

ALPİMEKS

*Gıda'da Güven
Ticaret'te Değer*



ÜRÜN KATALOĞU

www.alpimeks.com.tr

Hakkımızda	3-4
Kakao Grubu	5
Hindistan Cevizi Grubu	6
Susam Grubu	7
Endüstriyel Yağlar Grubu	8
Süt Ürünleri Grubu	9
Nişasta Grubu	10
Kahve Grubu	11
Fıstık Grubu	12
Gıda Katkı Maddeleri	13
Aromalar	14

Alpimeks Gıda

Hakkımızda

Alpimeks Gıda, güvenilir tedarik ağı ve kalite odaklı yaklaşımıyla ulusal ve uluslararası gıda ve gıda hammaddesi tedarikini sağlamak amacıyla kurulmuş, kalite ve güven esaslı bir ticaret şirketidir. Kurulduğu günden bu yana, ulusal ve uluslararası standartlara uygun ürünleri doğru zamanda ve doğru koşullarda müşterilerimize ulaştırmayı ilke edinmiştir.

Tedarik zincirinin her aşamasında kalite, süreklilik ve şeffaflığı esas alan Alpimeks Gıda; güçlü tedarik ağı, doğru kaynak seçimi ve ticari disiplin anlayışıyla hareket eder.

Tedarikten lojistiğe kadar tüm süreçlerde şeffaflık, sürdürülebilirlik ve müşteri memnuniyetini esas alarak; hem yerel hem de global pazarlarda güçlü ve uzun vadeli iş birlikleri kurmaktayız.

Şirketimiz; ulusal ve uluslararası ticaret kurallarına, sektörel mevzuata ve kalite standartlarına uygun şekilde faaliyet göstermeyi temel ilke olarak benimsemektedir.

Güçlü tedarikçi ağı, etkin lojistik yönetimi ve profesyonel iş anlayışıyla; tedarikten teslimata kadar tüm süreçlerde sürdürülebilir, şeffaf ve kontrollü bir ticaret modeli sunmaktadır. Alpimeks Gıda, yerel ve uluslararası gıda sektöründe faaliyet gösteren üretici ve distribütörler için güvenilir, sürdürülebilir ve uzun vadeli bir çözüm ortağı olmayı hedeflemektedir.

Alpimeks Gıda, aynı zamanda tüm Gıda sektöründe faaliyetlerini sürdüren üreticilerine **“GIDA GÜVENLİĞİ ve SİSTEMLERİ”** kapsamında desteklerini de sağlamaktadır.

Vizyonumuz ve Misyonumuz

Gıda ticareti alanında, kalite, güven ve kurumsal sürdürülebilirlik anlayışıyla öne çıkan; ulusal ve uluslararası pazarlarda tanınan, tercih edilen ve sektöre değer katan bir marka olmaktır.

Ulusal ve uluslararası gıda ticaretinde, yasal mevzuat ve kalite standartlarına tam uyum sağlayarak; güvenilir, izlenebilir ve sürdürülebilir ticari çözümler sunmak, müşteri ve iş ortaklarımız için uzun vadeli değer oluşturmaktır.

Gıda güvenliği ve kalite standartlarından ödün vermeden, ulusal ve uluslararası güvenilir üreticilerden temin edilen gıda ve gıda hammaddelerini, yüksek kalite standartlarıyla müşterilerine ulaştırmaktır. İş ortaklarımız için değer yaratan, sürdürülebilir ve gıda güvenliği çözümleri sunmaktır.

Gıda Güvenliği ve Kalite Politikamız

Alpimeks Gıda, gıda güvenliğini ve kaliteyi tüm ticari faaliyetlerinin ayrılmaz bir parçası olarak kabul eder.

Tüm ürünlerimiz; yürürlükteki ulusal ve uluslararası mevzuatlara, gıda güvenliği standartlarına ve hijyen gerekliliklerine uygun olarak tedarik edilmektedir.

Tedarik, depolama, taşıma ve dağıtım süreçlerinde izlenebilirlik, kontrol ve kayıt esaslı bir sistem uygulanmaktadır. Şirketimiz; tüketici sağlığını korumayı, riskleri en aza indirmeyi ve gıda zincirinin her aşamasında sorumluluk bilinciyle hareket etmeyi taahhüt eder.

Alpimeks Gıda

Değerlerimiz

Güvenilirlik: Sözümüz, ticaretimizin temelidir.

Kalite Odaklılık: Ürün seçiminden teslimata kadar yüksek Gıda Güvenliği standartları.

Şeffaflık: Açık, net ve sürdürülebilir iş ilişkileri.

Ulusal ve Uluslararası Bakış: Ulusal ve Uluslararası ticaret dinamiklerine hakimiyet.

Uzun Vadeli İş Ortaklığı: Kısa kazanç değil, kalıcı iş birlikleri.

Müşteri Desteği

Alpimeks Gıda olarak, yalnızca kaliteli ürünler sunmakla kalmıyor; satış öncesinden satış sonrasına kadar kesintisiz müşteri desteği sağlıyoruz. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını doğru anlayan, hızlı çözümler üreten ve her aşamada şeffaf iletişim kuran bir hizmet anlayışıyla çalışıyoruz.

Profesyonel Hizmet

Alpimeks Gıda, gıda sektöründe edindiği tecrübe ve güçlü tedarik ağıyla Profesyonel, Güvenilir ve Sürdürülebilir Hizmet sunmayı ilke edinmiştir. Ürün kalitesinden lojistik süreçlere, müşteri iletişiminden satış sonrası desteğe kadar her aşamada yüksek standartlarla çalışır.

Yılların Tecrübesi

Alpimeks Gıda, gıda sektöründe edindiği yıllara dayanan tecrübe ile kaliteli ve güvenilir tedarik hizmeti sunar. Sektör ihtiyaçlarını iyi analiz eden yapımız sayesinde, doğru ürünleri doğru zamanda müşterileriyle buluşturur. Üçlü tedarik ağıyla, deneyimli ekip ve profesyonel hizmet anlayışıyla, uzun vadeli ve sürdürülebilir iş ortaklıkları kurmayı hedefler. Alpimeks Gıda, kalite, güven ve istikrarı bir arada sunan çözüm ortağınızdır.

Müşteri Memnuniyeti

Alpimeks Gıda, müşteri memnuniyetini merkezine alan hizmet anlayışıyla güvenilir ve kaliteli gıda tedariki sunar. Hızlı iletişim, zamanında teslimat ve sürdürülebilir çözümlerle iş ortaklarının her zaman yanında yer alır.

Uzman Ekip

Alpimeks Gıda, alanında uzman ekibiyle kaliteli ve güvenilir gıda tedarik hizmeti sunar. Profesyonel yaklaşımı ve güçlü operasyon yapısıyla işletmeler sürdürülebilir çözümler sağlar.

Maliyetten Kazanç

Alpimeks Gıda, verimli tedarik süreçleriyle maliyet avantajı sağlayan gıda çözümleri sunar. Doğru ürün, doğru fiyat ve zamanında teslimat anlayışıyla işletmelerin kazancını artırır.





- ❖ Alkalize Kakao Tozu
- ❖ Natural Kakao Tozu



- ❖ Kakao Yağı



- ❖ Kakao Likörü (Kakao Kitle)si

Kakao Tozu

Kakao tozu, seçilmiş kakao çekirdeklerinin işlenmesiyle elde edilen, yoğun aroma ve zengin renk özelliklerine sahip doğal bir üründür. Gıda üretiminde geniş kullanım alanına sahip olan kakao tozu; içeceklerden pastacılığa, çikolata ve şekerleme üretiminden fırıncılık ürünlerine kadar birçok uygulamada tercih edilir. Farklı yağ oranları ve işlem teknikleri sayesinde üreticilere geniş formülasyon seçenekleri sunarak ürünlere karakteristik kakao aroması ve dengeli bir tat profili kazandırır.

Kakao Yağı

Kakao yağı, kakao çekirdeklerinden elde edilen doğal bir bitkisel yağdır ve çikolata üretiminin en önemli bileşenlerinden biridir. Kendine özgü aroması, pürüzsüz dokusu ve düşük erime noktası sayesinde ürünlere ipeksi bir yapı ve parlak görünüm kazandırır. Çikolata, kaplama ve dolgu ürünlerinin yanı sıra birçok gıda uygulamasında kalite ve stabilite sağlayan değerli bir hammaddedir.

Kakao Kitle)si (Kakao Likörü)

Kakao kitle)si, öğütülmüş kakao çekirdeklerinin doğal yağını ve kakao katı maddelerini birlikte içeren saf kakao ürünüdür. Çikolata üretiminde temel bileşen olarak kullanılan kakao kitle)si, yoğun kakao aroması ve güçlü renk özellikleriyle ürünlere karakter kazandırır. Doğal yapısını koruyan bu ürün, farklı kakao oranlarına sahip çikolata ve kakao bazlı ürünlerin üretiminde önemli bir rol oynar.



Rendelenmiş Hindistan Cevizi

- ❖ Az yağlı (% 30-45)
- ❖ Orta yağlı (% 45-55)
- ❖ Yağlı (% 55-70)

Hindistan Cevizi

Hindistan cevizi, kendine özgü aroması ve doğal lezzetiyle gıda sektöründe geniş kullanım alanına sahip tropikal bir üründür. Özenle işlenen hindistan cevizi, farklı kesim ve öğütme seçenekleriyle pastacılık, fırıncılık ve şekerleme üretiminde tercih edilir. Ürünlere hoş bir aroma, hafif tatlı bir lezzet ve karakteristik bir doku kazandıran hindistan cevizi; kaplama, dolgu ve dekoratif kullanım için de ideal bir hammaddedir. Doğal yapısını koruyan işleme yöntemleri sayesinde birçok farklı gıda uygulamasına uyum sağlar.



❖ Bisküvilik Susam



❖ Simitlik Susam



❖ Lokumluk Susam



❖ Tahinlik Susam



❖ Sortex Susam

Susam

Susam, zengin aroması ve yüksek besin değeriyle gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan değerli bir tarım ürünüdür. Özenle seçilen susam taneleri, doğal yapısını ve karakteristik lezzetini koruyacak şekilde işlenerek farklı gıda uygulamalarına uygun hale getirilir. Pastacılık, fırıncılık ve şekerleme ürünlerinin yanı sıra tahin üretiminde de temel hammaddelerden biri olan susam; ürünlere yoğun aroma, çıtır doku ve doğal bir lezzet profili kazandırır. Farklı işleme yöntemleri sayesinde çeşitli kullanım alanlarına uygun seçenekler sunar.



- ❖ Palm Yağı
- ❖ Hidrojene Palm Yağı
- ❖ Bisküvi Gofret Yağı
- ❖ Kek Yağı

Endüstriyel Yağlar

Endüstriyel yağlar, gıda üretiminde farklı uygulamalara uygun olarak geliştirilen bitkisel bazlı yağ ürünleridir. Özel rafinasyon ve işleme süreçlerinden geçirilen bu yağlar, ürünlere istenilen yapı, doku ve stabiliteyi kazandırmak amacıyla kullanılır. Çikolata, pastacılık, fırıncılık ve şekerleme üretimi başta olmak üzere birçok endüstriyel gıda uygulamasında önemli bir rol oynar. Farklı erime noktaları ve fonksiyonel özelliklere sahip seçenekleri sayesinde üretim süreçlerinde verimlilik ve ürün kalitesi sağlar.



- ❖ Süt Tozu (Yağlı)
- ❖ Süt Tozu (Yağsız)
- ❖ Peyniraltısu Tozu
- ❖ Yoğurt Tozu
- ❖ Peynir Tozu

Süt Tozu

Süt tozu, taze sütün özel kurutma işlemleriyle elde edilen ve uzun raf ömrü sağlayan pratik bir süt ürünüdür. Homojen yapısı ve yüksek çözünürlük özelliği sayesinde gıda üretiminde geniş bir kullanım alanına sahiptir. Pastacılık, çikolata ve şekerleme üretimi başta olmak üzere birçok farklı uygulamada ürünlere kremamsı bir doku ve dengeli bir süt aroması kazandırır. Farklı formülasyonlara uyum sağlayan süt tozu, gıda sektöründe kalite ve verimlilik açısından önemli bir hammaddedir.

Peynir Altı Suyu Tozu

Peynir altı suyu tozu, peynir üretimi sırasında elde edilen peynir altı suyunun modern kurutma teknikleriyle toz formuna getirilmesiyle üretilen değerli bir süt ürünüdür. Yüksek çözünürlük özelliği ve dengeli süt aroması sayesinde gıda sektöründe geniş kullanım alanına sahiptir. Pastacılık, çikolata ve şekerleme üretimi başta olmak üzere birçok farklı uygulamada ürünlere hafif süt aroması ve dengeli bir yapı kazandırır. Fonksiyonel özellikleri sayesinde çeşitli gıda formülasyonlarında verimlilik ve kalite sağlayan önemli bir hammaddedir.



- ❖ Mısır Nişastası
- ❖ Buęday Niřastası
- ❖ Pirinę Niřastası
- ❖ Arpa Niřastası
- ❖ Glikoz
- ❖ Fruktoz
- ❖ Maltoz

Nişasta

Nişasta, bitkisel kaynaklardan elde edilen ve gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan doğal bir karbonhidrat bileşenidir. Farklı üretim süreçleriyle elde edilen nişasta çeşitleri, gıda ürünlerinde kıvam artırıcı, yapı verici ve stabilite sağlayıcı özellikleriyle öne çıkar. Bisküvicilik, ikolataçılık, Pastacılık, fırıncılık, Sos ve şekerleme üreticiliği başta olmak üzere birçok uygulamada ürünlere uygun doku ve kıvam kazandırmak amacıyla kullanılır. Fonksiyonel özellikleri sayesinde çeşitli gıda formülasyonlarında önemli bir hammadde olarak tercih edilir.



- ❖ Robusta Kahve Çekirdeđi
- ❖ Robusta Kahve Tozu

- ❖ Arabica Kahve Çekirdeđi
- ❖ Arabica Kahve Tozu



Arabica Kahve

Arabica kahve, dünyanın en çok tercih edilen kahve türlerinden biridir ve zarif aromasıyla öne çıkar. Yüksek rakımlı bölgelerde yetiştirilen Arabica çekirdekleri, dengeli asiditesi ve yumuşak içimi sayesinde kahve ürünlerine karakteristik bir tat profili kazandırır. Özenle seçilen çekirdekler, farklı kavurma ve öğütme seçenekleriyle hem profesyonel hem de endüstriyel kullanım için ideal bir hammadde sunar. Zengin aroma notaları sayesinde içecek üretiminde ve çeşitli gıda uygulamalarında geniş kullanım alanına sahiptir.

Robusta Kahve

Robusta kahve, güçlü aroması ve yoğun gövdesiyle bilinen bir kahve çeşididir. Daha yüksek kafein oranına sahip olan Robusta çekirdekleri, sert ve belirgin lezzet profili sayesinde kahve karışımlarında sıklıkla tercih edilir. Endüstriyel kahve üretiminde, özellikle espresso ve hazır kahve uygulamalarında güçlü karakteri ve yoğun aromasıyla öne çıkar. Dayanıklı yapısı ve belirgin tat özellikleri sayesinde farklı kahve ürünlerinde dengeli ve kalıcı bir aroma sağlar.



- ❖ Yer Fıstığı Ezmesi (Sade)
- ❖ Yer Fıstığı Ezmesi (Şekerli)
- ❖ Yer Fıstığı Tozu

Yer Fıstığı Ezmesi

Yer fıstığı ezmesi, seçilmiş yer fıstıklarının kavrulup öğütülmesiyle elde edilen doğal ve yoğun aromalı bir üründür. Kremamsı yapısı ve zengin lezzeti sayesinde gıda sektöründe birçok farklı uygulamada kullanılmaktadır. Tatlı ve atıştırmalık ürünlerin yanı sıra dolgu, kaplama ve aromalandırma amaçlı üretimlerde tercih edilir. Dengeli kıvamı ve güçlü yer fıstığı aroması ile ürünlere zengin bir tat profili kazandıran önemli bir hammaddedir.

Yer Fıstığı Tozu

Yer fıstığı tozu, kavrulmuş yer fıstıklarının öğütülmesiyle elde edilen aromatik bir gıda hammaddesidir. Yoğun yer fıstığı aroması ve doğal lezzeti sayesinde pastacılık, çikolata, şekerleme ve atıştırmalık üretiminde geniş kullanım alanına sahiptir. Farklı tane boyutlarına uygun olarak üretilebilen yer fıstığı tozu, ürünlere karakteristik bir tat ve dengeli bir doku kazandırır. Gıda formülasyonlarında pratik kullanım sağlayan fonksiyonel bir bileşen olarak tercih edilmektedir.

Stabilizatörler



- ❖ Guar Gam
- ❖ Xanthan Gum
- ❖ Carrageenan
- ❖ Gelatin
- ❖ Karbonsimetilselüloz
- ❖ Pectin
- ❖ Agar Agar

Emülgatörler



- ❖ Soya Lesitin
- ❖ Kek Emülgatörü
- ❖ Arap Zımkı
- ❖ Pektin
- ❖ Keçi Boynuzu Gamı
- ❖ Mono - Digliserit
- ❖ Yağ Asitleri Esteri
- ❖ Polisorbat
- ❖ Sodyum Stearoil Laktilat

Tatlandırıcılar



- ❖ Aspartam
- ❖ Sodyum Siklomat
- ❖ Sodyum Sakarin
- ❖ Sukraloz
- ❖ Sakkaroz
- ❖ Sorbitol
- ❖ Stevia
- ❖ Dekstroz Monohidrat
- ❖ Matodesktrin
- ❖ Maltitol
- ❖ Mannitol
- ❖ Eritritol
- ❖ Ksilitol
- ❖ İzomalt
- ❖ Maya Özü

Asitlik Düzenleyiciler



- ❖ Asetik Asit
- ❖ Sitrik Asit Anhidrat
- ❖ Sitrik Asit Monohidrat
- ❖ Laktik Asit
- ❖ Malik Asit
- ❖ Tartarik Asit
- ❖ Fosforik Asit
- ❖ Trisodyum Sitrat
- ❖ Sodyum Bikarbonat

Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddeleri, üretim süreçlerinde ürün kalitesini artırmak, raf ömrünü uzatmak ve istenilen doku ile lezzeti sağlamak amacıyla kullanılan fonksiyonel bileşenlerdir. Modern gıda üretiminde önemli bir rol oynayan bu maddeler; stabilite, kıvam, renk ve aroma gibi özelliklerin korunmasına yardımcı olur. Farklı üretim ihtiyaçlarına uygun olarak geliştirilen katkı maddeleri, Bisküvi, Çikolata, Pastacılık, İçecek, Süt Ürünleri ve Şekerleme başta olmak üzere birçok gıda uygulamasında güvenle kullanılmaktadır. Uygun formülasyonlarla ürünlerin kalite ve performansını destekleyen önemli yardımcı bileşenlerdir.



- ❖ Vanilya/Vanilin
- ❖ Çikolata
- ❖ Bisküvi
- ❖ Kakao
- ❖ Karamel
- ❖ Krema
- ❖ Tarçın
- ❖ Portakal
- ❖ Limon
- ❖ Portakal
- ❖ Çilek
- ❖ Muz
- ❖ Şeftali
- ❖ Karpuz
- ❖ Mango
- ❖ Çilek

Aromalar

Gıda ürünlerine karakteristik tat ve koku kazandırmak, ürün kalitesini desteklemek ve tüketici beklentilerini karşılamak amacıyla kullanılan bileşenlerdir.

İçecekler, unlu mamüller, süt ürünleri, şekerleme, çikolata ve birçok gıda uygulamasında yaygın olarak kullanılmaktadır.



Yahyakaptan Mahallesi Akasyalar Caddesi No 24/1
Arastapark AVM B Blok Kat 2 D.12
İzmit/Kocaeli

☎ 0532 283 66 70 • 0539 881 27 12

0262 606 13 67

✉ info@alpimeks.com.tr