



ALTIN UN

مصنع Altin Un هو أحد أكبر الشركات الرائدة
في تصنيع دقيق القمح في المنطقة بطاقة إنتاجية تبلغ
90.000 طن سنويًا، إلى جانب أحدث الآلات والميزات التكنولوجية.

نحن نصدر بشكل أساسي إلى

دول الشرق الأوسط وأفريقيا



بالإضافة إلى ذلك، السوق المحلية

مصنع Altın Un

على بعد 10 كم فقط من ميناء مرسين

وهي واحدة من مزايانا الفريدة باعتبارنا أقرب مصنع دقيق إلى ميناء مرسين في منطقتنا لتسليم منتجاتنا بأقل تكاليف لوجستية وبأسعار تنافسية. وفقاً لمعايير الدستور الغذائي التركي، دون المساومة على جودة المنتج.



كما تمتلك شركتنا
منشأة لتخزين الحبوب وتجفيف الذرة
في مركز مدينة شانلي أورفا بسعة تخزين 20000 طن متري
لتوريد القمح الأحمر والعالي الجودة والقيام بتجارة الحبوب

شركتنا حاصلة على شهادات



أهدافنا

نظرًا لأن دقيق القمح هو أحد المكونات الأساسية للإنسان، فإننا نسعى إلى زيادة نقاط إنتاجنا في جميع أنحاء العالم لتقليل تكاليف التوزيع إلى أدنى حد، دون المساس بجودة المنتج.

دقيق المعجنات

الاستخدامات

الكيك والكرواسون والمعجنات وجميع أنواع العجين

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 11.0%
الجلوتين	الأدنى 27.0%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الأقصى 0.55%
امتصاص الماء	الأدنى 55%
ثبات العجينة	الأدنى دقيقتان
الطاقة	120 سم2 (إكستنسوجراف)



منتجاتنا

دقيق البقلادة

الاستخدامات

يستخدم لعجينة البقلادة

الخصائص

القصوى 14.5%	الرطوبة
الأدنى 13.5%	البروتين
الأدنى 31%	الجلوتين
الأدنى 30%	الترسيب
الأقصى 0.550%	الرماد
الأدنى 60%	امتصاص الماء
الأدنى 60 دقيقة	ثبات العجينة
110 سم 2 (إكستنسوجراف)	الطاقة
له طعم ورائحة فريدة من نوعها	الخصائص الحسية



دقيق خبز البرجر

الاستخدامات

يستخدم في تحضير خبز البرجر

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 11.5%
الجلوتين	الأدنى 27.5%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الاقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 55%
ثبات العجينة	الأدنى دقيقتان
الطاقة	110 سم2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	رائحة طيبة، طعم مختلف، لون



منتجاتنا

دقيق متعدد الاستخدامات

الاستخدامات

يتم استخدامه لجميع انواع المعجنات والفطائر.

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 11.5%
الجلوتين	الأدنى 27%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الاقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 55%
ثبات العجينة	الأدنى دقيقتان
الطاقة	110 سم2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	رائحة طيبة، طعم مختلف، لون

منتجاتنا

دقيق الخبز الفرنسي

الاستخدامات

يتم استخدامه في صنع الخبز الفرنسي

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.0%
البروتين	الأدنى 12.0%
الجلوتين	الأدنى 27%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الأقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 58%
ثبات العجينة	الأدنى 8 دقيقة
الطاقة	110 سم 2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	رائحة طيبة، طعم مختلف، لون

دقيق الخبز السوري

الاستخدامات

يستخدم في صناعة الخبز السوري

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 12.0%
الجلوتين	الأدنى 25%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الأقصى 0.70-0.80
امتصاص الماء	الأدنى 55%
ثبات العجينة	الأدنى دقيقتان
الطاقة	90 سم 2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	له طعم ورائحة فريدة من نوعها

منتجاتنا

دقيق البيتزا

الاستخدامات

يستخدم في صناعة عجين البيتزا

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 13.4%
الجلوتين	الأدنى 31%
الترسيب	الأدنى 37%
الرماد	الأقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 58%
ثبات العجينة	الأدنى 10 دقيقة
الطاقة	150 سم 2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	له طعم ورائحة فريدة من نوعها

منتجاتنا

دقيق خبز التنور

الاستخدامات

يستخدم لجميع أنواع المعجنات مثل خبز التنور، الفطائر،
خبز الحبوب المختلفة

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 11.5%
الجلوتين	الأدنى 28%
الترسيب	الأدنى 33%
الرماد	الأقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 58%
ثبات العجينة	الأدنى دقيقتان
الطاقة	50 سم 2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	له طعم ورائحة فريدة من نوعها

دقيق الفطائر والصمن

الاستخدامات

يستخدم في تحضير الخبز الفرنسي والصمن.

الخصائص

الرطوبة	القصوى 14.5%
البروتين	الأدنى 12.0%
الجلوتين	الأدنى 27.0%
الترسيب	الأدنى 35%
الرماد	الأقصى 0.65%
امتصاص الماء	الأدنى 58%
ثبات العجينة	الأدنى 8دقيقة
الطاقة	100 سم2 (إكستنسوجراف)
الخصائص الحسية	رائحة طيبة، طعم مختلف، لون

ماركاتنا

أكياس حجم 20-25 كغ
دقيق أبيض عالي الجودة



أكياس حجم 5-2-1 كغ
دقيق أبيض عالي الجودة

