Edelfrüchte aus der
schönen Provinz Izmir.

EGE KAPTAN

IZMIR

- since 1985 -

EGE KAPTAN

Das Familienunternehmen EGE KAPTAN besteht seit 1985 und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt.

Der Besitz unseres Unternehmens umfasst 210.000m² Landfläche in Izmir/Ödemis. Durch die klimatischen Bedingungen und den nährreichen Boden liefern die 150 Jahre alten Maronenbäume eine hohe Qualität.

Unsere Mitarbeiter kommen aus der Region und sind sehr vertraut mit der Ernte und Pflege der Bäume. Sie sorgen durch ihren hohen Einsatz für einen reibungslosen Ablauf und eine gründliche Aussortierung der Edelfrüchte. Die ökologische Landwirtschaft hat bei uns hohe Priorität, es werden keine synthetischen Mittel eingesetzt.

Mit der ausschließlichen Verwendung mineralischer Düngemittel werden die natürlichen Kreisläufe der Umgebung bewahrt. Unser langfristiges Ziel ist es, diese facettenreiche und leckere Frucht in der Gesellschaft zu etablieren und zu verbreiten.

Wir gewährleisten Produktionssicherheit durch strenge Qualitätskontrollen.

Von höchster Qualität

- Einzigartiger Geschmack durch ihre Süße
- Frische, gekochte und kandierte Maronen lieferbar
- Strenge Kontrolle und Auslese vor Ort
- OHNE den Einsatz von synthetischen Mitteln
- In verschiedenen Verpackungseinheiten erhältlich
- Schnelle Lieferung mit Sendungsverfolgung

UNSERE MARONEN

Die Marone nimmt einen wichtigen Platz in unserer Ernährung ein. Besonders in der türkischen Kultur ist die Marone seit der Antike nicht mehr wegzudenken. An winterlichen Abenden bietet sie einen unverzichtbaren Genuss als Snack oder als Zutat für verschiedene Gerichte.

Die Marone beinhaltet viele Nährstoffe und Vitamine wie Vitamin C, Vitamin B1 und B6. Zusätzlich eignet sich die Marone besonders zu einer ballaststoffreichen Ernährung. Die enthaltenen Antioxidantien helfen gegen freie Radikale und unterstützen eine gesunde krebsvorbeugende Ernährung.

Die Marone ist äußerst bekömmlich und enthält wenig Fett. Bei glutenfreier Ernährung kann die Marone wunderbar als Nahrungsmittel eingesetzt werden.

Maronen aus der schönen Landschaft der türkischen Ägäis.

Nährwerte der Edelkastanie auf 100g

- Vitamin C-Lieferant
- hoher Mineralienanteil
- ballaststoffreich

Energie	Eiweiß	Fett	Ballaststoffe	Wasser
173 kcal	2.48 g	1.90 g	8.37 g	50.10 g

Calcium	Kalium	Natrium	Magnesium	Phosphor
40.00 mg	600.00 mg	4.00 mg	40.00 mg	80.00 mg

Vitamin C	Vitamin B1	Vitamin B2	Vitamin B6
27.00 %	14.29 %	13.12 %	17.50 %

KANDIERTE MARONEN

Köstlichkeiten aus Maronen sind in vielen Ländern beliebt, jedoch besonders in der Türkei gelten sie als feine und exklusive Spezialität.

Wir bieten Ihnen unsere kandierten Maronen ummantelt in feinstem Zuckersirup, die als süße Leckerei angeboten werden und ein wahres Fest für Ihren Gaumen sind.

Jede einzelne wird in goldener Aluminiumfolie verpackt. Zuerst kommen die kandierten Maronen in kleine Formschälchen und werden anschließend zum zusätzlichen Schutz vakuumverpackt.

Die einzelnen Maronen sind jeweils in 500g und 1000g Schachteln verpackt. Durch unser Verfahren bleiben die süßen Speisen 12 Monate haltbar, so frisch wie am ersten Tag.

Exzellenz trifft Tradition.

Die einladenden Verpackungsschachteln können gleichzeitig als Aufsteller verwendet werden, somit sind die einzelnen glasierten Maronen direkt für Ihre Kunden verfügbar.

Glasierte Maronen können zu Kaffee oder Tee serviert werden. Sie eignen sich auch als Verzierung für Torten oder Desserts, aber auch als pure Delikatesse sind sie ein wahrer Genuss.

GEFROSTETE MARONEN

Die Maronenschalen werden geschält und gewaschen und schließlich verpackt, um den gesamten Geschmack und die Eigenschaften der türkischen Edelmaronen zu bewahren.

So können Sie ganzjährig gefrorene Maronen genießen.

Gefrostete Maronen ideal für Lieferung und Lagerung.

www.ege-kaptan.com

+90 544 241 91 39

info@ege-kaptan.com

+49 152 030 813 80