



KURUNE®
GIDA

Sizler için
EN DOĞALI
EN LEZZETLİSİ





KURUNE®
GIDA

Hakkımızda

Daha sağlıklı yarınlar için bugün daha sağlıklı beslenmeliyiz bilinciyle yola çıktık. Ülkemiz sahip olduğu zengin iklim ve toprak çeşitliliği sayesinde dünya çapında meyve ve sebze yetiştirme potansiyeline sahiptir. Kurune Gıda olarak ülkemizin her köşesinde yetişen sebze ve meyvelere mevsiminde ulaşıp tesisimize getirmekteyiz. Ürünlerimizi hiçbir katkı maddesi olmayan organik sertifikalı üreticilerimizden tedarik etmekteyiz.

Ürünlerimiz temiz, sağlıklı ve hijyenik olarak kapalı ortamlarda kurutulmaktadır. Kuru Gıda İşleme Teknolojisi sistemiyle güneş ve açık hava olmadan kurutulan ürünlerde toz, mikrop ve küf ihtimali ortadan kalkmaktadır. Herhangi bir gıda boyası ve katkı maddesi içermemektedir.

Sağlığa faydalarından dolayı son zamanlarda kuru gıdalara talep oldukça artmıştır. Meyve ve sebze olmak üzere pek çok çeşidi bulunmaktadır. Kurutulmuş ürünlerimiz herhangi bir gıda boyası ve katkı maddesi içermemektedir.

Kalite, tat ve besin değerlerinin en iyi korunduğu ve doğal yöntem olan kurutma işlemi sayesinde ürünlerimizin tüm dünyaya ihracatı yapılmaktadır.

Kurutulmuş meyve ve sebzelerimizin en önemli özelliği gluten ve şeker içermeyip vegan olmasıdır. Tüm bu özellikleri sayesinde Kurune Gıda ürünleri sağlıklı yaşam için ideal beslenme türüdür.





KURUNE®
GIDA

Neden Biz?

Kurutulmuş gıda ürünleri, taze gıdalara göre daha dayanıklıdır ve uzun süre saklanabilirler. Bu nedenle, çeşitli yemek tariflerinde, atıştırmalıklarda, kampçılık veya seyahat sırasında kullanışlı bir alternatif olabilirler. Kurutulmuş gıda üretiminde kullanılan malzemelerin taze ve kaliteli olması, hijyen kurallarına uyulması, üretim sürecinde kullanılan yöntemlerin uygunluğu gibi çok önemlidir. Kurune Gıda olarak ilk günden beri üretimlerimiz, bütün bu hususlara büyük önem göstererek yapılmaktadır. Kurune Gıda; taze, kaliteli ve sağlıklı ürünler sunmak için çalışmaktadır. Müşteri memnuniyeti bizim için her zaman önceliklidir ve ürünlerimizi en yüksek kalite standartlarında üretmek için elimizden gelenin en iyisini yapmaktayız.





KURUNE®
GIDA

Kalite



Kurutulmuş gıdaların kalitesi, üretim aşamasında kullanılan malzemelerin kalitesine ve üretim sürecine bağlıdır. Bu nedenle, firmamız, en taze, doğal ve kaliteli malzemeleri kullanarak, hijyenik bir ortamda üretim yapmaktadır. Ürünlerimiz, kalite kontrol süreçlerinden geçirilerek, müşterilerimize en yüksek kalitede sunulmaktadır.

Firmamızın ürün yelpazesi geniş bir yelpazede kurutulmuş gıdaları kapsamaktadır. Ürünlerimiz; özenle seçilmiş kaliteli malzemelerden üretilerek, müşterilerimize taze ve lezzetli bir alternatif sunmaktadır. Atıştırmalıklar, kahvaltılıklar, tatlılar gibi farklı kategorilerde kullanılabilen ürünlerimiz, müşterilerimizin farklı ihtiyaçlarına cevap vermektedir.

Ürünlerimiz



Hizmetlerimiz



Müşteri memnuniyeti, bizim için her zaman önceliklidir. Bu nedenle, müşterilerimize sunduğumuz hizmetlerimiz, ürün kalitemiz kadar önemlidir. Güvenli ve hızlı teslimat, kolay ödeme yöntemleri ve müşteri hizmetleri ekibimiz, müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamak için hazırdır.



KURUNE®
GIDA

Lojistik

Kuru gıda taşımacılığı nakliye firmaları için bilgi ve özel ekipman gerektiren taşımacılık türüdür. Kuru gıdalarımız belli sıcaklıklarda ve hijyenik ortamda istenilen yere götürülür. Kuru gıda ürünlerimizin ezilmemesi kutularımızın hasar almaması titiz ve özenle nakliye işleminin gerçekleşmesi bizim için hayati önem taşımaktadır.

Aldığımız önlemler ile son derece hassas belli ısı ve nem derecelerine bağlı kalarak taşımacılığımızı gerçekleştirmekteyiz.

Paketleme işlemini modifiye atmosfer paketleme olarak bilinen yöntemle yapmaktayız. Bu yöntem ürün kalitesini ve raf ömrünü uzatan özel paketleme tekniğidir. Bu sayede ürünlerimiz 2 yıl raf ömrü ile uzun süre dayanıklı kalmaktadır. Azot gazı paketleme işleminde öncelikle paket içindeki oksijen seviyesini minimize ederek ürünün bozulmasına engel olmakta ve ürünün renginin dokusunun ve besin değerlerinin korunmasında son derece etkili rol almaktadır.





KURUNE®
GIDA

Ürünlerimiz



Kurutulmuş Çilek

Son zamanlarda kullanımı oldukça artmıştır Kurutulmuş çilek taze çileklerin suyunun tamamen çıkarılıp kurutulması ile elde edilir. Bu işlem sırasında besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş çileği salata, yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak ekşi ve tatlı haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Çileğin Faydaları

Kanı temizler. Sakinleştirici etkiye sahiptir, stresi azaltır. Diş etlerini güçlendirir, ağız kokusunu giderir. Romatizma ve karaciğer rahatsızlıklarına iyi gelir. Etkili bir antioksidan olması sebebiyle bağışıklık sistemini güçlendirir.





Kurutulmuş Elma

Kurutulmuş elma taze elma kullanılarak elmaların suyunun tamamen çıkarılıp kurutulmasıyla elde edilir. Kurutulma sonucunda 10 kg elma kullanılarak 1 kg kuru elma elde edilir. Suyu alındıktan sonra meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş elmayı salata, yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak ekşi ve tatlı haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Elmanın Faydaları

Elmada C, A, K, B6 ve E vitaminleri bulunur. C vitamini besinler yoluyla sağlanmalıdır. Yorgunluğu azaltmaya yardımcı olur, sinir sisteminin düzenli çalışması ve bağışıklık savunması için gereklidir, demir emilimini artırır. İçerisinde bulunan polifenoller sayesinde antioksidan özelliklere sahiptir.





Kurutulmuş Armut

Kurutulmuş armut, taze armudun kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 7 kg armuttan 1 kg armut kalmaktadır. Suyu alındıktan sonra meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş armudu salata, yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak ekşi ve tatlı haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Armutun Faydaları

Armutun faydaları insan sağlığı açısından önem arz eder. A,B,C ve K içeren armut, aynı zamanda önemli bir lif kaynağı olarak öne çıkar. Kalsiyum, potasyum, demir, magnezyum, sodyum, folik asit ile bakır manganez de barındırması bu meyvenin tüketilme sebeplerinden bir tanesidir.





Kurutulmuş MUZ

Kurutulmuş muz, taze muzun kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 8 kg muzdan 1 kg muz kalmaktadır. Kurutma ile taze ürünlerdeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş muzunuzu yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak çeşitli şekillerde kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Muzun Faydaları

Muz zengin potasyum içeriğiyle elektrolit dengesinin korunmasını sağlar. Aynı zamanda içeriğindeki potasyum, magnezyum ve kalsiyum mineralleri sayesinde kas kramplarının ve ağrıların azalmasına yardımcı olur. Yağ ve kolesterol içeriği olmayan muzun enerji değeri yüksektir.





Kurutulmuş KIVI

Kurutulmuş kivi, taze kivinın kurutulmuş halidir. Kurutma işleminin sonucu 6 ile 7 kg kividenden 1 kg kivi elde edilmektedir. Kurutma ile taze ürünün su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş kiviyoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak çeşitli şekillerde kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Kivinin Faydaları

Meyveler arasında vitamin ve mineral içeriği yüksek olanlardan biri olan kivi, sağlık üzerinde de pek çok faydayı beraberinde getirir. Bitkilerde bulunan ve fitokimyasal bileşenler olarak adlandırılan bir grup bileşen gerek antioksidan görevi üstlenerek gerekse vücutta çeşitli metabolik süreçlerde görev alarak sağlığı olumlu etkiler. Kivi ise bu bileşenler açısından çok iyi bir kaynaktır.





Kurutulmuş Vişne

Kurutulmuş vişne, taze vişnenin kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 6-7 kg vişneden 1 kg vişne elde edilmektedir. Kurutma ile taze ürünlerdeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır. Sağlıklı beslenmenin her adımında, yoğurt, granola ve müsliyelerinizde ve keklerinizde tatlı ve ekşi haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Vişne Faydaları

Vişne ülkemizin en geniş coğrafyaya yayılan meyvelerinden biridir. Vitamin A, K, C, Fosfor, Potasyum, Kalsiyum, Demir ile zengin vitamin ve mineral desteği sağlar.





Kurutulmuş Kiraz

Kurutulmuş kiraz, taze kirazın kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 5 kg kirazda 1 kg kiraz elde edilmektedir. Kurutma ile taze ürünlerdeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Sağlıklı beslenmenin her adımında, yoğurt, granola ve müsliyelerinizde ve keklerinizde tatlı ve ekşi haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Kirazın Faydaları

Kirazın besin değeri oldukça yüksek olup mineral bakımından zengindir. C vitamini ve antioksidan açısından oldukça faydalı bir besindir. İltihaplanmayı azaltarak, kalp sağlığını korumaya yardımcı olur ve uyku düzeninin iyileşmesine katkı sağlar.





Kurutulmuş Şeftali

Kurutulmuş şeftali, taze şeftalinin kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 8 ile 10 kg şeftaliden 1 kg şeftali elde edilmektedir. Kurutma ile taze üründeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır

Kurutulmuş şeftaliyi salata, yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak ekşi ve tatlı haliyle kullanabilirsiniz

Kurutulmuş Şeftalinin Faydaları

Şeftali, kayısı, erik, nektarin ve kiraz gibi çekirdekli meyve ailesinin üyesi olarak bilinmektedir. Şeftali genellikle sıcak ılıman bölgelerde yetişmektedir. Şeftali lezzetli olmasının yanı sıra sağlığa birçok faydası bulunur. Şeftali içeriğindeki vitaminler sayesinde sindirim sistemini destekler, bağışıklık sistemini güçlendirir ve sağlıklı bir kalp için fayda sağlar.





Kurutulmuş Portakal

Kurutulmuş portakal, taze portakalın kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 7 ile 10 kg portakaldan 1 kg portakal kalmaktadır. Kurutma ile taze üründeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş portakalı salata, yoğurt, granola ya da tatlı ve keklerinize katarak ekşi ve tatlı haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Portakalın Faydaları

Portakal içerdiği C vitamini sayesinde hücre hasarını engeller, kansere neden olan serbest radikaller ile savaşır. Bağışıklık sistemini destekler ve mikroorganizmalara karşı korur.





Kurutulmuş Mandalina

Kurutulmuş mandalina, taze mandalınanın kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 8-10 kg Mandalinadan 1 kg mandalina elde edilmektedir. Kurutma ile taze ürünlerdeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Sağlıklı beslenmenin her adımında, yoğurt, granola ve müsliyelerinizde ve keklerinizde tatlı ve ekşi haliyle kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Mandalina Faydaları

Mandalina; güzel kokulu, C vitamini, antioksidanlar açısından zengin bir kış meyvesidir. Potasyum ve B-kompleks vitaminleri gibi diğer vitamin ve mineralleri de içerir. Mandalina ve kabukları, birçok hastalığa karşı koruma sağlar. Kurutma işlemi sonucu tüm meyve sebzelerde vitaminler ve etken maddeler taze haline oranla çok daha fazla yükselir.





Kurutulmuş Nar

Kurutulmuş nar, taze narın kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 5 kg nar tanesinden 1 kg nar tanesi elde edilir. Suyu alındıktan sonra meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Kurutulmuş Nar Faydaları

Yapılan araştırmalar, narın kalp damar sağlığını koruduğunu, kan basıncını, kötü kolesterolü ve kan şekerini düşürdüğünü göstermiştir. İçeriğindeki C, A ve E vitaminleri sayesinde görme sağlığını da desteklemektedir. Nar suyundaki B ve C vitaminleri cildin sağlığına ve güzelliğine katkıda bulunur.





Kurutulmuş Ananas

Kuru ananas, içerdiği demir bileşenleri sayesinde cilde pürüzsüz ve canlı bir görünüm kazandırırken, içerdiği kalsiyum ile genel olarak daha güçlü saçları, daha güçlü tırnakları ve kemik sağlığını destekleyen bir besindir. Kurutulmuş ananasta bol miktarda A vitamini vardır. Bu nedenle göz sağlığı için önemli bir yere sahip olduğu söylenmelidir. Kurutulmuş ananas B vitamini içerdiğinden vücuttaki hücrelerin çoğalmasını sağlar. İçerdiği C vitamini ile tüm vücutta ciltte kolajen oluşumuna fayda sağlar ve yaşlanmayı geciktirir. Kişinin sindirim sistemine fayda sağlar ve bağırsakların daha hızlı çalışmasını sağlar. Böylece kişideki fazla kiloların atılmasına da yardımcı olur.





Kurutulmuş Trabzon Hurması

Kurutulmuş trabzon hurması, taze trabzon hurmasının kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 5-7 kg trabzon hurmasından 1 kg trabzon hurması elde edilmektedir. Kurutma ile taze ürünlerdeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan meyvenin öz kısmı kalır böylece besin değerleri korunur ve lezzeti yoğunlaşır.

Sağlıklı beslenmenin her adımında, çay ve kahvelerinizin yanında granola ve müsliyelerinizde, kek ve kurabiyelerinizin içinde kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Trabzon Hurması Faydaları

Güçlü bir antioksidan olan meyve vücut direncini artırarak hastalıklara karşı vücudu korur. Özellikle soğuk algınlığı, grip ve nezle gibi hastalıklardan ve kanserden koruyucu özellikleri olduğu saptanmıştır. Bu sebeple son zamanlarda kullanımı oldukça artmıştır.





Kurutulmuş Kültür Mantarı

Kurutulmuş kültür mantarı, taze kültür mantarının kurutulmuş halidir.

Kurutma işlemi sonucu 10-15 kg istiridye mantarından 1 kg kültür mantarı kalmaktadır. Kurutma ile taze üründeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan mantarın öz kısmı kalır böylece besin değerleri özellikle vitamin ve protein değerleri yükselir.

Kurutulmuş Kültür Mantarının Faydaları

İyi bir mineral, lif ve vitamin içeriğine sahiptir. Bunun ile birlikte antioksidan içerir. Az kalorili ve içeriğinde az yağ bulunur. Bu yüzden kilo verdirmede oldukça etkilidir. Yüksek beta-glukan içeriği sayesinde tokluk hissi oldukça fazladır ve kandaki kolesterol seviyesini dengeler.





Kurutulmuş İstiridye Mantarı

İstiridye mantarı doğada yetişen ve yenilebilen mantar türlerinden bir tanesidir. Protein oranı yüksektir.

Kurutulmuş istiridye mantarı, taze istiridye mantarının kurutulmuş halidir. Kurutma işlemi sonucu 10-15 kg istiridye mantarından 1 kg istiridye mantarı kalmaktadır. Kurutma ile taze üründeki su oranı minimum hale gelir. Suyu alınan mantarın öz kısmı kalır böylece besin değerleri özellikle vitamin ve protein değerleri yükselir.

Kurutulmuş İstiridye Mantarının Faydaları

İstiridye mantarının faydalarını saymakla bitiremeyiz arkadaşlar. Kültür mantarları içerisinde en rahat bulup afiyetle tüketebileceğiniz bir mantar olup en zehirsiz ve doğal olan mantarlardan biridir.





KURUNE®
GIDA

Sağlıklı Kurutma

Sağlıklı kurutma, kurutulmuş meyve işinde önemli bir faktördür. Bu yöntem, meyvelerin doğal besin değerlerini ve lezzetlerini koruyarak tüketiciye sunmayı amaçlar. Sağlıklı kurutma süreci, meyvelerin nemini hızlı ve kontrollü bir şekilde uzaklaştırarak bozulmayı önler. Böylece, vitaminler, mineraller ve antioksidanlar gibi değerli besin öğeleri kaybolmaz. Ayrıca, sağlıklı kurutma yöntemi düşük sıcaklıkta gerçekleştiği için, meyvelerin doğal tatları ve renkleri de korunur. Sağlıklı kurutma, hem sağlıklı beslenmeyi destekleyen hem de uzun süre taze kalabilen besleyici atıştırmalıklar sunan kurutulmuş meyvelerin üretiminde önemli bir adımdır.

Saklama Koşulları

Kurutulmuş meyveleri saklarken, nemden ve ışıktan uzak bir ortam tercih edilmelidir. Nem, kurutulmuş meyvelerin üzerinde küflenmeye yol açabilir, bu nedenle nemli ortamlardan kaçınılmalıdır. Ayrıca, güneş ışığı kurutulmuş meyvelerin renklerinin solmasına ve besin değerlerinin azalmasına neden olabilir, bu yüzden serin ve karanlık bir yer seçilmelidir. Kurutulmuş meyveler, hava almayan sızdırmaz bir kaptaki saklanmalıdır. Hava ile temas kurutulmuş meyvelerin nemini geri kazanmasına ve bozulmasına yol açabilir. Saklama kabının sıkıca kapatıldığından emin olunmalıdır. Son olarak, kurutulmuş meyveler oda sıcaklığında saklanmalı ve herhangi bir kokuya maruz kalmamalıdır. Doğru saklama koşulları sağlandığında, kurutulmuş meyveler tazeliğini ve lezzetini uzun süre korur, sağlıklı atıştırmalıklar olarak tüketilebilir.





KURUNE®
GIDA

Zengin ve Yoğun Aroma

Kurutma süreci, meyvelerin suyunun uzaklaştırılmasıyla gerçekleşir ve bu süreç meyvelerin doğal tatlarını ve aromalarını yoğunlaştırır. Kurutulmuş meyvelerde yoğun aroma, tüketicilerin bu ürünleri tercih etmelerinin başlıca nedenlerinden biridir. Kurutma süreci, meyvelerin içerisinde bulunan doğal şekerlerin konsantre olmasını sağlar, bu da meyvelerin tatlarını daha da zenginleştirir. Yoğun aroma, kurutulmuş meyvelerin tatlılığını ve lezzetini artırırken, tüketicilere doyurucu ve keyifli bir atıştırmalık deneyimi sunar.



Hijyen Koşulları

Üretim sürecinde hijyen standartlarına uyulması, ürünlerin güvenli ve sağlıklı bir şekilde tüketiciye sunulmasını sağlar. Temiz ve hijyenik bir üretim ortamı, mikroorganizmaların ürünlere bulaşmasını önler. Personelin el hijyenine dikkat edilmesi, hijyenik eldiven ve kıyafetlerin kullanımı, ekipman ve yüzeylerin düzenli olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi gibi adımlar hijyen koşullarının sağlanmasına yardımcı olur. Ayrıca, meyvelerin doğru şekilde yıkanması ve işlenmesi, potansiyel kontaminasyon riskini azaltır. Ambalajlama sürecinde de hijyenik malzemelerin kullanılması ve hijyenik koşulların korunması büyük önem taşır. Hijyen koşullarına dikkat edilerek üretilen kurutulmuş meyveler, tüketicilere güvenilir, sağlıklı ve hijyenik bir seçenek sunar.



KURUNE®
GIDA

Kimyasalsız Organik Ürünler

Doğal tarım yöntemleriyle yetiştirilen meyveler, pestisitler, böcek ilaçları veya sentetik gübreler gibi kimyasal maddelere maruz kalmadan büyümektedir. Bu, meyvelerin sağlıklı, doğal ve besleyici özelliklerini korumasını sağlar. Meyvelerin doğal büyüme döngüsüne saygı duyarak, toprağın doğal besin değerlerini koruyor ve çevreye minimum etki sağlıyoruz. Kimyasal kullanmadan yetiştirdiğimiz meyveleri kurutarak, tüketicilere saf, doğal ve sağlıklı bir atıştırmalık seçeneği sunuyoruz. Kalite ve güvenilirlik standartlarını karşılamak için, doğal yöntemlerle yetiştirilen meyveleri titizlikle seçerek ve işleyerek, besleyici ve lezzetli kurutulmuş meyveler üretiyoruz.





KURUNE®
GIDA

Özel Sipariş

Özel olarak mevsiminde toplanan, tamamen doğal ve sertifikalı meyve ve sebzelerimizi özenle tedarik ediyoruz. Çeşitli kullanımlar için mükemmel tat ve lezzette geniş bir meyve ve sebze yelpazesi sunuyoruz. Kuru meyve ve sebze ürün çeşitliliğini siz değerli müşterilerimizin isteklerine göre artırıyoruz.

Sağlıklı ve doğal ikramlar ya da besleyici atıştırmalıklar arıyorsanız kuru meyve ve sebzelerimizden vazgeçemeyeceksiniz. Meyveden su alındığında, besinler daha da konsantre hale gelir ve bu kuru meyveleri sağlıklı bir seçim haline getirir. Kurutulmuş meyve ve sebzeler tadıyla ve rengiyle yüksek besin değerine sahiptir.

Daha sağlıklı beslenme seçenekleriyle sizin talep ettiğiniz ürünleri dikkate alıyor ve sizin için tedarik ediyoruz. Meyve ve sebze çeşitliliğimizi bu doğrultuda artırmayı hedefliyoruz.

Amacımız her zaman daha sağlıklı ürünler ile sağlıklı yaşama katkıda bulunmak. Daha çok kuru meyve ve sebze ile daha besleyici ve sağlıklı ürünler elde etmeyi istiyoruz. Bunun için sizin istek ve tercihleriniz bizim önceliğimizdir. Hangi meyve ve sebze kurusunu istediğinizi siz söyleyin biz Kurune Gıda güvencesiyle doğrudan teslim edelim.

Sitemizde yer almayan bir meyve ya da sebze çeşidi isterseniz Özel Sipariş kısmından bizlere ulaşabilir, ihtiyacınız olan meyve/sebzelerin kurutulmuş hallerini bizden talep edebilirsiniz!





KURUNE®
GIDA

BELGELERİMİZ



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 10002:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER
ŞURUPLARI VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Customer Satisfaction Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

IAF Kod: 3

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Kalite Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Quality Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 14001:2015

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

IAF Kod: 3

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Çevre Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Environmental Management System

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 22000:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI (ÇABUK
BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI VB. DAHİL)
MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE CLASSIFIED
(INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE FONDUES, SUGAR SYRUPS,
ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Food Safety Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024
Kategori/Category : C IV

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 45001:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Occupational Health & Safety Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE®
GIDA

📍 Dağyaka Mah. 2033.Cadde No: 2/A
Kahramankazan / Ankara

☎️ +90 549 730 08 04

📷 kurunedriedfruits

✉️ info@kurune.com.tr

🌐 www.kurune.com.tr