Alanları

Patlıcan, Türk mutfağının en çok kullanılan sebzelerinden biridir; karnıyarık, musakka, imam bayıldı, közleme ve kızartma gibi çok sayıda geleneksel yemeğin ana bileşenidir. Kemer tipi uzun formu nedeniyle dolma ve karnıyarık gibi ortadan yarılan yemeklerde, Pala tipi ise orta boyu ve dengeli et oranıyla közleme ve kızartmada tercih edilir. Hasat sonrası kabuğun parlaklığını koruması ve sap ucunun tazeliği kalite göstergesi olarak değerlendirilir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık / Uzunluk	Aralık
200-300 g	İhracatta tercih edilen standart kalibre, 15-20 cm boy
300-450 g	Orta-iri kalibre
450-600 g+	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

8/10 kg delikli plastik kasa
Sıralı dizilim, palet üstü sevkیات

Öne Çıkan Çeşitler

Kemer

Uzun, koyu mor kabuklu; Akdeniz kıyı şeridinde serada yaygın yetiştirilir



Pala

Orta-erken sezon, siyah-mor kabuklu, orta boy



Aydın Siyahı

Erkenci, açık alan çeşidi; uzun, koyu mor-siyah, acılaşmayan et; Ege/Aydın bölgesinde yaygın





SEBZELER

Kabak

Sakız kabağı

Kabak, Anadolu tarımının en eski sebzelerinden biridir; yaz aylarında bahçelerin ve sofraların vazgeçilmezi olmuştur.

BÖLGELER

Antalya, Mersin

SEZON PENCERESİ

May – Eki

Yetiştirme ve Hasat

Sakız kabağı, Antalya ve Mersin'de hem açık tarlada hem de örtü altında yetiştirilen, sıcak iklimi seven ve hızlı gelişen bir bitkidir. Sarılcı olmayan, yarı çalimsı gövde yapısı sayesinde sıra arası düzenli dikim yapılabilir ve bitki başına birden fazla hasat alınabilir. Meyveler henüz genç ve ince kabuklu haldeyken, yani olgunlaşmadan hasat edilir; bu erken hasat hem lezzeti hem de raf ömrünü olumlu etkiler.

Kullanım Alanları

Sakız kabağı, Türk mutfağında hem ana yemeklerde hem de mezelerde geniş kullanım alanı bulan çok yönlü bir sebzedir; kabak yemeği, mücver, dolma ve fırında sebze karışımlarının vazgeçilmez bileşenlerinden biridir. İnce kabuğu soyulmadan tüketilebildiği için hazırlık kolaylığı sağlar. Taze tüketim için ince kabuklu, parlak yüzeyli ve sertlik derecesi yüksek meyveler tercih edilir; hasat sonrası serin ve nemli koşullarda muhafaza edilmesi tazeliğin korunmasına yardımcı olur.

Kalibre & Ölçüler

Uzunluk (cm)	Aralık
14-20 cm	Körpe/genç meyve, ihracatta tercih edilen standart boy
20-25 cm	Orta boy
10-25 cm	Genel pazarlanabilir aralık (çap 3-10 cm)

Ambalaj Seçenekleri

8/10 kg delikli plastik kasa

Palet üstü sevkiyat, sıralı istifleme

Öne Çıkan Çeşitler

Sakız Kabağı

Açık alan ve sera üretimi





SEBZELER

Marul

Iceberg, Kıvırcık Marul, Yağlı (Batavia) Marul

Marul, Akdeniz mutfağının ve salata kültürünün vazgeçilmez yapraklı sebzelerinden biridir; Antalya ovası, sera ve tünel üretimiyle Türkiye'nin kış aylarında marul tedarikinde öne çıkan bölgesidir.

BÖLGELER

Antalya, Mersin, Muğla

SEZON PENCERESİ

Eki – Nis

Yetiştirme ve Hasat

Marul, Antalya ve Mersin'de hem sera/tünel altında hem de açık alanda, kısa yetiştirme süresiyle yıl boyu art arda ekim yapılabilen bir üründür; serin ve nemli koşullar hızlı ve gevrek yaprak gelişimini destekler, aşırı sıcaklarda ise erken sapa kalkma (bolting) riski artar. Hasat, baş istenen sıklık ve ağırlığa ulaştığında elle kesilerek yapılır ve hızlı soğutma ile tazelik korunur.

Kullanım Alanları

Marul, taze salatalarda temel bileşen olarak kullanılır; Iceberg çeşidi gevrek dokusu ve nötr lezzetiyle burger ve sandviçlerde, kıvırcık marul ise yumuşak yaprak yapısıyla geleneksel salatalarda tercih edilir. İhracat sevkiyatında baş sıklığı, yaprak parlaklığı ve kesim yüzeyinin tazeliği kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir kesintisiz sürdürüldüğünde raf ömrü belirgin şekilde uzar.

Kalibre & Ölçüler

Baş Ağırlığı	Aralık
250-350 g	Küçük baş
350-500 g	Orta baş, standart pazar boyu
500-800 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

8/10/12 adet karton kutu

Baş sayısına göre kalibrasyon, ihracat standardı

Tekli streç/film sarım

Perakende market rafı formatı

Delikli plastik kasa

Soğuk zincirle iç pazar sevkiyatı, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Iceberg

Sera üretimiyle kış-bahar ağırlıklı, sınırlı yaz tedariki



Kıvırcık Marul

Yıl boyu üretilebilir, kış aylarında sera ağırlıklı



Yağlı (Batavia) Marul

Bahar ve sonbahar ağırlıklı üretim





SEBZELER

Ispanak

Kıvrıcık Yapraklı, Düz Yapraklı, Baby Ispanak

Ispanak, besin değeri yüksek yapraklı sebzeler arasında Türk mutfağının en çok tüketilenlerinden biridir; serin iklim koşullarını seven yapısıyla kıyı bölgelerinde kış ve ilkbahar aylarında yoğun olarak yetiştirilir.

BÖLGELER

Antalya, Mersin, İzmir

SEZON PENCERESİ

Kas – Mar

Yetiştirme ve Hasat

Ispanak, Antalya, Mersin ve İzmir'de sonbahardan ilkbahara kadar art arda ekim yapılabilen, hızlı gelişen bir yapraklı sebzedir; serin ve nemli koşullar yumuşak, koyu yeşil yaprak gelişimini destekler, sıcak havalarda ise erken sapa kalkma riski artar. Hasat, yapraklar istenen boya ulaştığında elle veya makineyle kesilerek yapılır; baby ıspanak için erken, işlemelik ıspanak için daha geç bir hasat dönemi tercih edilir.

Kullanım Alanları

Ispanak, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; baby ıspanak yaprakları taze salatalarda, olgun yapraklar ise zeytinyağlı ıspanak, börek ve mantı iç harcı gibi geleneksel tariflerde kullanılır. İhracat pazarlarında yıkanmış ve paketlenmiş baby ıspanak, hazır salata segmentinde talep görür. Yaprakların koyu yeşil rengi ve turgor (dirilik) durumu kalite göstergesi olarak değerlendirilir; kesim sonrası hızlı soğutma tazeliğin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Yaprak Uzunluğu	Aralık
5-10 cm	Baby yaprak, salatalık
10-20 cm	Standart demet boyu
20 cm+	İri yaprak, işlemelik

Ambalaj Seçenekleri

125-200 g yıkanmış baby ıspanak poşeti

Salatalık, market rafına hazır perakende format

0,5-1 kg demet/poşet

Taze demet halinde toptan ve perakende sevkiyat

5-8 kg delikli plastik kasa

Soğuk zincirle toptan sevkiyat, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Kıvrıcık Yapraklı Ispanak

Kış ağırlıklı üretim, demetlik ve işlemelik



Düz Yapraklı Ispanak

Yıl boyu, sera destekli üretim



Baby Ispanak

Erken hasat, hazır salata segmenti için yıl boyu sera üretimi





SEBZELER

Karnabahar

Kışlık Beyaz Karnabahar, Erkenci Karnabahar

Karnabahar, Akdeniz kıyı kuşağının kış aylarında öne çıkan lahanagillerden biridir; Antalya ovası, ılıman kış iklimi sayesinde Türkiye'nin karnabahar ihracatında önemli bir tedarik bölgesidir.

BÖLGELER

Antalya, Mersin

SEZON PENCERESİ

Kas – May

Yetiştirme ve Hasat

Karnabahar, Antalya ve Mersin'de sonbaharda fide dikimiyle başlayan ve kış boyunca hasat edilen bir üründür; serin ve nemli iklim, sıkı ve beyaz çiçek gövdesinin (baş) oluşmasını destekler, yaprakların baş üzerine kapanması güneş yanığını önleyerek rengin beyaz kalmasını sağlar. Hasat, baş istenen sıklık ve çapa ulaştığında elle kesilerek yapılır ve hızlı soğutma ile tazelik korunur.

Kullanım Alanları

Karnabahar, Türk mutfağında hem haşlanarak hem kızartılarak, zeytinyağlı ve etli yemeklerde geniş kullanım alanı bulur; ihracat pazarlarında ise buharda pişirme ve fırınlama tariflerinde tercih edilir. Baş rengi, sıklığı ve çiçek tomurcuklarının kompakt yapısı kalite göstergesi olarak değerlendirilir; kesim sonrası hızlı soğutma ve nemli ortamda muhafaza tazeliğinin uzun süre korunmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (cm)	Aralık
11-14 cm	Küçük boy
14-18 cm	Orta boy, standart pazar boyu
18 cm+	İri boy

Ambalaj Seçenekleri

5-6 adet file/streç kaplı karton kutu

Baş korumalı ihracat formatı

8-10 kg delikli plastik kasa

Soğuk zincirle iç pazar sevkiyatı, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Beyaz Karnabahar

Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat



Erkenci (Yazlık) Karnabahar

Sınırlı miktarda ilkbahar-yaz hasadı





SEBZELER

Beyaz Lahana

Kışlık yuvarlak beyaz/yeşil lahana

Beyaz lahana, Anadolu'nun en eski ve en yaygın yetiştirilen kültür sebzelerinden biridir; sıkı yapraklı iri başı ve uzun depolanma ömrüyle kış aylarının temel sebzelerinden biri olmaya devam eder.

BÖLGELER

Samsun, Sakarya, Bursa

SEZON PENCERESİ

Eki – Mar, Haz – Tem

Yetiştirme ve Hasat

Beyaz lahana, Samsun çevresindeki Karadeniz ovalarında ve Sakarya-Bursa hattındaki Marmara ovalarında, yazın sonunda fide dikimiyle başlayan ve kışa kadar süren bir üretim takvimine sahiptir; serin iklim ve düzenli sulama, sıkı ve ağır başların oluşmasını destekler. Hasat, baş istenen sıklığa ulaştığında elle kesilerek yapılır; dış yapraklar temizlendikten sonra soğuk zincirle sevk edilir.

Kullanım Alanları

Beyaz lahana, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; ince doğranarak salatalarda, sarma yapımında yaprak olarak, ayrıca turşu ve lahana sarması gibi geleneksel tariflerde temel bileşen olarak kullanılır. İhracat sevkiyatında başın sıklığı ve çatlaksız yüzeyi kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir korunduğunda uzun süre tazeliğini muhafaza eder.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (baş başına)	Aralık
500-1000 g	Küçük baş
1000-2000 g	Orta baş, standart pazar boyu
2000-4000 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

10-15 kg delikli plastik kasa

Soğuk zincirle sevkiyat, palet üstü

15-20 kg file (net) torba

Toptan hal sevkiyatı için alternatif format

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Beyaz Lahana

Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat ve kısa süreli depo tedariki



Yazlık Beyaz Lahana

Erken sezon, sınırlı miktarda yaz hasadı





SEBZELER

Kırmızı Lahana

Kışlık yuvarlak kırmızı lahana

Lahana, Akdeniz havzasının en eski kültür sebzelerinden biridir; kırmızı (mor) lahana, mor rengini veren antosiyanin pigmenti ve sıkı yapraklı yuvarlak başıyla kış aylarının vazgeçilmez sebzelerinden biri olmuştur.

BÖLGELER

Samsun, Sakarya, Bursa

SEZON PENCERESİ

Eki – Mar, Haz – Tem

Yetiştirme ve Hasat

Kırmızı lahana, Samsun ve çevresindeki Karadeniz ovalarında ve Sakarya-Bursa hattındaki Marmara ovalarında, yazın sonunda fide dikimiyle başlayan ve kışa kadar süren bir üretim takvimine sahiptir; serin ve nemli iklim, sıkı ve ağır başların oluşmasını destekler. Bitki hafif donlara dayanıklıdır, hatta ilk donlardan sonra yaprakların şeker oranı artarak lezzeti belirginleşir. Hasat, baş istenen sıklığa ve iriliğe ulaştığında elle kesilerek yapılır; dış yapraklar temizlendikten sonra soğuk zincirle sevk edilir.

Kullanım Alanları

Kırmızı lahana, Türk ve Avrupa mutfaklarında hem çiğ hem pişmiş olarak tüketilir; ince doğranarak salatalarda, sirke ve zeytinyağıyla marine edilerek meze ve garnitürlerde, ayrıca turşu yapımında yaygın olarak kullanılır. Mor rengi salatalara görsel canlılık katması nedeniyle özellikle Avrupa pazarlarında talep görür. İhracat sevkiyatında başın sıklığı, yaprakların parlaklığı ve çatlaksız yüzey kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir korunduğunda uzun süre tazeliğini muhafaza eder.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (baş başına)	Aralık
350-800 g	Küçük baş
800-1500 g	Orta baş, standart pazar boyu
1500-3000 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

8-10 kg delikli plastik kasa

Soğuk zincirle sevkیات, palet üstü

10-15 kg karton kutu

İri baş için alternatif format

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Kırmızı Lahana

Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat ve kısa süreli depo tedariki



Yazlık Kırmızı Lahana

Erken sezon, sınırlı miktarda yaz hasadı





SEBZELER

Pırasa

İnegöl 92, uzun beyaz gövdeli tipler

Pırasa, Akdeniz havzasının en eski kültür sebzelerinden biridir; Anadolu mutfağında zeytinyağlılardan çorbalara uzanan köklü bir yeri vardır ve kış aylarının vazgeçilmez sebzeleri arasında sayılır.

BÖLGELER

Bursa, İzmir, Mersin

SEZON PENCERESİ

Eki – Mar

Yetiştirme ve Hasat

Pırasa serin iklimi seven, hafif donlara dayanıklı bir kış sebzesidir; Bursa ve İzmir ovalarının ılıman kışları, sonbahardan ilkbahara uzanan kesintisiz hasada imkân tanır. Uzun ve beyaz gövde elde etmek için bitkinin dip kısmı toprakla doldurulur (boğaz doldurma); hasat, gövdeler yeterli kalınlığa ulaştığında elle yapılır. Hasat sonrası kök ve yaprak uçları düzeltilerek demetlenir ve hızla soğutulur.

Kullanım Alanları

Pırasa ağırlıklı olarak taze sebze pazarına yönelik sevk edilir; zeytinyağlı yemekler, çorbalar ve börek iç harçları başlıca kullanım alanlarıdır. Soğuk zincirde muhafaza edildiğinde uzun süre tazeliğini korur; kış aylarında Avrupa pazarlarında düzenli talep gören sebzeler arasındadır.

Kalibre & Ölçüler

Çap / Boy	Aralık
Çap 3-5 cm	Standart kalibre, beyaz gövde boyu 15-20 cm
Çap 5-7 cm	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

10 kg delikli plastik kasa
Demet halinde, soğuk zincirle sevkiyat

10 kg karton kutu
Kasa alternatifi, demet halinde istifleme

Öne Çıkan Çeşitler

İnegöl 92

Ana çeşit; uzun beyaz gövdeli, kış boyu hasat





SEBZELER

Havuç

Nantes tipi havuç, Beypazarı havucu

Havuç, Anadolu'da yüzyıllardır yetiştirilen köklü bir sebzedir; Ankara'ya bağlı Beypazarı ilçesi, kendine özgü tatlı ve sulu havucuyla Türkiye'de adeta bir marka haline gelmiştir.

BÖLGELER

Konya, Ankara

SEZON PENCERESİ

Ağu – Mar

Yetiştirme ve Hasat

Havuç, Konya ovasının derin ve tınlı topraklarında, ilkbaharda ekilip sonbaharda hasat edilen bir kök sebzedir; düzenli sulama ve taşsız, iyi işlenmiş toprak, düzgün ve çatlaksız kök gelişimi için önemlidir. Beypazarı çevresinde ise kireçli-tebeşirli toprak yapısı ve karstik kaynak suları, bölgeye özgü tatlı ve aromatik bir havuç elde edilmesini sağlar. Hasat, kökler istenen çapa ulaştığında makineyle veya elle sökülerek yapılır; toprak kalıntısından arındırılan havuçlar soğuk hava deposunda uzun süre taze tutulabilir.

Kullanım Alanları

Havuç, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; salatalarda rendelenerek, yemeklerde doğranarak, tarator ve zeytinyağlılarda temel bileşen olarak yer alır. Beypazarı havucu, özellikle taze sıkma meyve suyu üretiminde yüksek şeker oranı ve aromasıyla tercih edilir. İhracat pazarlarında düzgün silindirik form, parlak turuncu renk ve çatlaksız yüzey kalite göstergesi olarak değerlendirilir; hasat sonrası hızlı soğutma tazeliğinin uzun süre korunmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
15-25 mm	İnce/baby kalibre
25-40 mm	Standart kalibre
40 mm+	Kalın/endüstriyel kalibre

Ambalaj Seçenekleri

5-25 kg file torba (net çuval)

Palet üstü sevkiyat

2-3 kg küçük perakende file

Market rafı formatı

10/20 kg karton kutu

Çift oluklu (5 katlı) ağır hizmet karton, ihracatta yaygın alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Nantes Tipi Havuç

Sonbahar hasadı, depoda kışa kadar tedarik edilebilir



Beypazarı Havucu

Yerel bölgesel tip, sonbaharda taze hasat edilir





SEBZELER

Sarımsak

Taşköprü Sarımsağı, Adi (Yerli) Sarımsak

Sarımsak, Anadolu mutfağının ve halk hekimliğinin binlerce yıllık temel bileşenlerinden biridir; Kastamonu'nun Taşköprü ilçesi, kendine özgü keskin aroması ve yüksek allisin oranıyla tescilli coğrafi işaret taşıyan sarımsağıyla Türkiye'de adeta bir marka haline gelmiştir.

BÖLGELER

Kastamonu, Konya

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Taşköprü ve çevresinde sarımsak, sonbaharda (Ekim-Kasım) dış dikimiyle başlayan ve haziran-temmuz ayında hasat edilen bir üründür; bölgenin mikro iklimi ve toprak yapısı, karakteristik keskin aroma ve yüksek kuru madde oranının oluşmasında belirleyici rol oynar. Konya ovasında ise daha büyük başlı, ticari amaçlı sarımsak üretimi yapılır. Hasat edilen başlar, saplarıyla birlikte güneşte veya gölgede kurutularak (kürleme) kabuklarının sertleşmesi sağlanır; bu işlem uzun süreli depolamayı ve yıl boyu tedariki mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Sarımsak, Türk mutfağında hemen her yemeğin temel aroma bileşenlerinden biridir; çiğ olarak ezilip yoğurtlu soslarda ve mezelerde, pişirilerek etli ve sebze yemeklerinde kullanılır. Taşköprü sarımsağı, küçük baş yapısı ve yoğun aroması nedeniyle özellikle gurme ve butik pazarlarda tercih edilirken, iri başlı yerli sarımsak toplu mutfak ve sanayi kullanımına uygundur. İyi kürlenmiş başlar, serin ve kuru koşullarda file torbalarda aylarca tazeliğini koruyabilir.

Kalibre & Ölçüler

Baş Çapı (mm)	Aralık
30-45 mm	Küçük-orta boy
45-50 mm	Standart ihracat boyu
50-55 mm	İri boy
55 mm+	Ekstra iri boy

Ambalaj Seçenekleri

0,5-1 kg file (net) torba

Market rafına hazır perakende format

5-10 kg file (net) çuval

Toptan ve HORECA sevkiyatı

El örgüsü sarımsak bağı (12-20 baş)

Geleneksel Taşköprü tipi, hediye/butik satış

10-25 kg jüt/file çuval

Dökme toptan sevkiyat, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Taşköprü Sarımsağı

Coğrafi işaretli, hasat Haziran-Temmuz, kürleme sonrası yıl boyu tedarik



Adi (Yerli) Sarımsak

Konya ve iç bölgelerde geniş alanlarda üretilir





SEBZELER

Kuru Soğan

Sarı soğan, kırmızı soğan

Soğan, Anadolu tarımının binlerce yıllık geçmişe sahip temel ürünlerinden biridir; depolamaya elverişli yapısıyla yıl boyu tüketilebilir.

BÖLGELER

Adana, Hatay

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Kuru soğan, Mersin ve Adana ovalarında açık tarlada, tohum veya fide ile yetiştirilen bir üründür; toprağın iyi drene olması ve düzenli güneşlenme soğan başının sağlıklı gelişimi için önemlidir. Yapraklar sararıp yatmaya başladığında bitki olgunluğa ulaşmış sayılır ve hasat bu döneme göre planlanır. Hasat sonrası soğanlar kabuğunun sertleşmesi ve dış katmanların kurumasıyla depolamaya hazır hale gelir; bu kürlenme süreci uzun süreli muhafazayı mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Kuru soğan, Türk mutfağının neredeyse tüm yemeklerinde temel aroma bileşeni olarak kullanılır; çiğ olarak salata ve mezelerde, pişirilerek yemeklerin soteleme aşamasında yer alır. Sarı soğan keskin aroması ve uzun raf ömrü nedeniyle pişirmeye, kırmızı soğan ise daha hafif ve tatlımsı lezzetiyle çiğ tüketime ve salatalara uygun kabul edilir. İyi kürlenmiş, sağlam ve kuru kabuklu soğanlar file torbalarda serin ve havadar koşullarda uzun süre muhafaza edilebilir.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
40-60 mm	Küçük-orta kalibre
60-80 mm	Orta-iri kalibre, standart pazar boyu
80-100 mm	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

10/25 kg file torba (net çuval)

Havalandırma delikli, palet üstü sevkiyat

5 kg küçük file torba

Perakende/market rafı formatı

Big-bag (jumbo torba, 1000-1250 kg)

Endüstriyel/toptan sevkiyat için talebe göre

Öne Çıkan Çeşitler

Sarı Soğan

İlkbaharda turfanda hasadı yapılır, farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir



Kırmızı Soğan

İlkbaharda turfanda hasadı yapılır, farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir





SEBZELER

Patates

Marabel, Agria

Patates, Osmanlı'ya 19. yüzyılda giriş yapmış olsa da kısa sürede Anadolu tarımının vazgeçilmez ürünlerinden biri haline gelmiştir.

BÖLGELER

Adana, Hatay

SEZON PENCERESİ

Tüm Yıl

Yetiştirme ve Hasat

Patates, Mersin ve Adana bölgelerinde açık tarlada, yumrudan üretilen bir bitkidir; sıra arası toprak kabartma (boğaz doldurma) uygulaması yumruların ışık görüp yeşermesini önler ve gelişimini destekler. Toprak sıcaklığı ve nem düzeyi yumru oluşumunu doğrudan etkilediğinden dikim zamanlaması bölgeye göre planlanır. Hasat, bitkinin yeşil aksamı kuruduktan sonra topraktan çıkarma şeklinde yapılır; yumrular hasat sonrası kısa süre kurutularak kabuklarının sertleşmesi sağlanır.

Kullanım Alanları

Patates, haşlama, kızartma, fırınlama ve püre başta olmak üzere Türk mutfağında sayısız şekilde tüketilen temel bir gıda maddesidir. Marabel gibi haşlamalık çeşitler günlük ev mutfağında haşlama ve yemeklik kullanım için tercih edilirken, Agria gibi nişasta oranı yüksek çeşitler kızartmaya ve işlemeye daha elverişli kabul edilir. İhracat sevkياتında yumrunun sağlam, çürüksüz ve düzgün kabuklu olması, serin ve karanlık depolama koşullarında filizlenmenin geciktirilmesi önem taşır.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
28-35 mm	Erkenci (early) patates
35-50 mm	Standart sofralık kalibre
50-70 mm	İri kalibre
70 mm+	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

2-3 kg küçük perakende file (Çekok tipi)

Market rafı formatı

25/30 kg toptan file torba (net çuval)

Palet üstü sevkيات, ~40 torba/palet; Türkiye'de toptan/perakende ambalajda 2026 itibarıyla üst sınır 30 kg

Öne Çıkan Çeşitler

Marabel

Alman kökenli sofralık (haşlamalık) çeşit, düşük nişasta oranı; farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir

O Ş M N M H T A E E K A

Agria

Kızartmalık ve ihracat tipi çeşit, farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir

O Ş M N M H T A E E K A



Meyveler

17 ürün · 71 çeşit



Kirazın bilimsel adı 'cerasus', Karadeniz kıyısındaki Giresun (antik Kerasos) şehrinden gelir; Roma döneminde buradan Avrupa'ya yayıldığı kabul edilir.

Manisa, İzmir, Bursa, Isparta

May – Ağu

Kiraz büyük ölçüde taze tüketime yönelik bir meyvedir; sert etli ve iri çeşitler soğuk zincirde daha uzun süre dayanıklılık gösterir. Taze tüketimin yanı sıra kompostoluk ve reçellik olarak da değerlendirilebilir. Hasat sonrası hızlı soğutma (ön soğutma), meyve sıklığının ve tazeliğinin korunmasında önemli bir uygulamadır.

250/350/500 g punnet (şeffaf kase)
Talebe göre, master koli içinde çoklu paket

O Ş M N M H T A E E K A

O Ş M N M H T A E E K A

★ Dünya Lideri Üretici

MEYVELER

Vişne

Macar, Kütahya Vişnesi

Türkiye, dünyanın en büyük vişne üreticileri arasında yer alır; Kütahya, adını taşıyan vişne çeşidiyle özdeşleşmiş ve bu çeşit ülkenin vişne üretiminin simgesi haline gelmiştir.

BÖLGELER

Kütahya, Bursa, Manisa

SEZON PENCERESİ

Haz – Ağu

Yetiştirme ve Hasat

Vişne, kiraza göre soğuğa daha dayanıklı ve daha az bakım isteyen bir türdür; İç Ege ve Marmara'nın karasal etkili yükseltileri, meyvenin karakteristik ekşiliği ile aromasının dengelenmesi için uygun gündüz-gece sıcaklık farkını sağlar. Meyveler tam renk ve aroma olgunluğuna ulaştığında hasat edilir; taze pazar için elle, sanayi işleme için ise bölgeye göre mekanik yöntemlerle toplama yapılabilir. Hasat dönemi Haziran-Temmuz aylarında yoğunlaşır.

Kullanım Alanları

Vişne, belirgin ekşi aroması nedeniyle büyük ölçüde işlemeye yönelik bir meyvedir; vişne suyu, reçel, konserve, dondurulmuş (IQF) ürün ve pasta sanayisinde geniş kullanım alanı bulur. Taze sofralık tüketimi de olan vişne, soğuk zincirde kısa sürede sevk edilir; işleme kalitesi yüksek Kütahya tipi çeşitler ihracat pazarlarında tanınır.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
15-18 mm	Standart taze vişne kalibresi
18-20 mm+	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

5 kg delikli plastik kasa veya karton kutu
Sofralık taze sevkیات

10 kg kasa
Sanayi tipi (dondurmaya/işlemeye giden) sevkیات

Öne Çıkan Çeşitler

Macar

Erkenci sanayi tipi; Kütahya'dan yaklaşık iki hafta önce

O Ş M N M H T A E E K A

Kütahya Vişnesi

Ana çeşit; koyu kırmızı, iri, dengeli ekşilik

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Üzüm

Sultani Çekirdeksiz, Razakı, Antep Karası, Red Globe, Crimson (Çekirdeksiz)

Anadolu, bağcılığın dünyadaki en eski merkezlerinden biridir; bağcılık kültürü binlerce yıl önce bu topraklarda başlamış ve günümüze kadar sürmüştür.

BÖLGELER

İzmir, Manisa

SEZON PENCERESİ

Ağu – Kas

Yetiştirme ve Hasat

Ege bölgesinde bağlar genellikle telli terbiye sistemleriyle yetiştirilir; bu sistem salkımların güneşlenmesini ve hava sirkülasyonunu kolaylaştırarak tane iriliğini ve renk gelişimini destekler. İzmir ve Manisa'nın sıcak, kurak yazları ve iyi drene olan toprakları sofralık üzüm için uygun koşullar sunar. Hasat, salkımdaki tanelerin şeker oranı ve renk gelişimine bakılarak elle yapılır; üzümde hasat sonrası nişasta birikimi devam etmediğinden doğru olgunluk aşamasında toplanması tat ve raf ömrü açısından belirleyicidir.

Kullanım Alanları

Sofralık üzüm çeşitlerinin büyük bölümü taze tüketime yöneliktir; ayrıca bazı çekirdeksiz ve yerli çeşitler kurutularak kuru üzüm haline getirilebilir ya da pekmez ve üzüm suyu gibi işlenmiş ürünlerde değerlendirilir. Hasat sonrası soğuk zincirde muhafaza, salkımların tazeliğini ve tane sıklığını korumada önemli rol oynar.

Kalibre & Ölçüler

Salkım Ağırlığı	Aralık
75 g+	Ekstra / Sınıf I asgari salkım ağırlığı
<75 g	Sadece Sınıf II veya tekli servis paketi

Ambalaj Seçenekleri

4,5 kg delikli oluklu mukavva kutu
400×300×121 mm, havalandırmalı

5 kg delikli plastik kasa
600×400×90 mm, palet üstü sevkıyat

500 g-1 kg perakende clamshell/file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Sultani Çekirdeksiz

Çekirdeksiz



Razakı

Yerli, aromatik



Antep Karası

Yerli, koyu renkli, geç sezon



Red Globe

İri taneli, geç sezon



Crimson (Çekirdeksiz)

Çekirdeksiz, geç sezon, uzun raf ömrü



★ Dünya Lideri Üretici



MEYVELER

İncir

Bursa Siyahı, Sarılop (Aydın İnciri)

İncir, Ege bölgesinin bereketli topraklarında binlerce yıldır yetişir; Ege'nin kurutmalık incirleri dünya çapında tanınır.

BÖLGELER

İzmir, Muğla, Bursa, Aydın

SEZON PENCERESİ

Tem – Eki

Yetiştirme ve Hasat

İncir ağacı sıcak, yarı kurak iklimlere iyi uyum sağlayan ve az sulamayla dahi verim verebilen dayanıklı bir türdür; İzmir, Muğla ve Bursa'nın sıcak yazları ve iyi drene toprakları hem taze hem kurutmalık incir yetiştiriciliği için uygundur. Meyveler dalında tam olgunlaştığında, genellikle hasat mevsiminde birkaç günde bir elle toplanır; kurutmalık çeşitlerde meyvenin dalında kendiliğinden düşecek kadar olgunlaşıp güneşte doğal olarak kurumaya başlaması beklenir. Taze incir çok hassas bir meyve olduğundan hasat ve taşımada özenli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

İncir hem taze hem kurutulmuş olarak tüketilen bir meyvedir; taze incir kısa raf ömrü nedeniyle hızlı tüketime yönelikken, güneşte veya kontrollü ortamda kurutulan çeşitler uzun süre saklanabilir ve yıl boyu tüketilebilir. Kurutulmuş incir doğrudan yenilebildiği gibi tatlılarda, kahvaltılık karışımlarda ve bazı unlu mamullerde de kullanılır. Kuru incirde nem oranının doğru seviyede tutulması saklama kalitesi açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Kuru İncir Kalibresi (adet/kg)	Aralık
No:1 (Jumbo)	36-40 adet/kg
No:3	51-55 adet/kg
No:5 (Orta boy)	61-70 adet/kg
No:7	70-80 adet/kg
No:9	91-100 adet/kg
No:10 (Küçük boy)	100-140 adet/kg

Ambalaj Seçenekleri

Taze: 2/5 kg delikli karton kutu

Veya 4-6'lı küçük tray

Kurutulmuş: 1/2/3/5/10/12,5 kg karton kutu

Bulk format, bazen asetat pencere

Kurutulmuş: 200-500 g vakumlu/selofan perakende paket

Natural, Lerida veya Garland (çelenk) tipte

Öne Çıkan Çeşitler

Bursa Siyahı

Taze tüketime uygun



Sarılop (Aydın İnciri)

Kurutmalık, yaygın çeşit



★ Dünya Lideri Üretici

MEYVELER

Kayısı

Hasanbey, Alyanak, Şekerpare, Ninfa, Tomcot, Kabaşı

Kayısı, İpek Yolu üzerinden Orta Asya'dan Anadolu'ya yayılmıştır; Malatya ve çevresi bugün dünyanın en önemli kayısı üretim merkezlerinden biri kabul edilir. Fırat Vadisi'nin kurak ve güneşli iklimi, asırlardır kayısı yetiştiriciliği için ideal koşullar sunar ve bölgeyi hem sofralık hem kurutmalık kayısıda dünya çapında öne çıkarır.

BÖLGELER

Malatya, Mersin

SEZON PENCERESİ

May – Eyl

Yetiştirme ve Hasat

Kayısı ağacı erken çiçek açtığı için ilkbahar geç donlarına karşı hassastır; Malatya'nın karasal iklimi, kışın yeterli soğuklama saatini sağlayan soğuk kış ayları ve yazın sıcak, kurak havasıyla kayısı yetiştiriciliği için elverişli koşullar sunar. Fırat Vadisi boyunca uzanan bahçelerde meyveler tam renk ve tat gelişimine ulaştığında, genellikle birkaç geçişte elle hasat edilir; kayısı hasat sonrası olgunlaşmaya sınırlı ölçüde devam ettiğinden toplama zamanı meyve kalitesini doğrudan etkiler. Yumuşak yapısı nedeniyle hasat ve paketlemede dikkatli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Malatya kayısı hem taze tüketime hem de dünyaca ünlü kuru kayısı üretimine kaynaklık eder; sofralık çeşitler öncelikle taze tüketime yöneliktir, bunun yanında kayısı reçel, marmelat, meyve suyu ve özellikle kurutulmuş kayısı gibi işlenmiş ürünlerde yaygın olarak değerlendirilir. Olgun kayısı hassas bir meyve olduğundan soğuk zincirde kısa sürede tüketiciye ulaştırılması taze kalitenin korunması açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm)	Aralık
C	30-35 mm
B	35-40 mm
A	40-45 mm
AA	45-50 mm
AAA	50-55 mm
AAAA	55-60 mm

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 160 adet

17×26×10 cm küçük koli
2 kg net, 100×120 cm palette 420 adet

5 kg tek sıra tepsi koli
Ezilmeyi önlemek için uluslararası pazarlarda tercih edilen alternatif

5-10 kg büyük karton koli
Toptan sevkiyat formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Hasanbey

Malatya'nın en önemli sofralık kayısı çeşidi, ana ihracat çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Ninfa

Turfanda; Akdeniz kıyı şeridinde sezonu açan erkenci çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Alyanak

Erkenci-orta sezon; iri, al yanaklı sofralık çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Şekerpare

Küçük-orta boy, yüksek şeker oranlı yerli sofralık çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Tomcot

Uluslararası erkenci çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Kabaşı

Malatya'ya özgü yerli çeşit; hem sofralık hem kurutmalık kullanılan çift amaçlı...

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Nar

Hicaznar, Ernar, Wonderful, Beynarı, Fellahyemez

Nar, Anadolu ve çevresindeki kadim kültürlerde bereket ve bolluğun simgesi olarak kabul edilir; bölgenin en eski meyvelerinden biridir.

BÖLGELER

Mersin, Antalya, Muğla

SEZON PENCERESİ

Ağu – Şub

Yetiştirme ve Hasat

Nar ağacı kurağa oldukça dayanıklı, sıcak ve yarı kurak iklimlerde iyi gelişen bir türdür; bu özelliği Mersin ve Antalya'nın sıcak ovalarını nar yetiştiriciliği için elverişli kılar. Meyve, kabuk rengi koyulaştığında ve tanelerin şeker oranı yeterli seviyeye ulaştığında hasat edilir; nar hasat sonrası olgunlaşmaya devam etmediğinden doğru zamanda, elle toplanması gerekir. Kabuğun çatlamasını önlemek için sulama düzeninin dengeli tutulması yetiştiricilikte dikkat edilen noktalardan biridir.

Kullanım Alanları

Nar hem taze tüketilir hem de tanelerinden nar suyu ve nar ekşisi gibi ürünler elde edilir; ekşimsi çeşitler geleneksel olarak salata ve yemeklerde sos amaçlı kullanılan nar ekşisi üretiminde tercih edilir. Taneler soğukta muhafaza edildiğinde uzun süre tazeliğini koruyabilir, bu da kışa doğru uzayan bir tüketim ve ihracat dönemine imkân tanır.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (çap / ağırlık)	Aralık
D	51-60 mm, 201-300 g
C	61-70 mm, 301-400 g
B	71-80 mm, 401-500 g
A	81 mm+, 501 g+

Ambalaj Seçenekleri

30x50x13 cm tek sıra koli

4-5 kg net, 100x120 cm palette 144-180 koli

Modifiye atmosfer ambalajı (MAP)

Talebe göre, raf ömrünü uzatan alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Ernar

Erkenci çeşit; sezonu Ağustos'ta açar

O Ş M N M H T A E E K A

Hicaznar

Koyu kırmızı, tatlı-ekşi, ana ihracat çeşidi; depolamayla Ocak'a kadar sevk edilir

O Ş M N M H T A E E K A

Wonderful

Dünya pazarlarının standart çeşidi; geç sezon, depoya elverişli

O Ş M N M H T A E E K A

Beynarı

İri taneli, yerli çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Fellahyemez

Ekşimsi, sanayi tipi çeşit

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Çilek

Fortuna, Festival, Albion

Çilek Türkiye'de Akdeniz kıyılarından Ege ve Marmara'ya geniş bir alanda yetiştirilir; Silifke (Mersin) ve Sultanhisar (Aydın) gibi ilçeler adlarını çilek üretimiyle duyurmuş, çilek festivalleriyle anılan merkezlerdir.

BÖLGELER

Mersin, Aydın, Bursa

SEZON PENCERESİ

Oca – Tem

Yetiştirme ve Hasat

Çilek, üretim şekline göre sezonu büyük ölçüde esnetilebilen bir meyvedir; Mersin'de örtü altı (sera ve alçak tünel) üretimi kış sonunda erken hasada imkân tanırken, Aydın'da ilkbahar, Bursa ve yayla kesimlerinde ise yaz aylarına uzanan hasat yapılır. Meyveler tam renklenme öncesinde, sap kısmıyla birlikte elle toplanır; çilek hasat sonrası olgunlaşmadığı için toplama zamanı tat kalitesini doğrudan belirler. Son derece hassas bir meyve olduğundan hasat, paketlenme ve taşımada özenli elleçleme ve hızlı ön soğutma esastır.

Kullanım Alanları

Çilek başta taze tüketim olmak üzere pasta ve tatlı sektöründe, reçel-marmelat üretiminde ve dondurulmuş gıda (IQF) sanayisinde geniş kullanım alanına sahiptir. Raf ömrü kısa olduğundan hasattan tüketiciye uzanan zincirin hızı ve kesintisiz soğuk zincir belirleyicidir; punnet (kase) ambalaj, meyvenin ezilmeden perakende rafına ulaşmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
18-25 mm	Sınıf I-II
25 mm+	Ekstra Sınıf

Ambalaj Seçenekleri

250/500 g punnet (şeffaf kase)

8'li koli halinde, kesintisiz soğuk zincirle sevkiyat

2,5/5 kg delikli karton kutu

Toptan/food service formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Fortuna

Erken sezon; örtü altı üretimiyle kış sonunda hasat



Festival

Orta-erken sezon, sıkı etli ihracat çeşidi



Albion

Gün-nötr çeşit; yayla üretimiyle yaza uzanan hasat





MEYVELER

Şeftali

Redhaven, UFO (Yassı Şeftali), Cardinal, Monroe, Royal Summer

Şeftali, İpek Yolu ticareti aracılığıyla Çin'den Anadolu'ya ulaşmıştır; Bursa'nın iklimi bu meyveye öyle uygun düşmüştür ki 2024 yılında 'Bursa Şeftalisi' Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaret tescili almıştır.

BÖLGELER

Bursa, Mersin, Antalya

SEZON PENCERESİ

May – Eyl

Yetiştirme ve Hasat

Şeftali ağacı ılıman iklimlerde, yeterli kışlık soğuklamayı alan fakat ilkbahar donlarından korunaklı bölgelerde iyi verim verir; Bursa, Mersin ve Antalya'nın farklı iklim özellikleri erken ve geç sezon çeşitlerinin art arda hasat edilmesine imkân tanır. Meyveler zemin renginin dönüşmesi ve etin hafifçe yumuşamasıyla olgunluk gösterir; şeftali hasat sonrası sınırlı olgunlaşma gösterdiğinden doğru zamanda, genellikle elle ve birkaç geçişte toplanır. Yumuşak ve hassas yapısı nedeniyle hasat sırasında dikkatli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Şeftali başlıca taze tüketime yönelik bir meyvedir; ayrıca kompostoluk, reçellik ve meyve suyu üretiminde de değerlendirilir. Sıkı etli ve taşımaya dayanıklı çeşitler ihracat ve uzun mesafeli sevkiyat için tercih edilirken, daha yumuşak etli çeşitler genellikle yerel taze tüketime yönlendirilir. Hasat sonrası soğuk zincir, meyve sıklığının ve tazeliğinin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm / g)	Aralık
D	51-56 mm, 65-85 g
C	56-61 mm, 85-105 g
B	61-67 mm, 105-135 g
A	67-73 mm, 135-180 g
AA	73-80 mm, 180-220 g
AAA	80-90 mm, 220-300 g
AAAA	90-97 mm, 300 g+

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 160 adet

17×26×10 cm küçük koli
2 kg net, 100×120 cm palette 420 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Redhaven

Ana ihracat çeşidi, taşımaya dayanıklı, sıkı ve sulu etli



UFO (Yassı Şeftali)

Basık/yassı formulu, yüksek şeker oranlı, sıkı ve sulu etli, taşımaya dayanıklı



Cardinal

Erken sezon çeşidi



Monroe

Geç sezon, sarı etli çeşit



Royal Summer

Modern erken-orta sezon çeşidi





MEYVELER

Nektarin

Independence, Armking, Venüs, Big Top, Orion, Gransun

Nektarin, şeftalinin tüysüz bir çeşidi olarak yüzyıllardır yetiştirilir; Türkiye'nin ılıman iklimli bölgeleri bu meyve için ideal koşulları sunar.

BÖLGELER

Bursa, Mersin, Antalya, Manisa

SEZON PENCERESİ

May – Eyl

Yetiştirme ve Hasat

Nektarin, şeftaliyle aynı yetiştirme koşullarını paylaşır; ılıman iklim, yeterli kışlık soğuklama ve iyi drene topraklar Bursa, Mersin, Antalya ve Manisa'daki bahçelerde iyi verim alınmasını sağlar. Kabuğunun tüysüz olması nedeniyle çiziklere ve güneş yanıklığına şeftaliden biraz daha duyarlı olabilir, bu yüzden hasat ve paketlemede özenli elleçleme önemlidir. Meyveler zemin renginin dönüşmesiyle olgunluk kazanır ve genellikle elle, birkaç geçişte toplanır.

Kullanım Alanları

Nektarin ağırlıklı olarak taze tüketilen bir meyvedir; tatlı ve aromatik yapısı sayesinde meyve salatalarında, tatlılarda ve az oranda kompostoluk kullanımda da değerlendirilir. Şeftaliye kıyasla daha ince ve parlak kabuğu, yıkanıp doğrudan kabuğuyla tüketilmesini kolaylaştırır. Hasat sonrası soğuk zincirde muhafaza edilmesi tazeliğin korunması açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm / g)	Aralık
D	51-56 mm, 65-85 g
C	56-61 mm, 85-105 g
B	61-67 mm, 105-135 g
A	67-73 mm, 135-180 g
AA	73-80 mm, 180-220 g
AAA	80-90 mm, 220-300 g
AAAA	90-97 mm, 300 g+

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 160 adet

17×26×10 cm küçük koli
2 kg net, 100×120 cm palette 420 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Independence

Erken sezon, sarı etli



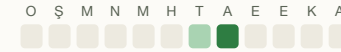
Armking

Orta sezon çeşidi



Venüs

Serbest çekirdekli, geç sezon, Bursa bölgesinde yetişir



Big Top

Canlı kırmızı kabuklu, orta sezon; dünyada en yaygın ekilen nektarin...



Orion

İri, geç sezon çeşidi



Gransun

Sarı etli, orta sezon ihracat çeşidi





MEYVELER

Erik

Şeker Eriği, Can Eriği, Türbe Eriği, Mürdüm Eriği, Bardak Eriği, President, Black Amber, Angeleno

Erik, Kafkasya ve Orta Asya kökenli olup çok eski çağlardan beri Anadolu topraklarında yetiştirilir; şeker eriğinden mürdüm ve bardak eriğine uzanan zengin yerel çeşit çeşitliliği, farklı iklim kuşaklarında yüzyıllardır süregelen bir yetiştiricilik geleneğine işaret eder.

BÖLGELER

Hatay, Adana, Mersin, İzmir, Manisa, Bursa

SEZON PENCERESİ

Nis – Kas

Yetiştirme ve Hasat

Erik ağacı geniş bir iklim toleransına sahiptir; bu nedenle Hatay, Adana ve Mersin'in sıcak ovalarından İzmir, Manisa ve Bursa'nın ılıman iklimine kadar farklı bölgelerde yetiştirilebilir ve bu çeşitlilik hasat sezonunun ilkbahardan sonbahara doğru uzamasına imkân tanır. Erken çeşitler henüz yeşilken ekşi bir lezzetle tüketilirken, geç çeşitler dalında tam olgunlaşıp koyu renge ve yüksek şeker oranına ulaştığında toplanır. Yumuşak ve hassas yapısı nedeniyle erik, genellikle birkaç geçişte elle hasat edilir ve hasat sonrası özenli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Erik başlıca taze tüketilen bir meyvedir; ekşimsi erken çeşitler bazen tuzlanarak ya da tuzlu suda bekletilerek tüketilir, bu da erikteki ekşiliği dengeleyen geleneksel bir yöntemdir. Olgun ve tatlı çeşitler ise doğrudan taze tüketilir; ayrıca kuru erik, reçel, marmelat ve hoşaf yapımında da yaygın olarak değerlendirilir. Hasat sonrası hızlı soğutma ve soğuk zincirde muhafaza, yumuşak yapılı eriğin tazeliğini ve dokusunu korumada önemli rol oynar.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm)	Aralık
6	44-47 mm
8	50-53 mm
10	57-60 mm
12	63-67 mm
14	70-73 mm

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 160 koli

2,5 kg delikli karton kutu
Küçük paket seçeneği

30×40 cm karton kutu
5 kg net, toptan sevkiyat formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Şeker Eriği

Sezonun ilk erik çeşidi, küçük ve yüksek şeker...

O Ş M N M H T A E E K A

Can Eriği

Erken sezon, yeşilken ekşi, olgunlaştıkça...

O Ş M N M H T A E E K A

Türbe Eriği

İri taneli, tam olgunlaşmadan ekşi ola...

O Ş M N M H T A E E K A

Mürdüm Eriği

Mor-kırmızı renkli, geç sezon çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Bardak Eriği

Kadeh biçimli, iri taneli, geç sezon çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

President

Geç sezon ihracat çeşidi; iri, koyu mor kabuklu

O Ş M N M H T A E E K A

Black Amber

Koyu mor-siyah kabuklu, uluslararası ihracat çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Angeleno

Çok geç sezon, koyu mor kabuklu

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Karpuz

Crimson Sweet, Siyah İnci, Mini Karpuz

Karpuz, Osmanlı döneminden bu yana yaz aylarının vazgeçilmez serinletici meyvesi olmuştur; Anadolu'nun farklı bölgeleri kendine özgü karpuz çeşitleriyle tanınır.

BÖLGELER

Antalya, Adana, Mersin, İzmir, Bursa

SEZON PENCERESİ

Nis – Eki

Yetiştirme ve Hasat

Karpuz, sıcak iklim ve bol güneş isteyen, sıcaklığa duyarlı bir kavuniçigiller türüdür; Antalya, Adana ve Mersin'in sıcak ovaları hem açık alan hem de sera üretimine uygun koşullar sunar. Sezon Antalya'nın örtü altı (sera) üretimiyle Nisan'da açılır; Mayıs'ta Adana'nın açık alan hasadı devreye girer — Adana tek başına Türkiye karpuz üretiminin yaklaşık beşte birini karşılar. Yaz ilerledikçe hasat İzmir ve iç bölgelere, ardından Bursa, Bilecik ve Trakya'ya kayarak sonbahara kadar kesintisiz sürer. Olgunluk; kabuktaki toprakla temas eden alanın (karın lekesi) sarıya dönmesi, sap ucundaki sülüğün kuruması ve kabuğa vurulduğunda çıkan boğuk sesle değerlendirilir; meyveler elle kesilerek hasat edilir.

Kullanım Alanları

Karpuz neredeyse tamamen taze tüketilen, yüksek su içeriğiyle yaz aylarında serinletici bir meyvedir; dilimlenerek veya küp doğranarak meyve salatalarında da değerlendirilir. Kabuğunun kalınlığı ve sağlamlığı, taşıma sırasında meyveyi darbelerden büyük ölçüde korur. Kesildikten sonra buzdolabında saklanması tazeliğin korunması açısından önerilir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (kg)	Aralık
3-8 kg	Standart/küçük-orta kalibre
8-10 kg	Orta-büyük kalibre
10-12 kg+	İri kalibre
1-4 kg	Mini/çekirdeksiz karpuz

Ambalaj Seçenekleri

Dökme (bulk) kamyon/konteyner yüklemesi

Ayrım yapılmadan doğrudan araca yükleme

500-1000 kg palet-bin (büyük sandık)

Paletli, forkliftle elleçlenen toptan sevkiyat formatı

600x400x230 mm karton koli

15 kg net, standart ihracat kolisi

Mini Karpuz: 2-4 adetlik kutu

Tek tek korumalı bölmeli

Öne Çıkan Çeşitler

Crimson Sweet

Açık yeşil zeminde koyu çizgili kabuk, oval, 8-12 kg; dünyada en yaygın yetiştirilen çeşit, ana ihracat çeşidi, Antalya'da sera ile Nisan'da başlar, Adana ve diğer bölgelerle...

O Ş M N M H T A E E K A

Siyah İnci

Çizgisiz koyu yeşil-siyahımsı kabuk, kan kırmızısı et, iri; çekirdeksiz tipleri yaygın

O Ş M N M H T A E E K A

Mini Karpuz

Küçük boy (1,5-4 kg), çoğunlukla çekirdeksiz, erken olgunlaşan

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Kavun

Kırkağaç (Altınbaş), Kallavi, Galia, Ananas, Piel de Sapo

Kavun, Anadolu'nun antik tarım kültüründe önemli bir yere sahiptir; Manisa Kırkağaç gibi bölgeler adını kendi kavun çeşidiyle özdeşleştirmiştir.

BÖLGELER

Antalya, Adana, Mersin, Manisa

SEZON PENCERESİ

Haz – Şub

Yetiştirme ve Hasat

Kavun, karpuzla benzer şekilde sıcak iklim ve bol güneş isteyen bir türdür; Antalya, Adana, Mersin ve Manisa'nın sıcak ve kurak yaz koşulları, kalın kabuklu ve depoya dayanıklı kavun çeşitlerinin yetiştirilmesi için elverişlidir. Olgunluk genellikle sapın kolay ayrılması, kabuk renginin değişmesi ve karakteristik kokunun ortaya çıkmasıyla anlaşılır; meyveler elle kesilerek hasat edilir. Kalın kabuklu geç sezon çeşitleri, hasat sonrası serin ve kuru ortamlarda aylarca saklanabilir.

Kullanım Alanları

Kavun büyük ölçüde taze tüketilen bir meyvedir; dilimlenerek tek başına tüketildiği gibi meyve tabaklarında ve bazı bölgelerde peynirle birlikte de sofraya getirilir. İnce kabuklu ve aromatik çeşitler genellikle kısa sürede tüketilmek üzere hasat edilirken, kalın kabuklu çeşitler uzun süreli depolama ve nakliye için uygundur. Kesildikten sonra soğukta muhafaza edilmesi tazeliğini korur.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (ağırlık)	Aralık
Kalibre 9-10	750-1050 g, Piel de Sapo tipi orta boy
Kalibre 6-8	1050-1700 g, Piel de Sapo tipi iri boy
Kalibre 6-8 (Galia/Cantaloupe)	550-850 g

Ambalaj Seçenekleri

10 kg tek sıra karton kutu

Kalibreye göre 3-6 adet, Piel de Sapo tipi iri kavun

5 kg net karton koli

Galia/Cantaloupe tipi, 100×120 cm palette ~112-120 koli

300-400 kg bin (büyük sandık)

Paletli dökme yükleme

Perakende tek meyve filesi

Talebe göre

Öne Çıkan Çeşitler

Kırkağaç (Altınbaş)

Kalın kabuklu, beyaz ve sulu etli, depoda uzun süre saklanabilir; ana ihracat çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Kallavi

Oval form, beyaz etli, dengeli tat-aroma ve uzun raf ömrü

O Ş M N M H T A E E K A

Galia

Küçük boy, ince ağırlı kabuk, aromatik

O Ş M N M H T A E E K A

Ananas

Sarı zeminde yeşilimsi dilim izleri; aromatik sofralık çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Piel de Sapo

İspanyol tipi; uzun raf ömrü, ihracat odaklı üretim

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Elma

Gala, Starking, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji, Pink Lady

Elmanın yabani atalarının Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir coğrafyada evrimleştiği düşünülür; Anadolu binlerce yıldır elma yetiştiriciliğinin önemli bir merkezidir.

BÖLGELER

İzmir, Manisa, Antalya, Isparta

SEZON PENCERESİ

Ağu – Şub

Yetiştirme ve Hasat

Elma, soğuklama ihtiyacı olan ve gündüz-gece sıcaklık farkının belirgin olduğu bölgelerde renk ve şeker gelişimi açısından daha iyi sonuç veren bir meyve türüdür; İzmir, Manisa ve Antalya'nın yükseltisi daha serin iç kesimleri bu açıdan uygun bahçe alanları sunar. Meyveler genellikle elle hasat edilir; hasat zamanı çeşide göre değişmekle birlikte zemin rengi, sertlik ve şeker oranı gibi ölçütlerle belirlenir. Doğru zamanda toplanan ve iyi koşullarda soğuk hava deposunda muhafaza edilen elmalar aylarca tazeliğini koruyabilir.

Kullanım Alanları

Elma başta taze tüketim olmak üzere geniş bir kullanım alanına sahiptir; ayrıca meyve suyu, pekmez, kurutulmuş elma ve pasta-tatlı yapımında da yaygın olarak kullanılır. Kontrollü atmosferli soğuk hava depolarında saklanan çeşitler, hasat mevsimi dışında da yıl boyu pazara sunulabilir; bu da elmanın uzun raf ömrüne sahip meyveler arasında yer almasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
55-60 mm	Gala, Pink Lady – Sınıf I-II alt sınırı
60-70 mm	Gala, Pink Lady – Ekstra Sınıf / Starking, Fuji – Sınıf I-II
70-90 mm	Starking, Fuji – Ekstra Sınıf, standart pazar boyu
90-125 mm	İri kalibre, özel sipariş

Ambalaj Seçenekleri

50×30×18 cm 2 sıralı koli
10 kg net, 100×120 cm palette 100 adet

4 sıralı teleskopik koli
18 kg net, 100×120 cm palette 60 adet

40×33×28 cm karton koli
18 kg net, kalibreye göre 80-210 adet/kutu

Plastik kasa
İç pazar ve kısa mesafe sevkiyat alternatifi

Öne Çıkan Çeşitler

Gala

Erken-orta sezon



Starking (Red Delicious)

Orta-geç sezon



Golden Delicious

Depoda yıl boyu satılan geç çeşit



Granny Smith

Ekşimsi, geç hasat



Fuji

Dünyanın en çok tüketilen elma çeşitlerinden; geç sezon, uzun raf ömrü



Pink Lady

En geç hasat edilen çeşitlerden, geç sezon





O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Ayva

Eşme ayvası, Ekmek ayvası

Ayva, Anadolu ve Kafkasya kökenli olduğu kabul edilen kadim bir meyvedir; kışın sofralarda ve tatlılarda özel bir yer edinmiştir.

BÖLGELER

İzmir, Mersin, Uşak

SEZON PENCERESİ

Eki – Şub

Yetiştirme ve Hasat

Ayva ağacı soğuk kışları ve ılıman yazları olan bölgelerde iyi gelişir; İzmir ve Mersin'in farklı iklim özellikleri sayesinde erken ve geç sezon çeşitleri yetiştirilebilir. Meyve kabuğu sarı renge döndüğünde ve karakteristik kokusu belirginleştiğinde hasada hazır kabul edilir; ayva olgunlaştıktan sonra sert yapısını büyük ölçüde korur, bu da hasat sonrası taşımaya dayanıklılığını artırır. Hasat genellikle sonbaharda, elle yapılır.

Kullanım Alanları

Ayva, elma ve armutun aksine çoğunlukla çiğ değil pişirilerek tüketilen bir meyvedir; reçel, marmelat, tatlı ve komposto yapımında yaygın kullanılır, ayrıca yemeklerde de değerlendirilir. Sert etli yapısı ve düşük nem içeriği sayesinde soğuk hava deposunda uzun süre saklanabilir, bu da kış ayları boyunca pazara sunulmasına imkân tanır.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (adet/kutu)	Aralık
14	İri kalibre, 6-7 kg kutuda
16-18	Orta kalibre, standart pazar boyu
20	Küçük kalibre

Ambalaj Seçenekleri

40x55x11 cm tek sıra koli
6-7 kg net, 100x120 cm palette 80 koli

Çift cidarlı (nem dayanımlı) karton

Ayvanın nem hassasiyeti nedeniyle tercih edilen alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Eşme Ayvası

En çok ihraç edilen çeşit, uzun süre depolanabilir



Ekmek Ayvası

Kış ayları tüketimi





MEYVELER

Trabzon Hurması

Fuyu tipi (sert tüketim), Hachiya tipi

Doğu Asya kökenli Trabzon hurması, Anadolu'ya Karadeniz üzerinden girmiş ve adını bu yoldan almıştır; bugün üretimin ağırlığı Akdeniz bölgesine kaymış, cennet meyvesi veya cennet hurması adıyla da bilinen meyve sonbahar sofralarının simgelerinden biri olmuştur.

BÖLGELER

Adana, Mersin, Hatay

SEZON PENCERESİ

Eki – Ara

Yetiştirme ve Hasat

Trabzon hurması ılıman iklimlerde iyi gelişen, sonbaharda yapraklarını döktükten sonra meyveleri dalında turuncu renkleriyle görünür hale gelen bir türdür; Adana, Mersin ve Hatay'ın uzun ve ılık sonbaharı meyvenin tam renk ve tat gelişimine imkân tanır. Hasat, meyve tam rengini aldığı fakat henüz sertken sapıyla birlikte makasla yapılır; buruk (kesici) tipler tam yumuşayınca tüketilirken, buruk olmayan Fuyu tipi çeşitler elma gibi sertken yenebilir. Meyve kabuğu hassas olduğundan tek sıra paketlenme tercih edilir.

Kullanım Alanları

Trabzon hurması ağırlıklı olarak taze tüketilir; Fuyu tipi sert çeşitler dilimlenerek veya elma gibi ısınarak, Hachiya tipi buruk çeşitler ise tam yumuşadığında kaşıkla tüketilir. Kurutularak da değerlendirilen meyve, kuru hurma formunda kış boyu saklanabilir. Soğuk depolama ile arz dönemi Aralık sonuna kadar uzatılabilir; ihracatta tek tek korumalı plato ambalaj standarttır.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (g)	Aralık
50-90 g	Küçük kalibre
125-190 g	Orta kalibre
220-300 g	İri kalibre, tipik ticari ağırlık (çap 6-8 cm)

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli

3-4 kg net, meyveler viyolde tek tek korumalı, 100×120 cm palette 144 koli

Soğuk zincir ön soğutma

Hasat sonrası hızlı ön soğutma ve 0-2°C taşıma

Öne Çıkan Çeşitler

Fuyu tipi (buruk olmayan)

Sertken tüketilebilen sofralık tip; ihracatın ana kalemi

O Ş M N M H T A E E K A

Hachiya tipi (buruk)

Tam yumuşayınca tüketilen klasik tip

O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Kivi

Hayward, Gold Kiwi, Greenlight

Kivi Türkiye'ye 1980'lerin sonunda girmiş, ılıman ve nemli iklimiyle Marmara ile Doğu Karadeniz kıyı şeridinde hızla yaygınlaşmıştır; Yalova ve Ordu bugün üretimin merkezleri konumundadır.

BÖLGELER

Yalova, Ordu, Bursa

SEZON PENCERESİ

Eki – Mar

Yetiştirme ve Hasat

Kivi, ılıman-nemli iklim ve donsuz uzun bir büyüme dönemi isteyen sarılıcı bir bitkidir; Yalova ve Ordu'nun deniz etkisiyle yumuşayan iklimi ve yağış rejimi kivi bahçeleri için elverişlidir. Asmalar pergole (çardak) sisteminde yetiştirilir; meyveler ekim-kasım aylarında, kuru madde/şeker oranı hedef değere ulaştığında tek seferde elle hasat edilir. Kivi hasat sonrası olgunlaşan bir meyve olduğundan, doğru zamanda toplanıp soğuk hava deposunda aylarca muhafaza edilebilir.

Kullanım Alanları

Kivi büyük ölçüde taze tüketilen bir meyvedir; C vitamini yönünden zengin içeriğiyle kış aylarının aranan ürünlerinden biridir. Kontrollü koşullarda depolanan kivi, hasat sezonu sonrasında ilkbahara kadar pazara sunulabilir; bu özelliği onu kış ve erken ilkbahar dönemi ihracatında avantajlı kılar. Sert haldeyken sevk edilir, tüketim öncesi oda sıcaklığında yumuşaması beklenir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre Kodu	Aralık
23	125-135 g
27	105-115 g
33	85-95 g
39	75-80 g
46	65-70 g

Ambalaj Seçenekleri

50×30×18 cm 3 sıralı viyol
9 kg net, 100×120 cm palette 80 adet

60×40×18 cm tek sıralı viyol
3 kg net, 100×120 cm palette 240 adet

40×30×22 cm dökme kutu
9 kg net, palette 60-100 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Hayward

Dünyanın en yaygın kivi çeşidi; Ekim-Kasım hasadı, depoyla ilkbahara kadar arz

O Ş M N M H T A E E K A
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Gold Kiwi

Sarı etli, tüysüz kabuklu, daha tatlı

O Ş M N M H T A E E K A
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Greenlight

Yeşil etli, erken sezon tipi

O Ş M N M H T A E E K A
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

■ zirve sezon · ■ tedarik dönemi[illegible]



MG SARIKAYA

İletişim

Kocatepe Mah., İstanbul Bayrampaşa
Meyve ve Sebze Hali No: 304
34045 Bayrampaşa / İstanbul, Türkiye

+90 534 585 09 44

info@mcsarikayagida.com

www.mcsarikayagida.com



Web sitemiz için QR kodu okutun

Bu katalogdaki sezon bilgileri yıllık iklim koşullarına göre değişebilir; güncel arz durumu için bizimle iletişime geçin.