



ÜRÜNLER

ZARLI TUZDA KAVRULMUŞ KAJU



Tuzda kavrulmuş kaju, lezzetli ve besleyici bir atıştırmalıktır. Bu kajular özenle mükemmel kıvama kadar kavrulur ve doğal fındıksı aromasını öne çıkarır.

BEYAZ (SOYULMUŞ) BÜTÜN KAJU İÇLERİ



Beyaz kaju içleri, kremamsı dokusu ve zengin, tereyağımsı lezzetiyle bilinen, çiğ ve tuzsuz kaju formudur.

ZARLI ÇİĞ KAJU İÇLERİ



Zarlı çiğ kaju içleri — tuzla veya naturel kavurma için idealdir; işleyiciler için ithalat vergisinde avantaj sağlar.



HAKKIMIZDA

Le Duong Cashew, Vietnam'da yüksek kaliteli kaju üreten ve ihraç eden lider bir şirkettir.

Kalite ve sürdürülebilirliği önceliklendirir, ürünlerimizin uluslararası standartlara uygun olmasını sağlarız.

Adanmış ekibimiz, müşterilerimize üstün hizmet ve memnuniyet sunmaya kendini adanmıştır.

İLETİŞİM

+84886 10 66 77 (WhatsApp)

Bişletme lisansı: 0318160855

info@leduongcashew.com

www.leduongcashew.com

Fabrika 1 ve 2 – Zarlı çiğ kaju içleri (WA):

7. Köy, Long Ha Beldesi, Dong Nai İli, Vietnam.

Fabrika 3 – Zarlı tuzda kavrulmuş (A) ve

beyaz bütün kaju içleri (WW): Tan Luc Köyü, Phu Rieng Beldesi, Dong Nai İli, Vietnam.



VİZYONUMUZ

Uluslararası pazarda lider kaju tedarikçisi olmak; Vietnam'dan yüksek kaliteli ürünleri dünyaya sunmak.

KAPASİTE VE YETKİNLİK PROFİLİ

Sertifikalar: Üretim  süreçlerimizin güvenli ve en yüksek kalitede olmasını sağlayan temel sertifikalara sahibiz.

Üretim Kapasitesi: Günde 60 tondan fazla çiğ kaju işleyebilme kapasitesiyle pazar taleplerini etkin biçimde karşılarız.

Modern Makineler: Gelişmiş makinelerimiz, gıda güvenliği ve hijyenin en yüksek standartlarını korumamıza yardımcı olur.



31/7/25, 11:35
Phu Rieng, Binh Phuoc

ÜRETİM SÜRECİ

★ ZARLI TUZDA KAVRULMUŞ KAJU

1.Hammadde Seçimi: Yüksek kaliteli çiğ kaju seçin.

2. Kavurma: Uygun sıcaklık ve süreyi koruyarak tuzla kavurun.

3. Tuz Karıştırma: Kavurma sırasında tuzu homojen şekilde karıştırın.

4. Soğutma: Kırır dokuyu korumak için hızlıca soğutun.

5. Ayırıştırma ve Kalite Kontrolü: Ayırıştırın ve kaliteyi kontrol edin.

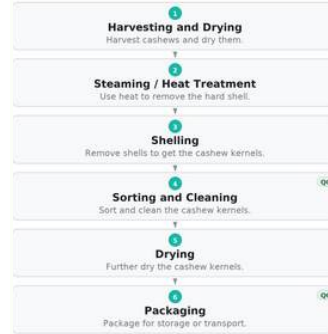
6. Ambalajlama: Dağıtımaya hazır olacak şekilde kırıklığı ve lezzeti koruyacak biçimde mühürleyin.

Cashew Processing Flowcharts

★ Salted Roasted Cashews



★ White Cashew Kernels



★ BEYAZ BÜTÜN KAJU İÇLERİ

1. Hasat ve Kurutma: Kajuları hasat edin ve kurutun.

2. Buharlama/Isıl İşlem: Sert kabuğu ayırmak için ısı uygulayın.

3. Kabuk Soyma: Kaju içlerine ulaşmak için kabukları çıkarın.

4. Ayırıştırma ve Temizleme: Kaju içlerini ayırın ve temizleyin.

5. Kurutma: Kaju içlerini ilave olarak kurutun.

6. Ambalajlama: Depolama veya taşımaya uygun şekilde paketleyin.



GELECEK PLANIMIZ

Uluslararası Pazarların Genişletilmesi: İhracatı artırmak ve yeni pazarlar geliştirmek; küresel marka varlığımızı güçlendirmek.

Ürün Kalitesini Artırma: En yüksek kalite ve gıda güvenliği standartlarını sağlamak için ileri teknolojiye ve modern üretim süreçlerine yatırım yapmak.

Le Duong Cashew, kaju endüstrisinde saygın ve öncü bir marka olmak için sürekli çaba ve yeniliğe kendini adanmıştır.

QR KODUMUZU TARA

