

SUNAR

"Sağlıklı Yem Kazanç Sunar!"

www.sunaryem.com.tr 67-66-65 02 826 328 0
 sunaryem sunaryem sunaryemm

SUNAR

"Sağlıklı Yem Kazanç Sunar!"

Sunar "العلف الصحي يجلب الأرباح!"

ترفع القيم منذ عام 1974

تمتلك مجموعة Sunar الاستثمارية خبرة تتجاوز نصف القرن تقريباً وتزداد قيمتها في مجال الصناعة التركية الذي يعتمد على الزراعة، لديها ما يزيد عن 1300 موظف بالإضافة إلى تنوع كبير في المنتجات، وهي تصدّر منتجاتها باسم علامتها التجارية الخاصة إلى أكثر من 100 دولة في 6 قارات. تهدف مجموعة Sunar الاستثمارية لأن تكون أحد أكبر المجموعات الصناعية التي تعتمد على الزراعة حول العالم بفضل قدراتها الكبيرة وخبرتها وتجاربها الواسعة.

تم وضع حجر الأساس في مجموعة Sunar الاستثمارية من قبل المهندس الزراعي حجي نوري تشومو عام 1974، لتصبح اليوم عبارة عن مجموعة من الشركات التي تضم تحت مظلتها إنتاجات عديدة في قطاعات المواد الغذائية وتربية الحيوانات والنسيج والورق والمواد الكيماوية والصناعات الكيماوية والإساعات.

باستثمارات جريئة وذكية وعبر نطاق واسع من المنتجات أطلقت مجموعة Sunar الاستثمارية أولى شركاتها الصناعية وهي "دقيق وأعلاف Sunar" التي تقدم منتجات ذات قيمة إضافية مرتفعة. تقوم شركة دقيق وأعلاف Sunar التي تعتبر أول شركة صناعية في منطقة عثمانية بإنتاج مختلف أنواع الخبز ودقيق الحبة الكاملة المخصص لأغراض معينة. وفي نفس المجمع الذي توجد فيه شركة دقيق Sunar تتواجد أيضاً شركة أعلاف Sunar، حيث تقوم بإنتاج أنواع مختلفة من علف المواشي والدواجن على شكل مسحوق أو حبيبات أو كريات.

وضمن مجموعة Sunar الاستثمارية أيضاً هناك شركة Sunar للذرة، وهي تنتج النشاء وأنواع النشاء المعدلة ومادة سوربيتول - مالتيتول والغلوكوز وأنواع شراب غلوكوز - فركتوز. أما في Elita للغذائيات فيتم إنتاج وبيع الزيوت النباتية بالتجزئة وللإستهلاك غير المنزلي.

وفي NÇS للزراعة يتم إنتاج وبيع الفواكه الطازجة والمجففة وأنواع الشوكولاته. بينما تقوم Sunar NP بإنتاج بوليمر حيوي ونشاء بلاستيك حراري يتحلل حيوياً وهو الأول من نوعه الذي تم ترخيصه بشهادة في تركيا. كما تقوم شركة Sunar للتسويق بكل الأنشطة التجارية الدولية لهذه المنتجات التي تصنعها مختلف شركات SUNAR.

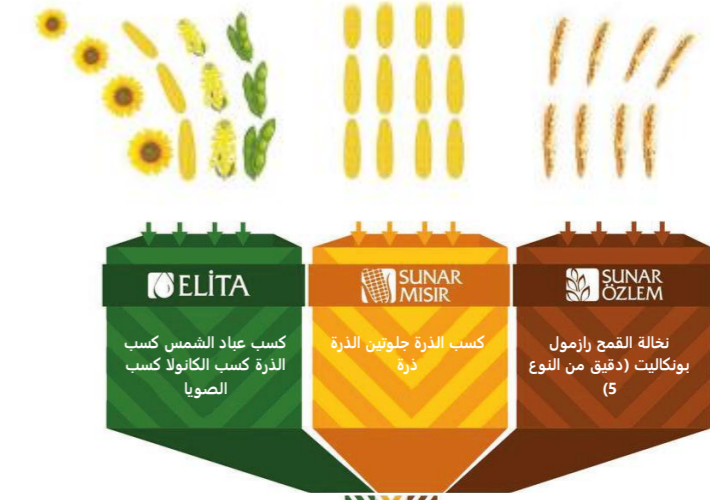
وقد تم تأسيس شركة Sunar Agro من أجل إكمال الأعمال التجارية للبيضانغ الزراعية وتوريد المواد الأولية للعملاء حول العالم. بالإضافة إلى شركة Sunar Lida التي بدأت استثماراتها من أجل أعمال التخزين المرخصة.

SUNAR NP SUNAR PAZARLAMA ELİTA NÇS SUNAR MISIR SUNAR UN&YEM

www.sunarmp.com.tr www.sunarpazarlama.com.tr www.elitagida.com.tr www.ncstarim.com.tr www.sunarmisir.com.tr www.sunarunveyem.com.tr



"تنوع في المواد الأولية وجودة في الأعلاف"



مع أعلاف SUNAR
مكونات وجودة ثابتة

طوال 12 شهراً من
العام



علف دجاج للاحم

علف للاحم

صوص بادي

يُستخدم ما بين اليوم 0 و10 للصيدان اللاحمة.



علف للاحم

صوص نامي

يُستخدم ما بين اليوم 11 و20 للصيدان اللاحمة.



علف للاحم

دجاج

يُستخدم ما بين اليوم 21 و35 للدجاج اللاحم.



علف للاحم

قبل الذبح

يُستخدم منذ اليوم 36 للدجاج اللاحم وحتى موعد الذبح.



معدّ خصيصاً لتلبية احتياجات الدجاج اللاحم من الحمض الأميني والطاقة والفيتامينات والمعادن بشكل كامل. يحقق درجة متقدمة من الاستفادة من العلف بفضل ما يحتوي عليه من مواد أولية تتميز بقابليتها العالية على الهضم.



علف بياض

علف بياض

صوص بادي

يُستخدم ما بين الأسبوع 0 و5 للصيدان البياضة.



علف بياض

صوص نامي

يُستخدم ما بين الأسبوع 6 و10 للصيدان البياضة.



علف بياض

دجاج نامي

علف يُستخدم ما بين الأسبوع 10 و19 للدجاج البياض.



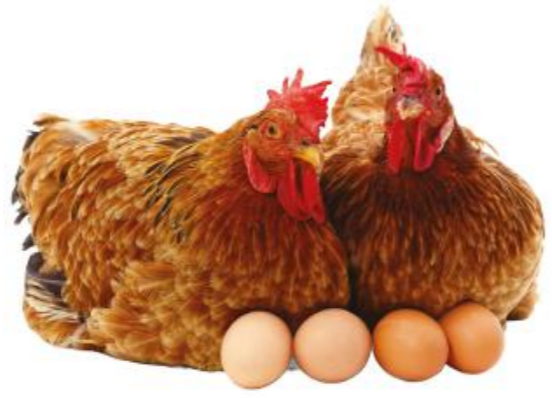
علف بياض

sun-1

علف يُستخدم للدجاج البياض اعتباراً من الأسبوع 20. متوفر بحجم 25 كغ و50 كغ.



معدّ خصيصاً لتلبية احتياجات الدجاج البياض من الحمض الأميني والطاقة والفيتامينات والمعادن بشكل كامل. يحقق درجة متقدمة من الاستفادة من العلف بفضل ما يحتوي عليه من مواد أولية تتميز بقابليتها العالية على الهضم.



علف بياض

دجاج بالغ

يُستخدم منذ الأسبوع 20 للدجاج البياض.



علف بياض

دجاج حر

علفٌ مصنوع خصيصاً من أجل توفير المواد الغذائية اللازمة التي يحتاج إليها الدجاج البياض الذي يتجول بحرية طوال فترة الإنتاج.



علف رومي

علف رومي

صوص بادي

يُستخدم ما بين الأسبوع 0 و7 لصغار الرومي.



علف رومي

صوص نامي

يُستخدم ما بين الأسبوع 8 و14 للرومي.



علف رومي

دجاج

يُستخدم ما بين الأسبوع 15 و20 للرومي.



علف رومي

قبل الذبح

يُستخدم للرومي البياض.



معدّ خصيصاً لتلبية احتياجات الرومي من الحمض الأميني والطاقة والفيتامينات والمعادن بشكل كامل. يحقق درجة متقدمة من الاستفادة من العلف بفضل ما يحتوي عليه من مواد أولية تتميز بقابليتها العالية على الهضم.

