

7 yıl önce yapmaya başladığı reçelleri Japonya'dan bile sipariş alıyor...

7 yıl önce başladığı reçel yapma işini geliştirdi, Hollanda, Almanya ve İspanya, Amerika, Japonya, İrlanda gibi birçok ülkeden sipariş aldı.

5.08.2024 13:38:00 | Güncellenme: 5.08.2024 13:38:00 | Haber Merkezi

AA + | AA -



Aydın'ın Nazilli ilçesindeki kadın girişimciler örnek olmaya devam ediyor. Yaklaşık 7 yıl önce tek tencere ile başladığı reçel yapma işini geliştirerek bugün 40 çeşit reçele ulaştıran dört çocuk annesi Sevgül Batur, ürünlerini Avrupa'ya ihraç ediyor.

Aydın'ın coğrafi işaretli yöresel tarım ürünleri ile meşhur Nazilli ilçesinde ev ekonomisine destek amacıyla dün tencerelerinde kaydattıklarını bugün ihraç eder duruma gelen girişimci kadınlardan Sevgül Batur, ürettiği 40 çeşit reçelin yanı sıra son 7 yıldır taze incirden elde ettiği cipslerle de marka olma yolunda hızla ilerliyor. İlçeye bağlı Dalıca Mahallesi'nde bulunan işletmesinde 20'den fazla kadına da istihdam sağlayan Batur, Avrupa ülkelerinin yanı sıra şimdi de Amerika için incir cipsi üretiyor.

ÜRÜNLERİ AVRUPA, JAPONYA VE AMERİKA'DA

Hedefinin büyük olduğunu ifade eden Batur, **“Aydın'ımızın güzel ürünlerini dünyada tatmayan kalmasın diye yurt dışına da açıldım. Ürünlerimiz Hollanda, Almanya ve İspanya'da marketlere girdi. Amerika, Japonya, İrlanda gibi birçok ülkeden de sipariş geliyor. Hedefim, devlet desteğiyle işletmemi büyütüp, kendi ismim ve markam ile yurt dışı pazarında önemli bir marka haline gelebilmek”** dedi.

Aydın'ın en önemli marka değerleri arasında yer alan incirin tazesinden elde ettikleri incir cipsinin çok beğenildiğini ve artan talepler üzerine hem ürün çeşitliliğini hem de üretimini artırdığını söyleyen Batur, **“2015-2016 yılında başladığımız işimizi 2024 yılına kadar daha da büyüttük. Nazilli'mizin ve Aydın'ımızın en kıymetli ürünleri arasında yer alan incirimize daha fazla katma değer katmak için buna yoğunlaştık. Sabah erken saatlerde bahçelerden toplanarak işletmemize getirilen en kaliteli, en güzel, en taze incirleri tek tek elden geçirerek dilimleyip kurutmaya hazırlıyoruz. Teraslarımızdaki güneş görmeyen özel kurutma alanlarına serdiğimiz incirler, kokusunu, aromasını yitirmeden 3 günde kuruyor. Güzel bir esinti altında tamamen hijyenik koşullarda kuruttuğumuz incir cipsleri, kışın canınız incir çektiğinde taze gibi yiyebileceğiniz şekilde hazırlamış oluyoruz. Taze incirin hafif yumuşaklığı, kokusu ve aroması gerçekten dalından koparılmış gibi yiyebiliyorsunuz. O lezzetine doymulmayan inciri biz Türkiye'nin dört bir yanına gönderdiğimiz gibi Avrupa'ya da gönderiyoruz. Son olarak bu sezonda Amerikalılar da taze incir cipsimizden tadacak. İncirimiz, Nazilli'ye getirdiği bereketi inşallah gittiği her eve de götürür. Geleneksel tat, uluslararası lezzet Nazilli'mizin incir cipsini muhakkak deneyin”** şeklinde konuştu.

İlgili Konular: #üretim #reçel #sipariş

İlgili Haberler

Adana'da limonun fiyatını düşürecek hasat başladı

Adana'da fiyatları düşürecek hasat başladı: 641 bin ton rekor bekleniyor

Selendi'de badem hasadı başladı: 10 bin dekarlık alanda 300 bin ağaç hasat edilecek

Cumhuriyet

Hemen Reklam Ver

Reklamsız Cumhuriyet

eGazete Giriş

Mesafeli Satış Sözleşmesi

Teslimat ve İade Şartları

App Store

Google Play