



İSTANBUL FRESH

WWW.ISTANBULFRESH.ORG



The Power of Garlic

Rooted in Tradition,
Grown for the World.



ABOUT US

Hakkımızda



İSTANBUL FRESH

EN

Born from the fertile soils of Taşköprü, Kastamonu, and Gaziantep, our company has been blending the garlic-growing tradition inherited from our grandfathers with modern agricultural techniques since 1986.

With a deep respect for the land and the labor it demands, we are committed to natural, additive-free, and locally sourced production. Since our foundation, our sole goal has been to bring health and flavor to every table. In every clove of our garlic lies our love for nature and dedication to our craft.

With decades of experience, our company has become a trusted name in the production and sale of garlic. We carefully oversee every stage of the production process to deliver the freshest and healthiest garlic to our customers, always aiming for natural and premium quality.

We work with an approach that supports local agriculture and prioritize both quality and sustainability throughout the journey from farmer to consumer. With our expanding customer network in domestic and international markets, we are proud to bring Turkish garlic to tables around the world.

İSTANBUL FRESH is one of the leading companies in garlic production, built on principles of quality and trust, and has secured a strong position in both domestic and international markets. Our production processes are supported by modern agricultural practices and carried out in accordance with hygiene and food safety standards.

By increasing our export capacity year after year, we aim to introduce Turkish garlic to even more consumers worldwide. With our adaptive structure, strong supply chain, and customer-oriented service approach, we continue to make a difference in the industry.

Our Vision

To be one of the leading garlic producers and exporters in Turkey and the world; to increase productivity with innovative agricultural methods; to become a strong brand in the global market with modern production techniques while preserving the traditional flavor.

Our Mission

To produce natural, healthy, and high-quality garlic products under the most hygienic conditions; to support domestic agriculture and offer reliable products to consumers both domestically and internationally. To add value to the sector by adhering to sustainable agricultural principles throughout the chain from producer to consumer.

TR

Taşköprü, Kastamonu, Gaziantep topraklarının bereketinden doğan firmamız 1986 yılından beri dedelerimizden miras kalan sarımsak üretimini modern tekniklerle birleştirerek sizlere sunmaktadır.

Toprağın değerini bilen, emeğe saygı duyan bir alayışla çalışıyor; doğal, katkısız, ve yerli üretimi benimsiyoruz. Kurulduğumuz günden bu yana tek hedefimiz, sofralara sağlık ve lezzet katmak oldu. Her bir diş sarımsağımızda, hem doğaya duyduğumuz sevgi hemde işimize olan bağlılığımız gizlidir.

Firmamız, sarımsak üretimi ve satışı konusunda yılların verdiği deneyimle sektörde güvenilir bir isim haline gelmiştir. Doğal ve kaliteli ürünler sunma hedefiyle çıktığımız bu yolda, üretimin her aşamasını titizlikle kontrol ediyor, müşterilerimize en taze ve sağlıklı sarımsağı ulaştırıyoruz.

Yerli tarımı destekleyen bir anlayışla çalışıyor; çiftçimizden tüketiciye uzanan süreçte hem kaliteyi hem de sürdürülebilirliği ön planda tutuyoruz. Yurt içi ve yurt dışı pazarda genişleyen müşteri ağımla, Türk sarımsağını dünya sofralarına taşımaktan gurur duyuyoruz.

İSTANBUL FRESH sarımsak üretiminde kaliteyi ve güveni temel ilke edinmiş, yurt içi ve yurt dışı pazarlarda güçlü bir yer edinmiş öncü firmalardan biridir. Modern tarım uygulamalarıyla desteklenen üretim süreçlerimiz, hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde yürütülmektedir.

İhracat kapasitemizi her geçen yıl artırarak, Türk sarımsağını dünya genelinde daha fazla tüketiciyle buluşturmayı hedefliyoruz. Gelişime açık yapımız, güçlü tedarik zincirimiz ve müşteri memnuniyetine dayalı hizmet anlayışımızla, sektörde fark yaratmaya devam ediyoruz.

Vizyonumuz

Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen sarımsak üreticisi ve ihracatçılarından biri olmak; yenilikçi tarım yöntemleriyle verimliliği artırmak, geleneksel lezzeti koruyarak modern üretim teknikleriyle küresel pazarda güçlü bir marka haline gelmek.

Misyonumuz

Doğal, sağlıklı ve kaliteli sarımsak ürünlerini en hijyenik koşullarda üretmek; yerli tarımı destekleyerek hem yurt içinde hem de yurt dışında tüketicilere güvenilir ürünler sunmak. Üreticiden tüketiciye kadar uzanan zincirde sürdürülebilir tarım ilkelerine bağlı kalarak, sektöre katma değer sağlamak.

The Power of Garlic



BENEFITS OF GARLIC

Sarimsak Faydaları



İSTANBUL FRESH

1. Strengthens the Immune System

Garlic, especially thanks to the allicin it contains, boosts body resistance and fights infections. It protects against illnesses such as the flu and colds.

2. Supports Cardiovascular Health

- Helps lower bad cholesterol (LDL).
- Balances blood pressure.
- Improves blood circulation by dilating blood vessels.

This may reduce the risk of heart attack and stroke.

3. Slows Aging with Antioxidant Effects

Garlic contains powerful antioxidants that fight free radicals. This helps protect age-related brain function.

4. May Protect Against Cancer

Some studies have shown that regular consumption of garlic may reduce the risk of stomach, colon, and intestinal cancer.

5. Supports the Digestive System

- Cleanses the intestines and is effective against harmful bacteria.
- Good for indigestion and bloating.
- Helps prevent constipation.

6. Antibacterial and Antiviral Properties

Garlic is a natural antibacterial and antiviral agent. It is also known to have antimicrobial effects when applied to wounds.

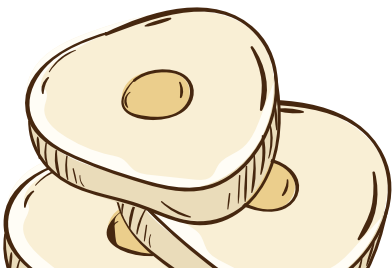
7. Balances Blood Sugar

It may be beneficial for diabetics. It can increase insulin sensitivity and help control blood sugar.

How to Consume:

- Its effects are stronger when consumed raw (crushing it and letting it sit for 5–10 minutes increases allicin production).
- It is also beneficial cooked, but some active ingredients are heat-sensitive.
- Garlic tea, pickled garlic, oil, or powder can also be consumed.

Caution: Excessive garlic consumption can cause stomach upset, interactions with blood-thinning medications, and allergic reactions in some people. Especially those with chronic diseases should consult a doctor before regular consumption.



1. Bağışıklık Sistemini Güçlendirir

Sarımsak, özellikle içeriğindeki allicin adlı madde sayesinde vücut direncini artırır ve enfeksiyonlara karşı savaşır. Grip ve soğuk algınlığı gibi hastalıklara karşı koruyucudur.

2. Kalp ve Damar Sağlığını Destekler

- Kötü kolesterolü (LDL) düşürmeye yardımcı olur.
 - Tansiyonu dengeler.
 - Damarları genişleterek kan dolaşımını iyileştirir.
- Bu sayede kalp krizi ve inme riskini azaltabilir.

3. Antioksidan Etkisiyle Yaşlanmayı Yavaşlatır

Sarımsak, serbest radikallerle savaşan güçlü antioksidanlar içerir. Bu da yaşa bağlı beyin fonksiyonlarını korumaya yardımcı olur.

4. Kansere Karşı Koruyucu Olabilir

Bazı araştırmalar, düzenli sarımsak tüketiminin mide, kolon ve bağırsak kanseri riskini azaltabileceğini göstermiştir.

5. Sindirim Sistemini Destekler

- Bağırsakları temizler, zararlı bakterilere karşı etkilidir.
- Hazımsızlığa ve şişkinliğe iyi gelir.
- Kabızlığı önlemeye yardımcı olur.

6. Antibakteriyel ve Antiviral Özellik Gösterir

Sarımsak, doğal bir antibakteriyel ve antiviral ajandır. Yaralara sürüldüğünde mikrop öldürücü etkisi olduğu da bilinmektedir.

7. Kan Şekerini Dengeler

Şeker hastaları için faydalı olabilir. İnsülin hassasiyetini artırabilir ve kan şekerinin kontrolüne yardımcı olur.

Nasıl Tüketilmeli?

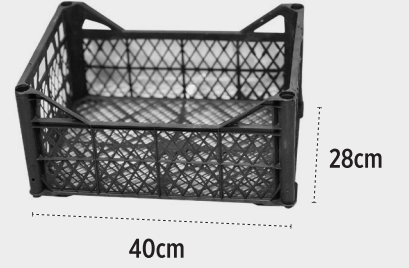
- Çiğ tüketildiğinde etkisi daha güçlüdür (ezilip 5–10 dakika bekletilmesi allicin oluşumunu artırır).
- Pişmiş halde de faydalıdır ancak bazı etken maddeler ısıya duyarlıdır.
- Sarımsak çayı, turşusu, yağı veya tozu da tüketilebilir.

Dikkat: Aşırı sarımsak tüketimi mide rahatsızlıklarına, kan sulandırıcı ilaçlarla etkileşime ve bazı kişilerde alerjik reaksiyonlara neden olabilir. Özellikle kronik hastalığı olanlar düzenli tüketim öncesi doktora danışmalıdır.



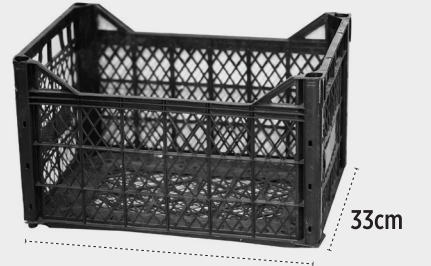


BOX DIMENSIONS Koli Ölçüleri



40cm

WEIGHT / Ağırlık: 0.40g



48cm

WEIGHT / Ağırlık: 0.90g



40cm

WEIGHT / Ağırlık: 0.35g

GARLIC PRODUCTION

Sarımsak Üretimi

1. Climate and Soil Requirements

- It prefers temperate climates. It is tolerant of cold weather, but excessive frost is detrimental.
- Best results are obtained in deep, humus-rich, well-drained, sandy-loam soils.
- A pH between 6.0 and 7.5 is ideal.

2. Planting Time

- Autumn planting (especially in October and November) is more common and increases yield.
- Spring planting (February and March) can also be done in some regions.
- Large, healthy cloves should be preferred for seed.

3. Planting Method

- Cloves are planted 3–5 cm deep, 10–15 cm apart.
- Row spacing should be 25–30 cm.

4. Care

Watering: Garlic does not like excessive watering; excessive moisture causes rot. Regular watering is important during the initial development period.

Fertilization: Organic fertilizer (barnyard manure) can be supplemented with nitrogenous and phosphorous fertilizers. Weed removal and soil aeration are important.

5. Harvesting

- Harvesting is done when the leaves turn yellow and dry.
- Harvesting usually occurs in June–July.
- After harvesting, garlic should be dried thoroughly in a cool, shaded area.

GARLIC STORAGE CONDITIONS

1. Temperature and Humidity

- Ideal storage temperature: 0–4°C
- Humidity: 60–70%
- High humidity causes mold and rot, while very low humidity causes weight loss due to drying.

2. Ventilation

- Airy, dry, and cool environments are ideal.
- Avoid direct sunlight.
- Can be stored in mesh bags, wooden crates, or wire crates.

3. Storage Methods

- Dry storage (traditional method): Dried garlic is stored in ventilated warehouses or in nets in the shade.
- Cold storage: In professional businesses, it provides longer storage (up to 6–9 months).
- Processed forms such as garlic powder, paste, and oil are used to extend shelf life.
- Cautions to Consider
 - Rotten, injured, or sprouted garlic should not be left in the storage area.
 - The storage area should be inspected regularly; if there are signs of spoilage, it should be removed immediately.
 - It must be protected from high temperatures and humidity.

1. İklim ve Toprak İsteği

- Ilıman iklimleri sever. Soğuklara dayanıklıdır ama aşırı don zararlıdır.
- En iyi sonuç derin, humuslu, drenajı iyi, kumlu-tınlı topraklarda alınır.
- pH: 6.0–7.5 arası idealdir.

2. Dikim Zamanı

- Sonbahar dikimi (özellikle Ekim–Kasım ayları) daha yaygındır, verimi artırır.
- Bazı bölgelerde ilkbahar dikimi (Şubat–Mart) da yapılabilir.
- Tohumluk olarak iri ve sağlıklı dişler tercih edilmelidir.

3. Ekim Şekli

- Dişler 3–5 cm derinliğe, 10–15 cm aralıklarla dikilir.
- Sıra arası 25–30 cm olmalıdır.

4. Bakım

Sulama: Sarımsak aşırı suyu sevmez, fazla nem çürümeye neden olur. İlk gelişim döneminde düzenli sulama önemlidir.

Gübreleme: Organik gübre (ahır gübresi) + azotlu ve fosforlu gübrelerle desteklenebilir. Yabancı ot temizliği ve toprak havalandırması önemlidir.

5. Hasat

- Yapraklar sararıp kurduğunda yapılır.
- Hasat genellikle Haziran–Temmuz aylarında olur.
- Hasattan sonra sarımsaklar serin ve gölgede iyice kurutulmalıdır.

SARIMSAK SAKLAMA KOŞULLARI

1. Sıcaklık ve Nem

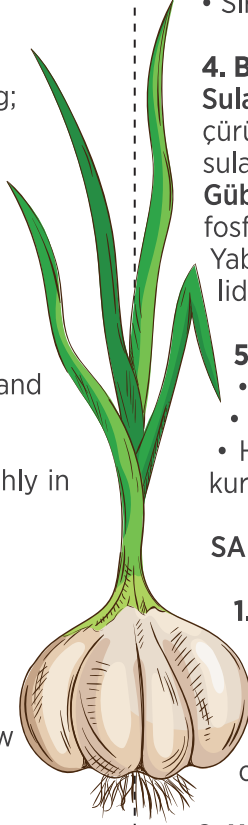
- En ideal saklama sıcaklığı: 0–4
- Nem oranı: %60–70
- Yüksek nem küf ve çürüme yapar, çok düşük nem ise kurutma etkisiyle ağırlık kaybına neden olur.

2. Havalandırma

- Havadar, kuru ve serin ortamlar idealdir.
- Doğrudan güneş ışığı almamalıdır.
- File çuvallarda, tahta sandıklarda veya tel kasalarda saklanabilir.

3. Saklama Yöntemleri

- Kuru depolama (geleneksel yöntem): Kurutulmuş sarımsak, hava alan ambarlarda veya gölgede filelerde saklanır.
- Soğuk hava deposu: Profesyonel işletmelerde daha uzun süreli muhafaza sağlar (6–9 aya kadar).
- Sarımsak tozu, macunu, yağı gibi işlenmiş formlar raf ömrünü uzatmak için kullanılır.
- Dikkat Edilmesi Gerekenler
 - İçinde çürük, yaralı veya filizlenmiş sarımsaklar bırakılmamalı.
 - Depo düzenli kontrol edilmeli; bozulma belirtileri varsa hızla ayrılmalı.
 - Yüksek ısı ve nemden mutlaka korunmalı.





İSTANBUL FRESH

Deep Roots, Fresh Taste

Derin Kökler, Taze Lezzet



Kocatepe Mh. Hal Yolu Sk. No:327/14 Bayrampaşa / İSTANBUL

+90.530 303 4702 - +90.536 284 5537

info@istanbulfresh.org