

С родной
земли по
всему Миру



Турецкий фундук

Питательный, вкусный, экологически чистый...

Названный в честь своей родины и всемирно известный как "Турецкий фундук", этот очень питательный и чрезвычайно вкусный орех популярен по многим веским причинам. Благодаря тому, что турецкий фундук приобретает все большую славу благодаря широкому спектру полезных свойств для здоровья и богатому содержанию витаминов, минералов, пищевых волокон, а также мононенасыщенных жиров, он к тому же вносит вклад в экосистему Земли, предотвращая эрозию почвы и не требуя полива.

Сегодня Турция осуществляет 70% мирового производства фундука. Как главный герой шоколадной промышленности, турецкий фундук является секретным ингредиентом в большинстве ваших любимых лакомств и десертов.

Типы Экспортируемого Фундука

- ✓ Очищенный
- ✓ Обжаренный
- ✓ Рубленый
- ✓ В скорлупе
- ✓ Бланшированный
- ✓ Нарезанный тонкими лепестками
- ✓ В виде орехового порошка
- ✓ В виде ореховой пасты

Факты по Производству



Турция - мировой лидер по производству и экспорту



100% внутреннее национальное производство



с долей в 70% от мирового производства



Владеет 15% рынка в общем объеме экспорта сельскохозяйственной продукции



Экспорт осуществляется в 150 стран



Средний экспорт за последние 5 лет составляет 255 тыс. тонн ядер фундука.



Основные экспортные рынки: Италия, Германия, Франция, Великобритания, Китай, Канада



Причины, По Которым Вы Предпочтете Турецкий Фундук

01

Ореховое дерево, называемое турецким фундуком, является родным для Турции

02 Нам доверяют самые известные в мире бренды по производству шоколада и вафель.

03

Стабильная поставка продукции благодаря широкой производственной площади.

04 Перерабатывающие предприятия мирового уровня.

05

Премиальное качество с универсальным вкусом и превосходной текстурой.

06 Прекрасно сочетается с шоколадными продуктами.

07

Доступный в различных формах, отвечающих отраслевым требованиям.

08 Близость к основным рынкам и логистические преимущества



Türkiye



askturkiye.com

