



كتالوج المنتجات

Sena Altinyildiz

2 0 2 6



من نحن

شركة سينا ألتين يلدز

يقع مركز إنتاجنا في قونية. تأسست شركتنا عام 1992 وبدأت بإنتاج الدقيق والسميد والنشا في مساحة 300 متر مربع. وبعد وقت قصير انتقلت إلى منشأة مساحتها 1500 متر مربع، ودخلت قطاع البقوليات فطرحنا في السوق منتجات بقوليات تحمل علامتها الخاصة «ألتين يلدز».

في إنتاجنا تأتي النظافة والجودة في المقام الأول، إلى جانب التسليم في موعده وتفضيلات من يشترون منا. وقد طلبت منتجاتنا مراراً في منطقتنا وفي المحافظات المجاورة، ما دفعنا إلى إنشاء شبكة وكلاء. ولزيادة الطاقة الإنتاجية وخدمة عملائنا على نحو أفضل، أنشئ مصنع جديد أحدث، بمساحة 7500 متر مربع مغطاة و5000 متر مربع مكشوفة.

وإلى جانب ذلك دخلنا قطاعاً جديداً وبدأنا بتعبئة المكسرات. وبتكيب وحدات الغربلة والفرز الضوئي في المصنع الجديد، جعلت شركتنا معالجة منتجاتها وتعبئتها في أحدث صورة. ويصل نحو 30% من إنتاجنا إلى المستهلك داخل تركيا، كما وجدنا لأنفسنا مكاناً في الأسواق الخارجية عبر التصدير إلى دول أوروبية مثل ألمانيا وبلجيكا.

شركة سينا ألتين يلدز

تواصل إنتاجها دون انقطاع، دون أن تتنازل أبداً عن مبدأ «الجودة ورضا العميل».

ألتين يلدز — «اشتر بثقة»

الأرز

6 منتج

أرز مستورد اقتصادي

900 g

أرز اختير بتوازن بين السعر والمردود، ومناسب للمطابخ التي تستهلك كميات كبيرة. يمتص الماء جيداً وينضج بسهولة. ويُستخدم إلى جانب الأرز في الشوربات وحشوات المحاشي والحلويات باللبن.



أرز مستورد للطبخ



5 kg



2,5 kg



900 g

أرز طويل الحبة مُعدّ للأرز اليومي. تبقى الحبات منفصلة بعد السلق ولا تلتصق ببعضها. وهو سهل الاستخدام للموائد الكبيرة وللوجبات التي يُقدّم معها طبق مرق.



أرز بالدو محلي



5 kg



2,5 kg

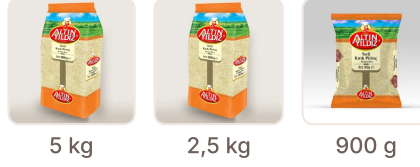


900 g

بحباته الكبيرة الممتلئة، يُعد بالدو الأرز الذي لا غنى عنه في تركيا. يمتص الماء جيداً أثناء الطهي وتبقى حباته متماسكة ومنفصلة. وهو الأكثر طلباً للأرز بالزبدة والأرز المحشي والمحاشي.



أرز محلي مكسور



هي الحَبّات الصغيرة التي تنفصل طبيعياً أثناء تصنيع الأرز. تمتص الماء أسرع من الحَبّة الكاملة وتلين بسرعة أكبر، فتمنح بسهولة القوام المطلوب في الشوربات والأطباق ذات المرق وحشوات المحاشي والأرز باللبن.

رمز المنتج: URN-003



أرز بالدو محلي فاخر



هو الدرجة العليا المنخولة من أرز بالدو، المختارة بحسب تجانس حجم الحَبّة ولونها. نسبة الكسر فيه قليلة جداً، فيبدو الأرز بعد الطهي ألع وأكثّر تجانساً في الطبق. وهو الأرز المخصّص للمناسبات ولماودة الضيوف.



أرز محلي للطبخ

أرز أبيض يُزرع في تركيا ويُفرز للطبخ. حَبّاته متماسكة وممتلئة، ولا تلتصق ببعضها عند الطهي بل تبقى منفصلة في الطبق. ويصلح في كل مناسبة، من الأرز اليومي إلى مائدة الضيوف.



البرغل

4 منتج

برغل ناعم جداً للكفتة النيئة



5 kg

2,5 kg

900 g

مجروش أنعم من برغل الكفتة، ويكاد يقارب نعومة السميد. يمتص الماء بسرعة ويتماسك دون أن يتفتت طوال العجن الطويل. ومن هذه النعومة يأتي القوام الذي تعرفونه في الكفتة النيئة.



برغل أسمر ناعم جداً للكفتة النيئة

برغل ناعم جداً يُنتج من قمح أبقى على قدر أكبر من نخالته. لونه أعمق ورائحة القمح فيه واضحة، ونسبة الألياف فيه أعلى من البرغل الأبيض. ويمنح الكفتة النيئة نكهة أغنى ولوناً أعمق.



برغل ناعم للكفتة



5 kg

2,5 kg

900 g

هو البرغل نفسه لكن بجرش أنعم. يلين سريعاً بقليل من الماء ويكتسب قوام العجين، فيكون المكوّن الأساسي للوصفات التي تُعجن مثل الكبة وكفتة العدس والكسير.



برغل خشن للطبخ



5 kg



2,5 kg



900 g

قمح مسلوق ومجفف ومقشور ثم مجروش جرساً خشناً. ولأنه يحتفظ بمعظم ألياف القمح الطبيعية فهو أكثر إشباعاً من أرز الطبخ. تبقى حبّاته كبيرة عند الطهي ولا تتفتّت.



البقوليات

8 منتج

قمح مقشور للعاشوراء

900 g

حبّ القمح الكاملة منزوعة القشرة الخارجية. عند سلقها مدّة طويلة تلين وتبقى الحبات كاملة، والنشا المتحرّر أثناء هذا الطهي هو ما يمنح العاشوراء قوامها. وتُستخدم إلى جانب العاشوراء في الشوربات والسلطات وأرز القمح.



الفاصولياء المرقطة

900 g

من البقوليات الجافة المعروفة بقشرتها المنقطة بالأحمر وحباتها الكبيرة. تلين دون أن تتفتّت، فتبقى الفاصولياء بزيت الزيتون كاملة ومتماسكة في الطبق. وهي من أغنى البقوليات بالألياف والبروتين.



العدس الأحمر



5 kg



2,5 kg

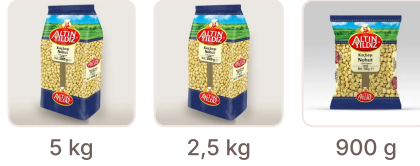


900 g

عدس مقشور ومجروش نصفين. ينضج خلال خمس عشرة إلى عشرين دقيقة دون نقع، ويتفتّت أثناء الطهي فيمنح الطبق قوامه من تلقاء نفسه. وهو أساس شوربة العدس وكفتة العدس والمهروسات.



الحمص



5 kg

2,5 kg

900 g

حمص كبير الحبة، ممتلئ وفاتح اللون. يحافظ على شكله عند الطهي ويمنح ليونة تذوب في الفم. ويستخدم في كل وصفة، من طبخة الحمص إلى الحمص بالطحينة، ومن السلطات إلى الحمص المحمص.

رمز المنتج: URN-002



الفاصولياء البيضاء الجافة



5 kg

2,5 kg

900 g

المكوّن الأساسي لأشهر أطباق المطبخ التركي. بحباتها البيضاء الكبيرة المتجانسة تلين عند الطهي دون أن تتحوّل إلى ما يشبه الطحين. وعند تناولها مع الأرز ترتفع القيمة الغذائية للوجبة ارتفاعاً ملحوظاً.



حبوب الذرة للفشار

900 g

نوع خاص من الذرة تحبس قشرته الصلبة الرطوبة في الداخل، فينفجر عند التسخين. تتحوّل الرطوبة إلى بخار فيشقّ الضغط القشرة وتنقلب الحبة على نفسها، وإذا حُضرت دون زيت كانت وجبة خفيفة غنية بالألياف.



العدس الأصفر

900 g

النوع الفاتح من العدس المقشور. يتفتت أبطأ قليلاً من العدس الأحمر، لذا يُفضّل في الشوربات والأطباق التي يُراد بقاء حبّاتها ظاهرة. ونكهته لطيفة وخفيفة.



العدس الأخضر

900 g

عدس كامل بقشرته. تحافظ القشرة على تماسك الحبات أثناء الطهي وتمنحه ألياف أكثر من الأنواع المقشورة. ويُستخدم حيث يُراد بقاء الحبات منفصلة: أطباق زيت الزيتون والسلطات والأرز.



الدقيق والسميد والنشا

4 منتج

نشا القمح



1 kg

500 g

نشا مستخلص من القمح. يُنثر بين الطبقات عند فرد عجين البقلاوة والمعجنات، ويُستعمل لتكثيف الحلويات والمهلبية. لا طعم له ولا رائحة، ولا يغيّر مذاق الطعام الذي يدخل فيه.



طحين القمح



10 kg

4 kg

2 kg

1 kg

طحين قمح متعدد الاستعمالات مطحون للبقلاوة والمعجنات والكعك وكل أنواع العجين. بعد نخله ينتفخ جيداً ويمتص الماء بتوازن، فتصير العجينة طرية لا تلتصق باليد وتُفرد بسهولة.



سميد



1 kg

500 g

سميد مجروش خشناً من قمح قاسٍ جيد. يُستعمل في الحلاوة وحلويات القطر والعجائن الحلوة؛ يفوح بعبيره عند تحميصه، وتبقى حبّاته منفصلة بعد الطهي.



نشا الذرة



1 kg



400 g

نشا مستخرج من الذرة. يُستعمل لمنح القوام للحلويات الحليبية مثل المهلبية والرز بالحليب والكاسترد، كما يُكثّف الشوربة والصلصة. يُذاب في ماء بارد أولاً ثم يُضاف إلى الخليط الساخن.



السكر

2 منتج

سكر حبيبي

1 kg

سكر حبيبي مستخلص من الشمندر السكري ومطحون على هيئة بلورات متجانسة. تذوب حباته المتجانسة في السائل فوراً. ويُستخدم في الشاي والقهوة وكذلك في المخبوزات والمرتبّ والحلويات بالقطر.



السكر البودرة

سكر مطحون حتى النعومة التامة. يتناثر بين الأصابع كالدقيق ولا يترك أي خشونة في الفم. يُستخدم لرشّ البسكويت، وفي الكريمات والحلويات، وفي تزيين الكعك.





اتصل بنا

Toptancılar Çarşısı, Gövyer Sok. No: 42-44, Karatay / KONYA

83 12 235 332 90+

bilgi@senaaltinyildiz.com

sena.sanater.com

جرى تحديث هذا الكتالوج بتاريخ 23.10.2026. لمعرفة أحدث معلومات المنتجات يرجى زيارة موقعنا.