



KURUNE®
GIDA

DAS NATÜRLICHSTE,
DAS KÖSTLICHSTE
für Sie





KURUNE®
GIDA

Über uns

Wir sind mit dem Bewusstsein aufgebrochen, dass wir uns heute gesünder ernähren sollten, um morgen gesünder zu sein. Unser Land hat dank seines reichen Klimaverhältnisses und seiner Bodenvielfalt das Potenzial, weltweit Obst und Gemüse anzubauen. Als Kürüne Lebensmittel erreichen wir das Gemüse und die Früchte, die in jedem Winkel unseres Landes in der Saison angebaut werden, und bringen sie zu unserer Einrichtung. Wir liefern unsere Produkte von unseren bio-zertifizierten Erzeugern ohne jegliche Zusatzstoffe.

Unsere Produkte werden in sauberen, gesunden und hygienischen geschlossenen Räumen getrocknet. Mit dem System der Trockenfutterverarbeitung wird die Möglichkeit von Staub, Keimen und Schimmel bei Produkten, die ohne Sonne und offene Luft getrocknet werden, eliminiert. Es enthält keine Lebensmittelfarbstoffe und Zusatzstoffe.

Aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorteile ist die Nachfrage nach Trockennahrung in letzter Zeit deutlich gestiegen. Es gibt viele Sorten von Obst und Gemüse. Unsere getrockneten Produkte enthalten keine Farb- und Zusatzstoffe.

Unsere Produkte werden dank des Trocknungsprozesses in die ganze Welt exportiert, da dies die natürliche Methode ist, bei der Qualität, Geschmack und Nährwerte am besten erhalten bleiben.

Das wichtigste Merkmal unserer getrockneten Früchte und Gemüse ist, dass sie weder Gluten noch Zucker enthalten und vegan sind. Dank all dieser Eigenschaften sind die Produkte von Kürüne Lebensmittel die ideale Ernährungsform für ein gesundes Leben





KURUNE®
GIDA

Warum wir?

Getrocknete Lebensmittel sind haltbarer als frische Lebensmittel und können lange gelagert werden. Daher können sie eine nützliche Alternative für verschiedene Rezepte, Snacks, Camping oder Reisen sein. Es ist sehr wichtig, dass die für die Herstellung von getrockneten Lebensmitteln verwendeten Materialien frisch und von hoher Qualität sind, wie z. B. die Einhaltung der Hygienevorschriften und die Eignung der im Produktionsprozess verwendeten Methoden. Wie Kürüne Lebensmittel haben wir bei der Herstellung unserer Produkte vom ersten Tag an auf all diese Punkte geachtet. Kürüne Lebensmittel ist bestrebt, frische, qualitativ hochwertige und gesunde Produkte anzubieten. Die Zufriedenheit unserer Kunden hat für uns immer Priorität und wir tun unser Bestes, um unsere Produkte nach den höchsten Qualitätsstandards herzustellen.





KURUNE®
GIDA

Qualität



Die Qualität der getrockneten Lebensmittel hängt von der Qualität der in der Produktionsphase verwendeten Materialien und des Produktionsprozesses ab. Aus diesem Grund produziert unser Unternehmen in einer hygienischen Umgebung unter Verwendung der frischesten, natürlichsten und hochwertigsten Zutaten. Unsere Produkte, Qualitätskontrollen Prozesse und bieten unseren Kunden die höchste Qualität

Die Produktpalette unseres Unternehmens umfasst eine breite Palette von Trockenlebensmitteln. Unsere Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten Qualitätszutaten hergestellt und bieten unseren Kunden eine frische und köstliche Alternative. Snacks, Frühstücksnahrung, Süßspeisen
Unsere Produkte, die in verschiedenen Kategorien verwendet werden können, erfüllen die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Kunden.

Unsere Produkte



Unsere Dienstleistungen



Die Zufriedenheit unserer Kunden hat für uns immer Priorität. Daher sind unsere Dienstleistungen für unsere Kunden genauso wichtig wie unsere Produktqualität. Sichere und schnelle Lieferung, einfache Zahlungsmöglichkeiten und unser Kundendienstteam sind bereit, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen.



KURUNE®
GIDA

Logistik

Der Transport von trockenen Lebensmitteln ist eine Art von Transport, der Kenntnisse und spezielle Ausrüstung für Transportunternehmen erfordert. Unsere Trockenlebensmittel werden bei bestimmten Temperaturen und in einer hygienischen Umgebung an den gewünschten Ort gebracht. Für uns ist es von entscheidender Bedeutung, dass unsere Trockenlebensmittel nicht zerdrückt und unsere Kisten nicht beschädigt werden und dass der Transportvorgang sorgfältig und gewissenhaft durchgeführt wird.

Mit den von uns getroffenen Vorsichtsmaßnahmen führen wir unsere Transporte unter Einhaltung bestimmter hochsensibler Temperatur- und Feuchtigkeitsniveaus durch.

Wir verpacken nach der Methode der Schutzgasverpackung. Diese Methode ist eine spezielle Verpackungstechnik, die die Produktqualität und die Haltbarkeit verlängert. Auf diese Weise bleiben unsere Produkte mit einer Haltbarkeit von 2 Jahren lange Zeit haltbar. Das Stickstoffgas-Verpackungsverfahren verhindert in erster Linie den Verderb des Produkts, indem es den Sauerstoffgehalt in der Verpackung minimiert, und spielt eine äußerst wirksame Rolle bei der Erhaltung von Farbe, Textur und Nährwerten des Produkts.





KURUNE®
GIDA

Unsere Produkte



Getrocknete Erdbeere

In letzter Zeit hat ihre Verwendung stark zugenommen. Getrocknete Erdbeeren werden durch vollständigen Entzug des Wassers aus frischen Erdbeeren und deren Trocknung gewonnen. Bei diesem Verfahren bleiben die Nährwerte erhalten und der Geschmack wird intensiviert.

Man kann getrocknete Erdbeeren sauer und süß verwenden, indem man sie zu Salaten, Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen gibt.

Vorteile der getrockneten Erdbeere

Es reinigt das Blut. Wirkt beruhigend, baut Stress ab. Stärkt das Zahnfleisch, beseitigt schlechten Atem. Ist gut bei Rheumatismus und Lebererkrankungen. Stärkt das Immunsystem, da es ein wirksames Antioxidans ist





Getrockneter Apfel

Getrocknete Äpfel werden gewonnen, indem den Äpfeln der Saft vollständig entzogen wird und sie mit frischen Äpfeln getrocknet werden. Durch das Trocknen erhält man 1 kg getrocknete Äpfel, wenn man 10 kg Äpfel verwendet. Nach dem Entzug des Saftes bleibt das Fruchtfleisch übrig, wodurch der Nährwert erhalten bleibt und der Geschmack intensiviert wird.

Sie können den getrockneten Apfel in seiner sauren und süßen Form verwenden, indem Sie ihn zu Salaten, Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen hinzufügen.

Vorteile von getrockneten Äpfeln

Äpfel enthalten die Vitamine C, A, K, B6 und E.

Vitamin C sollte über die Nahrung zugeführt werden. Es trägt zur Verringerung von Müdigkeit bei, ist für das reibungslose Funktionieren des Nervensystems und der Immunabwehr notwendig und erhöht die Eisenaufnahme. Dank der in ihm enthaltenen Polyphenole besitzt es antioxidative Eigenschaften.





Getrockneter Birne

Getrocknete Birnen sind die getrocknete Form von frischen Birnen. Durch den Trocknungsprozess bleibt von 7 kg Birnen 1 kg Birne übrig. Nach dem Entzug des Saftes bleibt das Fruchtfleisch übrig, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und der Geschmack intensiviert wird.

Sie können die getrocknete Birne in ihrer sauren und süßen Form verwenden, indem Sie sie zu Salaten, Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen hinzufügen.

Vorteile der getrockneten Birne

Die Vorteile der Birne sind wichtig für die menschliche Gesundheit. Birnen enthalten die Vitamine A, B, C und K und sind außerdem eine wichtige Quelle für Ballaststoffe.

Kalzium, Kalium, Eisen, Magnesium, Natrium, Folsäure und Kupfer-Mangan ist einer der Gründe, warum diese Frucht verzehrt wird.





Getrockneter Banane

Getrocknete Banane ist die getrocknete Form der frischen Banane. Durch den Trocknungsprozess bleibt von 8 kg Bananen 1 kg Banane übrig. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt minimiert. Das Kernstück der getrockneten Frucht bleibt erhalten, so dass die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Getrocknete Bananen können zu Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen hinzugefügt werden. Sie können sie auf viele Arten verwenden.

Vorteile von getrockneten Bananen

Mit ihrem hohen Kaliumgehalt hält die Banane den Elektrolythaushalt aufrecht. Dank der Mineralien Kalium, Magnesium und Kalzium hilft sie außerdem, Muskelkrämpfe und -schmerzen zu lindern. Bananen ohne Fett- und Cholesteringehalt haben einen hohen Energiewert.





Getrocknetes Kiwi

Getrocknete Kiwi ist die getrocknete Form der frischen Kiwi. Durch den Trocknungsprozess wird aus 6 bis 7 kg Kiwi 1 kg Kiwi gewonnen. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt minimiert. Der Saft der Frucht bleibt erhalten, so dass die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Sie können getrocknete Kiwi auf verschiedene Weise verwenden, indem Sie sie in Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen einrühren.

Vorteile von getrockneter Kiwi

Die Kiwi, die zu den Früchten mit hohem Vitamin- und Mineralstoffgehalt gehört, bringt viele gesundheitliche Vorteile mit sich. Eine Gruppe von Bestandteilen, die in Pflanzen vorkommen und als phytochemische Bestandteile bezeichnet werden, wirken sich positiv auf die Gesundheit aus, indem sie als Antioxidantien wirken und an verschiedenen Stoffwechselprozessen im Körper beteiligt sind. Die Kiwi ist eine sehr gute Quelle für diese Bestandteile.





Getrocknete Sauerkirschen

Getrocknete Sauerkirschen sind die getrocknete Form von frischen Sauerkirschen. Durch den Trocknungsprozess wird aus 6-7 kg Kirschen ein kg Kirsche gewonnen. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im Frischprodukt minimiert. Der Kern der Frucht bleibt erhalten, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert. Sie können sie in jeder Stufe der gesunden Ernährung, in Joghurt, Müsli und Kuchen in süßer und saurer Form verwenden.

Vorteile der getrockneten Kirsche

Die Kirsche ist eine der am weitesten verbreiteten Früchte in unserem Land. Sie ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Vitamin A, K, C, Phosphor, Kalium, Kalzium und Eisen.





Getrocknete Kirschen

Getrocknete Kirschen sind die getrocknete Form von frischen Kirschen. Durch den Trocknungsprozess wird aus 5 kg Kirschen 1 kg Kirsche gewonnen. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt minimiert. Der Kern der Frucht bleibt erhalten, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Sie können sie in jeder Stufe der gesunden Ernährung, in Joghurt, Müsli und Kuchen in süßer und saurer Form verwenden.

Vorteile von getrockneten Kirschen

Der Nährwert der Kirsche ist recht hoch und reich an Mineralien. Sie ist ein sehr nützliches Lebensmittel in Bezug auf Vitamin C und Antioxidantien. Durch die Verringerung von Entzündungen hilft sie, die Gesundheit des Herzens zu schützen, und trägt zur Verbesserung des Schlafverhaltens bei.





Getrocknete Pfirsiche

Getrockneter Pfirsich ist die getrocknete Form des frischen Pfirsichs. Durch den Trocknungsprozess wird aus 8 bis 10 kg Pfirsichen 1 kg Pfirsich gewonnen.

Durch die Trocknung wird der Wassergehalt des frischen Produkts auf ein Minimum reduziert. Den Früchten wird der Saft entzogen, das Fruchtfleisch bleibt erhalten, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und der Geschmack intensiver wird.

Sie können getrocknete Pfirsiche in Salaten, Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen in saurer und süßer Form verwenden.

Vorteile von getrocknetem Pfirsich

Der Pfirsich gehört zur Familie der Steinfrüchte wie Aprikose, Pflaume, Nektarine und Kirsche. Pfirsich wird normalerweise in heißen, gemäßigten Regionen angebaut. Der Pfirsich ist nicht nur köstlich, sondern hat auch viele gesundheitliche Vorteile. Dank der im Pfirsich enthaltenen Vitamine unterstützt er das Verdauungssystem, stärkt das Immunsystem und bietet Vorteile für ein gesundes Herz.





Getrocknete Orangen

Getrocknete Orangen sind die getrocknete Form von frischen Orangen.

Durch den Trocknungsprozess bleiben von 1 kg Orangen 7 bis 10 kg Orangen übrig. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt minimiert. Der Saft der Frucht bleibt erhalten, so dass die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Sie können getrocknete Orangen in ihrer sauren und süßen Form verwenden, indem Sie sie zu Salaten, Joghurt, Müsli oder Desserts und Kuchen hinzufügen.

Vorteile der getrockneten Orange

Die Orange beugt dank des in ihr enthaltenen Vitamin C Zellschäden vor und bekämpft freie Radikale, die Krebs verursachen. Sie unterstützt das Immunsystem und schützt vor Mikroorganismen.





Getrocknete Mandarinen

Die getrocknete Mandarine ist die getrocknete Form der frischen Mandarine. Durch den Trocknungsprozess wird aus 8-10 kg Mandarinen 1 kg Mandarine gewonnen. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt auf ein Minimum reduziert. Der Kern der Frucht bleibt erhalten, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und der Geschmack intensiviert wird.

Sie können ihn in jeder Phase einer gesunden Ernährung verwenden, in Joghurt, Müsli und Kuchen in seiner süßen und sauren Form.

Getrocknete Mandarine Vorteile

Die Mandarine, eine duftende, Vitamin C-haltige Winterfrucht, ist reich an Antioxidantien. Sie enthält auch andere Vitamine und Mineralien wie Kalium und Vitamine des B-Komplexes. Die Mandarine und ihre Schalen bieten Schutz vor vielen Krankheiten. Durch den Trocknungsprozess nehmen die Vitamine und Wirkstoffe in allen Obst- und Gemüsesorten viel stärker zu als im frischen Zustand.





Getrocknete Granatäpfel

Getrockneter Granatapfel ist die getrocknete Form des frischen Granatapfels. Durch das Trocknungsverfahren wird aus 5 kg Granatapfelkernen 1 kg Granatapfelkerne gewonnen. Nach dem Entzug des Wassers bleibt der Kernteil der Frucht übrig, so dass die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Vorteile des getrockneten Granatapfels

Untersuchungen haben gezeigt, dass der Granatapfel die kardiovaskuläre Gesundheit schützt, den Blutdruck, das schlechte Cholesterin und den Blutzucker senkt. Dank der Vitamine C, A und E unterstützt er auch die Gesundheit der Augen. Die im Granatapfelsaft enthaltenen Vitamine B und C tragen zur Gesundheit und Schönheit der Haut bei.





Getrocknete Ananas

Die getrocknete Ananas verleiht der Haut dank der enthaltenen Eisenverbindungen ein glattes und lebendiges Aussehen und ist durch das enthaltene Kalzium ein Lebensmittel, das die Gesundheit von Haaren, Nägeln und Knochen im Allgemeinen unterstützt. Getrocknete Ananas enthält viel Vitamin A. Daher sollte man sagen, dass sie einen wichtigen Platz für die Augengesundheit einnimmt. Da die getrocknete Ananas Vitamin B enthält, sorgt sie für die Vermehrung der Zellen im Körper. Mit dem in ihr enthaltenen Vitamin C fördert sie die Kollagenbildung in der Haut im ganzen Körper und verzögert die Alterung. Sie wirkt sich positiv auf das Verdauungssystem des Menschen aus und sorgt dafür, dass die Därme schneller arbeiten. So hilft es auch, überschüssiges Gewicht in der Person zu entfernen.





Getrocknete Kakipflaume

Getrocknete Kakis sind die getrocknete Form frischer Kakis. Durch den Trocknungsprozess werden aus 1 kg Kaki 5-7 kg Kaki gewonnen. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt auf ein Minimum reduziert. Der Kernteil der Frucht, dem das Wasser entzogen wird, bleibt erhalten, so dass die Nährwerte erhalten bleiben und sich der Geschmack intensiviert.

Sie können sie in jeder Phase einer gesunden Ernährung verwenden, in Ihrem Müsli, Kuchen und Keksen, aber auch in Ihrem Tee und Kaffee.



Vorteile der getrockneten Kakipflaume

Die Frucht, die ein starkes Antioxidans ist, erhöht die Widerstandsfähigkeit des Körpers und schützt ihn vor Krankheiten. Es wurde festgestellt, dass sie vor allem vor Krankheiten wie Erkältungen, Grippe und Krebs schützt. Aus diesem Grund hat ihre Verwendung in letzter Zeit erheblich zugenommen



Getrocknete Zuchtpilze

Getrocknete Zuchtchampignons sind die getrocknete Form von frischen Zuchtchampignons. Durch den Trocknungsprozess bleiben von 10-15 kg Austernpilzen 1 kg Zuchtchampignons übrig. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im Frischprodukt minimiert. Der Kern des Pilzes bleibt erhalten, so dass die Nährwerte, insbesondere die Vitamin- und Eiweißwerte, steigen.

Vorteile von getrockneten Zuchtpilzen

Sie haben einen guten Mineral-, Faser- und Vitamingehalt. Außerdem enthalten sie Antioxidantien. Sie enthalten wenig Kalorien und wenig Fett. Daher sind sie sehr wirksam bei der Gewichtsabnahme. Dank des hohen Beta-Glucan-Gehalts ist das Sättigungsgefühl recht hoch und gleicht den Cholesterinspiegel im Blut aus.





Getrocknete Austernpilze

Der Austernpilz ist eine der Pilzarten, die in der Natur wachsen und gegessen werden können. Sie haben einen hohen Proteingehalt.

Getrockneter Austernpilz ist die getrocknete Form des frischen Austernpilzes. Durch den Trocknungsprozess bleibt von 10-15 kg Austernpilzen 1 kg Austernpilz übrig. Durch die Trocknung wird der Wassergehalt im frischen Produkt minimiert. Der Kern des Pilzes bleibt erhalten, so dass die Nährwerte, insbesondere die Vitamin- und Proteinwerte, steigen.

Vorteile von getrocknetem Austernpilz

Wir können die Vorteile des Austernpilzes gar nicht alle aufzählen, Freunde. Es ist ein Pilz, den Sie unter den Zuchtpilzen am angenehmsten finden und mit Vergnügen verzehren werden, und er ist einer der giftfreiesten und natürlichsten Pilze.





KURUNE®
GIDA

Gesunder Trocknungsprozess

Gesundes Trocknen ist ein wichtiger Faktor im Geschäft mit Trockenfrüchten. Diese Methode zielt darauf ab, den natürlichen Nährwert und den Geschmack der Früchte zu erhalten und sie dem Verbraucher zu präsentieren. Die gesunde Trocknung verhindert den Verderb, indem den Früchten schnell und kontrolliert Feuchtigkeit entzogen wird. So gehen wertvolle Nährstoffe wie Vitamine, Mineralien und Antioxidantien nicht verloren. Da die gesunde Trocknung bei niedrigen Temperaturen erfolgt, bleiben außerdem die natürlichen Aromen und Farben der Früchte erhalten. Die gesunde Trocknung ist ein wichtiger Schritt bei der Herstellung von Trockenfrüchten, der sowohl eine gesunde Ernährung fördert als auch nahrhafte Snacks liefert, die lange Zeit frisch bleiben.

Lagerkonditionen

Bei der Lagerung von Trockenfrüchten ist eine Umgebung zu bevorzugen, die vor Feuchtigkeit und Licht geschützt ist. Feuchtigkeit kann Schimmel auf Trockenfrüchten verursachen, daher sollte eine feuchte Umgebung vermieden werden. Auch Sonnenlicht kann zu Verfärbungen führen und den Nährwert von Trockenfrüchten mindern, weshalb ein kühler und dunkler Ort gewählt werden sollte. Trockenfrüchte sollten in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Der Kontakt mit Luft kann dazu führen, dass Trockenfrüchte wieder Feuchtigkeit aufnehmen und verderben. Achten Sie darauf, dass das Behältnis fest verschlossen ist. Schließlich sollten Trockenfrüchte bei Raumtemperatur gelagert werden und keinen Gerüchen ausgesetzt sein. Wenn die richtigen Lagerbedingungen eingehalten werden, behalten Trockenfrüchte lange ihre Frische und ihren Geschmack und können als gesunde Snacks verzehrt werden.





KURUNE®
GIDA

Reichhaltiger und intensiver Geschmack

Bei der Trocknung wird den Früchten das Wasser entzogen, wodurch ihr natürlicher Geschmack und ihr Aroma intensiviert werden. Der intensive Geschmack von Trockenfrüchten ist einer der Hauptgründe, warum die Verbraucher diese Produkte bevorzugen. Durch das Trocknen wird der in den Früchten enthaltene natürliche Zucker konzentriert, was den Geschmack noch verstärkt. Das intensive Aroma unterstreicht die Süße und den Geschmack von Trockenfrüchten und bietet den Verbrauchern ein befriedigendes und angenehmes Snack-Erlebnis.



Hygienebedingungen

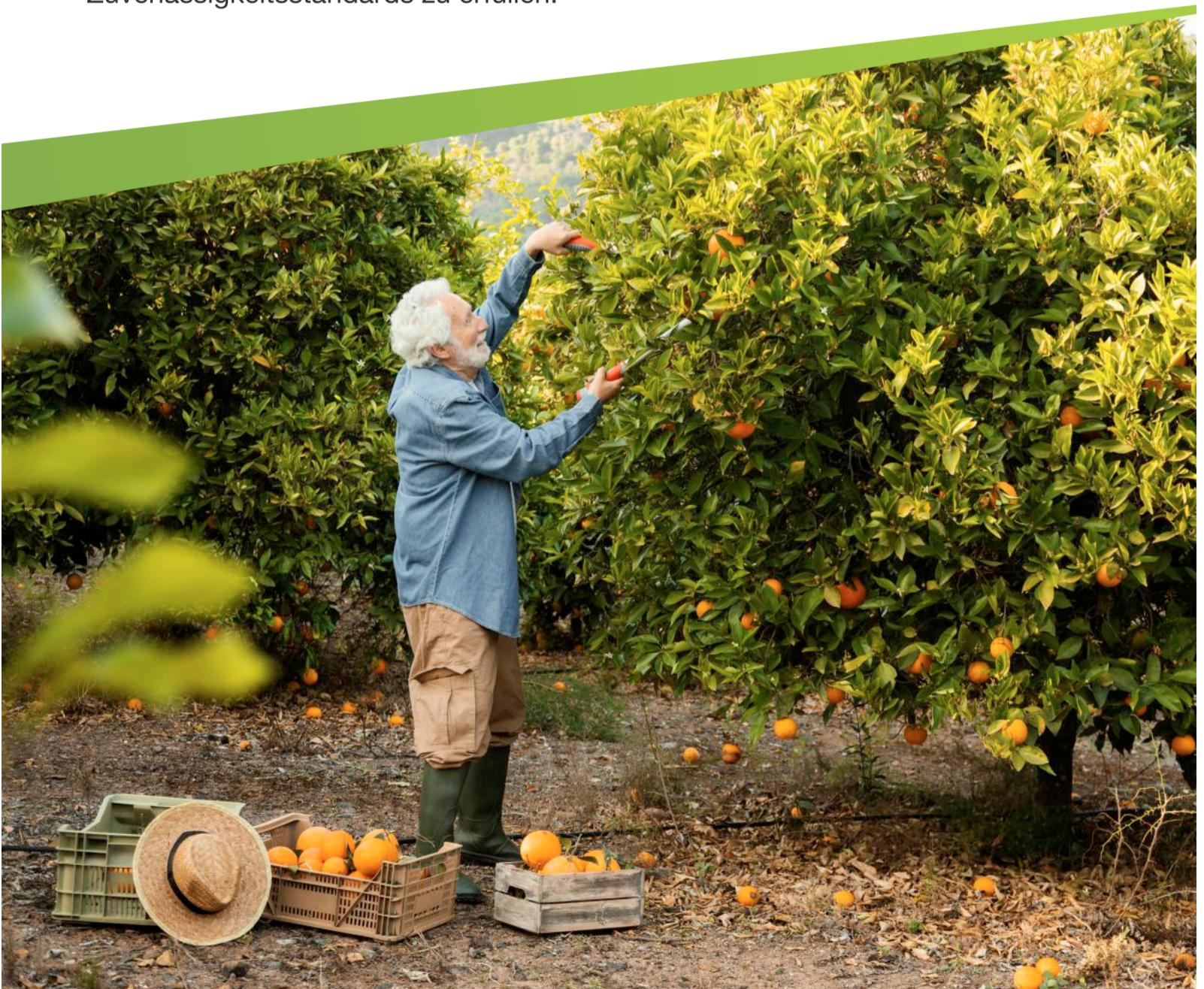
Die Einhaltung von Hygienestandards im Produktionsprozess gewährleistet, dass die Produkte dem Verbraucher auf sichere und gesunde Weise präsentiert werden. Eine saubere und hygienische Produktionsumgebung verhindert, dass Mikroorganismen die Produkte kontaminieren. Schritte wie die Beachtung der Händehygiene des Personals, die Verwendung von Hygienehandschuhen und -kleidung sowie die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Geräten und Oberflächen tragen zur Gewährleistung der Hygienebedingungen bei. Darüber hinaus wird durch das ordnungsgemäße Waschen und Verarbeiten von Obst das Risiko einer möglichen Kontamination verringert. Die Verwendung von Hygienematerialien und die Aufrechterhaltung hygienischer Bedingungen sind auch im Verpackungsprozess von großer Bedeutung. Trockenfrüchte, die unter Beachtung der Hygienebedingungen hergestellt werden, bieten dem Verbraucher eine zuverlässige, gesunde und hygienische Alternative.



KURUNE®
GIDA

Chemikalienfrei Organische Produkte

Früchte, die mit natürlichen Anbaumethoden angebaut werden, wachsen ohne den Einsatz von Chemikalien wie Pestiziden, Insektiziden oder synthetischen Düngemitteln. Dadurch behalten die Früchte ihre gesunden, natürlichen und nahrhaften Eigenschaften. Indem wir den natürlichen Wachstumszyklus der Früchte respektieren, erhalten wir die natürlichen Nährwerte des Bodens und sorgen für minimale Auswirkungen auf die Umwelt. Indem wir die von uns angebauten Früchte ohne den Einsatz von Chemikalien trocknen, bieten wir den Verbrauchern eine reine, natürliche und gesunde Snackoption. Wir stellen nahrhafte und geschmackvolle Trockenfrüchte her, indem wir Früchte aus natürlichem Anbau sorgfältig auswählen und verarbeiten, um Qualitäts- und Zuverlässigkeitsstandards zu erfüllen.





KURUNE®
GIDA

Sonderbestellung

Wir beziehen unser speziell gepflücktes, naturbelassenes und zertifiziertes Obst und Gemüse sorgfältig nach der Saison. Wir bieten eine breite Palette von Obst und Gemüse mit hervorragendem Geschmack und Aroma für verschiedene Verwendungszwecke. Wir erweitern die Vielfalt der Trockenobst- und -gemüseprodukte je nach den Wünschen unserer geschätzten Kunden.

Wenn Sie auf der Suche nach gesunden und natürlichen Leckerbissen oder nahrhaften Snacks sind, werden Sie auf unser Trockenobst und -gemüse nicht verzichten können. Durch den Entzug von Wasser aus der Frucht werden die Nährstoffe noch stärker konzentriert, was diese Trockenfrüchte zu einer gesunden Wahl macht. Trockenfrüchte und -gemüse haben einen hohen Nährwert, der mit ihrem Geschmack und ihrer Farbe einhergeht.

Wir berücksichtigen die Produkte, die Sie nachfragen, und versorgen sie für Sie mit gesünderen Ernährungsoptionen. Wir sind bestrebt, unsere Obst- und Gemüsevielfalt in diese Richtung zu erweitern.

Unser Ziel ist es immer, mit gesünderen Produkten zu einem gesunden Leben beizutragen. Wir wollen mit mehr Trockenobst und -gemüse mehr nahrhafte und gesunde Produkte erhalten. Dabei stehen Ihre Wünsche und Vorlieben für uns im Vordergrund. Sie sagen uns, welches Trockenobst und -gemüse Sie wünschen, und wir liefern es direkt mit der Garantie von Kürüne Gıda.

Wenn Sie eine Obst- oder Gemüsesorte wünschen, die nicht auf unserer Website zu finden ist, können Sie uns über die Rubrik "Sonderbestellung" kontaktieren und das gewünschte Trockenobst/Gemüse bei uns anfordern!





KURUNE®
GIDA

UNSERE DOKUMENTE



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, TURKIYE

☎ +90 549 730 08 04

📷 kurunedriedfruits

✉ info@kurune.com.tr

🌐 www.kurune.com.tr