



500 TÜRKİYE'NİN 500 BÜYÜK SANAYİ KURULUŞU

IFS Food

BRCs Food Safety

HALAL GÜVENLİ

KTR

VEGAN

RAINFOREST ALLIANCE

GLOBAL G.A.P.

EUROPEAN UNION

USDA ORGANIC

Sedex

INC International Nut & Dried Fruit

Company Profile / Firma Profili

In 1953 the Senocak family started a hazelnut trading company in Ordu, a port city on the Black Sea coast of Turkey. After the passing of the founder Ismet Senocak in 2017, his son, Cem Senocak, and his two grandsons, Ismet Yigit Senocak and Mert Senocak, continued the hazelnut trade as a 100% family owned company. The Senocak Company has been one of Turkey's largest exporter of hazelnuts since 1987.

Since formation, the company has been producing shelled hazelnuts and raw hazelnuts in its cracking unit. In 2006, the product line was extended to include roasted, blanched, diced, meal and paste hazelnuts in the new integrated unit.

The company holds various certifications including BRC, UTZ/RAINFOREST ALLIANCE, IFS, Kosher and Halal certificates as well as the Ecocert Organic certification for the organic product line. The company is also a member of the Sedex and INC.

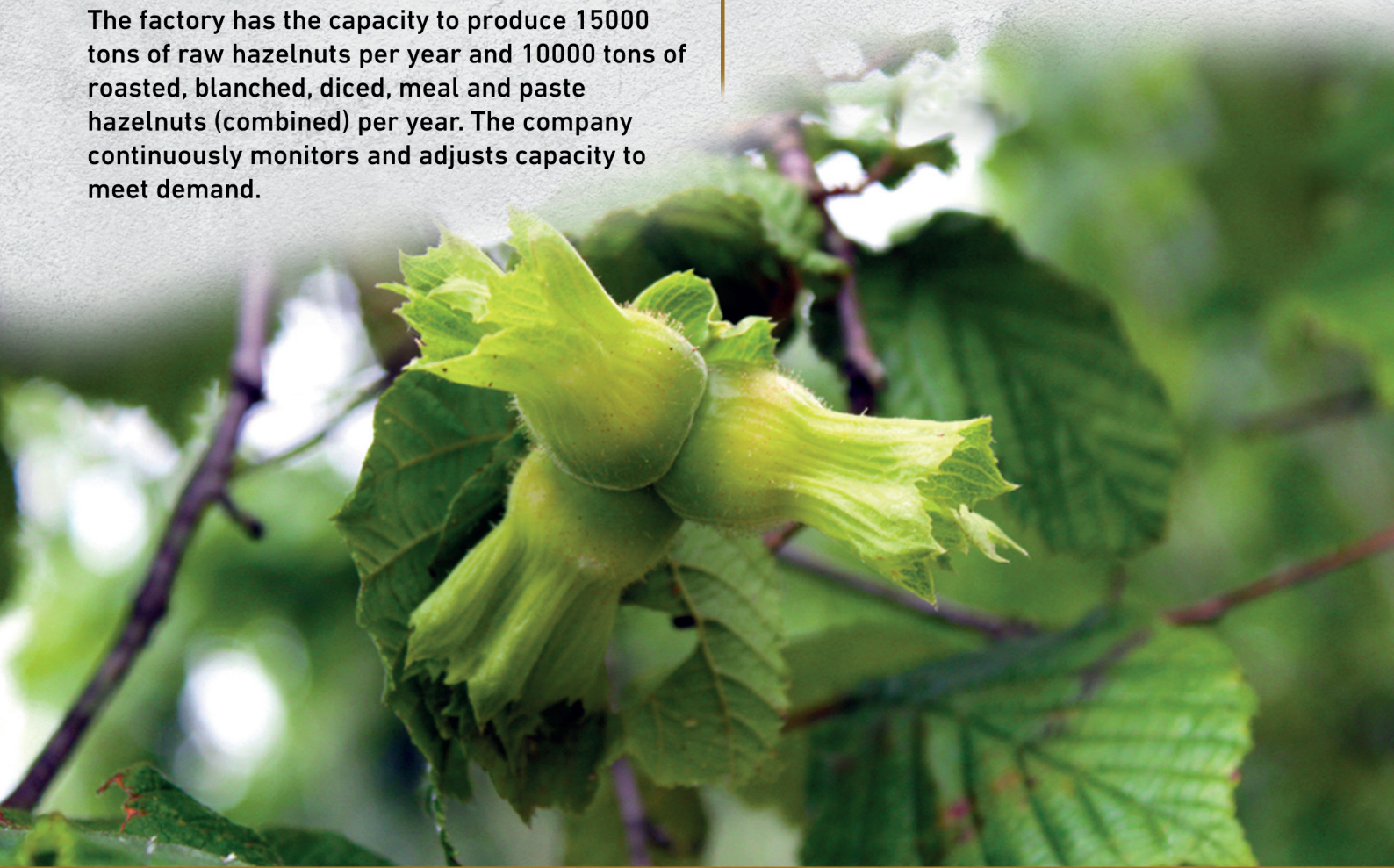
The factory has the capacity to produce 15000 tons of raw hazelnuts per year and 10000 tons of roasted, blanched, diced, meal and paste hazelnuts (combined) per year. The company continuously monitors and adjusts capacity to meet demand.

Karadeniz Bölgesinde, Ordu ilinde 1953 yılında fındık ticaretine başlayan Şenocak ailesi, kurucumuz İsmet Şenocak'ın 2017 yılındaki vefatının ardından, Cem Şenocak ile çocukları İsmet Yiğit Şenocak ve Mert Şenocak olarak ticari hayatını sürdürmektedir.

2006 yılına kadar kırma tesisinde kabuklu ve iç fındık satışı yaparken entegre tesisinin de devreye alınması ile kavrulmuş, beyazlatılmış fındık, kıyılmış fındık, fındık unu ve fındık püresi mamüllerini de ürün yelpazesine eklemiştir.

1987 yılından itibaren Türkiye'nin sayılı ihracatçı firmaları arasında yer almıştır. Firmamız BRCGS, IFS, Kosher ve Halal sertifikalarına sahiptir. Ayrıca UTZ/RAINFOREST ALLIANCE ve Organik fındık sertifikalı ürün talepleri de karşılanabilmektedir. Firmamız ayrıca SEDEX ve INC üyesidir.

Kırım tesisimizin iç fındık kapasitesi 15000 ton/yıl, entegre tesisimizin kapasitesi 10000 ton/yıldır.



Integrated/ Entegre

Son teknolojiye sahip entegre tesislerimizde; Kavrulmuş Fındık, Beyazlatılmış Fındık, Kıyılmış Fındık, Fındık Unu ve Fındık Püresi ürünleri üretilmekte, üretim esnasında Avrupa standartlarına, TSE standartlarına ve müşteri standartlarına uyulmaktadır. Üretim ortamı, hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine göre dizayn edilmiştir. Bütün ürünlerimiz otomatik olarak, el değmeden paketlenmektedir.

In the integrated unit we produce Roasted Hazelnuts, Blanched Hazelnuts, Diced Hazelnut, Hazelnut Meal and Hazelnut Paste.

Our production meets all European standards, TSE standards and customer standards. Production environment in our facilities is designed according to hygiene and sanitation requirements.



Organik Ürünler / Organic Hazelnut

Organik tarım uygulamalarının fındık tarımında uygulanması ile hasat edilen organik fındıklarla ürün grubumuzda yer alan tüm ürünleri organik olarak üretebilmekteyiz.

With the application of organic farming practices in hazelnut farming, we can produce all products in our product group organically with the organic hazelnuts harvested.

We are certified and controlled by Ecocert Organic standards.



Products / Ürünler

Raw Hazelnut

Removing the hazelnuts hard shell provides us with the raw hazelnut kernel. The raw hazelnut kernel is the most natural form of hazelnuts when compared to the other processed hazelnuts. Raw hazelnuts are produced in the following sizes: 9-11 mm, 11-13 mm, 13-15 mm and 14-16 mm.



Blanched Hazelnut

Blanched hazelnuts are produced by removing the skin from raw hazelnuts with the application of heat. Blanched hazelnuts have a minimum of 3% moisture. They are produced in the following sizes: 11-13 mm, 12-14 mm and 13-15 mm. Blanched hazelnuts can be used in chocolates, confectionary, ice creams or consumed as a nut.



Roasted Hazelnut

Roasted hazelnuts are produced by removing the skin from raw hazelnuts with the application of heat. Roasted hazelnuts have a maximum of 3% moisture. The sizes are as follows: 11-13 mm, 12 - 14 mm and 13 - 15 mm. Roasted hazelnuts are usually consumed as a dried nut but are also used in chocolates and ice creams.



Naturel Fındık

Kabuklu fındıkların sert meyve kabuklarından ayrılması ile elde edilir. Tüm işlenmiş fındıkların hammaddesini oluşturur. Boyutlarına göre 9-11 mm, 11-13 mm, 13-15 mm, 14-16 mm, gibi sınıflara ayrılarak isimlendirirler.

Beyazlatılmış Fındık

İç fındığa ısıtma işlemi uygulanarak zar atılmasıyla elde edilen ve minimum %3 rutubette hazırlanan üründür. 11-13 mm, 12-14 mm, 13-15 mm vs. gibi farklı kalibrelerde üretilebilir. Çikolata, şekerleme, krema ürünlerinde kullanımının yanı sıra kuruyemiş olarak da tüketilebilir.

Kavrulmuş Fındık

İç fındığa ısıtma işlemi uygulanarak zar atılmasıyla elde edilen ve maksimum %3 rutubette hazırlanan üründür. 11-13 mm, 12-14 mm, 13-15 mm gibi farklı kalibrelerde üretilebilir. Kuruyemiş olarak tüketilebilir. Bunun yanı sıra çikolata, şekerleme, krema ürünlerinde kullanılabilir.

Products / Ürünler

Diced Hazelnut

Diced hazelnuts are produced by dicing either the roasted or blanched hazelnuts. It is produced in the following sizes: 1-3 mm, 2-4 mm and 3-5 mm, 4-6 mm, 6-8 mm, 8-12 mm. Diced hazelnuts are usually used in chocolates, ice creams, pastries and biscuits.



Hazelnut Meal

Hazelnut meal is produced in a nut grinder, using either raw, roasted or blanched hazelnuts. The size of our ground hazelnuts is between 0-2 mm and are used in chocolates, pastries, biscuits and ice creams.



Hazelnut Paste

Hazelnut paste is produced by mashing roasted hazelnut kernels. The level at which the hazelnut kernels are roasted prior to the mashing process can be determined by our customers. Hazelnut paste is often used in chocolates, ice creams and confectionary products.



Kıyılmış Fındık

Kavrulmuş veya beyazlatılmış fındıkların tekniğe uygun şekilde kıyılmasıyla elde edilen bir üründür. 1-3 mm, 2-4 mm, 3-5 mm vs. gibi farklı boyutlarda üretilebilir. Çikolata, krema, pastacılık, dondurma ve bisküvi gibi farklı ürünlerde kullanılabilir.

Fındık Unu

Kavrulmuş veya beyazlatılmış fındıkların seçilip öğütülmesi ile elde edilen üründür. Öğütülen fındık 0-2 mm aralığındadır. Çikolata, pastacılık, bisküvi ve dondurmacılık sektörlerinde kullanılabilir.

Fındık Püresi

Kavrulmuş fındığın tekniğe uygun şekilde ezilmesiyle elde edilen bir üründür. Müşteri talebine göre koyu kavrulmuş, orta kavrulmuş, açık kavrulmuş olarak hazırlanır. Çikolata, krema ve şekerleme sanayinde kullanılır.

ŞENOCAK

1953



Contact / İletişim

Factory

📍 Cumhuriyet Mah. M. Kemal Bulv. No: 72
Altınordu / Ordu, TÜRKİYE 52200

📠 Fax : +90 452 230 06 16
☎ Tel : +90 452 233 65 66
✉ Mail : senocaknut@senocaknut.com
🌐 Web : www.senocaknut.com

İstanbul Office

📍 Mecidiyeköy Mah. Kervan Geçmez Sk.No: 14/2
Şişli, İstanbul, TÜRKİYE 34387