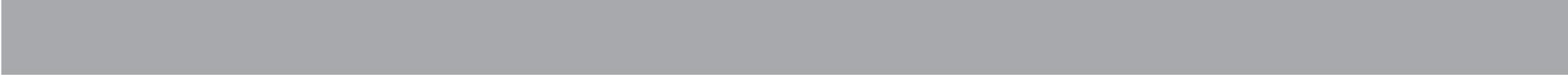




PRODUKT KATALOG  
PRODUCT CATALOG





# ÜBER UNS INDEX



---

<b>1</b>	<b>SONNENBLUMENKERNE / SUNFLOWER SEEDS</b>	<b>14</b>
	TADIM SONNENBLUMENKERNE / TADIM SUNFLOWER SEEDS	16

---

<b>2</b>	<b>NÜSSE / NUTS</b>	<b>20</b>
	TADIM PISTAZIEN / TADIM PISTACHIO NUTS	22
	TADIM KALIFORNISCHE PISTAZIEN / TADIM CALIFORNIAN PISTACHIO NUTS	24
	TADIM HASELNUSSKERNE / TADIM HAZELNUT KERNELS	26
	TADIM KÜRBISKERNE / TADIM PUMPKIN SEEDS	28
	TADIM MANDELKERNE / TADIM ALMOND KERNELS	30
	TADIM CASHEWKERNE / TADIM CASHEW NUTS	34
	TADIM ERDNÜSSE / TADIM PEANUTS	36
	TADIM MAIS MIT BARBECUEGESCHMACK / TADIM BARBECUE FLAVOURED ROASTED CORN	40
	TADIM KICHERERBSEN / TADIM ROASTED CHICKPEAS	42
	TADIM NUSS-MIXE / TADIM MIXED NUTS	46

---

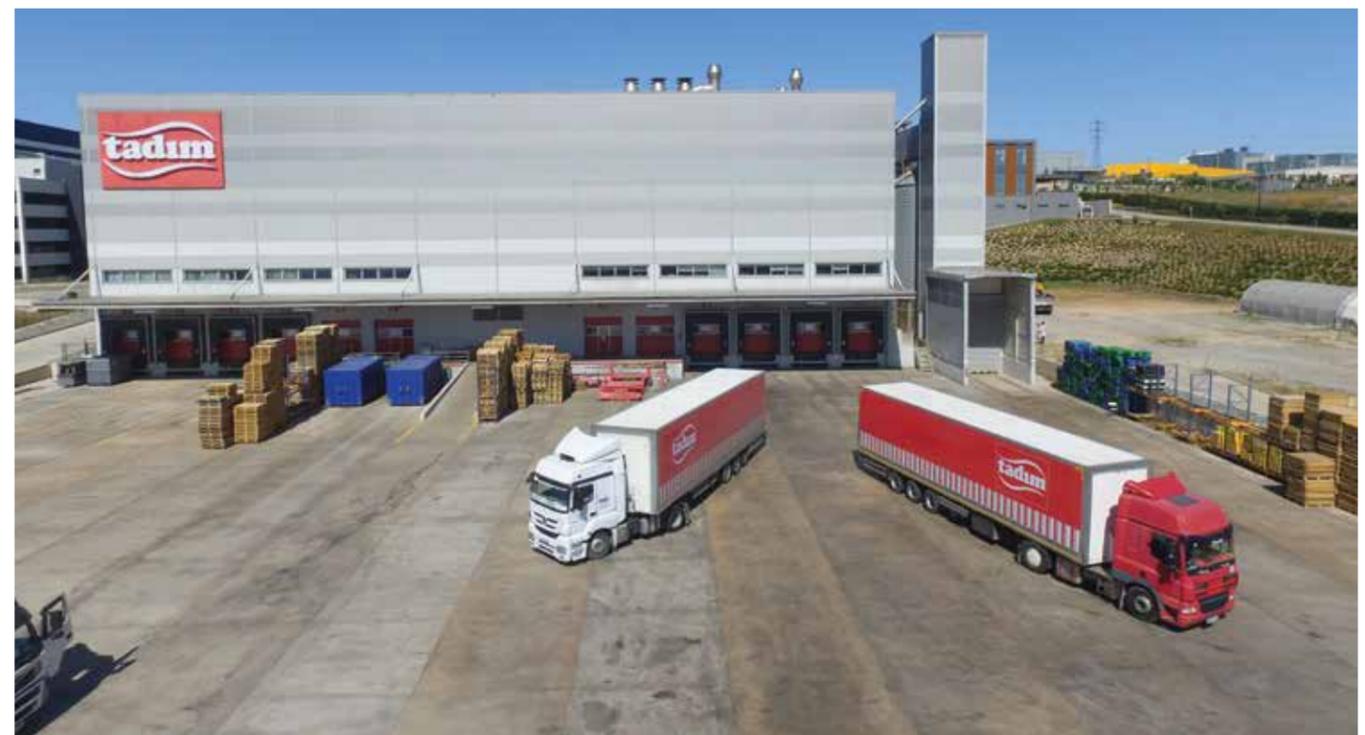




Tadı́m Produktionsstätte Gebze, Türkei / Tadı́m Gebze Production Facility



Tadı́m GmbH Produktionsstätte Emsdetten, Deutschland / Tadı́m GmbH Production Facility



Tadı́m Produktionsstätte Gebze, Türkei / Tadı́m Gebze Production Facility

## SEIT 1971 DAUERHAFT MARKTFÜHRER

Die Produktion abgepackter Nüsse und getrockneter Früchte in der Türkei fing 1971 mit Tadim an. Tadim kauft Rohstoffe von höchster Qualität ein, verpackt sie ganz frisch in hochmodernen Anlagen und liefert diese Produkte seit dem Tag ihrer Gründung an die Kunden aus. Ihre führende Position auf dem Markt verdankt Tadim ihrer sorgfältigen Herangehensweise in allen Produktionsabschnitten vom Einkauf der Rohstoffe bis zum Vertrieb der Produkte.

Tadim erweitert stetig ihr Sortiment ohne dabei den Fokus, der auf Nüsse und getrocknete Früchte liegt, aus den Augen zu verlieren. Dabei strebt Tadim immer an sich selbst zu übertreffen. Tadim legt auf Innovation in allen Bereichen Wert, einschließlich der Entwicklung und Verpackung, des Sortiments und den Vertriebskanälen, so dass es das Flair des Neuen beibehält.

Heutzutage bietet Tadim ihre Produkte, die in der Türkei und in Deutschland hergestellt werden, Verbrauchern in 81 türkischen Provinzen und in mehr als 15 Ländern an. Um kürzere Lieferzeiten und ein besseres "Frische - Management" auf dem globalen Markt zu gewährleisten, hat Tadim 2015 eine neue Produktionsstätte in Emsdetten/Deutschland eröffnet.

## VISION

Im globalen Markt den Wert der Marke Tadim steigern und weltweit zu den Besten in der Snack Branche gehören.

## MISSION

Immer die besten Produkte im Markt produzieren, die Bindung an TADIM steigern und mit den Marktführern zusammen innovativ die Marktentwicklung beeinflussen. Um die Zufriedenheit unserer Kunden zu gewährleisten, vergrößern wir die Serviceleistungen unseres Vertriebskanals und erweitern als Leader das Horizont und die Fähigkeiten unserer Vertriebspartner um mehr Effizienz und nachhaltiges Wachstum zu erreichen.

## THE UNCHANGED LEADER OF THE SECTOR SINCE 1971...

The production of packaged nuts and dried fruits in Turkey started with Tadim in 1971. Purchasing the highest quality raw material, packaging it at its freshest in highly modern facilities and delivering these products to consumers since the day it was founded, Tadim owes its leading position today to the diligent approach it pursues in all stages of production, from the procurement of raw material to the distribution of products. Tadim constantly widens its product range without ever stepping out of its line in the nuts and dried fruit sector, striving to outdo itself. Tadim places importance on innovation in all fields including technological development and packaging, product range and distribution channels, allowing it to maintain its novelty appeal.

Tadim offers its products that are made in Turkey and Germany to consumers in all 81 Turkish provinces and in more than 15 countries. To ensure shorter shipment times and better freshness management in the global market, Tadim established a new production facility in Emsdetten, Germany, in 2015.

## VISION

To elevate the Tadim brand in the Global market and become one of the best companies in the snack food sector.

## MISSION

To increase loyalty to the TADIM brand by always producing the best products in the market and to pioneer with the leaders in contributing to the growth of the market. To increase the service quality of the distribution channel in order to satisfy consumers, to widen the horizons of the intermediaries by leading the channel, and to increase productivity for all of the beneficiaries by improving business capabilities.

Tadim Produktionsstätte Gaziantep, Türkei / Tadim Gaziantep Production Facility



Tadim Produktionsstätte Kirikkale, Türkei / Tadim Kirikkale Production Facility



Automatisches Lager Projekt / Automatic Warehouse Project

## PRODUKTIONSSTÄTTEN

### Die Tadim Produktionsstätte in der Türkei

Tadim produziert in der Türkei in 3 Produktionsstätte, zwei davon befinden sich in Gaziantep und Kirikkale, in denen die Rohstoffe aufbereitet und für die verpackte Produktion vorbereitet werden, sowie ein Werk in Gebze, in welchem die letzten Bearbeitungsschritte der Produkte durchgeführt und die fertigen Produkte verpackt werden.

### Produktionsstätte Gebze-Automatisches Lager Projekt

Tadim setzt als Marktführer seine Investitionen in Technik und Informatik fort, und zielt darauf ab die Technik der neuen Generation an jedem Punkt der Produktionskette einzusetzen. Tadim, welches mit diesem Verständnis in der verpackten Trockenfrüchte und Nüsse Branche in der Türkei das erste und größte automatische Lager errichtet hat, setzt alle Vorteile der Automationstechnik ein und setzt somit ihre konzentrierten Effizienzziele tagtäglich immer stärker um.

### Produktionsstätte Deutschland

Die Tadim Produktionsstätte, die in Emsdetten in Deutschlands Nordrhein-Westfalen (NRW) auf einer Fläche von 7.000m<sup>2</sup> gegründet wurde, wurde im März 2015 geöffnet, um unseren Kunden in Europa und Amerika und vor allem in Deutschland den schnellsten Zugang zu frischen Produkten zu ermöglichen.

## PRODUCTION FACILITIES

### Turkey Production Facilities

Tadim serves its customers in Turkey through its Gaziantep and Kirikkale Raw Material Supply and Packaged Production Preparation Facilities and its Gebze Production Facility where products undergo final processing before being packaged.

### Gebze Production Facility Automatic Warehouse Project

With its investments in technology and information technologies and its pioneering policies in the sector, Tadim employs next generation technologies in every stage of its production chain. Having built Turkey's first and largest automatic warehouse in the packaged nuts sector drawing from its technological expertise, Tadim continues to improve on its productivity-oriented approaches by using all the advantages of automation based technology.

### Germany Production Facility

Tadim GmbH Production Facility, established in Emsdetten in Germany's Nordrhein-Westfalen (NRW) region across an area of 7,000m<sup>2</sup>, started its operations in March 2015 to ensure our customers in Europe and America, especially those in Germany, can get the fastest access to the freshest products.



## TADIM EINSATZ FÜR GARANTIERTE FRISCHE

Wir glauben, dass Lebensmittel möglichst frisch sein sollten, um nicht an Nährwert und Geschmack zu verlieren. So haben wir uns entschlossen, das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ auf 6 Monate ab dem Verpackungsdatum zu verkürzen, obwohl die Marktnorm für getrocknete Nüsse bei 12 Monaten liegt. Damit die Konsumenten in den vollen Genuss dieser Innovation kommen können, waren Änderungen in den eingesetzten Herstellungs- und Lagerungssystemen, sowie im Vertriebsmanagement erforderlich. Wir geben unser Bestes, damit Sie unsere Produkte, die „IMMER FRISCH“ sind, voll auf genießen können.



**Immer  
frisch**

## TADIM'S COMMITMENT TO FRESHNESS ON SHELF

We believe food should be fresh so that it doesn't lose its nutritional value and its taste. Therefore we have taken the step to shorten the "best before date" to 6 months starting from packaging date, even though the market norm is around 12 months for dried nuts. To ensure that this innovation is taken full advantage of by the consumer, there had to be changes to the production, stock and sales management systems in use. We're doing our best so you get to enjoy our products which are "ALWAYS FRESH".

**ALWAYS  
FRESH**



1



SONNENBLUMENKERNE  
SUNFLOWER SEEDS



## TADIM SONNENBLUMENKERNE

Sonnenblumenkerne sind die Früchte der Sonnenblume (*Helianthus annuus*). Ursprünglich aus Nordafrika stammend, wurden Sonnenblumenkerne zuerst um 3000 v. Chr. von uramerikanischen Stämmen in Arizona und New Mexico angebaut. Verschiedene Stämme gaben Sonnenblumenkerne in Brot, Kuchen und verschiedenen anderen Lebensmitteln, um den Geschmack aufzuwerten. Auch als Snacks werden Sonnenblumenkerne verzehrt, die im 16. Jahrhundert von spanischen Entdeckern nach Europa gebracht wurden.

In der Türkei fingen Migranten vom Balkan vor ungefähr 50 Jahren in der Region Thrakien an, Sonnenblumenkerne anzubauen. Üblicherweise in den Mittelmeerländern als Snack verzehrt, werden Sonnenblumenkerne vorwiegend in den türkischen Regionen Marmara, Mittelmeer und Zentralanatolien angebaut.

Sonnenblumenkerne enthalten Phosphor, Zink, Vitamin B6 und E. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Stärkung des Immunsystems und der Schärfung des Geschmacks- und des Geruchssinns. Außerdem verlangsamen sie den Alterungsprozess.

Tadim verpackt die besten Sonnenblumenkerne für ihre Kunden. Die Tadim Sonnenblumenkerne ziehen ihre besondere Qualität aus den in der Türkei angebauten Pflanzen, den weltweit besten und geschmackvollsten Sonnenblumenkernen, wobei die weißen Sonnenblumenkerne für Tadim-Produkte angebaut werden. Tadim liefert ihren Kunden große, volle Sonnenblumenkerne, die bis zur Perfektion bei idealer Salzigkeit und Feuchtigkeit geröstet sind, ganz frisch und lecker in jeder Packung.

Tadim bietet zwei Arten gerösteter Sonnenblumenkerne an: leicht gesalzen und reichlich gesalzen.

## TADIM SUNFLOWER SEEDS

Sunflower seeds are the fruit of the sunflower plant (*Helianthus Annuus*). Originated in North Africa, sunflower seeds were first cultivated in 3000 BC by Native American tribes in Arizona and New Mexico. Native tribes added sunflower seeds into bread, cakes and various other foods to enhance the taste. Consumed also as a snack, sunflower seeds were brought to Europe in the 1500s by Spanish explorers.

In Turkey, agricultural cultivation of sunflower seeds was begun by migrants from the Balkans approximately 50 years ago in the Thrace region. Typically consumed as a snack in Mediterranean countries, sunflower seeds are predominantly grown in the Marmara, Mediterranean and Central Anatolian regions of Turkey.

Sunflower seeds contain phosphorus, zinc, vitamins B6 and E. They play an important function in boosting the immune system and sharpening the senses of taste and smell. Moreover, they have anti-aging properties.

Tadim packages the top quality sunflower seeds and offers them to consumers. Tadim Sunflower Seeds draw their superior quality from the produce grown in Turkey, the world's top notch and tastiest sunflower seeds, white sunflower seeds being the type grown for Tadim products. Tadim delivers its consumers large, full sunflower seeds roasted to perfection at the ideal saltiness and moisture, as tasty and fresh in each pack.

Tadim offers two kinds of sunflower seeds: Roasted and Roasted & Extra Salted.



## GERÖSTETE UND LEICHT GESALZENE SONNENBLUMENKERNE

Der absolute Favorit von Sonnenblumenkernen-Liebhabern: Tadı́m Geröstete und Leicht Gesalzene Sonnenblumenkerne.

## ROASTED SUNFLOWER SEEDS

The absolute favorite of sunflower seed lovers: Tadı́m Roasted Sunflower Seeds.



## GERÖSTETE UND REICHLICH GESALZENE SONNENBLUMENKERNE

Extra salzig und lecker, ein unverzichtbarer Geschmack für Liebhaber von Sonnenblumenkernen. Tadı́m Geröstete und Reichlich Gesalzene Sonnenblumenkerne.

## ROASTED AND EXTRA SALTED SUNFLOWER SEEDS

Extra salted and delicious, an indispensable taste for sunflower seed lovers: Tadı́m Roasted and Extra Salted Sunflower Seeds.





2

NÜSSE  
NUTS



## TADIM PISTAZIEN

Die Pistazienpflanze aus der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae) ist als Fruchtart bekannt, die seit Jahrtausenden ihren Platz auf königlichen Tischen hat. Die Pistazie ist eine der Früchte mit den härtesten Schalen, die auf der Welt zu finden sind. Ihr Ursprung kann bis nach Westzentralasien und in die zwischen Syrien und Afghanistan gelegene Region zurückverfolgt werden. Die ältesten Quellen, die die Pistazien erwähnen, weisen darauf hin, dass sie zuerst von den Hethitern in Südanatolien verzehrt wurden. Im frühen ersten Jahrhundert wurden Pistazien nach Italien von Syrien ausgebracht, einer der wichtigsten Regionen ihres natürlichen Vorkommens, und dank ihres exquisiten Geschmacks hat sich ihr Anbau danach in weitere Mittelmeerländer verbreitet.

In der Türkei werden Pistazien vorwiegend in der Region Südostanatolien angebaut. Einer der wichtigsten den Anbau der Pistazienpflanze bestimmenden Faktoren ist die Temperatur. Damit die Frucht sich entwickeln und reifen können, sind längere Hitzeperioden in den Sommermonaten nötig und eine gewisse Phase niedriger Temperaturen in den Wintermonaten. Pistazien werden in 56 türkischen Provinzen angebaut, wobei Şanlıurfa den höchsten Ertrag hat. Allerdings blieb der Name "Antep-Nuss" haften, da sie früher vor allem in Gaziantep verarbeitet und gehandelt wurden.

Während Pistazienkerne dank des Vitamin B1-Gehalts zur Blutproduktion des Körpers beitragen, verringern sie auch die Cholesterinwerte und optimieren Hirnfunktionen wie Wahrnehmung und Lernen.

Tadim Pistazien verdanken ihren ausgezeichneten Geschmack der Region Südostanatolien, wo die wertvollsten und hochwertigsten Pistazien der Welt angebaut werden. Jede von Tadim ausgewählte Pistaziennuss muss die Kriterien angemessener Geöffnetheit erfüllen. Tadim liefert ihren Kunden große, volle Pistazien mit Topqualität, die bis zur Perfektion bei idealer Salzigkeit und Feuchtigkeit geröstet sind, ganz frisch und lecker in jeder Packung.

## TADIM PISTACHIO NUTS

The pistachio plant, from the Anacardiaceae family, is known to be a type of fruit that has had a place on royal tables since the earliest periods where it was first mentioned. One of the hardest shelled fruits to be found in the world, the pistachio's origins can be traced to Western-Central Asia and to the region lying between Syria and Afghanistan. The oldest sources mentioning the pistachio nuts indicate that it was first consumed by Hittites in Southern Anatolia. In early first century, it has been brought to Italy from Syria, one of the most important regions of its natural cultivation, and thanks to its exquisite taste, it has spread throughout other Mediterranean countries where it started to be cultivated.

In Turkey, pistachio nuts are predominantly grown in the Southeastern Anatolia region. One of the most important factors determining the cultivation regions for the pistachio plant is temperature. For this fruit to develop and ripen, high and prolonged heat spells are needed during summer months, and a certain period of low temperatures during winter months. Pistachio nuts are grown in 56 Turkish cities, with Şanlıurfa yielding the highest level of output. However, as the produce was processed and traded in Gaziantep, its name came to be the "Antep nut".

While pistachio nuts help with the body's blood production thanks to the vitamin B1 they contain, they also help reduce cholesterol and optimize brain functions such as cognition and learning.

Tadim Pistachio Nuts draw their superior taste from the Southeastern Anatolian region, where the world's most valuable and the top quality pistachios are cultivated. Each pistachio nut selected by Tadim has to meet the criteria of suitable openness. Tadim delivers its consumers large, full pistachio nuts roasted to perfection at the ideal saltiness and moisture; freshest, top quality pistachios as tasty and fresh in each pack.



## TADIM KALIFORNISCHE PISTAZIEN

Der Pistazienbaum aus der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae) ist die Art von Früchten, die seit den frühesten Zeiten, stets einen festen Platz an königlichen Tafeln haben. Die Pistazienschale ist eine der härtesten unter den bekannten Früchten der Welt und die Ursprünge der Pistazie lassen sich bis nach Westmitleasien und die Region zwischen Syrien und Afghanistan zurückverfolgen. Die ältesten Quellen, in denen Pistazien erwähnt werden, deuten darauf hin, dass die Hethiter im südlichen Anatolien die Nüsse als erste verzehrten. Anfang des ersten Jahrhunderts n. Chr. gelangte die Pistazie aus Syrien, als eine ihrer wichtigsten natürlichen Anbauzonen, nach Italien und von dort aus in weitere Regionen des Mittelmeerraums in denen man ebenfalls anfang die Frucht zu kultivieren.

Die Produktion in den USA begann um ca. 1917 in Kalifornien, wobei der gewerbliche Anbau im großen Umfang nach 1929 erfolgte. Diese Nüsse sind größer als die türkische Antep-Sorte und haben ihr eigenes spezifisches Aroma.

## TADIM CALIFORNIAN PISTACHIO NUTS

The pistachio plant, from the Anacardiaceae family, is known to be a type of fruit that has had a place on royal tables since the earliest periods where it was first mentioned. One of the hardest shelled fruits to be found in the world, the pistachio's origins can be traced to Western-Central Asia and to the region lying between Syria and Afghanistan. The oldest sources mentioning the pistachio nuts indicate that it was first consumed by Hittites in Southern Anatolia. In early first century, it has been brought to Italy from Syria, one of the most important regions of its natural cultivation, and thanks to its exquisite taste, it has spread throughout other Mediterranean countries where it started to be cultivated.

Production started in the USA in California in around 1917 and became a commercial crop after 1929. These nuts are larger in size than Antep Nuts with their own distinct tastes.





## TADIM HASELNUSSKERNE

Mit ihrem einzigartigen Geschmack, der uns von der Natur geboten wird, sind Haselnüsse Teil der Familie der Birkengewächse (Betulaceae). Die Haselnusspflanze ist eine langlebige, buschige Kulturpflanze, die ein bestimmtes Klima zum Gedeihen benötigt. Chinesischen Quellen zufolge werden Haselnüsse seit 2838 v.Chr. angebaut. Der Beginn des Haselnussanbaus liegt 2500 Jahre zurück.

Tadim Haselnusskerne verdanken ihre Qualität dem Mutterland der Haselnüsse, der türkischen Schwarzmeerregion. Es wird weltweit angenommen, dass die Haselnuss von der Schwarzmeerregion stammt und sich von dort aus über die ganze Welt verbreitete. Haselnüsse werden seit 600 Jahren gehandelt und werden in der Türkei vorwiegend in den Provinzen Giresun, Ordu und Trabzon angebaut. Die Türkei ist nicht nur der größte Hersteller von Haselnüssen, sondern gilt allgemein mit einer Ausfuhr von 75% der produzierten Haselnüsse auch als der weltweit führende Exporteur von Haselnüssen.

Haselnüsse sind eine Quelle für Omega 3 und gut für das Herz und die Blutgefäße. Dank ihres hohen Vitamin E-Gehalts sind sie auch eine natürliche Quelle von Antioxidantien und tragen zum Schutz gegen Alterungsprozesse bei. Darüber hinaus hat das in Haselnüssen enthaltene Vitamin B5 Stress abbauende Eigenschaften. Haselnüsse sind auch reich an Bor und stärken die Knochen.

Tadim verpackt die Haselnüsse ganz frisch für ihre Kunden. Tadim Haselnusskerne enthält lange und pralle Haselnüsse ohne Schale in jeder einzelnen Packung, vollkommen ohne irgendwelchen faulen oder eingedrückten Teile.

Tadim röstet Haselnüsse bis zur Perfektion und bietet sie den Konsumenten seit vielen Jahren ganz frisch und mit vollem Geschmack an.

## TADIM HAZELNUT KERNELS

A unique taste offered to us by nature, hazelnuts belong to the Betulaceae family. The hazelnut plant is a long-lasting, bushy culture plant, requiring a particular climate to thrive. According to Chinese sources, hazelnuts were grown as early as in 2838 BC. The start of hazelnut cultivation thus dates back to 2500 years ago.

Tadim Hazelnut Kernels draw their quality from the motherland of hazelnuts, Turkey's Black Sea region. It is accepted worldwide that the hazelnut comes from the Black Sea region and it has spread globally from there. Traded since 600 years, hazelnuts in Turkey are predominantly cultivated in the provinces of Giresun, Ordu and Trabzon. In addition to being the largest producer of hazelnuts, Turkey is widely regarded as the global exports leader of hazelnuts, exporting 75% of the hazelnuts it produces.

Hazelnuts, a source of Omega 3, provide benefits for the heart and blood vessels. Thanks to their rich Vitamin E content, they are also a natural source of anti-oxidants and have anti-aging properties. Moreover, the Vitamin B5 contained in hazelnuts have stress relieving properties. Hazelnuts are also rich in boron and strengthen the bones.

Tadim packages hazelnuts at their freshest and offers them to consumers. Tadim Hazelnut Kernels contain large and plump, completely unshelled hazelnuts in each and every pack, with no rotten or dent parts.

Roasting hazelnuts to perfection, Tadim continues to offer them to consumers at an unwavering freshness and tastiness since many years.



## TADIM KÜRBISKERNE

Als Teil einer Pflanze aus der Familie der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae) bestehen Kürbiskerne aus 35% Fett, 38% Eiweiß und 25% Kohlenhydraten. Forschungen in mexikanischen Feldern haben ergeben, dass Kürbisse seit 7000-5500 v.Chr. angebaut werden. Vor allem in Lateinamerika kann die Nutzung von Kürbiskernen bis in die Aztekenzivilisation zurückverfolgt werden. Nach der europäischen Entdeckung des amerikanischen Kontinents haben sich Kürbiskerne über Jahrhunderte weltweit verbreitet.

In der Türkei werden Kürbiskerne vorwiegend in Zentralanatolien kultiviert.

Kürbisse tragen nicht nur zur Regelung der Knochen- und Zahnbildung, der Herzmuskelkontraktion und der Nierenfunktionen bei, sondern sind auch dafür bekannt, dass sie dank ihres Vitamin B15-Gehalts die Cholesterinwerte reduzieren und zur Eiweißproduktion beitragen.

Tadim Kürbiskerne ziehen ihre Qualität aus der Region Zentralanatolien in der Türkei, die das Land ist, das die hochwertigsten und köstlichsten Kürbiskerne der Welt produziert.

Tadim liefert ihren Kunden große, volle Kürbiskerne, die bis zur Perfektion bei idealer Salzigkeit und Feuchtigkeit geröstet sind.

## TADIM PUMPKIN SEEDS

A plant from the Cucurbitaceae family, pumpkin seeds are composed of 35% fat, 38% protein and 25% carbohydrates. Research in Mexican fields revealed that pumpkins were cultivated between 5500 and 7000 BC. Particularly in South America, the use of pumpkin seeds can be traced back to the Aztec civilization. Following the discovery of the American continent, pumpkin seeds have spread throughout the world over centuries.

In Turkey, pumpkin seeds are cultivated predominantly in the Central Anatolia region.

In addition to helping regulate bone and tooth formation, heart muscle contraction and kidney functions, pumpkins are known to reduce cholesterol levels and to help protein production thanks to the vitamin B15 in their content.

Tadim Pumpkin Seeds draw their quality from the Central Anatolia region in Turkey, which is the country that produces the world's top quality and tastiest pumpkin seeds.

Tadim delivers its consumers large, full pumpkin seeds roasted to perfection at the ideal saltiness and moisture.



## TADIM MANDELKERNE

Der Mandelbaum ist eine kleine Baumart mit essbaren Früchten aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Er kommt aus China und Zentralasien, und sein Anbau reicht bis in die Frühe Bronzezeit (3000-2000 v.Chr.) zurück. Mandeln kamen zuerst aus China und Zentralasien über die Seidenstraße, die damals einzige Verbindung der Region mit dem Westen, in türkische, griechische und ägyptische Länder. Die Existenz der Mandelfrucht in Tutanchamuns Grab weist auf den weitverbreiteten Anbau und den heiligen Status von Mandeln in der Ära hin. In den Nahen Osten über die Seidenstraße gelangt, wurden Mandeln dann auch in Spanien und Italien angebaut. Sie wurden dann im 18. Jahrhundert von den Spaniern nach Kalifornien eingeführt, und heutzutage sind die USA der größte Mandelproduzent der Welt.

Dank ihres hohen Vitamin E-Gehalts sind sie eine natürliche Quelle von Antioxidantien und tragen zum Schutz gegen Alterungsprozesse bei. Darüber hinaus schützt das in Mandeln enthaltene Omega 3 gegen Blutgerinnsel und Verhärtung der Blutgefäße. Es verringert den Blutdruck und senkt das Risiko von Herzkrankheiten bei Diabetikern.

Tadim bezieht Mandeln mit Topqualität und -geschmack in Einklang mit den Tadim-Standards aus den USA und Australien.

Tadim verpackt die frischsten Mandelkerne und bietet sie den Konsumenten in zwei Optionen an: Geröstete und gesalzene Mandelkerne und Natürliche Mandelkerne.

## TADIM ALMOND KERNELS

The almond is a small type of tree with edible fruit, from the Rosaceae family. It comes from China and Central Asia, its cultivation dating back to the Early Bronze Age (3000-2000 BC). Almonds were first brought from China and Central Asia to the Turkish, Greek and Egyptian lands via the Silk Road, the region's only connection with the West at the time. The presence of almond fruit in Tutankhamen's tomb attests to the widespread cultivation and the sacred status of almonds in that era. Brought to the Middle East from Asia via the Silk Road, almonds started to be cultivated also in Spain and Italy. They have been brought for the first time by the Spanish in 1700s to the state of California in the USA, the country which is the biggest producer of almonds today.

Thanks to their rich Vitamin E content, they are a natural source of anti-oxidants and have anti-aging properties. Moreover, the Omega 3 in almonds prevents blood clots and vessel stiffness, lowers blood pressure and reduces the risk of heart disease in diabetics.

Tadim procures the top quality and tastiest almonds from the USA and Australia, in accordance with the Tadim standards.

Tadim packages the freshest almonds and offers them to consumers in two options: roasted and natural almonds.

## GERÖSTETE UND GESALZENE MANDELKERNE

Der wunderbare Geschmack, bis zur Perfektion geröstet:  
Tadım Geröstete und Gesalzene Mandelkerne.

## ROASTED AND SALTED ALMOND KERNELS

The wonderful taste, roasted to  
perfection: Tadım Almond Kernels.

## MANDELKERNE

Danke des natürlichen Geschmacks der absolute  
Favorit von Mandelfans; Tadım Mandelkerne.

## NATURAL ALMOND KERNELS

The absolute favorite of almond lovers thanks to its  
natural taste, Tadım Natural Almond Kernels.





## TADIM CASHEWKERNE

Der Cashewbaum ist ein tropischer Baum der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae). Die Portugiesen entdeckten den Cashewbaum, als sie im frühen 16. Jahrhundert in Brasilien ankamen. Das feuchte und regnerische Äquator Klima ist für den Cashewbaum ganz besonders geeignet, damit er wachsen und gedeihen kann. Aus diesem Grund kommt er am häufigsten im Äquatorgürtel und den angrenzenden Gebieten vor. Auf Grund der klimatischen Gegebenheiten passte sich der Cashewbaum an die Küstenregionen von Afrika an und breitete sich schnell aus. Durch den Transport von Cashewsamen von Brasilien an die westafrikanische Küste ermöglichten portugiesische Siedler es den portugiesischen Siedlern in Afrika, Cashewbäume in der Region zu kultivieren.

Cashewkerne haben einen hohen Phosphorgehalt. Phosphor ist ebenfalls ein grundlegender Bestandteil der Knochen- und Zahnstruktur. Zusätzlich ist es ein Mineral, das eine Rolle für das Erreichen und Beibehalten des Säure-Base-Gleichgewichts des Körpers spielt. Das in Cashewkernen enthaltene Kalium hat blutdrucksenkende Wirkung. Es spielt auch eine entscheidende Rolle für die Nerven- und Herzmuskelfunktion. Darüber hinaus enthalten Cashewnüsse Selen, ein Mineral, das als Antioxidans gilt, den Körper vor Krankheiten schützt und Diabetes am Fortschreiten hindert.

Tadim bezieht Cashewkerne in Einklang mit den Tadim-Kriterien aus Vietnam und Indien. Tadim salzt und röstet sorgfältig ausgewählte große Cashewnüsse und liefert sie den Konsumenten ganz frisch und köstlich - mit stets demselben hohen Standard.

## TADIM CASHEW NUTS

The Portuguese discovered the cashew tree when they arrived in Brazil in the early 16th century. The humid and rainy equatorial climate is highly suitable for the cashew tree to thrive and spread. For this reason, it is most densely found in the equatorial belt and its nearby regions. Due to the suitability of the climate, the cashew adapted to the coastal regions of Africa and started to spread fast. By transporting cashew seeds from Brazil to the Western African shores, Portuguese sailors allowed the Portuguese settlers in Africa to cultivate cashews in the region.

Cashew nuts contain high levels of phosphorus. Phosphorus is also a fundamental constituent of the bone and tooth structure. In addition, it is a mineral that plays a part in achieving and maintaining the acid-alkali balance of the body. Potassium contained in cashew nuts helps lower blood pressure. It is also essential for the functioning of the nerves and the heart muscles. Moreover, cashew nuts contain selenium, a mineral that is considered to be an anti-oxidant protecting the body from illness and preventing diabetes from progressing.

Tadim procures cashew nuts from Vietnam and India, in accordance with the Tadim criteria. Salting and roasting carefully picked, large cashew nuts, Tadim delivers consumers cashew nuts always at their freshest and tastiest, at all times up to the same high standards.





## TADIM ERDNÜSSE

Die Erdnuss gehört zur Familie der Hülsenfrüchte und ist eine wertvolle Pflanze mit 45-60% Fettgehalt, 20-30% Eiweißgehalt, 18% Kohlenhydraten, Vitaminen und metallischen Substanzen; sie wird primär in der Ölproduktion und in der Snackbranche verwendet. Die Erdnuss stammt aus Südamerika. Nach der Entdeckung des amerikanischen Kontinents wurden Erdnüsse im 16. Jahrhundert von den Portugiesen nach Europa gebracht und breiteten sich von dort nach Afrika und Asien aus.

In der Türkei werden Erdnüsse vorwiegend in der Region Çukurova angebaut, vor allem in der Provinz Osmaniye. Obwohl die Türkei nur einen kleinen Teil der weltweiten Erdnussproduktion ausmacht, liegt der Ertrag pro Hektar in der Türkei über dem weltweiten Durchschnitt.

Erdnüsse tragen zum Blutzuckerleichgewicht im Körper bei und schützen das Herz, zusätzlich haben sie dank ihres Vitamin B3-Gehalts Cholesterin senkende, Kreislauf anregende und den Verstand schärfende Eigenschaften. Sie unterstützen auch das Immunsystem und liefern dem Körper Energie.

Tadim bezieht Erdnüsse aus Argentinien und der Türkei. Tadim röstet, verarbeitet, backt und beizt große und leicht zu schälende Erdnüsse bei idealem Salzgehalts- und Feuchtigkeitsgrad sowie Aroma.

Tadim bietet Pistazienliebhabern dabei 3 Variationen: Geröstet und gesalzen, mit Barbecue-Geschmack und in der Schale geröstet.

## TADIM PEANUTS

Belonging to the legumes family, the peanut is a valuable plant containing 45-60% fat, 20-30% protein, 18% carbohydrates, vitamins and minerals, used primarily in oil production and in the snack sector. The peanut originates from South America. Following the discovery of the American continent, peanuts have been brought to Europe by the Portuguese in the 16th century, from there spreading to the African and Asian continents.

In Turkey, peanuts are cultivated predominantly in the Çukurova region, and primarily in the Osmaniye province. Despite the small size of Turkey's share in the global peanut production, the country's yield per hectare is above the global average.

In addition to helping the body balance blood sugar and protecting the heart, peanuts have cholesterol reducing, circulation boosting and mind sharpening properties thanks to the vitamin B3 in their content. They also support the immune system and provide energy for the body.

Tadim procures peanuts from Argentina and Turkey. Tadim roasts, processes, bakes and sauces large and easy-to-peel peanuts at the ideal saltiness, moisture and flavor.

Tadim delivers this unique taste to its lovers in 3 options: Roasted and Salted, barbecue flavoured and roasted in shell.

## GERÖSTETE UND GESALZENE ERDNÜSSE

Der herrliche Geschmack von sorgsam ausgewählten gerösteten Erdnüssen: Tadmim Geröstete und Gesalzene Erdnüsse.

## ROASTED AND SALTED PEANUTS

The delightful taste of carefully selected roasted peanuts: Tadmim Roasted and Salted Peanuts.



## GERÖSTETE UND GESALZENE ERDNÜSSE MIT BARBECUEGESCHMACK

Ein unverzichtbarer Snack für alle, die ihre Erdnüsse würzig mögen: Tadmim Geröstete und Gesalzene Erdnüsse mit Barbecuegeschmack.

## BARBECUE FLAVOURED ROASTED PEANUTS

An indispensable snack for those who like their peanuts spicy: Tadmim Barbecue Flavoured Roasted Peanuts.



## GERÖSTETE ERDNÜSSE IN DER SCHALE

Die frischsten Erdnüsse, verpackt mit all ihrer natürlichen Kraft: Tadmim Geröstete Erdnüsse in der Schale.

## ROASTED PEANUTS IN SHELL

The freshest peanuts packed with all their natural goodness: Tadmim Roasted Peanuts in Shells.



## TADIM MAIS MIT BARBECUEGESCHMACK

Mais ist eine Kulturpflanze, die vorwiegend in Regionen mit einem sehr feuchten Klima angebaut wird. Er stammt aus Mexiko und Mittelamerika. Wissenschaftler glauben, dass Mais zuerst vor 7000 Jahren von mittelamerikanischen Stämmen angebaut wurde. Als Kolumbus den amerikanischen Kontinent entdeckte, entdeckte er auch Mais, woraufhin er sich in Europa und dem Rest der Welt verbreitete. Mais kam im 17. Jahrhundert aus Ägypten nach Istanbul und war als "ägyptischer Weizen" oder "ägyptische Hirse" bekannt. Der Name wurde schließlich zu "Mısır" ("Ägypten") abgekürzt.

Mais enthält Ballaststoffe, die dazu beitragen, dass die Blutzuckerwerte gleichmäßiger ansteigen. Mais enthält Proteine, Kalzium, Eisen, Phosphor und Vitamin A und B2. Vitamin A ist gut für Augen, Knochen, Zähne und Nieren. Mais ist auch reich an ungesättigten Fettsäuren. Ungesättigte Fettsäuren sind gut für den Herzkreislauf, indem sie dazu beitragen, den Blutcholesterinspiegel unter Kontrolle zu halten.

Tadim bezieht den schmackhaftesten Mais mit höchster Qualität und größten Körnern in Einklang mit den Tadim-Kriterien aus Spanien. Tadim Gerösteter und Gesalzener Mais mit Barbecuegeschmack wird im Gegensatz zu ähnlichen Produkten auf dem Markt nicht frittiert. Er wird geröstet und gewürzt. Seit vielen Jahren wird er Maisliebhabern ganz frisch und zu den stets gleich hohen Qualitätsstandards angeboten.

## TADIM BARBECUE FLAVOURED ROASTED CORN

Corn is an agricultural plant cultivated predominantly in regions with a highly humid climate. It originates from Mexico and Central America. Scientists believe that corn was cultivated 7000 years ago by people living in Central Mexico. When Columbus discovered the American continent he also discovered corn, triggering its spread to Europe and to the rest of the world. Corn arrived in Istanbul from Egypt in the 1600s, and was known as "Egyptian Wheat" or "Egyptian Millet". The name was eventually abbreviated into "Mısır" ("Egypt").

Corn contains fibers, helping blood sugar levels to rise more steadily. Corn contains protein, calcium, iron, phosphorus, vitamins A and B2. Vitamin A benefits the eyes, bones, teeth and kidneys. Corn is also rich in unsaturated fatty acids. Unsaturated acids benefit cardiovascular health by helping to keep blood cholesterol levels under control.

Tadim procures the best quality, tastiest and large-grained corn from Spain, in accordance with the Tadim criteria. Tadim Barbecue Flavoured Roasted Corn is not fried, unlike similar products on the market. It is roasted and flavoured, and for many years has been offered to corn lovers at its freshest and at the same high quality standards.





## TADIM KICHERERBSEN

"Leblebi" ist eine Art Snack aus gerösteten Kichererbsen. Die bekanntesten Arten dieses Snacks sind geröstete gelbe Kichererbsen und geröstete weiße Kichererbsen. Kichererbsen wurden in Istanbul zuerst von Scheich Murat Gazi zwischen 1370 und 1390 geröstet. Nach Scheich Murat Gazis Experiment mit dem Erhitzen und Ruhenlassen von Kichererbsen verbreitete sich die Produktion von gerösteten Kichererbsen durch ganz Anatolien. Außerdem lernten 180 Jahre nach dem Tod von Scheich Murat Gazi einige Snackhersteller die Technik zum Rösten von Kichererbsen von einem albanischen Hersteller, was die Produktion des Snacks in Anatolien ankurbelte.

Kichererbsen werden vor allem in der Türkei, in Nordafrika, Mexiko, Indien, Pakistan und Spanien angebaut. In der Türkei werden sie in den westlichen (Manisa-Kula, Kütahya-Tavşanlı) und zentralanatolischen (Çorum) Regionen angebaut.

Der Fettgehalt in Kichererbsen ist nahezu null, und das in Kichererbsen vorhandene Fett ist gut für die Gesundheit. Kichererbsen halten den Hunger in Schach, was Diätpatienten beim Abnehmen hilft. Als wichtige Eiweißquelle bestehen Kichererbsen zu 74% aus Kohlenhydraten. Sie steigern die Milchproduktion bei stillenden Müttern und tragen zur Senkung der Cholesterinwerte bei.

Die Türkei stellt die schmackhaftesten Kichererbsen der Welt her, und Tadim bezieht ihre gerösteten Kichererbsen aus diesem hochwertigen Erzeugnis. Nachdem sie gekocht werden, werden Kichererbsen ruhen gelassen und dann in einer Trommel geröstet. Tadim Geröstete weiße Kichererbsen werden zuerst geröstet und mit natürlichen Methoden geweißt und dann abgepackt.

Tadim bietet 2 verschiedene Arten von abgepackten Kichererbsen an: Doppelt geröstete gelbe Kichererbsen, weiße Kichererbsen.

## TADIM ROASTED CHICKPEAS

"Leblebi" is a sort of snack made of roasted chickpeas. The best-known types of this snack are roasted yellow chickpeas and roasted white chickpeas. Roasted chickpeas were first made in Istanbul by Sheikh Murat Gazi, some time between 1370-1390. Following Sheikh Murat Gazi's experiment of heating chickpeas and letting them sit, roasted chickpea production spread throughout Anatolia. Famously, 180 years after the death of Şeyh Murat Gazi, certain snack makers learnt the technique of making roasted chickpeas from an Albanian maker, helping to spread the production of this snack in Anatolia.

Chickpeas, the raw material of the roasted chickpea snack, are predominantly cultivated in Turkey, North Africa, Mexico, India, Pakistan and Spain. In Turkey, they are grown in Western (Manisa-Kula, Kütahya-Tavşanlı) and Central Anatolian (Çorum) regions.

The level of fat contained in chickpeas is close to zero, and the fat present in chickpeas has health benefits for body. Chickpeas help keep hunger at bay, which helps with weight loss in dieters. An important source of protein, chickpeas are composed of 74% soluble carbohydrates. They increase milk production in lactating mothers and help reduce cholesterol levels.

Turkey produces the tastiest roasted chickpeas in the world, and Tadim procures its roasted chickpeas from this superior produce. Once boiled, the chickpeas are allowed to sit and then roasted in a drum. Tadim Roasted White Chickpeas are first roasted and whitened through natural methods, and then packaged.

Tadim offers 2 different types of packaged chickpeas for consumers' enjoyment: Double roasted yellow chickpeas, white chickpeas.

## GERÖSTETE UND GESALZENE WEIÙE KICHERERBSEN

Der Favorit von Liebhabern gerösteter Kichererbsen:  
Tadim Geröstete und Gesalzene WeiÙe Kichererbsen.

## ROASTED AND SALTED WHITE CHICKPEAS

The favorite of roasted chickpea lovers;  
Tadim Roasted and salted White Chickpeas.

## DOPPELT GERÖSTETE GELBE KICHERERBSEN

Der Geschmack, der das Vergnügen gerösteter  
Kichererbsen verdoppelt: Tadim Doppelt  
Geröstete Gelbe Kichererbsen.

## DOUBLE ROASTED YELLOW CHICKPEAS

The taste that doubles the joy of roasted  
chickpeas: Tadim Double Roasted Yellow Chickpeas.





## TADIM NUSS-MIXE

Tadim Nuss-Mixe sprechen alle Geschmäcker an, indem jedermanns Favoriten in drei Mischungen zusammengebracht werden: Studentenfutter, Studentenfutter Mit Cranberry, Nuss-Mix.

Jeder Bestandteil in der Mischung ist in den Tadim Nuss-Mixe gleichmäßig enthalten.

## TADIM MIXED NUTS

Tadim Mixed Nuts product range appeals to all palates by bringing together everyone's favorites in three options: Roasted and Salted Mixed Nuts with Raisins, Natural Mixed Nuts with Berries, Roasted and Salted Mixed Nuts.

Each ingredient in the mixture is equally distributed in Tadim Mixed Nuts packs.

## STUDENTENFUTTER

Der unverzichtbare Geschmack mit Haselnüssen, Mandeln, kernlosen Rosinen, Erdnüssen und schwarzen Rosinen: Tadim Geröstetes und Gesalzenes Studentenfutter.

## ROASTED AND SALTED MIXED NUTS WITH RAISINS

The indispensable taste with Hazelnuts, Almonds, Seedless Raisins, Peanuts and Black Raisins: Tadim Roasted and Salted Mixed Nuts With Raisins.



## STUDENTENFUTTER MIT CRANBERRY

Natürliche Mandeln, natürliche Haselnuskerne, natürliche Cashewnüsse, Cranberries und Sultaninen kommen in einer Packung zusammen und bieten einer der frischesten und aromatischsten Mischungen unbehandelter Nüsse an. Die natürliche Mischung bietet nicht nur einen delikaten Geschmack, sondern ist auch vom hohen Nährwert, mit dem Sie den Tag erfolgreich meistern werden und der Ihnen Energie liefert.

## NATURAL MIXED NUTS WITH CRANBERRIES

Natural Almonds, Natural Hazelnut Kernels, Natural Cashew Nuts, Cranberries and the Sultaniye delight come together in a single packaging, offering the freshest and tastiest raw nuts in Natural packages. The Natural mixture that offers not only delicious flavors but also nutritional benefits gives you the energy you need to face the day.



## NUSS-MIX

Die köstlichsten gerösteten Mandelkerne, Haselnuskerne, Cashewnüsse und Erdnüsse vereinen sich in der Tadim Nuss-Mix-Packung, die Sie in festlichen Momenten begleitet.

## ROASTED AND SALTED MIXED NUTS

The most delicious roasted almond kernels, hazelnut kernels, cashews and peanuts come inside Tadim Mixed Nuts packages that keeps you company in your happy moments.



**Tadim GmbH Marketing Büro /**

**Tadim GmbH Marketing Office:**

Regus Düsseldorf Medienhafen GmbH &  
Co. KG 17th Floor, Stadttor 1  
40219 Düsseldorf

T: +49 (0)211 3003 323  
F: +49 (0)211 3003 200  
www.tadim.eu

**Produktionsstätte Deutschland /**

**Germany Production Facility:**

Gutenbergstraße 20, 48282  
Emsdetten, Germany

T: +49 2572 609 76 00  
F: +49 2572 609 76 99  
www.tadim.eu

**Tadim Marketing Büro /**

**Tadim Marketing Office:**

Atatürk Mahallesi Çitlenbik Caddesi  
Tadim Plaza No: 4  
Ataşehir 34758 İstanbul, Turkey

P: +90 216 251 93 00 – 01  
F: +90 216 548 20 70  
www.tadim.com.tr

**Produktionsstätte Türkei /**

**Turkey Production Facility:**

Gebze Organize Sanayi Bölgesi  
1100. Sokak No: 1105  
Çayırova 41420 Kocaeli, Turkey

P: +90 262 672 72 00  
F: +90 262 672 74 97-98  
www.tadim.com.tr

<https://twitter.com/Tadim>

<https://www.facebook.com/tadim>

