SINCE 1978

GÜNEYDOĞU®

ENTEGRE ANTEPFISTIKÇILIK

dalından pakete

tazeliğin doğal lezzeti

www.guneydogugida.com

bir kalite hikayesi
şimdi başlıyor...

Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılığın ilk temelleri şirketimizin kurucusu Gazi Yılmaz tarafından 1978 yılında Gaziantep'te atılmıştır. Önceleri İstanbul ve çevre illerine Antep fıstığı satışı yapmakta olan firmamız, 1986 yılında İstanbul'da **Güneydoğu Gıda San. Ltd. Şti.** olarak faaliyetine devam etmiştir. Üretmiş olduğu bütün Antep fıstığı, parça Antep fıstığı, püre ve draje gibi endüstriyel ürünleri ile dondurma, çikolata, tatlı, pasta, lokum ve helva üreticilerine hizmet vermektedir. 2019 yılında üretim tesisini Gaziantep'in Nizip ilçesine taşıyan **Güneydoğu Gıda San. Ltd. Şti.** Antep fıstığı üretiminde bir ilke imza atarak ülkemize en modern ve hijyenik entegre Antep fıstığı üretim tesisini kazandırmıştır. **Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık** müşterilerine verdiği önem ve ürün kalitesi ile tercih edilen bir firma olmayı başarmıştır. Üretiminde mükemmelliği amaçlayan **Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık** kurmuş olduğu Sedeks Sosyal Sorumluluk Kuralları, BRC Kalite Sistemi, TPM yaklaşımı ile sistemlerini ve süreçlerini sürekli geliştirmektedir. **Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık** dünya pazarlarında da tercih edilen bir markadır.

GÜNEYDOĞU®

ENTEGRE ANTEPFISTIKÇILIK

SINCE 1978

üretim

maharetli eller iş başında...

Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık hammadde seçiminden başlayarak, kurmuş olduğu yönetim sistemleri ve süreçler ile kaliteli ürünü ilk seferde doğru olarak üretmekte ve müşterilerine sunmaktadır.

Üretimde kalite ve hijyene önem veren hizmet anlayışıyla
Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık daima yanınızda...

Hijyenik ve
kaliteli bir ortamda
üretim yapan
Güneydoğu
ile farkı yaşayın

VERYX
AKYURE
AKYURE
AKYUR

Çiğ Ürün Üretim Alanı

Çiğ Ürün Üretim Alanında;
dalından toplanan ürünlerin kavlatılması,
iç haline getirilmesi, çıtlatılması ve
boyutlarına göre ayrılması, lazer sorterlar
ve personel tarafından ürünlerin seçilmesi
işlemleri yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Kavlatma Hattı

Antep Fıstığı
Kavlatma Hattında;
dalından toplanan ürünlerin,
dış zarından ayrılması
işlemi yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Çıtlatma Hattı

Antep Fıstığı Çıtlatma Hattında; kavlatma hattından çıkan ağızları tamamen kapalı olan kavlak kabuklu fıstıkların çıtlatılıp, ağızlarının açılması işlemi yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Kırma Hattı

Antep Fıstığı Kırma Hattında;
kavlatma ünitesinden çıkan kavlak kabuklu fıstıkların makineler yardımı ile iç fıstık haline getirilmesi işlemi yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Seçme Hattı

Antep Fıstığı Seçme Hattında;
kırma ve çıtlatma hatlarından geçen ürünlerin lazer sorter yardımı ile yabancı maddeleri, istenmeyen taneleri, renk ayrımı gibi işlemleri yapılmaktadır. Lazer sorter sonrasında seçme bantlarına alınan ürünler deneyimli personel tarafından son kontrolleri yapılmakta ve ürün kalitesi güvence altına alınmaktadır.

GÜNEYDOĞU

Kavrulmuş Ürün Üretim Alanı

Kavrulmuş Ürün Üretim Alanında; çiğ alanda üretilen ürünlerin kavrulması ve kıyılması, püre haline getirilmesi işlemleri yapılmaktadır. Bu alan özel hijyenik koşullara sahiptir. Personel otomatik el yıkama ve dezenfeksiyon sisteminden geçmekte, ayakkabılarını değiştirmekte, özel kıyafetler giymektedir. Ayrıca üretim alanında hepa filtre sistemine sahip tekstil bazlı havalandırma sistemi bulunmakta ve pozitif hava basıncı sağlanmaktadır. Zemin ve duvarlar özel epoksili seramikler ile kaplı olup, drenajlar hijyenik olarak tasarlanmıştır.

Antep Fıstığı Kavurma Hattı

Antep Fıstığı Kavurma Hattında;
çiğ alanda üretilen iç ve kabuklu fıstıkların
kavrulması işlemi yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Kıyma Hattı

Antep Fıstığı Kıyma Hattında;
kavrulma hattından gelen iç fıstıkların zarlarından ayrıştırılıp,
kırılarak boyutlandırılması gibi işlemleri yapılmaktadır.

Antep Fıstığı Püre ve Krokan Hattı

Antep Fıstığı Püre Hattında;
fıstığın bilyalı makina yardımı ile ezilerek, akışkan hale getirilmesi sağlanmaktadır.
Antep Fıstığı Krokan Hattında ise;
fıstığın şeker ile kaplanması işlemi yapılmaktadır.

kalite her zaman kontrolümüzde...

Kalitede, hizmet anlayışında mükemmelliği hedefleyen **Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık,** Sedeks belgesiyle çalışanlarına güvenli, sağlıklı koşullar sunmakta, BRC belgesiyle de ürün güvenliğini sağlamaktadır.

Güneydoğu Entegre Antepfıstıkçılık, hammadde seçiminden başlayarak, üretimdeki oto kontrolleri, etkin proses kontrolü ve bitmiş ürün kontrolleri ile ürün güvenliğini garanti altına almaktadır.

ürünler

Boz İç Bütün Antep Fıstığı

Meverdi İç Bütün Antep Fıstığı

Kırmızı İç Bütün Antep Fıstığı

Dilimlenmiş Antep Fıstığı

- Dilimlenmiş Boz İç Antep Fıstığı
- Dilimlenmiş Meverdi İç Antep Fıstığı
- Dilimlenmiş Kırmızı İç Antep Fıstığı

Kıyılmış Antep Fıstığı

- Kıyılmış Boz İç Antep Fıstığı
- Kıyılmış Meverdi İç Antep Fıstığı
- Kıyılmış Kırmızı İç Antep Fıstığı

Öğütülmüş Antep Fıstığı

- Öğütülmüş Boz İç Antep Fıstığı
- Öğütülmüş Meverdi İç Antep Fıstığı
- Öğütülmüş Kırmızı İç Antep Fıstığı

Kavrulmuş Kabuklu
Antep Fıstığı

Çikolata Kaplı Drajeler

- Portakal Draje
- Antep Fıstığı Draje
- Fındık Draje
- Üzüm Draje
- Badem Draje

Antep Fıstığı Püresi

- Boz İç Antep Fıstığı Püresi
- Meverdi İç Antep Fıstığı Püresi
- Kırmızı İç Antep Fıstığı Püresi

ürünler

Güneydoğu Gıda gözetiminde başka bir firma tarafından üretilmektedir.

ANTEP FISTIĞI PÜRESİ

CEVİZ PÜRESİ

FINDIK PÜRESİ

%100 PUREE

YER FISTIĞI PÜRESİ

BADEM PÜRESİ

ANTEP FISTIĞI

SİİRT FISTIĞI

ENTEGRE ANTEPFISTIKÇILIK

profesyonel ürünler
tazeliğin doğal lezzeti ile buluşuyor...

piyanstajans

GÜNEYDOĞU®
ENTEGRE ANTEPFISTIKÇILIK

GÜNEYDOĞU GIDA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Çakmaktepe OSB Mh. 1.Cadde No.3 Nizip, Gaziantep - Türkiye
Tel : +90 342 554 20 90 pbx • Faks : +90 342 554 20 96
info@guneydogugida.com • www.guneydogugida.com

GADZY

fresco NUTS