

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

Kuruluş Yılı
1968

Çalışan Sayısı
25-50

Açık Alan m3
35000

Hakkımızda

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 Sorumluları

| | | | |
|--|---|---|---------------------|
| | Mevlüt Arslan Yönetim Kurulu Başkanı | - | - |
| | Emre Topçu Dış Ticaret Sorumlusu | - | +90 (533) 169 03 00 |

Kalite Belgeleri

- 📄 Iso 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi
- 📄 Iso 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi
- 📄 Iso 20000:2005 Bilgi Teknolojileri Hizmet Yönetim Sist...
- 📄 Iso 22000:2005 Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi Iso 22000...
- 📄 ISO 27001:2013 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

Markalar

Rana

İhracat Yaptığımız Ülkeler

Irak, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri

İthalat Yaptığımız Ülkeler

Irak, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri

İthalat Yaptığımız Ürünler

Yumurta

Ürünler



Pastörize Sıvı Yumurta Sarısı

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Ortalama 50 yumurtadan sarısı elde edilir. 12 kabuklu yumurta sarısıdır. Özellikle mayonez üretiminde, mayalı ve hamur işi ürünlerin hazırlanmasında kullanılır. Ürün, soğuk hendede, kullanıldığı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilmeli ve saklanmalıdır. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Ürün
Pastörize Sıvı Yumurta Sarısı

GTIP
040811




Pastörize Sıvı Yumurta Beyazı

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Saf albümindir. Yağ oranı "0" dir. Ortalama 28 yumurta beyazına denk gelir. 12 kabuklu yumurta küllü. 8 kabuklu yumurtanın ağırlığıdır. Özellikle beyaz peynir, baze ve tereyağı kurulumu için tercih edilmektedir. Ürün, soğuk hendede, kullanıldığı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilmeli ve saklanmalıdır. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Ürün
Pastörize Sıvı Yumurta Beyazı

GTIP
040811



30% VitA

Rana Yumurta 30% VitA: Küçük Döl, orta Döl ve büyük Döl boy olarak cost ambalajında satışa sunulmaktadır.

| Boy | 12 | 18 | 24 |
|----------------|----|----|----|
| Küçük Döl | 12 | 18 | 24 |
| Orta Döl | 12 | 18 | 24 |
| Büyük Döl | 12 | 18 | 24 |
| 12'ye Kurulmuş | 12 | 18 | 24 |

Ürün
Tavuk Yumurtası

GTIP
040711

