



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



✉ kazim@ranayumurta.com.tr

🌐 ranayumurta.com.tr

📍 Akabe Mah. Şehit Furkan Doğan Cad. No:11
KARATAY / Konya / Türkiye

Gründungsjahr
1968

Anzahl der
Mitarbeiter

25-50 Offene Fläche
in m2

Über uns

Rana tavukçuluk 1968 yılında tek gayesi "KALİTELİ YUMURTA" üretmek olan CEYLANİ TOPÇU 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 öğrendikleri 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 yumurta tüketiminin bir bölümünü karşılarken bugün Suriye, Irak ve Dubai'ye ihracat yapmaktadır...

Firma Verantwortliche

	Mevlüt Arslan	-
	Vorsitzender des Verwaltungs...	-
	Emre Topçu	-
	Außenhandelsbeauftragter	+90 (533) 169 03 00

Qualitätszertifikate

- ISO 9001:2008 Qualitätsmanagementsystem
- ISO 14001Umweltmanagementsystem
- ISO 20000:IT-Dienstleistungsmanagementsystem
- ISO 22000:2005 Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem...
- ISO 27001:2013 Informationssicherheits-Managementssysteme...

Produkte

Pastörize Sıvı Yumurta Sansız

1 Kg yumurta sansızdır. Ortalama 50 yumurta sansızdır. 12 kabuklu yumurta sansızdır. Gıda kalite maddeleri, mayalı ve baharatlı ürünlerin tüketimine yardımcıdır. Ürün, soğuk havalarda, kullanıldığı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilmeli ve tüketilmelidir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Produkt
Pasteurisiertes flüssiges Eigelb

GTIP
040811

Pastörize Sıvı Yumurta Beyaz

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Saf albümindir. Yag oranı "0" dir. Ortalama 28 yumurta beyazına denktir. 1 tuz bantlı yumurta küllü 8 kabuklu yumurtanın ağırlığıdır. Özüllükte beyaz peynir, bezelye veya kurutulmuş sebzeler için tercih edilmektedir. Ürün, soğuk havalarda, kullanıldığı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilmeli ve tüketilmelidir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Produkt
Pasteurisiertes flüssiges Eiweiß

GTIP
040811

30% Vit Hühnererei

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Ortalama 50 yumurta beyazına denktir. 1 tuz bantlı yumurta küllü 8 kabuklu yumurtanın ağırlığıdır. Özüllükte beyaz peynir, bezelye veya kurutulmuş sebzeler için tercih edilmektedir. Ürün, soğuk havalarda, kullanıldığı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilmeli ve tüketilmelidir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Yumurta	100g	100g	100g	100g
Yumurta	12	13	14	15
Yumurta	16	17	18	19
Yumurta	20	21	22	23
Yumurta	24	25	26	27

Produkt
Hühnererei

GTIP
040711

