ŞEHİRDEKİ

ÇİFTLİĞİNİZ!

plant factory

İÇİNDEKİLER

2 PLANT FACTORY İLE TANIŞIN

4 MARUL ÇEŞİTLERİ

10 YEŞİL YAPRAKLI SEBZELER

20 TAZE BAHARATLAR

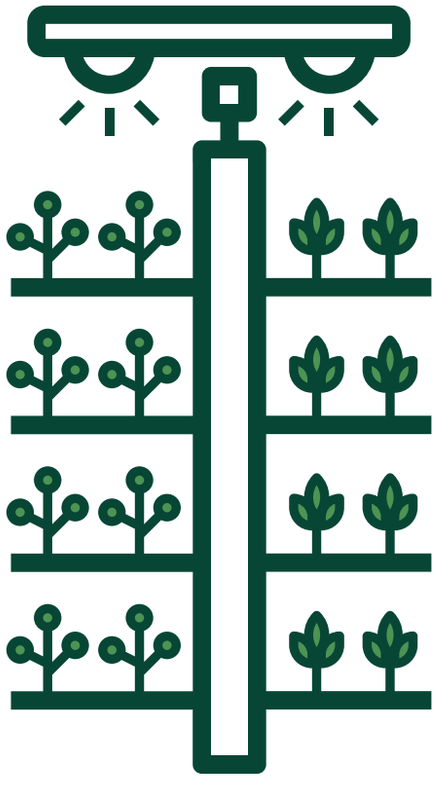
25 TESİSLERİMİZ

28 SERTİFİKALAR

PLANT FACTORY İLE TANIŞIN

Plant Factory; 2014 yılında Halil Beşkardeşler, Ahmet Güney, Anıl Sönmez ve Emre Kaynar tarafından kurulan, Türkiye'nin ilk sanayi tipinde üretim yapan kapalı alan dikey tarım firmasıdır. İstanbul Dragos'ta bulunan merkez üretim tesisinde insanı ve doğayı birlikte düşünerek geliştirdiği tarım teknolojisi ile alandan, topraktan ve güneşten bağımsız 365 gün boyunca maksimum verimlilikle, yüksek besin değerine sahip temiz gıda üretiyor. İstinyePark AVM'de bulunan, yıllık 900.000 adet üretim kapasitesine sahip ilk ticari tesisinde de 20 farklı çeşit sebze yetiştiriliyor. Gebze Teknik Üniversitesi'nin içinde yer alan AR-GE merkezinde ise çalışmalarını daha verimli hale getiriyor ve fonksiyonel gıda üzerine olan çalışmalarını derinleştiriyor. Plant Factory, şehir içinde sağlıklı, besleyici, lezzetli, pestisitsiz bitkiler üretebilmek için çevreye duyarlı teknolojik tarlalar kurarak tarımsal üretime ihtiyacı olan değişimi sağlamayı amaçlıyor.

Plant Factory, günümüzde dünyaca karşılaştığımız artan nüfus, gıda güvenliği ve erişilebilirliği, azalan ekilebilir araziler, mevsimsel sınırlı üretim ve yüksek su tüketimi gibi problemleri kendi geliştirdiği tarım teknolojisi ile minimize ediyor. İnsana ve doğaya zarar vermeyen üretim prensiplerini benimseyerek kapalı ve kontrollü ortamda, bitkileri değişen iklimden koruyarak 365 gün boyunca mevsimden bağımsız olarak sürekli üretim sağlıyor. Kapalı alanda ilaç kullanmadan yaptığı üretim ile hepimiz için önemli olan gıda güvenliğini de en üst seviyede tutuyor. Geliştirdiği tarım teknolojisi sayesinde veri odaklı analizlerle bitki kalitesi ve lezzeti kontrol altında tutarak insan müdahalesini en aza indiriyor.



MARUL ÇEŞİTLERİ

BESİN İÇERİĞİ

C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir.

LOLLO BIONDA

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Açık yeşil renkli ve kıvırcık yapraklı olan marul çeşididir. Homojen boyutlardaki yaprakları sulu ve gevrek yapılıdır. Lezzetli aroması ile çok tercih edilen çeşitlerdendir ve raf ömrü boyunca aroma kaybı yaşamaz. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Taze kullanıma uygundur. Çok sayıda yaprak içeren iri baş yapılı olan marul çeşidi tek bıçak darbesi ile homojen şekilde tüm yapraklarına ayrılır.

BESİN İÇERİĞİ

C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir. Antioksidan ve folik asit oranları yüksektir.

LOLLO ROSSO

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Koyu kırmızı renkli ve kıvırcık yapılı marul çeşididir, göbek kısmına doğru yeşil renge döner. Oldukça gevrek, sulu olan yapısı ile güçlü bir aroması vardır. Antioksidan kaynağı olan çeşit, bağışıklık sistemini güçlendirir ve sindirim sistemini düzenler. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Taze kullanıma uygundur. Yüksek aromasından dolayı genellikle karışık salatalarda kullanılır.

BESİN İÇERİĞİ

B1 ve B12 vitaminlerini içeren kırmızı yağlıbaş, özellikle K ve A vitamini açısından çok zengin bir besin kaynağıdır. Magnezyum ve potasyum başta olmak üzere birçok mineral içerir.

KIRMIZI YAĞLIBAŞ

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Kırmızı renkli ve kompakt tipli marul çeşididir, göbek kısmına doğru yeşil renge döner. Kalın yapraklı olan yapısı ile güçlü bir aroması vardır. Salanova konseptine dahil olan bu marul çeşidinin en büyük ayrıcalığı tek bir bıçak darbesi ile tüm yapraklarına ayrılmasıdır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Taze kullanıma uygundur. Yüksek aromasından dolayı genellikle karışık salatalarda kullanılır. Uniform ve çok sayıda yaprak içeren Salanova çeşidi tek bıçak darbesi ile homojen şekilde tüm yapraklarına ayrılır.

ÖZEL ÜRETİMLER

BINEX

Özellikleri ve Raf Ömrü: Kırmızı renkli, çıtır yapılı, kompakt tipli ve tırtıklı yaprak yapısı olan bir marul çeşididir. Salanova konseptine dahil olan bu marul çeşidinin en büyük ayrıcalığı tek bir bıçak darbesi ile tüm yapraklarına ayrılmasıdır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir. Antioksidan ve folik asit oranları yüksektir.

EXWATCH

Özellikleri ve Raf Ömrü: Açık yeşil renkli, gevrek yapılı, kompakt tipli ve tırtıklı yaprak yapısı olan bir marul çeşididir. Salanova konseptine dahil olan bu marul çeşidinin en büyük ayrıcalığı tek bir bıçak darbesi ile tüm yapraklarına ayrılmasıdır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir.

LALIQUE

Özellikleri ve Raf Ömrü: Yeşil renkli kristal tipi marul çeşididir. Çok gevrek, sulu ve kalın yaprak yapılıdır. Aroması yüksektir ve raf ömrü boyunca aroma kaybı yaşamaz. Hamburger ve sandviç kullanımı için yaprakları uygundur. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 10 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir. Antioksidan ve folik asit oranları yüksektir.

SCAMANDER

Özellikleri ve Raf Ömrü: Koyu kırmızı renkli kristal tipi marul çeşididir. Ince, geniş yapraklı ve sulu yapılıdır. Yüksek aroması ve göz alıcı renkleri ile oldukça öne çıkan bir çeşittir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar gevrekliğini ve 14 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: C ve K vitaminleri, provitamin A, çinko, demir ve magnezyum bakımından oldukça zengindir. Antioksidan ve folik asit oranları yüksektir.

YEŞİL YAPRAKLI BİTKİLER

BESİN İÇERİĞİ

A vitamini (beta-karotenden dolayı), K vitamini, C vitamini, mangan, kalsiyum, potasyum, magnezyum, demir ve fosfor besin içeriğinde öne çıkar. Güçlü bir antioksidan kaynağıdır. Kale çok az yağ içerir, ancak içindeki yağın büyük kısmı omega-3 yağ asididir.

YEŞİL KALE

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Koyu yeşil yapraklı bir sebzedir ve lahana ailesine dahildir. Kale besin içeriği çok yüksektir ve kalorisi düşüktür, bu da onu dünyadaki en besleyici gıdalardan biri yapar. Paketlemeye dayanıklı olan Kale bitkisi, uzun süreli raf ömrü ile dikkat çekmektedir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 15 güne kadar gevrekliğini ve 20 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Kalın yapraklı kale bitkisi, taze ve pişirilerek kullanıma uygundur.

BESİN İÇERİĞİ

A ve C vitaminleri, demir, kalsiyum, magnezyum, potasyum, protein, karbonhidratlar ve diyet lifi için mükemmel bir kaynaktır. Güçlü bir antioksidan kaynağıdır.

MOR KALE

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Mor kalın damarlı ve koyu yeşil renkli kıvırcık yapraklara sahiptir. Bu çeşit yeşil veya siyah lahana grubundan daha yoğun, çok sağlam bir aroma sunar. Yaprakları, piştikçe yumuşayan çiğnenebilir yarı gevrek bir dokuya sahiptir, ancak lifli gövdeler sert kalır ve genelde tüketilmezler. Paketlemeye çok dayanıklı olan Kale bitkisi, uzun süreli raf ömrü ile dikkat çekmektedir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 15 güne kadar gevrekliğini ve 25 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Genç hasat edildiğinde, yumuşak olan mor kale yeşillikleri, karışık yeşil salatalara çok yoğun bir aroma katar. Tamamen olgun yapraklar pişirildiğinde biraz renk kaybeder fakat çeşitli pişirme yöntemleri ve tarifler ile kullanılabilir.

BESİN İÇERİĞİ

Yaprakları ve sapları bol miktarda vitamin, mineral ve güçlü bitki bileşikleri sağlar. Protein, karbonhidrat, lif, A, C, E ve K vitaminleri, magnezyum, demir, kalsiyum, çinko ve selenyum gibi içerikler açısından oldukça zengindir.

PAZI ÇEŞİTLERİ

Özellikleri ve Raf Ömrü:

İsviçre pazısı kırmızı, beyaz, sarı veya yeşil kalın bir sapa, koyu yeşil yapraklara sahiptir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 14 güne kadar gevrekliğini ve 20 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Pazı yaprakları çoğunlukla pişirilerek kullanılır, genç yaprakları taze olarak kullanılabilir. Kalın damarlı ve geniş yapraklı olduğu için genellikle sote tarzı veya buharda pişirilen yemeklerde tercih edilir.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

PLANT FACTORY'DE GELENEKSEL TARIMA ORANLA

%95

DAHA AZ SU TÜKETİYORUZ.

PLANT FACTORY'DE EKİMDEN HASADA PESTİSİT

KULLANMIYORUZ.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

GIDA TEDARİK ZİNCİRİ KAYNAKLI KAYIPLAR GELENEKSEL TARIMDA

%48 'E VARIRKEN,

KAPALI ALANDA DİKEY TARIM İLE BU ORANI

%5 'E DÜŞÜRÜYORUZ.

ŞEHİR DIŞINDA YAPILAN HASAT

596 kg CO_2

SALINIMINA NEDEN OLURKEN,

ŞEHİR İÇİNDE YAPILAN HASAT

43 kg CO_2

SALINIMINA NEDEN OLUR.

YEŞİL VE MOR PAK CHOI

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Turpgillerden yeşil ve mor çeşitleri olan Pak Choi; Ayrıca bok choi veya Çin lahanası olarak da adlandırılır. Brüksel lahanası ve brokoli gibi turpgillerden oluşan sebzelerin çoğunun aksine, bu özel çeşit bir "baş" oluşturmaz. Bunun yerine, kalın, gevrek beyaz sapları ve geniş yaprakları olan, başı olmayan bir lahana gibidir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 10 güne kadar gevrekliğini ve 20 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Çin lahanası genellikle gövde kısmı tüketilmek için tercih edilir. çeşitli şekillerde pişirilebilir. Düşük kalorili ve yüksek besin içeriğine ek olarak, hafif tatlıdır ve gevrek bir dokusu vardır.

BESİN İÇERİĞİ

Fosfor, çinko, sodyum, mangan, selenyum, folat, kolin, beta-karoten (provitamin A) ve K vitamini gibi vitamin ve mineralleri içerir. Mor Pak Choi çeşidi ise yeşil yapraklı grubuna artı olarak antioksidan çeşitleri açısından güçlü bir içeriğe sahiptir.

ÖZEL ÜRETİMLER

ROKET

Özellikleri ve Raf Ömrü: Koyu yeşil renkte olma eğiliminde olan bazı yapraklarının uçları yuvarlak, bazılarının ise daha sivridir. Yoğun biber aromasına sahiptir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 10 güne kadar tazeliğini korur.

Besin İçeriği: Lif içeriği yüksektir. Beta-karoten, B1, B2, B9, C ve K vitaminleri bakımından zengindir. Kalsiyum, magnezyum, mangan, demir, çinko gibi mineral bakımından da zengindir.

TATSOI

Özellikleri ve Raf Ömrü: Tatsoi ıspanak hardalı, kaşık hardalı ve rozetli Çin lahanası isimleriyle de geçer. Pak choi'e çok benzer ve hem tatsoi hem de pak choi, Brassica rapa ailesinin üyeleridir. Hardallı bir tadı, biraz tatlı topraksı bir kokusu vardır. Hasat sonrası raf ömrü +4°C 'de saklama koşulları altında 10 güne kadar gevrekliğini ve 20 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: A, C ve K vitaminleri bakımından, folat içeriği, kalsiyum, potasyum minerallerinin içeriği bakımından zengindir.

YEŞİL VE MOR HARDAL OTU

Özellikleri ve Raf Ömrü: Hardal bitkisi popüler olan bir çeşnidir ve tohumları ile tanınır. Fakat bitkinin yeşil yaprakları da kullanılır. Hasat sonrası raf ömrü +4°C 'de saklama koşulları altında 10 güne kadar gevrekliğini ve 20 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: A, C, K, B1, B3 ve B6 vitaminler tarafından içerikleri yüksektir. Yüksek lif ve antioksidan içeriğine sahiptir.

SU TERESİ

Özellikleri ve Raf Ömrü: Su teresi, küçük yeşil yaprakları ve sapları ile, hafif acı bir lezzete sahiptir. Tazeleyici lezzeti diğer hafif tadı olan yeşilliklerle kontrast oluşturduğu için salatalarda sıklıkla kullanılır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 3 güne kadar tazeliğini korur.

Besin İçeriği: Bitkinin %95'i sudur. Geri kalan kısımında çoğunluğu A, C ve K vitaminleri tarafından zengindir.

YEŞİL VE MOR MİZUNA

Özellikleri ve Raf Ömrü: İnce gövdeli, koyu yeşil veya kırmızı alacalı ve tırtıklı yapraklı olan bu çeşit; yoğun aroması ile hardala benzetilir. Japon hardalı olarak da adlandırılır. Düşük kalorili ama yüksek lif içerikli bir bitkidir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar da tazeliğini korur.

Besin İçeriği: A, C ve K vitaminleri tarafından zengin, kalsiyum, demir ve lif içeriği yüksektir.

TAZE BAHARATLAR

BESİN İÇERİĞİ

İyi bir C ve K vitamini, kalsiyum, magnezyum, potasyum ve demir kaynağıdır. Zengin besin içeriğine ilaveten bir dizi antioksidan içerir.

FESLEĞEN

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Fesleğen, yeşil, parlak ve oval yaprakları ile kendine özgü bir tadı olan kokulu aromatik bir bitkidir. En çok tercih edilen taze baharat çeşitlerindendir. Büyük yapraklı ve yüksek aromalı fesleğen, ince yapraklı ve yoğun limon aromalı fesleğen, son olarak da büyük/kalın yapraklı ve anason aromalı fesleğen çeşitlerimiz mevcuttur. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 6 güne kadar da tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Taze olarak veya soslara eklenerek kullanılır. Salatalara, makarnalara, pizzalara ve diğer yemeklere taze baharat olarak kullanıldığında farklı bir lezzet katar.

BESİN İÇERİĞİ

A, C ve E vitaminleri, demir, kalsiyum, potasyum, lif ve antioksidanlar dahil olmak üzere birçok vitamin ve mineral içerir.

REYHAN

Özellikleri ve Raf Ömrü:

Reyhan, koyu ve mor renkli yapraklarıyla öne çıkmaktadır. Aynı zamanda mor fesleğen adı ile bilinmektedir. Yaprakların kırmızımsı-mor görünümüne, bitki hücrelerinde yüksek miktarda antosiyanin (antioksidan) bulunması neden olur. Reyhan yoğun aromatik tadı ile yemeklerinizde kalıcı izler bırakır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 8 güne kadar tazeliğini korur.

Kullanım Şekilleri:

Lezzeti geleneksel fesleğenden daha yoğun olmasına rağmen, fesleğen gerektiren herhangi bir yemek tarifinde mor fesleğen kullanılabilir. Bunun birlikte, farklı rengi yemekleri süslerken dekoratif değer sunar.

İTALYAN MAYDANOZU

Özellikleri ve Raf Ömrü: Düz yapraklı ve parlak yeşil renkli maydanoz çeşidi hem şekil hem de boyut olarak kişniş yapraklarına benzer. İtalyan maydanozu çok daha aromatik ve yoğun derecede kokuludur. En çok tercih edilen taze baharat çeşitlerindendir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 20 güne kadar tazeliğini korur.

Besin İçeriği: A ve K vitamini ile antioksidan kaynağıdır.

FRENK MAYDANOZU

Özellikleri ve Raf Ömrü: Aromatik kokusuyla yemeklere tat vermek için kullanılan maydanoz çeşidi, tırtıklı, kıvırcık ve koyu yeşil yaprakları ile tanınır. Geleneksel maydanoz çeşitlerine göre daha aromatiktir. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 20 güne kadar tazeliğini korur.

Besin İçeriği: A ve K vitamini ile antioksidan kaynağıdır.

KİŞNİŞ

Özellikleri ve Raf Ömrü: Koyu yeşil yapraklı taze baharat çeşitlerindendir. Kişniş bitkisi tamamen yenilebilir, ancak yaprakları ve tohumları en yaygın olarak kullanılmaktadır. Kendi paketi içerisinde sakladığınızda +4°C saklama koşulları altında 15 güne kadar tazeliğini korur.

Besin İçeriği: Besin içeriği olarak C, A ve K vitaminleri, kalsiyum, magnezyum, mangan ve demir içeriği açısından zengindir. Ayrıca iyi bir lif kaynağıdır.

TESİSLERİMİZ

PF001

PF001:
Merkez tesisimiz olan PF001'de ticari olarak üretilmesi planlanan ürünlerin üretim safhalarına ait fizibilite çalışmaları yapılmaktadır. Teknolojik altyapısı sayesinde bitkinin ihtiyacı olan tüm çevresel faktörlerinin kontrollü olarak sağlandığı ve sanayi ölçeğinde testlerin yapıldığı AR-GE tesisimizdir.

PF002:
Plant Factory'nin ilk ticari tesisi olan PF002, İstanbul Avrupa yakasında bulunan İstinyePark AVM'nin -4. katında bulunmaktadır. Yıllık 900.000 adet üretim kapasitesine sahip PF002'de, 20 farklı çeşit sebze yetiştirilmektedir. Günlük taze hasat edilen binlerce ürün ilgili müşterilere ulaştırılmaktadır.

PF-GTÜ:
Gebze Teknik Üniversitesi kampüsü içerisinde bulunan PF-GTÜ'de fonksiyonel gıda çalışmaları yapılmaktadır. Farklı talep veya ihtiyaca yönelik besin içeriğine sahip ürünlerin üretim çalışmalarının yapıldığı AR-GE tesisimizdir.

PF-GÜBRE:
PF-Gübre tesisimizin amacı AR-GE faaliyetlerimizden biri olan bitki besin reçetelerinin optimizasyonlarını gerçekleştirmek ve tüm tesislerimizin bitki besin solüsyonu ihtiyaçlarını karşılamaktır.

SERTİFİKALAR

14001:2015
Çevre Yönetim Sistemi:

Üretim sürecinde çevresel faktörlerin belirlenmesi ve bu faktörlerin gerekli önlemler ile kontrol altına alınarak çevreye verilen zararın en aza indirilmesi için kılavuzluk yapan uluslararası bir standarttır.

İyi Tarım Uygulamaları:

Ürün üretilirken çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar verilmediğini, doğal kaynakların korunmasına özen gösterildiğini, güvenilir ürün arzının sağlandığını ifade üretim ulusal bir standarttır.

ISO 22000:2018
Gıda Güvenliği
Yönetim Sistemi:

Dünya genelinde güvenli gıda üretim zinciri kurmak amacı ile oluşturulmuş uluslararası bir standarttır.

Good Manufacturing Practises (GMP):

Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemleri içeren uluslararası bir üretim sistemidir.

ISO 9001:2015
Kalite Yönetim Sistemi:

Müşteri beklentileri, ihtiyaçları karşılama yolu ile müşteri memnuniyetinin artırılmasını öngören dünyaca kabul görmüş bir kalite yönetimi sistemidir.

ISO 2200:2018, ISO 14001: 2015, ISO 9001: 2015, GMP sertifikaları başvuru sürecindedir.

Ürün Kataloğu

Sürekli güncellenen kataloğumuza QR kodumuzdan ulaşabilirsiniz.

www.plantfactory.company

plantfactory.co