



ÜRÜN KATALOĐU

WWW.SIMERVA.COM



ŞİRKET PROFİLİ



- 2005 yılında “Çamlar Gıda” ismi ile kuru incir üretimine ve yurtiçi satış faaliyetlerine başladık
- 2019 yılında yurtdışı müşterilerden gelen talepler doğrultusunda “Simerva Gıda” olarak ihracata start verdik
- Fabrikamız Aydın Germencik'te 1200 m²'si kapalı olmak üzere toplam 2.000 m² alana sahiptir
- 2019 yılından itibaren Avrupa ve Orta Doğu'da 12 Ülkeye üstün kaliteli ürünlerimizi ihraç ediyoruz
- Ortaklarımıza “en yüksek kalite, en iyi fiyat ve %100 tüketici memnuniyeti” vaadiyle ihracatta büyümeye devam ediyoruz

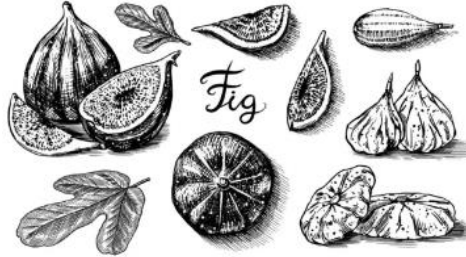


KURU İNCİR HAKKINDA



KURU İNCİR'İN İÇERİĞİ VE SAĞLIĞA FAYDALARI

- Kuru incir A,C vitamini, kalsiyum, potasyum ve magnezyum içerir
- Sağlıklı yaşam için pek çok avantajı vardır
- Bağışıklık sistemini destekler ve soğuk havalarda sizi korur
- İncir enerji verir, karaciğere iyi gelir, yüksek tansiyonu düşürür, insülin düşürücü özelliğiyle şeker hastalığına olumlu etki yapar
- Protein sentezi sırasında kullanılan zengin aminoasit çeşidi sayesinde hücre gelişimini de destekler
- Ayrıca bağırsaklardaki toksik maddeleri dışarı atarak kolesterol seviyesini düşürür
- Kuru incirin kanserle mücadelede ve kanserden korunmada da çok önemli rolü vardır



KURU İNCİR HAKKINDA

KURU İNCİR'İN İÇİNDEKİLER

- %100 organik kurutulmuş Türk inciri, ilave şeker ve koruyucu madde içermez
- Türk kuru inciri en doğal, lezzetli ve sağlıklı meyvelerdir; Antioksidanlar, diyet lifi ve mineraller açısından çok zengindirler
- Yüksek Potasyum, Kalsiyum, Magnezyum düzeyleri ve ayrıca Demir, B1 Vitamini, Fosfor, düşük sodyuma rağmen onu zengin bir mineral kaynağı haline getirir
- Kolay sindirilebilen doğal şekerler içermelerinin yanı sıra kolesterol, yağ ve sodyum da içermezler.



KURU İNCİRİ NERELERDE KULLANABİLİRİZ ?

- Ceviz ve badem ile ideal atıştırmalık
- Tahıl karışımları
- Çeşitli peynirlerle mükemmel uyum
- Reçel ve marmelat
- Kurabiye
- Salatalar

KURU İNCİR'İN ÜRETİM SÜRECİ



1 - Fümigasyon

Yetiştiriciden doğrudan fabrikaya gönderilen kuru incirler, ekspertiz sonrasında fümigasyona tabi tutulmaktadır.

Fümigasyon süresi ürünün niteliğine ve miktarına göre değişir.

Fümigasyon yapılarak bölgeden kuru incirin getirebileceği her türlü kirlenmenin önüne geçilmektedir.

2 - Aflatoksin ve Küf Kontrolü

İlk kontrolün ve hassas kontrolün eşliğinde olan kuru incir, UV ışını altında en az iki kez aflatoksin kontrolünden geçiyor.

Aflatoksin kontrolü ile aynı zamanda küflü kuru incirler de uzaklaştırılır

3 - Kalibrasyon

Fümigasyon sonrası ürünler kalibrasyon yapılarak boyutlarına göre sınıflandırılır

4 - Yıkama

Tüm ürünler yıkama yoluyla yabancı maddelerden arındırılarak işleme hazır hale getirilir

5 - Kurutma

Yıkanan ürünler öncelikle bir süre dinlendirilir. Gerekteğinde ürünler kurutma fırınından geçirilir

6 - Paketleme

Ürünler müşterinin tercihine göre farklı tiplerde, gramajlarda ve ambalajlarda paketlenmektedir

NATURAL KURU İNCİR

Kuru incirler hiçbir işleme tabi tutulmaz, ayıklandıktan sonra paketlenir



Boyutlarına göre Kalibreleri NATURAL KURU İNCİR

No 1 (36-40 adet/kg)

No 2 (41-45 adet/kg)

No 3 (46-50 adet/kg)

No 4 (51-55 adet/kg)

No 5 (56-60 adet/kg)

No 6 (61-65 adet/kg)

No 7 (66-70 adet/kg)

No 8 (71-80 adet/kg)

No 9 (81-100 adet/kg)

No 10 (101-120 adet/kg)

Ambalaj

250gr - 400gr - 500gr - 1000gr
doypack içinde

5 kg - 10 kg
karton kolide



LERİDA KURU İNCİR

Kuru incirler, sapları ve gözenekleri üst üste gelecek şekilde yuvarlaklaştırılarak yan yana veya üst üste dizilir



Boyutlarına göre Kalibreleri LERİDA KURU İNCİR

No 1 (36-40 adet/kg)

No 2 (41-45 adet/kg)

No 3 (46-50 adet/kg)

No 4 (51-55 adet/kg)

No 5 (56-60 adet/kg)

No 6 (61-65 adet/kg)

No 7 (66-70 adet/kg)

No 8 (71-80 adet/kg)

No 9 (81-100 adet/kg)

Ambalaj

400gr - 500gr - 1000gr
karton tabakta

2 kg - 2,5 kg - 5 kg - 10 kg
karton kolide



GARLAND KURU İNCİR

Lerida biçimindeki kuru incirler özel yuvarlak kalıplarda yuvarlak şekilde hazırlanır



Boyutlarına göre Kalibreleri BAĞLAMA KURU İNCİR

No 7 (66-70 adet/kg)

No 8 (71-80 adet/kg)

No 9 (81-100 adet/kg)

Ambalaj

200gr - 250gr
PVC ve selefon'da



BAĞLAMA KURU İNCİR

Kuru incirler rafya türü iplerle tek tek saplarından bağlanarak farklı şekillerde kutulara yerleştirilir



Boyutlarına göre Kalibreleri BAĞLAMA KURU İNCİR

No 1 (36-40 adet/kg)

No 2 (41-45 adet/kg)

No 3 (46-50 adet/kg)

No 4 (51-55 adet/kg)

No 5 (56-60 adet/kg)

Ambalaj

1 kg - 2 kg - 2,5 kg - 5 kg
karton kolide



PULLED KURU İNCİR

Kuru incirler üstleri kubbeli, altları kare şeklinde, üst kısımları gizlenerek hazırlanır



Boyutlarına göre Kalibreleri PULLED KURU İNCİR

No 1 (36-40 adet/kg)

No 2 (41-45 adet/kg)

No 3 (46-50 adet/kg)

No 4 (51-55 adet/kg)

No 5 (56-60 adet/kg)

Ambalaj

250gr - 400gr - 500gr - 1000gr
karton tabakta



PROTOBEN KURU İNCİR

Kuru incirler sapları ve gözenekleri gizlendikten sonra üst üste dizilir.



Boyutlarına göre Kalibreleri PROTOBEN KURU İNCİR

No 1 (36-40 adet/kg)

No 2 (41-45 adet/kg)

No 3 (46-50 adet/kg)

No 4 (51-55 adet/kg)

No 5 (56-60 adet/kg)

No 6 (61-65 adet/kg)

Ambalaj

250gr - 400gr - 500gr - 1000gr
karton tabakta - köpük tabakta

2,5 kg - 5 kg - 10 kg
karton kolide



KÜP ŞEKLİNDE DOĞRANMIŞ KURU İNCİR

Kuru incirler çeşitli ebatlarda merdanelerden geçirildikten sonra pirinç unuyla küp şeklinde doğrama makinasında doğranır

5x5mm – 8x8mm – 10x10mm



Ambalaj
KÜP ŞEKLİNDE DOĞRANMIŞ
KURU İNCİR

10 kg
karton kolide



DİLİMLENEREK DOĞRANMIŞ KURU İNCİR

Kuru incirler çeşitli ebatlarda merdanelerden geçirildikten sonra pirinç unuyla dilimli şeklinde makasla doğranır



Ambalaj
DİLİMLENEREK DOĞRANMIŞ
KURU İNCİR

10 kg
karton kolide



KURU İNCİR EZMESİ

Kuru incir; fırıncılık, bisküvi, şekerleme, kahvaltılık gevrekler, reçel, çikolata, kahve, yoğurt ve dondurma endüstrilerinde hammadde olarak kullanılmaktadır.

Kuru incir, fabrikamızda gıda sanayine uygun olarak incir ezmesi olarak işlenmektedir.



Ambalaj
KÜP ŞEKLİNDE DOĞRANMIŞ
KURU İNCİR

10 kg
karton kolide



NATURAL KURU KAYISI



Boyutlarına göre Kalibreleri NATURAL KURU İNCİR

No 1 (81-100 adet/kg)

No 2 (101-120 adet/kg)

No 3 (121-140 adet/kg)

No 4 (141-160 adet/kg)

No 5 (161-180 adet/kg)

No 6 (181-200 adet/kg)

No 7 (201-220 adet/kg)

No 8 (221+ adet/kg)

Ambalaj

400gr - 500gr
karton tabakta - köpük tabakta

1 kg - 2,5 kg - 5 kg - 12 kg
karton kolide



KURU İNCİRİMİZ
GERMENCİK'TEN TÜM DÜNYA'YA



frumis

çamlar

Nefigs

simerva

DRIED FRUITS

frumis

çamlar

Nefiç

SİMERVA LTD ŞTİ

Mesudiye Mh. Kurtuluş Cd. No:32 09700 Germencik/Aydın Türkiye

+90 256 563 25 56 +90 532 588 25 56

export@simerva.com

WWW.SIMERVA.COM

