



**ezta agro**

KAKAO ÇEKİRDEĞİ ÜRÜNLERİ  
KATALOG



[www.eztaagro.com](http://www.eztaagro.com)

## Ezta Agro Hakkında



**Ezta Agro**, 2017 yılında Türkiye’de kurulmuş, agro-endüstriyel alanda faaliyet gösteren uzmanlaşmış bir grup şirkettir ve sektöründe **32 yılı aşkın deneyime** dayanmaktadır.

Günümüzde **Ezta Agro Kakao Bölümü**, yalnızca kakao tozunun ve kakao türevli ürünlerin üretimine odaklanmaktadır. Ürünlerimiz, modern işleme teknolojileri kullanılarak, özenle seçilmiş kakao keki (cocoa cake) hammaddesinden üretilmektedir. Faaliyetlerimizin tamamen kakao ürünlerine odaklanması sayesinde uluslararası iş ortaklarımıza **istikrarlı ürün kalitesi, tam izlenebilirlik ve güvenilir tedarik** sunabilmekteyiz.

Yurt içinde ve uluslararası pazarlarda faaliyet göstererek aşağıdaki sektörler için yüksek kaliteli kakao bileşenleri tedarik etmekteyiz:

- Gıda endüstrisi
- Şekerleme ve çikolata üretimi
- Fırıncılık ve pastacılık sektörü
- İçecek endüstrisi
- Endüstriyel gıda üretimi

Üretim anlayışımız **hassasiyet, gıda güvenliği ve uluslararası standartlara uyum** ilkeleri üzerine kuruludur.

### Misyonumuz

Misyonumuz, müşterilerimizin ihtiyaçlarını doğru şekilde analiz ederek küresel pazar beklentilerini **karşılaman yüksek kaliteli kakao ürünleri sunmaktır.**

Şeffaflık, teknik iş birliği ve karşılıklı gelişim temelinde **uzun vadeli iş ortaklıkları kurmayı**, bilgi ve deneyim paylaşımı yoluyla sürdürülebilir değer oluşturmaya hedefliyoruz.

### Vizyonumuz

Vizyonumuz, aşağıdaki özellikleriyle tanınan **güvenilir bir küresel kakao tozu ve kakao türevleri tedarikçisi** olmaktır:

- Tutarlı ürün kalitesi
- Uluslararası standartlara uyum
- Sorumlu ve sürdürülebilir tedarik anlayışı
- Müşteri odaklı üretim esnekliği

Üreticilere ve ihracatçılara yalnızca **rekabetçi fiyatlar** sunmakla kalmayıp, aynı zamanda **kalite, tutarlılık, gıda güvenliği ve insan tüketimine uygunluk** açısından da üstün nitelikte kakao ürünleri sağlamaktayız.

Üretim ortaklarımız ve tedarikçilerimiz **ISO ve Helal sertifikalarına** sahiptir. Üretimin her aşamasında kalite ve istikrar konusundaki kararlılığımızı paylaşan sektörün önde gelen paydaşlarıyla çalışmaktayız.



Daha sağlıklı ve daha mutlu bir dünya dileğiyle.  
Saygılarımızla,  
Ezta Agro

# KAKAO ÜRÜNLERİ

## Kakao Hakkında

Kakao, Ekvator'un yaklaşık 20 derece kuzeyi ve güneyi arasında kalan tropikal bölgelerde, yaygın olarak "kakao kuşağı" olarak adlandırılan coğrafyada yetişmektedir.

Günümüzde en yaygın yetiştirilen kakao türü Forastero çeşididir. Fildişi Sahili, Gana ve Endonezya, dünyanın başlıca kakao üretim bölgeleri arasında yer almaktadır.

Kakaonun botanik adı olan **Theobroma cacao**, "Tanrıların yiyeceği" anlamına gelmekte olup kökeni Latin Amerika'ya dayanır. Kakao, tarih boyunca Aztekler gibi eski medeniyetler tarafından değer verilen bir ürün olmuştur.

Kakao ağaçları sıcak ve nemli iklimlerde, iyi drene edilmiş verimli topraklarda ve düzenli yağış alan bölgelerde gelişir.

Kakao genellikle yılda iki kez hasat edilir. Hasat sonrası kakao kabukları açılarak içindeki çekirdekler çıkarılır. Bu çekirdekler daha sonra genellikle muz yaprakları altında veya ahşap kutular içerisinde doğal fermantasyon sürecine bırakılır.

3-7 gün süren fermantasyon sırasında, iç sıcaklık 45-50°C seviyesine ulaşabilir. Bu süreç kakao çekirdeklerindeki acılığın azalmasını ve karakteristik kakao aroma öncüllerinin gelişmesini sağlar.

Fermantasyon sonrasında çekirdekler yaklaşık 5-7 gün boyunca güneşte kurutulur. Nem oranı %7-8 seviyesine düşürülerek hem önemli bir ağırlık kaybı sağlanır hem de depolama stabilitesi artırılır.

Fermantasyon ve kurutma, kakao çekirdeğinin kalitesini belirleyen en kritik aşamalardır.

Kurutulan çekirdekler daha sonra temizleme, kavurma, öğütme ve rafinasyon gibi modern endüstriyel işlemlerden geçirilir.

Kakao tozu, kakao kitlesinden kakao yağının kısmen ayrılmasından sonra elde edilen kakao kütlesinin öğütülmesiyle üretilir.

Kakao doğal olarak magnezyum, demir, potasyum ve kalsiyum gibi mineraller içerir ve aynı zamanda diyet lifi kaynağıdır.

Ayrıca antioksidan özellikleriyle bilinen flavonoidler içerir. Kakao ürünleri doğal olarak doymamış yağ asitleri de barındırır.

Bilimsel çalışmalar, kakao flavonoidlerinin dengeli bir beslenmenin parçası olarak tüketildiğinde kalp ve damar sağlığına katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

Şirketimiz, yıllık 2.000 ton işleme kapasitesi ile Endonezya, Fildişi Sahili ve Gana menşeli kakao çekirdeklerinin kontrollü karışımını kullanarak istikrarlı kalite ve aroma profili sağlamaktadır.

Tedarikçilerimiz ISO 22000 ve Helal gıda güvenliği standartlarına göre sertifikalandırılmıştır.

Kakao işleme sırasında elde edilen kakao yağı, dünyadaki en değerli bitkisel yağlardan biridir. Sadece premium çikolata üretiminde değil, aynı zamanda kozmetik ve ilaç endüstrilerinde de stabilitesi ve fonksiyonel özellikleri nedeniyle yaygın olarak kullanılmaktadır.

doğal, güvenli ve sağlık dostu



ezta acro



# KAKAO ÜRÜNLERİ

## Kakao Tozu Spesifikasyonları



### Kalite

Ürün insan tüketimine uygundur ve gıda kalitesi gerekliliklerine uygundur. Ürün GDO içermez ve AB ile Codex Alimentarius düzenlemelerine göre tanımlanan alerjen katkı maddeleri içermez. Ürün, ISO 22000 ve ISO 9001 gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri sertifikalarına sahip tesislerde üretilmektedir.

### Depolama Koşulları Raf Ömrü

Ürün temiz, kuru, serin ve iyi havalandırılan ortamlarda; doğrudan güneş ışığından, nemden ve güçlü kokulardan korunarak depolanmalıdır. Tavsiye edilen koşullarda ve orijinal ambalajı açılmadan saklandığında ürünün raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

### Ambalaj

Ürün, gıda sınıfı PE iç kaplamalı 3 katlı Kraft kağıt torbalar içinde 25 kg olarak sunulmaktadır. Ambalajlar uluslararası gıda ambalaj standartlarına uygundur. Her ambalaj üzerinde; ürün adı, parti numarası, net ağırlık, üretim tarihi, son kullanma tarihi, depolama talimatları bulunmaktadır.

### Fiziksel ve Kimyasal Özellikler > HIGH (PREMIUM) GRADE

Parametre	Global GF-A	Global GF-N
Ürün Tipi	Alkalize Kakao Tozu - Premium Kalite	Doğal Kakao Tozu - Premium Quality
Tat	Tipik kakao aroması, yabancı koku ve tatlardan arındırılmış	Tipik kakao aroması, yabancı koku ve tatlardan arındırılmış
Renk	Koyu kahverengi	Açık Kahverengi
Yağ İçeriği	10-12 %	10-12 %
pH (20 °C, ±0.3)	7.5-8.0	5.1-6.0
Serbest Yağ Asitleri (oleik asit olarak)	≤ 1.75 %	≤ 1.75 %
Parçacık Boyutu / Granülasyon	≥ 98.5-99.99 % elekten geçen 75 µm (200 mesh)	≥ 98.5-99.99 % elekten geçen 75 µm (200 mesh)
Nem	4.5-5.0 %	4.5-5.0 %

### Mikrobiyolojik Özellikler

Toplam Plaka Sayısı	< 5,000 CFU/g	< 5,000 CFU/g
Salmonella (375 g)	Yok	Yok
E coli	Yok	Yok
Kolliformlar	Yok	Yok
Maya	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
Küf	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g

Alkalize Kakao Tozu - Premium Kalite



Doğal Kakao Tozu - Premium Kalite



# KAKAO ÜRÜNLERİ

## Kakao Tozu Spesifikasyonları

<b>Kalite</b>	Ürün insan tüketimine uygundur ve gıda kalitesi gerekliliklerine uygundur. Ürün GDO içermez ve AB ile Codex Alimentarius düzenlemelerine göre tanımlanan alerjen katkı maddeleri içermez. Ürün, ISO 22000 ve ISO 9001 gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri sertifikalarına sahip tesislerde üretilmektedir.
<b>Depolama Koşulları Raf Ömrü</b>	Ürün temiz, kuru, serin ve iyi havalandırılan ortamlarda; doğrudan güneş ışığından, nemden ve güçlü kokulardan korunarak depolanmalıdır. Tavsiye edilen koşullarda ve orijinal ambalajı açılmadan saklandığında ürünün raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.
<b>Ambalaj</b>	Ürün, gıda sınıfı PE iç kaplamalı 3 katlı Kraft kağıt torbalar içinde 25 kg olarak sunulmaktadır. Ambalajlar uluslararası gıda ambalaj standartlarına uygundur. Her ambalaj üzerinde; ürün adı, parti numarası, net ağırlık, üretim tarihi, son kullanma tarihi, depolama talimatları bulunmaktadır.

### Fiziksel ve Kimyasal Özellikler > STANDARD (MEDIUM) GRADE

Parametre	EZT-ALK-S	EZT-NAT-S
Ürün Tipi	Alkalize Kakao Tozu - Standart Kalite	Doğal Kakao Tozu - Standart Kalite
Tat	Tipik kakao aroması, yabancı kokulardan arındırılmış	Tipik kakao aroması, yabancı kokulardan arındırılmış
Renk	Koyu kahverengi	Açık kahverengi
Yağ İçeriği	10-12 %	10-12 %
pH (± 0.3)	7.25 - 7.50	5.1-6.0
Serbest Yağ Asitleri (oleik asit olarak)	Max. 1.75 %	Max. 1.75 %
Parçacık Boyutu / Granülasyon	Min. 98.5-99.00 % belirtilen elekten geçen	Min. 98.0-99.00 % belirtilen elekten geçen
Nem	Max. 5.0 %	Max. 5.0 %

### Mikrobiyolojik Özellikler

Toplam Plaka Sayısı	< 5,000 CFU/g	< 5,000 CFU/g
Salmonella (375 g)	Yok	Yok
E coli	Yok	Yok
Kolliformlar	Yok	Yok
Maya	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
Küf	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g

Alkalize Kakao Tozu - Standart Kalite



Doğal Kakao Tozu - Standart Kalite



# KAKAO ÜRÜNLERİ

## Kakao Tozu Spesifikasyonları

<b>Kalite</b>	Ürün insan tüketimine uygundur ve gıda kalitesi gerekliliklerine uygundur. Ürün GDO içermez ve AB ile Codex Alimentarius düzenlemelerine göre tanımlanan alerjen katkı maddeleri içermez. Ürün, ISO 22000 ve ISO 9001 gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri sertifikalarına sahip tesislerde üretilmektedir.
<b>Depolama Koşulları Raf Ömrü</b>	Ürün temiz, kuru, serin ve iyi havalandırılan ortamlarda; doğrudan güneş ışığından, nemden ve güçlü kokulardan korunarak depolanmalıdır. Tavsiye edilen koşullarda ve orijinal ambalajı açılmadan saklandığında ürünün raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.
<b>Ambalaj</b>	Ürün, gıda sınıfı PE iç kaplamalı 3 katlı Kraft kağıt torbalar içinde 25 kg olarak sunulmaktadır. Ambalajlar uluslararası gıda ambalaj standartlarına uygundur. Her ambalaj üzerinde; ürün adı, parti numarası, net ağırlık, üretim tarihi, son kullanma tarihi, depolama talimatları bulunmaktadır.

### Fiziksel ve Kimyasal Özellikler > POPULAR GRADE

Parametre	QP-ALK-P	QP-N-P
Ürün Tipi	Alkalize Kakao Tozu - Popüler Sınıf	Doğal Kakao Tozu - Popüler Sınıf
Tat	Tipik kakao aroması, yabancı kokulardan arındırılmış	Tipik kakao aroması, yabancı kokulardan arındırılmış
Renk	Koyu kahverengi	Açık Kahverengi
Yağ İçeriği	5-6 %	5-6 %
pH (± 0.3)	7.25 - 7.50	5.1 - 6.0
Serbest Yağ Asitleri (oleik asit olarak)	Max. 2.25 %	Max. 2.25 %
Parçacık Boyutu / Granülasyon	Min. 98.00 % belirtilen elekten geçiyor	Min. 98.00 % belirtilen elekten geçiyor
Nem	Max. 5.0 %	Max. 5.0 %

### Mikrobiyolojik Özellikler

Toplam Plaka Sayısı	< 5,000 CFU/g	< 5,000 CFU/g
Salmonella (375 g)	Yok	Yok
E coli	Yok	Yok
Kolliformlar	Yok	Yok
Maya	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g
Küf	< 50 CFU/g	< 50 CFU/g

Alkalize Kakao Tozu - Popüler Sınıf



Doğal Kakao Tozu - Popüler Sınıf



# KAKAO ÜRÜNLERİ



## Kakao Yağı

Kakao yağı, özenle seçilmiş kakao çekirdeklerinden ileri işleme teknolojileri kullanılarak elde edilen ve çikolata endüstrisinin temel hammaddelerinden biri olan değerli bir üründür. Preslenmiş ve deodorize edilmiş formda sunulmaktadır.

**Kullanım alanları:** Çikolata · Şekerleme · Fırıncılık · Kozmetik  
**Özellikler:** Stabil erime profili · Nötr aroma · Tutarlı kalite



## Kakao Likörü

Kakao likörü portföyümüz, kontrollü kavurma ve özel harmanlama süreçleri ile elde edilen farklı aroma profillerine sahip geniş bir kakao kütlesi yelpazesini içermektedir.

**Kullanım alanları:** Çikolata üretimi · Kakao tozu üretimi · Dolgu ürünleri  
**Özellikler:** Özel kavurma seviyeleri · Yoğun kakao aroması · Tutarlı viskozite



doğal, güvenli ve sağlık dostu



ezta agro

SIMCO

ezta

Dr. Akyol

ezta agro

[www.eztaagro.com](http://www.eztaagro.com)

[info@eztaagro.com](mailto:info@eztaagro.com)

**EZTA AGRO CORP**  
MAKİNE GIDA İNŞAAT SANAYİ  
VE DIŞ TİCARET LTD ŞTİ  
+90 332 503 00 29 / +90 332 502 17 46

Fevzi Çakmak Mah. Elit Sanayi Sit. 10758 Sok.  
No:1/R Karatay KONYA-TÜRKİYE

**Almanya Şubesi ve Depo Tesisi**  
Almanya Şube Ofisi ve Depo Tesisi

Mengesstraße 10 35423  
Lich, Germany

global  
foodline

Dr. Akyol

SIMCO