



Mr. Levent Buyukince  
Member of the Board  
INCI GIDA SANAYI  
INCI FOOD CO.





WORLD SESAME  
CONVENTION  
18-20 Aug 2019, Istanbul



## TARİHÇE

**1980** - Kayseri'de gıda sektörüne giriş yaptık

**1997** - Ticari hayatımıza şeker ticareti ve küp şeker üretimi ile devam ettik.

**1997** - Günlük 5 tonluk kapasite ile tahin ve susam üretimine başladık

**2002** - İlk büyük kapasite artırımını gerçekleştirerek günlük 15 ton kapasiteye ulaştık.

**2012** - Ürün portföyümüze pastalık ve simitlik susamı da ekledik.

**2014** yılında günlük 27 ton kapasite ile Türkiye'nin önde gelen tahin ve susam üreticilerinden biri haline geldik

**2014** yılından itibaren de sektörümüzdeki birçok standardizasyon ve kalite belgelerini aldık ve devam eden çalışmalarımız mevcuttur.

**2015** yılından itibaren 2 markamızı daha bünyemize ekleyerek markalaşma ve kurumsallaşma çalışmalarına başladık, halen de devam ediyoruz

**2017** yılında kendi geliştirdiğimiz proses ile Türkiye'de ilk kez katkısız ve doğal beyaz susam üretimine başladık, günlük beyaz susam üretim kapasitemiz 25 tondur

Hali hazırda 11.500 m2 kapalı alanda faaliyet gösteriyoruz

Tüm üretim proseslerimiz katkısız ve doğal üzerine kurgulanmıştır

Fabrikamız tahin ve susamda entegre bir tesisdir, tüm hijyenik koşullar tam anlamıyla sağlanmış ve takibi büyük bir titizlikle yapılmaktadır

Kale ve Hayat olmak üzere iki markamız daha vardır



## HISTORY

**1980** - We entered the food sector in Kayseri

**1997** - We continued our commercial life with sugar trade and cube sugar production.

**1997** - We started to produce sesame seeds with a daily capacity of 5 tons

**2002** - We realized the first big capacity increase and reached 15 tons daily capacity.

**2012** - We added pastry and simit sesame seeds to our product portfolio.

**2014** Turkey's leading tahini and sesame seeds producer with daily capacity of 27 tons

**2014** We have received many standardization and quality certificates in our sector and we have ongoing studies.

**2015**, we have started our branding and institutionalization efforts by adding 2 more brands to our structure.

**2017** with the process we have developed, we started for the first time pure and natural white sesame production in Turkey, the daily white sesame seeds production capacity is 25 tons . We are operating already in the 11,500 m2 area all production, our process was built on pure and natural. Our factory is an integrated facility in sesame seeds and Tahini, all hygienic conditions are fully ensured and followed with great care We have two more brands, Kale and Hayat



*tüketmediğimizi  
üretmiyoruz*

Turkey

Discover  
the potential



Turkey

Discover  
the potential

*tüketmediğimizi  
üretmiyoruz*



**Beyaz Susam** ◀  
Hulled Sesame Seed



Hamburger ekmeğinde kullanılır.  
Used in hamburger bread.

**Simitlik Susam** ◀  
Sesame for Baget



Simit üretiminde kullanılır.  
Used in the production of traditional bagels called simit.

**Pastalık Susam** ◀  
Sesame for Patisserie



Ekmeğe lezzet veren, şekerlendirilerek yapılan susam kullanılır.  
Sesame is used to give flavor to the bread.

**Tahin** ◀  
Tahini



Tahin kahvaltıda tüketilir.  
Tahini is consumed for breakfast.





Günlük üretilen  
Simit ve hamurla  
yapılan ürünler  
kullanılır.

It is used in  
products made  
with bagels and  
dough.



# Kalite ve Hijyen

Gıda muhafaza ve sevkiyatına uygun **krom ve izolasyonlu** tankerlerimiz ile ürünlerimizi en **hijyenik** şartlarda sevk ediyoruz.



## Quality and Hygiene

We ship our products under the most **hygienic** conditions with our **chrome and insulated** tankers suitable for food preservation and shipment.

Tahin helvanın hammaddesidir. Ülkemizde kahvaltıda başta olmak üzere öğünlerde tüketilir.

Tahini is the raw material of halva. In our country, it is consumed mainly at breakfast.





Thanks.



Mr. Levent Buyukince  
Member of the Board  
e-mail: [export@incigida.com.tr](mailto:export@incigida.com.tr)  
[www.incigida.com.tr](http://www.incigida.com.tr)