



Sofranızdaki lezzet..



Sofranızdaki lezzet..

Sağlıklı nesiller için temiz üretim

ALPHİNDİ İstanbul'da beyaz hindi sektörüne 1997 yılında başlamış olup, damızlık ünitesini de ekleyerek ülkemizin tek tam hindi entegre üretim tesisi olarak bu sektörde öncü firma olmuştur. Türkiye geneline bayilik ve dağıtımlar yaparak hizmet vermiştir ve devam etmektedir.

Üretimimizin her aşaması ülkemizde yürürlükte bulunan ilgili yasalara uygun olarak yapılmaktadır. Şirketimiz TSE-EN-ISO-9001:2000 Kalite Kontrol Yönetim Sistemi ve TSE-EN-ISO-22000:2001 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine sahip olup bu sistemlerin gerektirdiği tüm kuralları uygulayarak üretim yapmaktadır.

Hindilerimiz; tamamen kapalı ve modern damızlık kümeslerimizde, deneyimli veteriner hekimleri ve ziraat mühendislerinin gözetimi altında gerekli bio güvenlik, hijyen ve sağlık kontrolleri yapılarak yetiştirilmektedir. Yetiştirme sırasında kullandığımız yemlerimiz; konusunda uzman veteriner hekimimiz ve ziraat mühendisimiz tarafından, doğal ham maddeler kullanılarak modern yem fabrikamızda üretilmektedir. Kesim zamanına kadar tamamen kapalı kümeslerimizde doğal yemlerle beslenen hindilerimiz, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak hindi taşımada kullanılan özel araçlarımızla kesimhanemize nakledilmektedir. Gerekli muayeneler yapıldıktan sonra hijyen ve sanitasyon kurallarına göre kesim yapılır. Kesim işlemlerinin ardından soğuk ortamda dinlendirilen hindi karkasları, tüketicilerimizden gelen taleplere göre hazırlanır ve dağıtımı yapılır.

Tüm bu çalışmalar neticesinde ALPHİNDİ; sektörde hakettiği yeri almış olup, ülkemizde bulunan yerel ve uluslararası büyük zincir marketlerin, önde gelen toplu yemek üretim tesislerinin, turizm sektöründe hizmet veren otellerin ve tatil köylerinin, üniversitelerin ve hastaneler gibi kamu kurum ve kuruluşlarının, Türk Silahlı Kuvvetleri'nin ve ileri işlenmiş ürünler üreten sanayi kuruluşlarının hindi eti ihtiyacını karşılamaktadır.

Şirketimiz prosesin her aşamasında dünya standartlarına göre üretim yapmayı ilke edinmiş olup, bununla ilgili olarak teknolojik gelişmeleri sürekli takip etmekte ve insan sağlığını daima ön planda tutmaktadır.

ALPHİNDİ, sektördeki gelişmeleri izleyerek tüketicilere doğal ve sağlıklı ürünler sunmaya devam edecektir.

Kesimhanemizde kesim öncesi gerekli muayeneler; muayene veteriner hekimimiz tarafından uygulanmaktadır. Onay verildikten sonra veteriner hekimimizin gözetimi altında gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarına ve İslami usullere uygun şekilde kesim yapılmaktadır. Kesim sonrası karkaslar tekrar kontrolden geçirilerek soğuk hava depolarına sevk edilip buralarda dinlenme ve soğutma işlemleri yapılır, parçalama ya da paketleme için hazır hale getirilir. Dinlenmiş ve soğumuş olan karkaslar müşterilerimizin istekleri doğrultusunda sorumlu veteriner hekimimizin kontrolleri altında bütün ya da işlenmiş; taze veya derin dondurulmuş olarak gerekli dezenfeksiyon işlemleri yapılmış halde bulunan frigofrik araçlarımızla soğuk zinciri kırmadan müşterilerimize ulaştırılır.



Raflara yüksek standartta bir yolculuk

Resmi sağlık raporlarıyla kesimhanemize gelen hindiler, kesim öncesi yasal mevzuatlara uygun olarak akredite veteriner hekim ve muayene veteriner hekimi tarafından kontrol edilirler. Kesimhanemizde kesim öncesi gerekli muayeneler; muayene veteriner hekimimiz tarafından uygulanmaktadır. Onay verildikten sonra veteriner hekimimizin gözetimi altında gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarına ve İslami usullere uygun şekilde kesim yapılmaktadır. Kesim sonrası karkaslar tekrar kontrolden geçirilerek soğuk hava depolarına sevk edilip buralarda

dinlenme ve soğutma işlemleri yapılır, parçalama ya da paketleme için hazır hale getirilir.

Merkez noktası 4C'ye kadar soğutulan hindi karkasları, parçalama ekibi tarafından fileto, but, kanat, boyun gibi parçalara ayrıldıktan sonra paketlenerek tekrar soğuk hava depolarına alınır. Depolarımızda bulunan ürünler müşterilerimizden gelen talepler doğrultusunda tüketime hazır veya şoklanmış olarak, daha önceden yıkanıp dezenfeksiyonu yapılmış frigofrik araçlarla soğuk zinciri kırmadan müşterilerimize ulaştırılır.



www.alphindi.com.tr



www.alphindi.com.tr



Doğru sistem, hızlı gelişim...

Alphindi 2008 yılının Mart ayında Türkiye'deki tek hindi damızlık işletmesini faaliyete geçirmiştir. Alphindi Damızlık İşletmesi veteriner hekim, zooteknist ve donanımlı teknik ekibiyle tamamen biogüvenlik önlemleri alınmış Sırapınar tesislerinde, tamamen kapalı, hijyenik ve güvenli bir ortamda üretim yapmaktadır.

Alphindi Damızlık İşletmesi Tarım ve Köyişleri Bakanlığının denetimin de olup, yıllık 1,5 milyon hindi yumurtası üretim kapasitesine sahiptir.

Alphindi Damızlık İşletmesi ticari faaliyetlerinin yanı sıra üniversiteler, Tarım Bakanlığı ve TÜBİTAK gibi kuruluşlarla ve Avrupa'da sektörde faaliyet gösteren şirketlerle hindi yetiştiriciliği, yapay tohumlama teknikleri, hayvan ıslahı, hindi sağlığı ve tüketici sağlığı konularında ortak bilimsel çalışmalar yapmaktadır.

Alphindi Damızlık İşletmesi kısa sürede hem ticari faaliyetler hemde bilimsel çalışmalar sayesinde Avrupa'da sayılı hindi damızlık işletmeleri arasında yerini almıştır.



Temiz lezzet

Hindi yumurtaları damızlık tesisimizden özel klimalı araçlarla kuluçkahanemize ısı kontrolleri yapılarak sevk edilir. Gelen yumurtalar sıcaklık kontrolleri yapılarak teslim alınır ve hasarlı olanları ayrılır. Kuluçkalık yumurtalar öngelişim arabalarında sınıflandırılır. Öngelişim ekipmanlarında saat başı ısı, nem ve hava kontrolleri yapılır. Bütün kontrollerin sonuçları kayıt altına alınır. İşlemler sonucunda verimsiz yumurtalar toplanarak imha edilir. Kontrolleri yapılan yumurtalar kuluçka ekipmanına transfer edilir. 28 günün sonunda yumurtalardan civciv çıkar.

Sağlıklı olan civcivlerin gaga kesimi ve aşıları yapıldıktan sonra daha önceden belirlenen kümeslere kapalı, hijyenik ve ısı kontrollü araçlarla taşınır. Kuluçkahanede hijyen ve sanitasyon kontrolü amacıyla tüm alanlardan bakteri ve mantar analizleri için numuneler alınıp laboratuvara gönderilir. Tüm kuluçkahane çalışanları anlaşmalı sağlık kurumu tarafından her 6 ayda bir genel sağlık taramasından geçirilir. Tarım Bakanlığı değişik zaman dilimlerinde kontrollerini yapar ve ortamın standartlara uygunluğunu denetler.



Teknoloji lideri

Uluslararası bir kuruluş olan Alphindi, tarımsal sanayide ülkemizin en büyük hindi yem üreticisidir. Bölgeyi tarımsal sanayi alanında iyi etüt etmiş, dinamik ekonomisinden dolayı uzmanlık alanı olan yem teknolojisi konusunda ülkemize katkı sağlayacağını düşünerek, 2000 yılında İstanbul da yem fabrikasını kurarak faaliyetlerine başlamıştır.

Firmamız hindi yemleri sektöründeki yenilikçi, atılcı ve bilimsel yapısını güçlü tutabilmek amacıyla yoğun bir araştırma ve geliştirme faaliyeti sürdürmektedir. Bu kapsamda başta hindi beslenmesi ve yem konuları olmak üzere ilgili konularda bilimsel araştırma ve geliştirme çalışmaları yapmaktadır. Ar-Ge kalitesini artırabilmek ve uluslar arası

ölçülerde kabul görebilecek bilimsel araştırmalar yapabilmek amacıyla Türkiye'nin resmi bilimsel kuruluşları ile de koordineli çalışmalarını sürdürmektedir.

Veteriner hekim, ziraat mühendisleri ve teknik personelden oluşan uzman kadrosuyla yıllardır üreticilere bakım ve besleme konusunda eğitimler veren Alphindi, ülkemiz hayvancılığının gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır.

Alphindi Yem Fabrikası, uluslararası teknoloji ve kalitesiyle Türkiye'deki hindi eti sektörünün gelişmesinde öncü rol oynamakta ve ülke ekonomisine katkıda bulunmaya devam etmektedir.



Neden hindi?

Hindi eti ağırlıklı olarak yılbaşı sofralarında yer alsa da, et tüketimiyle sağlıklı yaşam isteyenlerin her zaman sofralarında bulunması gerekir. Hindi eti, protein değerinin yüksek olması, bütün esansiyel aminoasitleri yeterli ve dengeli oranda içermesi, B vitaminince zengin olması bakımından insan beslenmesinde oldukça önemli bir besin kaynağıdır. Hindi eti bir trans mineral olan selenyum bakımından da çok zengindir. Gıdalarla aldığımız selenyumun kanseri önlemeye yardımcı olduğu bilimadamları tarafından kanıtlanmıştır.

Hindi etinin en önemli özelliği az miktarda yağ içermesi ve

bu yağın büyük çoğunluğunu doymamış yağ asitlerinden oluşmasıdır. Hindi eti kolesterol bakımından fakir olması nedeniyle kalp damar hastaları ve yaşlılar için iyi bir besin kaynağı olmaktadır. Hindi etinin kalorisi de düşüktür. 100 gram hindi eti yaklaşık 160 kalori içerir. Kilo problemi olanlar rahatlıkla tüketebilmesi için ideal bir besin kaynağıdır.

Hindi etindeki bağ doku miktarının da az olması, kolay çözünebilir ve sindirilebilir olmasını sağlamaktadır. Bütün bu özellikler hindi etini sağlıklı sofraların vazgeçilmezi yapar. İşte bu nedenlerle hindi eti sadece yıl başında değil her zaman tercih edilmesi gereken bir gıdadır.

	100 g Hindi	100 g Tavuk
Protein (g)	20,4	18,8
Enerji (kcal)	160	215
Yağ (g)	8	15
Kalsiyum (mg)	15	11
Potasyum (mg)	266	189
Fosfor (mg)	178	147
Çinko (mg)	2,2	1,3
B1 Vitamini (mcg)	64	60
B2 Vitamini (mcg)	125	120
B6 Vitamini (mcg)	400	310
B12 Vitamini (mcg)	0,40	0,31



But kuşbaşı

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Alt kanat

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Ciğer

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Fileto bütün

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Fileto kuşbaşı

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Boyun

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Dilimli fileto

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Dilimli üst but ızgara

Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Derisiz kemiksiz üst but
Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Kemikli derili baget
Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Kelebek fileto
Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Bütün but
Koli Ebadı Gramaj
49x34x810 kg. 60x42x1320 kg.



Bütün hindi
Koli Ebadı Koli İçi Adet
63x42x273 - 4



Sebzeli Hindi Dolması

Malzemeler

1 adet Alphindi	4 yemek kaşığı krema
50 gr. kuru üzüm	1 kuru soğan
1 yemek kaşığı un	750 gr. brüksel lahanası
50 gr. badem	150 gr. kereviz
20 gr. tereyağı	750 gr. havuç
Tuz, karabiber, kekik	

Hazırlanışı

Bademleri hafifçe kavurun. Havuç ve brüksel lahanalarını, yarım bardak su ve **Alphindinin** içini temizlerken ayırıp erittiğiniz üç kaşık yağla birlikte 15 dk. haşlayın. Tuz, karabiber, kekik, kuru üzüm ve bademi ekleyin. **Alphindinizi** bu karışımla doldurup, kalan sebzeleri buzdolabına kaldırın. **Alphindinin** butlarını birbirine bağlayıp sırtı alt tarafa gelecek şekilde önceden ısıtılmış fırına verin. 30 dk. pişirin. Soğan ve kerevizi irice doğrayıp **Alphindinin** etrafına yerleştirin. Tekrar fırına verin. 1 saat sonra kanat ve but kısımlarına kürdanla minik delikler açın; böylece fazla yağın dışarıya akmasını sağlayın.

Pişme süresinin son 20 dakikasında fırın ısısını 225°C'ye yükseltip **Alphindi**yi boş bir tepsiye alın, üzerinin kızarmasını sağlayın. Bu arada un ve tereyağını kavurup buzdolabında bekletin. Fırın tepsinine 1/2 lt. sıcak su soyup tahta kaşıkla hafifçe kazıyarak kalıntıları toplayın, üstte biriken yağı kolayca alabileceğiniz bir kaptaki biriktirin. Yağı alınmış suyu yüksek ateşte kaynatıp, yağda kavurduğunuz unu yedirerek katın. 15 dk. pişirin. Krema ve 1 yemek kaşığı topladığınız yağdan ilave edin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın. Dolaptaki sebzeleri ısıtın ve hazırladığınız sosla birlikte **Alphindinizi** servise sunun.



Hindi Combo

Malzemeler

Kıtır pizza hamuru için:	Domates sos için:	Üzeri için:
175 gr un	5 domates	100 gr mozzarella peyniri
10 gr yaş maya	1 soğan	100 gr Alphindi füme
3 kahve fincanı ılık su	2 diş sarımsak	2 domates
5 gr tuz	3 çorba kaşığı zeytinyağı	1 çay bardağı konserve tane mısır
2.5 gr tozşeker	60 gr domates salçası	

Hazırlanışı

Bir kaptaki ılık su, maya, tuz ve şekeri karıştırıp kabarcıca kadar 15-20 dakika bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 4 eşit parçaya ayırın. Hamurları un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 20 cm çapında açın. Pizza sosu için; soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domatesleri rendeleyin. Zeytinyağını

bir tavada ısıtın. Soğan ve sarımsakları ilave edip kavurun. Rendelemiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin. Salçayı ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tavayı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Mozzarella peynirini rendeleyin. Hamurları yağlanmış fırın tepsinine yerleştirip üzerine domates sosunu bir fırçayla sürün. Mozzarella peyniri ve mısırı serpiştirin. **Alphindi** fümeyi dizin. Küp kesilmiş domatesleri ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.



Sofranızdaki lezzet..



Sofranızdaki lezzet..

www.alphindi.com.tr

Türkiye'nin tek tam entegre hindi üretim tesisi

Alphindi Üretim Satış Pazarlama İthalat
ve İhracat ve Ticaret Limited Şirketi



Eski Şile Yolu Koçullu Köyü Girişi
No:1 Ömerli-Çekmeköy-İstanbul
Telefon: 0 216 435 72 75 -76
Fax: 0 216 435 72 77

www.alphindi.com.tr