



Rana Tarım Hayvancılık San. ve Tic. Ltd. Şti.



kazim@ranayumurta.com.tr

ranayumurta.com.tr

أي كرت
KARATAY / Konya /

سنة الـأسـيس
1968

عدد الموظفين
25-50

المفتوحة
المساحة

معلومات عنا

Rana tavukçuluk 1968 yılında tek gayesi "KALİTELİ YUMURTA" üretmek olan CEYLANİ TOPCU tarafından 500 tavukla ticari hayatına başladı. Vizyonunu kurmuş olduğu çiftlik ve yaptığı yatırımlar ile ortaya koyan Topçu, 30 yıllık bilgi ve birikimini miras bıraktığı oğulları Mustafa ve Murat topçu tarafından 1998 yılında şirketin devralınmasıyla beraber yeni bir ivme kazandı. Kurucularından ögrenerek temel ilkelere, yenilerini ekleyen ve sektörde yenilikçi vizyonları ile tanınan Rana tavukçuluk her daim rakiplerince örnek teşkil edildiler. 500 tavukla başladıkları serüvene bugün yaklaşık 1 Milyon tavukla devam eden ve halihazırda günlük ortalama 950.000 yumurta üreten Rana tavukçuluk o günlerde yalnızca Konya'nın günlük tüketiminin bir bölümünü

المسؤولون عن الشركة

Mevlüt Arslan
رئيس مجلس إدارة

Emre Topçu
مسؤول التجارة الخارجية

شهادات الجودة

إيزو 8002:1009 نظام إدارة الجودة

إيزو 4002:10041 نظام إدارة البيئة

إيزو 5002:00002 نظام إدارة الخدمة لتكنولوجيات المعلومات

PCCAH/00022 نظام إدارة سلامة الغذاء إيزو 5002:00022 و...

إيزو 3102:10072 نظام إدارة سلامة المعلومات

المنتجات



Sıvı Yumurta Sari

1 kg yumurta sardırından oluşur. Ortalama 55 yumurta sardırı denir. 1 su bardağı yumurta sardırı, 1 su bardağı su ve 1 su bardağı tuzdan oluşur. Genetik mayoz üretilmekte, maya ve hamur işi ürünlerin üretiminde kimyasal katkı kullanılmamaktadır. Ürün, sağlık standartları, kullanım usulüne uygun şekilde üretilmektedir. Üretimdeki yumurta sardırılar, 1 su bardağı yumurta sardırı, 1 su bardağı su ve 1 su bardağı tuzdan oluşmaktadır. Raf ömrü 0°C'de 15 gün, 4°C'de 30 günlerdir. Raf ömrü 0°C'de 15 gün, 4°C'de 30 günlerdir.

البixin الماء
البixin الماء
صفار

GTIP
040811



Pastörize
Sıvı Yumurta Beyaz

1 kg yumurta sardırından oluşur. Ortalama 55 yumurta sardırı denir. 1 su bardağı yumurta sardırı, 1 su bardağı su ve 1 su bardağı tuzdan oluşur. Genetik mayoz üretilmekte, maya ve hamur işi ürünlerin üretiminde kimyasal katkı kullanılmamaktadır. Ürün, sağlık standartları, kullanım usulüne uygun şekilde üretilmektedir. Üretimdeki yumurta sardırılar, 1 su bardağı yumurta sardırı, 1 su bardağı su ve 1 su bardağı tuzdan oluşmaktadır. Raf ömrü 0°C'de 15 gün, 4°C'de 30 günlerdir. Raf ömrü 0°C'de 15 gün, 4°C'de 30 günlerdir.

البixin الماء
البixin الماء
أبيض

GTIP
040811

30'luk Paket
Rana Yumurta 30'luk Paket, 150, 150, 150
ml'lik 150, 150, 150
satın alınmaktadır.



البixin الدجاج
البixin الدجاج

GTIP
040711