

Doğal Gün Kuru No: 6-8 (Mutfak)

Kükürtsüz ve doğal kurutulmuş kayısının en küçük ve ekonomik boyu (No: 6-8). Ev mutfakları, pastaneler ve doğal gıda üretimi için ideal bütçe.

Doğal Gün Kuru Mutfak Boy No: 6-8 (181-221+ Adet/kg), güneş kurutması kayısının eleme hattında alt kalibrelere ayrılan küçük ama aromatik meyveleridir. Katkısız ve kükürtsüz olması, onu özellikle gıda sanayiinde koruyucusuz (clean-label) ürün üretmek isteyen markalar için değerli bir girdi yapar.



Genel ve Lojistik Künye

Özellik / Alan	Açıklama
Menşe Bölge & Havza	Malatya — Geneli
Hasat / Sezon / İşleme	Temmuz – Ağustos
Form & Kalibrasyonlar	Bütün Küçük Boy Doğal Kuru Kayısı
İhracat Ambalajı	Çuval / Kutu / Koli — ambalaj tercihi, paletleme ve uluslararası konteyner sevkiyat planlaması teklifte netleşir.

Ürün Bilgileri

Özellik	Bilgi
Kalibre (Adet/Kg)	181 – 221+ Adet / kg (No: 6 - No: 8)
Kükürt Oranı (SO2)	0 ppm (Kükürtsüz)
Kalite Sınıfı	Mutfak / Endüstriyel Boy
Menşei & Hasat	Malatya, Türkiye

Öne Çıkan Özellikler

- 181 – 221+ Adet/Kg (No: 6-8) küçük mutfak ve sanayi kalibresi
- Katkısız, kükürtsüz, clean-label üretim için ideal ham madde
- Yüksek doğal karamel ve fruktoz aroması
- Geleneksel tatlılar, aşüre ve fırıncılık için uygun porsiyonluk

Başlıca Kullanım Alanları

- Geleneksel Tatlı & Aşüre
- Clean-Label Fırıncılık
- Doğal Meyve Barları

Tablodaki kalibre (adet/kg) ve besinsel değerler Malatya kayısı standartlarına, sektör teamülüne ve tedarik zinciri tecrübesine dayanır; kesin değerler parti analiziyle teyit edilir. Ciddi toptan alım değerlendirmelerinde numune talebinizi değerlendiriyoruz; karşılanan numune bedeli perakende referans birim fiyatı üzerinden hesaplanır, kargo/nakliye bedeli alıcıya aittir.