

# TERRAROSSA



Natur und Preis im Gleichgewicht

Wir beliefern Sie mit

frischen Obst

und Gemüse





## Die Erfüllung Ihrer Wünsche steht für uns im Mittelpunkt.

Unser Ziel ist es, schon in naher Zukunft größter Anbieter mediterraner Lebensmittel in Deutschland zu sein. Daran arbeiten wir mit Kompetenz und Leidenschaft.

Wir fühlen uns dazu verpflichtet, unseren Kunden qualitativ wertvolle Produkte termingerecht und zuverlässig zu liefern und auch mit unseren sorgfältig ausgesuchten Lieferanten die Geschäftsbeziehungen auszubauen und zu festigen.

Trotz des wachsenden Konkurrenzdrucks stehen Werte wie Verantwortung, Fairness, Zuverlässigkeit und gegenseitiger Respekt bei uns im Vordergrund. Darauf können sich unsere Kunden aus den Bereichen Großunternehmen, Hotelgastronomie, Restaurant, Food-Factory und andere in Deutschland jederzeit berufen.

Besonderes Augenmerk legen wir auf die Vermarktung der regionalen Erzeugnisse in der Saison. Im partnerschaftlichen Dialog mit unseren Kunden und Erzeugern werden Produkterneuerungen und Anbauplanung möglich. Dies eröffnet uns eine neue Marktchance.

Als ein Unternehmen, das allzeit die Entwicklung und Veränderungen des Marktes beobachtet und dementsprechend handelt, investieren wir stetig in unsere Infrastruktur.

Wir wissen, im Umgang mit Lebensmitteln ist höchste Sensibilität gefordert. Das gilt für uns als Unternehmen als Frische. Unsere Qualitätsansprüche sind für uns die oberste Maxime unseres Betriebes. Nur so können wir uns mit jedem Produkt, das wir Ihnen anbieten, identifizieren.

Den hohen und auch individuellen Ansprüchen unserer Kundschaft begegnen wir mit sorgfältigem Engagement.



Ihr Hidayet Evran



und Umut Celebi



Umut Celebi  
Einkauf und Marketing

Studium Nautik-Seefahrt  
Karamürsel/Türkei  
Studium Transportwesen & Logistik  
Bremerhaven/Deutschland

Hidayet Evran  
Gesamtführung, Finanzen und  
Controlling

Dipl.-Ing. Wirtschaftswissenschaften  
Universität Bursa/Türkei  
Operator, Export & Import Gesellschaft  
in Bursa/Türkei



## Obst-Produkte



**Aprikosen** sind gelb bis orange gefärbte, kugelige Steinfrüchte.

Die 4 bis 8 cm großen Früchte haben eine samtartig glatte Schale über die vom Stiel bis zum Stempelansatzpunkt eine Naht verläuft. Das Fruchtfleisch ist weiß, gelb oder intensiv orangefarben, saftig und äußerst wohlschmeckend.

*Die Aprikosensaison beginnt Anfang Juni und endet Ende August.*

Die ausgewachsene **Feige** hat die Form einer Birne oder eines Tropfens.

Ihre Haut ist grün-gelblich oder rotbraun bis dunkelviolet. Das Fruchtfleisch ist unter der Haut weiß, im Innern bernsteinfarben, rosa oder rot, weich, saftig, angenehm aromatisch und süß schmeckend.

*Die Feigensaison beginnt Anfang Augusts und endet Ende Oktobers.*



**Granatäpfel** Fruchtgröße, Farbintensität, glasige und saftig-pralle Samen, sprechen auf die Bedürfnisse der Kunden an. Innerhalb der Granatapfelsorten kann je nach Bedarf ausgewählt werden. Die Türkei ist eines der führenden Exportländer.

*Die Granatapfelsaison beginnt Anfang Septembers und endet Ende März.*



**Grapefruit** Sie hat einen ausgeprägten süß-sauerem Geschmack. Grapefruits sind rund, dabei abgeplattet bis verkehrt eiförmig. Die Frucht ist fest und hat eine glatte, hellgelbe oder rötlich-gelbe Schale. Das Fruchtfleisch ist saftreich, mit einer Bitternote. *Grapefruit sind immer lieferbar.*



**Kirsche** Die 10 bis 30 mm große Süßkirsche, auch NAPOLEON genannt, ist rundlich-oval und hat eine gelbrötlich bis dunkelrot, fast schwarz gefärbte Schale. Das hell- bis dunkelrote, manchmal schwarze und bei einigen Sorten gelb-rötliche Fruchtfleisch ist bissfest und geschmackvoll. Es umschließt einen im Durchmesser 0,5-1 cm großen Kirschkern.

*Die Kirschsaison beginnt Anfang Mai und endet Ende Juli.*

**Clementinen** Obwohl die Früchte klein sind und wenige Kerne haben, haben sie eine sehr hohe Qualität mit einem süß-saftigen Geschmack.

**Satsumas** Die Schale ist gelb-orange und etwas rau. Die Früchte sind oval geformt, klein und fast kernlos. Das Fruchtfleisch ist dunkelorange. *Die Mandarinsaison beginnt Anfang Oktobers und endet Ende Januars.*

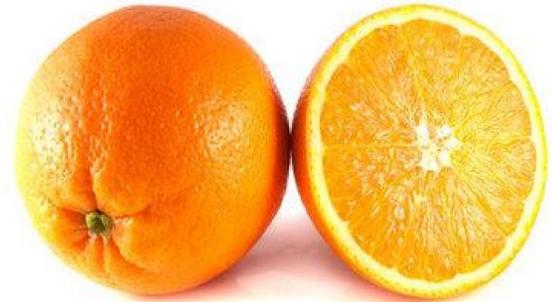


Alle **Melonen** sind süß, aber jede Sorte hat ihre eigene spezielle Note. Das Fruchtgewicht beträgt 2 – 2,5 kg. Sie wird täglich frisch geerntet. Sorten sind: Galiamelone, Kirkagacmelone, Honigmelone und Cantaloupemelone.

*Die Melonensaison beginnt Anfang April und endet Ende Dezember.*



**Orangen** Die Früchte sind groß, rund und oval, leicht rau und leicht zu schälen. Kernlos, leicht in Scheiben schneidbar, mit ausgezeichnetem Geschmack. In der Türkei sind Orangen fast 50 Prozent der Zitrusfrüchteprodukten. *Die Orangensaison beginnt am Anfang des Novembers und endet am Ende des Aprils.*



**Pfirsich** Das saftig-süße und höchst aromatische Fruchtfleisch ist gelblich gefärbt und umschließt einen 1,5 bis 2,5 cm großen, porigen, stark gefurchten Stein, der den Samen enthält. Pfirsiche haben einen Durchmesser von 5 bis 10 cm und sind rundlich geformt. *Die Pfirsichsaison beginnt Anfang Mai und endet Ende September.*

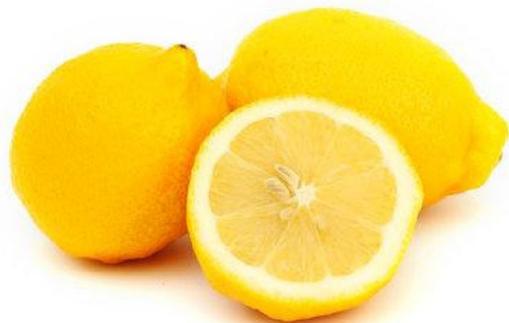
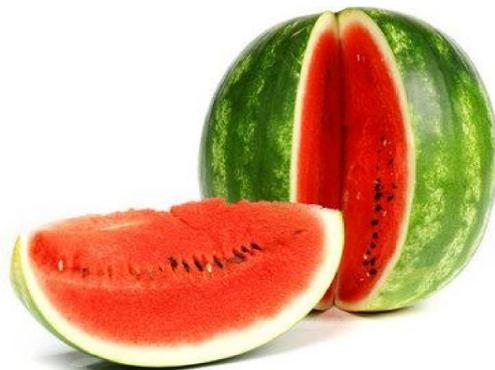
**Quitten** Sie sind gelblich, wohlriechend. Die Quitte hat eine harte, glatte, grün- bis goldgelbe Schale. Je nach Sorte ist die Frucht apfel- oder birnenähnlich geformt. Das Fruchtfleisch ist kräftig im Geschmack. Es umschließt ein pergamentartiges Kerngehäuse, in dem 8 bis 16 flache, rotbraune, miteinander verklebte Samen stecken. *Die Mandarinensaison beginnt Anfang Oktobers und endet Ende Januars.*



**Trauben** Sie sind frisch verzehrt zuckersüß und kernlos. Der Anteil der "Sultaninen (Sultanas) kernlose" am Traubenexport der Türkei beträgt 95%. *Die Traubensaison beginnt Anfang August und endet Ende Januar.*



**Wassermelone** Eigenschaften: 4 kg – 12 kg. Rund, oval oder zylindrisch. Dicke dunkelgrüne Schale, glatt, hell und dunkelgrün, gestreift. Das saftige, erfrischende und süße Fruchtfleisch ist rot oder rosa gefärbt. Die Türkei liegt in der Wassermelonen-Produktion an zweiter Stelle. *Die Orangensaison beginnt am Anfang des Novembers und endet am Ende des Aprils.*



**Zitrone** Die Mittelmeerregion deckt 93% der Zitronenproduktion in der Türkei ab. Es gibt die Sorten: Enterdonat, Lime, Lamas, Kütdiken, Lisbon und Meyer. *Zitronen sind immer lieferbar.*

Unsere Produkte unterliegen den strengen deutschen und europäischen Lebensmittelkontrollen.





## Gemüse-Auswahl



**Aubergine** Die bei uns angebotenen Auberginen sind überwiegend rund-oval als auch länglich mit glatter, glänzender, dunkelvioletter Oberfläche. Das weißliche bis cremefarbene Fruchtfleisch enthält zahlreiche winzige, essbare Kerne. Die Aubergine ist von mildem Geschmack und pikantem Aroma.

*Die Aprikosensaison beginnt Anfang Juni und endet Ende August.*

**Bohnen** Sind flach, gerade oder gebogen mit einer Länge von 5 bis 15cm.

In Regel sind die Bohnen grün. Sorten sind:

**Buschbohnen, Stangenbohnen**

*Bohnen sind immer lieferbar.*



**Charlie Paprika** (Charliston) Sie hat eine elegante Form und ist glänzend. Die Sorte Charliston ist in der Regel süß. Die Türkei, belegt in der Paprika-Weltproduktion den dritten Platz. Sie wird vor allem in der Mittelmeerregion im Freiland und in Gewächshäusern angebaut.

*Charlie's sind immer lieferbar.*



**Cherry Tomaten** Sie haben einen ausgezeichneten Geschmack. Im Jahr 1900 begann in der Mittelmeerregion der Türkei der Tomatenanbau. Nun belegt die Türkei in der Tomaten-Weltproduktion den dritten Platz.

*Tomaten sind immer lieferbar.*



**Cocktail Tomaten** Die im Frühjahr und im Herbst geernteten Tomatensorten werden sowohl im Freiland als auch in Gewächshäusern angebaut. Diese Tomatensorten bieten wir an: **Fleisch, Rispen, Cocktail und Cherry**

*Tomaten sind immer lieferbar.*



**Fleisch Tomaten** Die Tomatensorten unterscheiden sich vor allem in Form, Größe und Gewicht der Früchte. Die Kugeltomaten oder die normalen Tomaten sind im Schnitt 40-75 mm groß und 50-100 g schwer.

*Tomaten sind immer lieferbar.*



**Grüne Paprika** Sie haben eine elegante Form und sind glänzend. Frisch geerntet ist sie grün. Bei zunehmender Reife oder Trocknung durch Sonneneinwirkung wird sie rötlicher. Sind knackig und glänzend.

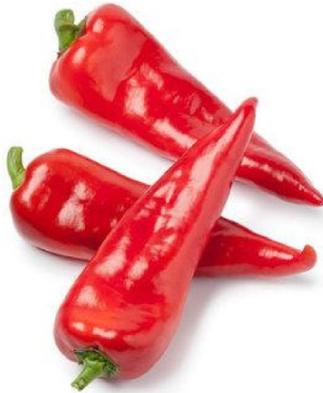
*Grüne Paprika's sind immer lieferbar.*





**Gurke** Sie sind meist gleichmäßig geformt, manchmal walzenförmig oder an den Enden verjüngt, sowie von glatter, mäßig geriefter Schale. Sie ist ein schlankes, saftiges, leckeres und kalorienarmes Gemüse.

*Gurken sind immer lieferbar.*



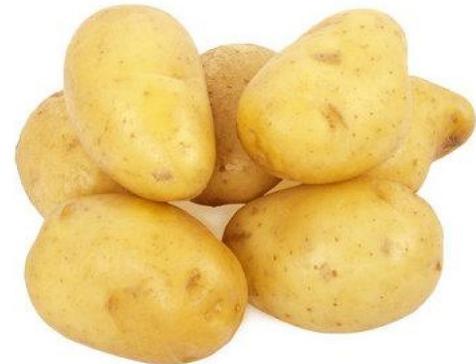
**Kapia Paprika** Sind knackig und glänzend. Kapia's sind auch bei frische rot. Die Paprika wird sowohl im Freiland als auch in Gewächshäusern angebaut.

*Kapia's sind immer lieferbar.*

**Kartoffeln** Die am meisten produzierten Sorten sind: Marfana, Resy, Ausania, Concorde, Russent, Burbank, Granda, Cosmos, Agria und Fianna.

Es werden rundliche oder ovale Knollen mit gelblichem Fleisch und auch festkochende und mehlig kochende Sorten angebaut.

*Kartoffel sind immer lieferbar.*



**Paprikaschote** Sind knackig und glänzend. Die Türkei, belegt in der Paprika-Weltproduktion den dritten Platz. Sie wird vor allem in der Mittelmeerregion gezüchtet. Die Paprika wird im freien als auch in Gewächshäusern gezüchtet.  
*Paprikaschoten sind immer lieferbar.*

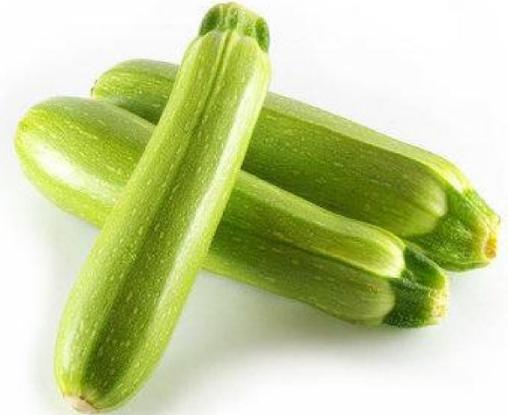


**Rispen Tomaten** Die Kugeltomaten oder die normalen Tomaten sind im Schnitt 40-75 mm groß und 50-100 g schwer. Die runden Tomaten haben 2-3 Fruchtkammern, in denen viele gelbliche, platte Samen in eine gallertartige Masse eingebettet sind.  
*Tomaten sind immer lieferbar.*



**Ungarische Paprika** Sind knackig und glänzend. Die Türkei belegt in der Paprika-Weltproduktion den dritten Platz. Die Paprika wird sowohl im Freiland als auch in Gewächshäusern angebaut. *Die ungarische Paprikasaison beginnt Anfang November und endet Ende Juli.*

**Zucchini** Sie haben einen besonders zarten Geschmack. Ihre Form ist gurken- oder walzenförmig, sechskantig, mit abgerundetem Ende. Meist sind die Früchte hell- bis dunkelgrün. Das Fruchtfleisch ist weiß bis hellgrün mit kleinen, essbaren, weichen Kernen. Türkei ist der weltweit viertgrößte Zucchiniproduzent.  
*Zucchini's sind immer lieferbar.*



Die **Zwiebel** gibt es in vielen verschiedenen Farben und Formen, die sich in Schärfegrad und Süße unterscheiden. Türkei ist nach Indien und den Vereinigten Staaten der drittgrößte Zwiebelproduzent. Zwiebelsorten sind: Speisewiebel, Gemüsezwiebel, rote Zwiebel, weiße Zwiebel.  
*Zwiebel sind immer lieferbar.*



Es ist das Ziel unserer Unternehmung eine hohe Qualität der Produkte sicherzustellen.

Aus diesem Grund werden Früchte und Gemüse nur von Lieferanten geliefert, die diese geforderte Qualität garantieren. Neben der Region Antalya-Kumluca bieten wir auch hochwertige Produkte aus anderen Regionen der Türkei an. Die Terra Rossa ist mit dem Handelspartner DURDASLAR SEBZE VE MEYVE LTD. STI., der einer der Marktführer in dieser Branche ist, verbunden.

Die Durdaslar Agricultural Products Packaging Marketing Import Export Limited Company produziert und vertreibt frische Früchte und frisches Gemüse.



Unser Geschäftspartner hat eine jährliche Verarbeitungskapazität von 60.000 t Obst und Gemüse in insgesamt 10.000 m<sup>2</sup> Hallen.

8 große Räume mit insgesamt 2000 Tonnen ein Kühlager.  
20 LKWs.

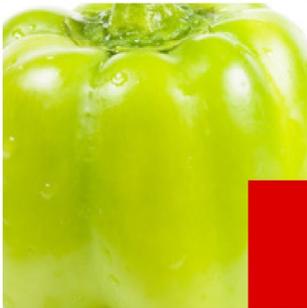
400 Tonnen Gemüse und Früchte können täglich bearbeitet werden.

Wir halten uns an die Bedingungen des „Fair Trade“.

Je nach Produktart werden die passenden Verpackungen und dementsprechende Produkte in Kartons, Kisten, Schalen oder in Jutesäcke verpackt.

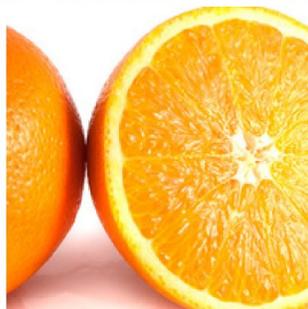
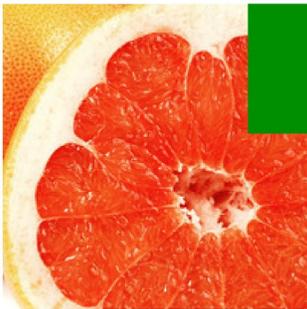






Wann dürfen wir Sie beliefern?

Wir freuen uns auf Ihr Anruf: 0471/80999166





TerraRossa Broschüre: 1405B1 Design: Michael Szonn, www.szonn.com

# TERRAROSSA

Obst- und Gemüse Geschäft  
Hidayet Evran • Umut Celebi GbR  
Luther Str. 7 in D-27576 Bremerhaven  
Tel.: 0471/80999166 • Fax: 0471/95464977  
Internet: [www.terrossa.de](http://www.terrossa.de) • E-Mail: [info@terrossa.de](mailto:info@terrossa.de)

