



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







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 tesistir, tüm hijyenik koşullar tam anlamıyla sağlanmış ve takibi büyük bir titizlikle yapılmaktadır
Kale ve Hayat olmak üzere iki markamız daha vardır

*tüketmediğimizi
üretmiyoruz*

Türkey
Discover
the potential



Türkey
Discover
the potential



HISTOIRE

1980 - Nous sommes entrés dans le secteur alimentaire à Kayseri
1997 - Nous avons poursuivi notre vie commerciale avec le commerce du sucre et la production de sucre en cubes.
1997 - Nous avons commencé à produire des graines de sésame d'une capacité journalière de 5 tonnes.
2002 - Nous avons réalisé la première grande augmentation de capacité et avons atteint une capacité journalière de 15 tonnes.
2012 - Nous avons ajouté la pâtisserie et le simit de graines de sésame à notre portefeuille de produits.
2014 Premier producteur turc de graines de tahini et de sésame avec une capacité journalière de 27 tonnes
2014 Nous avons reçu de nombreux certificats de normalisation et de qualité dans notre secteur et nous avons des études en cours.
2015, nous avons commencé nos efforts de branding et d'institutionnalisation en ajoutant 2 marques supplémentaires à notre structure.
2017 avec le procédé que nous avons développé, nous avons commencé pour la première fois la production de sésame blanc pur et naturel en Turquie, la capacité quotidienne de production de graines de sésame blanc est de 25 tonnes. Nous opérons déjà dans les 11.500 m2 de surface de production, notre processus a été construit sur du pur et naturel. Notre usine est une usine intégrée de graines de sésame et de Tahini, toutes les conditions d'hygiène sont entièrement assurées et suivies avec grand soin. Nous avons deux autres marques, Kale et Hayat.

*tüketmediğimizi
üretmiyoruz*



Beyaz Susam ◀
Hulled Sesame Seed



Simitlik Susam ◀
Sesame for Baget



Pastalık Susam ◀
Sesame for Patisserie



Tahin ◀
Tahini



Hamburger ekmeğinde kullanılır.
Utilisé dans du pain pour hamburger.

Simit üretiminde kullanılır.
Utilisé dans la production de bagels traditionnels appelés simit.

Ekmeğe lezzet veren, şekerlendirilerek yapılan susam kullanılır.
Le sésame est utilisé pour apporter de la saveur au pain.

Tahin kahvaltı'da tüketilir.
Tahini est consommé au petit-déjeuner.





Günlük üretilen
Simit ve hamurla
yapılan ürünler
kullanılır.

Il est utilisé dans les
produits fabriqués
avec des bagels et de
la farine.



Kalite ve Hijyen

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



Qualité et Hygiene

Nous expédions nos produits dans les conditions les plus **hygiéniques** avec nos camions-citernes **chromés et isolés** adaptés à la conservation et à l'expédition des aliments..

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

Le Tahini est la matière première du halva. Dans notre pays, il est principalement consommé au petit-déjeuner.





Merci.



Mr. Levent Buyukince
Member of the Board
e-mail: export@incigida.com.tr
www.incigida.com.tr

