

Özkaradeniz®



Özkara Deniz®
SINCE 1955



Özkaradeniz Gıda imalatçı, ihracatçı ve ithalatçı kimliği ile kurulduğu 1955 yılından bugüne Türkiye'nin sektöründe lider ve öncü kuruluş olarak faaliyet göstermektedir. Gaziantep'teki genel merkez ve fabrikanın yanısıra İzmir'de de ofisi mevcuttur.

Gaziantep'te yeni kurulan ve faaliyete başlanılan entegre tesisimiz ile ürünler el değmeden 2013 teknolojsi ile üretilip müşterilerimize sunulmaktadır. Özkaradeniz Gıda 50 yıllık tecrübesi ile ve ISO 9000 ve ISO 22000 Standartlarına sahip yeşil bir üretim yapılmaktadır.

Geniş çaplı lokal ve uluslar arası satınalma ve pazarlama ağıımız, tecrübeli kadromuz, işleme ve depolama ünitelerimiz ile ürünlerimizde en iyi kaliteyi, hızlı teslimatı, esnek ve rekabetçi fiyat tekliflerimizi sunmaya hazırız.

Özkaradeniz Gıda kurulduğu günden bugüne uluslararası ticarete istikrarlı büyüme sayesinde büyük başarılar imza atmıştır. Temel amacımız faaliyet bulunan bölgelerdeki ilgili ürün ve hizmetlerde en kısa sürede en düşük maliyette maksimum kalite ve hizmeti sunulmasıdır. Bizler bu taahhüdün bir parçası olarak en kaliteli gıdaları üretmekte ve sunmaktayız.

Özkaradeniz Gıda olarak performansımız daima dürüstlük ve sıkı çalışmalardan oluşan sağlam prensiplere dayanmaktadır. Çalışanlarımızın temel yaklaşımı müşteri odaklı felsefeyi ve koşulsuz müşteri memnuniyetini takip etmektedir. Bizler müşterilerimize tüm işlemlerde güvenilir hizmeti, mümkün olan en ucuz fiyatı ve esnekliği sunarak her iki tarafında optimum kazanca ulaşmasını sağlarız. İcra ettiğimiz tüm ticari aktiviteler ulusal ve uluslar arası hukuk kuralları çerçevesinde yürütülmektedir.

Established as a manufacturer, exporter and importer company since 1955, Özkaradeniz Gıda is the leader and pioneer company of its sector in Turkey. Besides of the Main office and the factory in Gaziantep, Özkaradeniz Gıda has also an office in İzmir.

With its new integrated plant in Gaziantep, which was built with the latest technology, all products are served untouched to the customers. Özkaradeniz Gıda makes a green production with it 50 years of experience and has the quality management systems ISO 9000 and ISO 22000.

Özkaradeniz Gıda has specialized in food production and supply, thus it has formed cooperation with many leading company of the world in its sector.

We offer the best quality, fast delivery, flexible and competitive prices for our bulk and branded products with our wide ranged international purchasing and marketing network, experienced staff, processing and storing unit.

Thanks to steady growth, Özkaradeniz Gıda has achieved a phenomenal success in the international trade since its establishment. Our basic purpose is to provide maximum quality and service in the shortest time with the lowest cost for the related products and services covered by our field of activity. As a part of this commitment, we manufacture and offer the highest quality foods.

As Özkaradeniz Gıda, our performance is based on honesty and hard work in principle. Our employees adopt a customer oriented philosophy and unconditional customer satisfaction. By providing the most reliable service, the lowest price and the highest flexibility possible to our customers in all transactions, we ensure that both parties achieve optimum benefit. All commercial activities performed by us are conducted within the framework of national and international provisions of law.

Türkiye'de Antepfıstığı

Antepfıstığı yetiştiriciliği genel olarak Türkiye'de Gaziantep, Kahramanmaraş, Adıyaman, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Siirt illerinde yoğunlaşmıştır. Antepfıstığı ticareti ve işlenmesi genel olarak adını aldığı Gaziantep de yoğun olarak yapılmaktadır.

Antep fıstığının halk arasında genel olarak bilinen türleri; Siirt, Kırmızı, Uzun, Halebi ve Ohadi'dir. Yeşil rengi ve lezzetinden dolayı Uzun, Kırmızı ve Halebi türleri genellikle çikolata ve şekerleme endüstrisinde kullanılırken, Siirt ve Ohadi türleri daha iri olmalarından, doğal çıtlak oranlarının fazla olmasından ve açık kabuk rengine sahip olmalarından ötürü kuruyemiş endüstrisinde kullanılmaktadır.

GIDA VE SAĞLIK AÇISINDAN ANTEPFISTIĞI

10-12 adet Antepfıstığı bir insanın günlük yağ ihtiyacını karşılamaktadır.

100 gr Antepfıstığı içi günlük protein, B1 vitamini ve fosfor ihtiyacının %35'ini karşılamaktadır.

Kandaki kolesterol seviyesinin azaltılması ve koroner kalp rahatsızlıklarına karşı oldukça faydalıdır.

Kırmızı ete kıyasla iki kat fazla protein ve 4 kat fazla fosfor değerine sahiptir.

Zengin oranda B, C ve E vitamini içerir.

Diyabet için faydalıdır. 100 gr Antepfıstığı içi 4 gr lif içerir. Bu oran pirinç, patates ve buğday'a göre daha yüksek bir orandır.

Antepfıstığında doymamış yağ oranı oranının yüksek olması (35 gr/100 gr) kandaki şeker seviyesinin artması noktasında buğday'a oranla daha düşük risk içerir.

100 GR ANTEPFISTIĞI İÇİNİN BİLEŞENLERİ

ANA BİLEŞENLER

Kalori	: 594 cal.
Protein	: 20.8 gr
Yağ	: 51.6 gr
Karbonhidrat	: 16.4 gr
Kolesterol	: 0.0 gr

MİNERALLER

Magnezyum	: 158.0 mg
Potasyum	: 1020.0 mg
Kalsiyum	: 136.0 mg
Fosfor	: 500.0 mg
Demir	: 7.3 mg

VİTAMİNLER

Vitamin E	: 5.20 mg
Vitamin C	: 7.00 mg
Vitamin B1	: 0.62 mg
Vitamin B2	: 0.20 mg
Nicotinamide	: 1.45 mg

KAVRULMUŞ ANTEPFISTIĞI | TURKISH PISTACHIO IN SHELL SALTED AND ROASTED

KURU KIRMIZI KABUKLU ANTEPFISTIĞI | TURKISH PISTACHIO IN DRIED RED HUSK

SIIRT FISTIĞI | SIIRT TYPE TURKISH PISTACHIO RAW IN SHELL

Pistachios growth is mainly concentrated in cities Gaziantep, Kahramanmaraş, Adıyaman, Şanlıurfa, Mardin, Diyarbakır and Siirt. Pistachios trade and processing industries are mainly located in Gaziantep city. As its name implies it is widely called Gaziantep pistachios. The common and well-known types grown are Siirt, Kırmızı, Uzun, Halebi and Ohadi.

Uzun, Kırmızı and Halebi types are mostly used in chocolate and confectionary industries because of their green color and delicious taste, where Siirt and Ohadi types are used in snack industry due to their larger size, high percentage of naturally open mouths nuts and clean shell color.

PISTACHIOS IN NUTRITION AND HEALTH

10 - 12 Pistachios nuts meet the daily human fat requirement.

100 g pistachio kernels supplies 35% of required daily allowance for protein, vitamin B1 and phosphorus.

It is very useful in reduction of blood cholesterol level and risk of coronary heart disease.

It is richer two times in protein and four times in phosphorus than beef.

It is rich in vitamins B,C, and E.

It is good for Diabetics. It contains 4 g of fibers Per 100 g of nutmeat which is higher than that of rice, potato and wheat.

Pistachios are relatively high in monounsaturated fats (35g / 100g nutmeat), therefore it has lower risk of increasing blood sugar level than wheat.

MAIN CONSTITUENTS

Calories	: 594 cal
Protein	: 20.8 g
Fat	: 51.6 g
Carbohydrate	: 0.0 g

MINERALS

Magnesium	: 158.0 mg
Potassium	: 1020.0 mg
Calcium	: 136.0 mg
Phosphorus	: 500.0 mg
Iron	: 7.3 mg

VITAMINS

Vitamin E	: 5.20 mg
Vitamin C	: 7.00 mg
Vitamin B1	: 0.62 mg
Vitamin B2	: 0.20 mg
Nicotinamide	: 1.45 mg



MEVERDİ FISTIK İÇİ | TURKISH PISTACHIO KERNELS MEVERDİ TYPE



SOYULMUŞ YEŞİL FISTIK İÇİ | TURKISH PISTACHIO KERNELS, UNSKINNED GREEN TYPE



KIRMIZI FISTIK İÇİ | RED YELLOWISH TURKISH PISTACHIO KERNELS

KAVRULMUŞ ANTEP FISTIĞI | TURKISH PISTACHIO INSHELL SALTED AND ROASTED

KURU KIRMIZI KABUKLU ANTEP FISTIĞI | TURKISH PISTACHIO IN DRIED RED HUSK



KIRMIZI FISTIK İÇİ | RED YELLOWISH TURKISH PISTACHIO KERNELS

MEVERDİ FISTIK İÇİ | TURKISH PISTACHIO KERNELS MEVERDİ TYPE

SOYULMUŞ YEŞİL FISTIK İÇİ | TURKISH PISTACHIO KERNELS, UNSKINNED GREEN TYPE



Özkaradeniz®

GIDA MADDELERİ
FOODSTUFF

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr

www.ozkaradeniz.com.tr



GAZİANTEP MERKEZ GAZİANTEP HEAD OFFICE

Halıcılar Sitesi, 338 Sokak No:65 Küsgeb, Şehit Kamil Gaziantep/ Turkey
Tel.: +90 342 232 19 19 - +90 342 238 03 03 Fax.: +90 342 2381919
www.ozkaradeniz.com.tr info@ozkaradeniz.com.tr

İzmir Branch / İzmir Filiale

Ankara Asfaltı Üzeri Yenmiş Köyü No:2, 35730 Sütçüler-Kemalpaşa/ İzmir
/ Turkey
Tel.: +90 232 887 16 16 - Fax.: +90 232 887 16 11
www.ozkaradeniz.com.tr info@ozkaradeniz.com.tr