



ULUSLARARASI ÇEKİRDEK KAHVE TİCARETİ  
First Edition - 2026

Unlimited Coffee Experience

# Megrano Main Catalog

ULUSLARARASI ÇEKİRDEK KAHVE TİCARETİ

First Edition - 2026

MEGRANO ULUSLARARASI ÇEKİRDEK KAHVE TİCARETİ, belirli periyotlarla güncellenmektedir.

**Bu katalogda yer alan içerik; Megrano'nun kalite standartlarını, tedarik prensiplerini, operasyonel süreçlerini ve ticari uygulama esaslarını tanımlamaktadır. Katalog ile ilgili her türlü soru, görüş ve açıklama talepleri için Megrano Standartlar ve Kalite Kontrol Ekibi ile iletişime geçilmesi gerekmektedir. Tüm başvurular için iletişim adresi: [info@megrano.com](mailto:info@megrano.com)**

Megrano, faaliyetlerinde şeffaflık, sürdürülebilirlik ve ticari güven ilkelерini benimser; uluslararası ticaret uygulamaları ve yürürlükteki ilgili mevzuatlar çerçevesinde hareket eder. Tüm ithalat, ihracat ve ticari işlemler; global ticaret standartları ve sektörün kabul görmüş uygulamaları doğrultusunda yürütülür.

Bu dokümanda yer alan "Megrano Merkez Yönetimi" ifadesi, Megrano markasının ve ticari kullanım haklarının sahibi olan STAR GİRİŞİM VE YATIRIM A.Ş.'yi ifade eder. Megrano markası altında yürütülen tüm faaliyetler, ilgili operasyonel birimler ve iş ortakları tarafından gerçekleştirilmekte olup; her bir taraf kendi faaliyetlerinden bağımsız olarak sorumludur ve tabi olduğu yerel ve uluslararası yasal yükümlülöklere uymakla yükümlüdür.

2026

MEGRANO bir STAR GİRİŞİM VE YATIRIM A.Ş. iştirakidir. Tüm hakları saklıdır.

Bu doküman MEGRANO'ya aittir ve izinsiz olarak kopyalanamaz, çoğaltılamaz veya üçüncü kişilerle paylaşılabilir.

Versiyon: 1.0

04 / 2026 ©





**UTZ:** UTZ sertifikasyon programı, Guatemala'daki Maya dili Quiché'de "iyi kahve" anlamına gelen "UTZ kapeh" adıyla ortaya çıkmıştır. 2002 yılında, kahve sertifikasyonunu küresel pazara taşımak ve sürdürülebilir tarım uygulamalarının etkisini dünya genelinde yaymak isteyen bir Guatemalalı kahve üreticisi ve Hollandalı bir kavurucu tarafından başlatılmıştır. UTZ Certified, Hollanda merkezli olarak geliştirilmiş ve kahve başta olmak üzere tarım ürünlerinde sürdürülebilir üretimi teşvik eden bir sertifikasyon sistemidir. Bu sistem; üretim süreçlerinin kayıt altına alınmasını, çiftlikten son ürüne kadar izlenebilirliğin sağlanmasını ve üreticilerin daha verimli, kontrollü ve sorumlu tarım uygulamaları benimsemesini zorunlu kılar.



**FAIRTRADE:** Fairtrade, 1988 yılında Hollanda'da başlatılmış bir sertifikasyon sistemidir ve özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki üreticilerin daha adil ticaret koşullarına erişmesini amaçlar. Bu yapı; üreticilere minimum fiyat garantisi, sosyal prim desteği ve daha dengeli ticari ilişkiler sunarak ekonomik sürdürülebilirliği güçlendirir. Fairtrade'i öne çıkaran temel unsur, yalnızca kalite veya üretim standardı değil; ticarete adalet, gelir istikrarı ve üretici refahını merkeze almasıdır.



**RAINFOREST ALLIANCE:** Rainforest Alliance, 1987 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde kurulmuş, tarım ve ormancılık sektörlerinde sürdürülebilir üretimi teşvik eden bir sertifikasyon sistemidir. Bu yapı; biyolojik çeşitliliğin korunması, doğal kaynakların verimli kullanımı ve çiftçilerin daha bilinçli üretim yapması üzerine odaklanır.



**CUP OF EXCELLENCE:** Cup of Excellence, 1999 yılında Brezilya'da başlatılmış ve yüksek kaliteli kahvelerin uluslararası standartlarda değerlendirilmesini amaçlayan prestijli bir kalite yarışması ve değerlendirme programıdır. Bu sistemde kahveler, bağımsız uzmanlar tarafından çok aşamalı cupping süreçlerinden geçirilerek en yüksek skoru alan lotlar açık artırma ile satışa sunulur.



**GFRS:** GFRS (German Food Retail Standard), Almanya merkezli olarak geliştirilen ve gıda ürünlerinin kalite, güvenlik ve tedarik zinciri uygunluğunu değerlendiren bir standart sistemidir. Bu yapı; ürünlerin belirli kalite kriterlerine uygunluğunu, üretim ve tedarik süreçlerinin denetlenebilirliğini ve Avrupa pazarına girişte gerekli standartları karşılamasını sağlar.

# İçindekiler

## **Megrano Markası & Vizyon -----s. 8**

Megrano, kahveyi bir tüketim ürünü olarak değil, değer üreten bir varlık olarak konumlandırmak amacıyla kuruldu.

- 1.1 Marka Felsefesi Ve Temel Yaklaşım
- 1.2 Megrano'nun Doğuşu
- 1.3 Kahveye Yaklaşım: Kalite, Veri Ve Ticaret
- 1.4 Global Tedarik Ve Seçicilik Prensipleri

## **Kahvenin Yeni Tanımı: Commodity'den Asset'e -----p. 9**

Kahve, geleneksel olarak hacim bazlı bir emtia olarak değerlendirilmiştir. Ancak günümüzde, kaliteli üretim ve izlenebilirlik sayesinde kahve, yüksek katma değerli bir varlığa dönüşmektedir.

- 2.1 Kahve Neden Sıradan Bir Ürün Değildir?
- 2.2 Kahvenin Emtia Yapısı
- 2.3 Global Kahve Ekonomisi (Arz-Talep, Değer Zinciri)
- 2.4 Sürdürülebilir Ve Döngüsel Kahve Yaklaşımı
- 2.5 Değer Neden Artar?

## **Yeni Nesil Standart -----p. 10**

Kahvede kaliteyi yalnızca ürünle değil; veri, izlenebilirlik ve tedarik zinciri kontrolü ile birlikte tanımlayan modern yaklaşım.

- Veri Tabanlı Kalite Yönetimi
- İzlenebilirlik & Şeffaf Tedarik
- Sürdürülebilir ve Kontrollü Üretim

## **Çekirdekten Fincana: Kahvenin Bilimi -----p. 14**

Kahvenin kalitesi, sadece yetiştiği yerle değil, genetik yapısı ve üretim kararlarıyla belirlenir.

- 4.1 Arabica & Robusta Farkı
- 4.2 Varyete Seçiminin Önemi
- 4.3 Terroir (Toprak, İklim, Rakım)
- 4.4 Kimyasal & Duyusal Yapı

## **Menşei Gücü: Venezuela -----p. 15**

Venezuela, dünya kahve üretiminde hacim olarak öne çıkmasa da, yüksek kalite potansiyeline sahip nadir menşelerden biridir.

- 3.1 Venezuela Kahvesinin Latin Amerika kahve kuşağındaki Konumu
- 3.2 Latin Amerika Ekosistemindeki Yeri
- 3.3 Ana Tedarik Bölgeleri (Mérida, Táchira, Trujillo, Lara)
- 3.4 Rakım & Mikroklima Etkisi
- 3.5 Üretim Yapısı & Kalite Avantajı

## **Kalite Standartlarımız & SCA Standartları -----p. 17**

Megrano'nun kalite yaklaşımı, global standartlara dayanır.

- 5.1 Green Coffee Grading Sistemi
- 5.2 Kusur Sınıflandırması
- 5.3 Cupping Metodolojisi
- 5.4 Skorlama Sistemi (80+ / 85+ / 90+)
- 5.5 Kalite & Fiyat İlişkisi

## **İşleme & Üretim Süreçleri -----p. 18**

Kahvenin nihai kalitesi, yalnızca yetiştiği bölgeyle değil, hasat sonrası uygulanan işlemlerle belirlenir. Aynı çekirdek, farklı işleme yöntemleriyle tamamen farklı tat profilleri sunabilir.

- 6.1 Hasat Yöntemleri
- 6.2 Processing Teknikleri (Washed, Natural, Honey)
- 6.3 Kurutma & Fermentasyon
- 6.4 Milling & Hazırlık Süreci
- 6.5 Verim & Kalite İlişkisi

## **ULUSLARARASI TİCARET STANDARTLARI -----p. 20**

Kahve ticareti, global standartlara bağlıdır.

- 7.1 Incoterms & Risk Yönetimi
- 7.2 Teslim Şekilleri (FOB, CIF vb.)
- 7.3 Ticari Riskler & Kontrol Mekanizmaları
- 7.4 Fiyat & Risk İlişkisi

## **Megrano Ürün Koleksiyonu -----p. 19**

Megrano ürünleri, hacim değil seçicilik prensibiyle oluşturulur.

- 8.1 Venezuela Koleksiyonu (Bölge + Varyete)
- 8.2 Colombia Koleksiyonu
- 8.3 Brazil Koleksiyonu
- 8.4 India Koleksiyonu
- 8.5 Mikro Lot & Premium Seçkiler

## **Tadım Profilleri & Deneyim -----p. 24**

Kahve deneyimi, standartlaştırılmış analiz ile ölçülebilir hale gelir.

- 9.1 Aroma & Tat Bileşenleri
- 9.2 Asidite, Gövde & Denge
- 9.3 Bölge Bazlı Tat Profilleri
- 9.4 Cupping Deneyimi
- 9.5 Kullanım Senaryoları (Espresso, Filter vb.)

## **Tedarik Zinciri & Ticaret Yapısı -----p. 20**

Kahve deneyimi, standartlaştırılmış analiz ile ölçülebilir hale gelir.

- 10.1 Üretimden İthalata Süreç Yönetimi
- 10.2 Lojistik & Kalite Kontrol
- 10.3 Türkiye'ye İthalat Süreçleri
- 10.4 Operasyonel Maliyet Yapısı
- 10.5 Tedarik Zinciri Avantajı
- 10.6 Nasıl Çalışıyoruz?
- 10.7 Sipariş Süreci

"Coffee is a language in itself."  
-Jackie Chan

MEGRANO by STAR A.Ş.

## Uluslararası Kahve Ticaretinin Doğru Adresi

Megrano, kahveyi bir tüketim ürünü olarak değil, değer üreten bir varlık olarak konumlandırmak amacıyla kuruldu. Amacımız rastgele tedarik edilen hacim bazlı kahveler yerine, seçilmiş menşelerden gelen, izlenebilir ve yüksek kaliteli çekirdekleri global pazara sunmaktır.

Her çekirdek, kaynağı, yetiştirme koşulları ve işlenme biçimiyle birlikte değerlendirilir. Bu yaklaşım, Megrano'yu klasik ticaret modelinden ayırarak seçici ve yüksek standartlı bir tedarik markasına dönüştürür.

## Megrano

Megrano, küresel kahve ticaretini veri, kalite standardizasyonu ve sürdürülebilir tedarik prensipleri üzerine inşa eden modern bir ticaret ve marka yaklaşımı olarak konumlanır. Temel odağını, kahvenin yalnızca bir tarım ürünü değil; doğru kaynak, doğru işleme yöntemi ve doğru ticaret modeli ile katma değeri artırılabilir stratejik bir emtia olması oluşturur. Bu bağlamda Megrano, özellikle Venezuela Bolivarlı Cumhuriyeti gibi yüksek potansiyelli üretim bölgelerinden tedarik ettiği kahvelerle, kalite sürekliliğini ve izlenebilirliği ön plana çıkarır. Venezuela'nın Merida bölgesi, mikroklima avantajları, yüksek rakım, volkanik toprak yapısı ve geleneksel üretim yöntemleri sayesinde Megrano'nun ithalat stratejisinde kritik bir rol oynar. Bu bölgeden gelen kahveler, genellikle kompleks aromatik yapı, düşük asidite ve dengeli gövde profili ile öne çıkar; bu da Megrano'nun kalite odaklı konumlandırmasını destekler. Ayrıca Megrano, kahve ticaretini sadece satın alma ve satış süreci olarak değil, veri analitiği, fiyat optimizasyonu, risk yönetimi ve uzun vadeli tedarik ilişkileriyle yöneten bir sistem olarak ele alır.

Böylece hem üretici tarafında sürdürülebilir gelir modeli yaratılır hem de alıcı tarafında tutarlı kalite ve güvenilir tedarik sağlanır. Marka vizyonu, geleneksel aracı rolünden ziyade; tedarik zincirinde değer yaratan, bilgi asimetrisini yöneten ve global pazarlarda rekabet avantajı oluşturan bir yapı kurmaktır. Bu yaklaşım, Megrano'yu yalnızca bir kahve tedarikçisi değil, aynı zamanda stratejik bir ticaret ve marka platformu haline getirir.

Bu yapı, operasyonel akışı ölçeklenebilir bir modele dönüştürerek her işlemde veri üreten, bu veriyi fiyatlama gücüne ve daha iyi satın alma/satış kararlarına çeviren kapalı bir değer döngüsü oluşturur. Böylece Megrano, yalnızca mevcut pazar koşullarına tepki veren bir aktör değil; fiyat referanslarını etkileyebilen, arz-talep dengesini okuyarak pozisyon alan ve zaman içinde ağ etkisi oluşturan bir ticaret yapısına evrilir. Bu konumlandırma, markaya hem daha yüksek marjlar hem de stratejik ortaklıklar açısından pazarda seçici bir kontrol alanı kazandırır.



**Venezuela'da bir kahve çiftçisi,  
hasat döneminde günde ortalama  
50-100 kg kahve kirazı toplar.**

## Megrano

Sizler için, kahveyi yalnızca bir ürün olarak değil; menşei, kalite ve ticaret gücüyle yeniden tanımlayan bir yapı kurduk. Megrano'nun ana tedarik odağını oluşturan Venezuela, sınırlı üretimi ve yüksek kalite potansiyeli ile global kahve sahnesinde henüz yeterince temsil edilmemiş güçlü bir origin'dir. Biz, bu potansiyeli yalnızca tedarik eden değil; aynı zamanda dünyaya tanıtan ve konumlandıran bir marka olarak hareket ediyoruz. Venezuela kahvesi bugün yeniden yükselen bir değer haline gelirken, ülke son dönemde üretim ve ihracatta ciddi artış göstermiş, kahve üretimi 2025 itibarıyla yaklaşık 4.7 milyon quintal (282,000,000 kg) seviyesine ulaşmıştır . Aynı dönemde yalnızca tek bir bölgeden onlarca konteynerlik sevkiyat yapılırken, 2025 yılında toplam tarımsal ihracat içinde yüzlerce konteynerlik hacimlere ulaşıldığı görülmektedir . Megrano, bu büyüyen hacmi yalnızca takip eden değil; doğru varyete, doğru bölge ve doğru ticaret modeli ile yöneten bir yapı olarak, Venezuela kahvesini global pazarda değerli bir asset haline dönüştürmeyi hedefler.

## Kahvenin Yeni Tanımı; Commodity'den Asset'e

Kahve, uzun yıllar boyunca hacim odaklı bir emtia (commodity) olarak değerlendirildi. Fiyatlar çoğunlukla borsa verileri, arz-talep dengesi ve makro ekonomik koşullara göre belirlendi; ürünün gerçek kalitesi ise çoğu zaman ikinci planda kaldı. Ancak son yıllarda sektör dinamikleri değişti. Artık kahve, doğru yönetildiğinde katma değeri yüksek, farklılaşabilir ve fiyatı kontrol edilebilir bir varlık (asset) haline gelmiştir. Bu dönüşümün temelinde üç kritik unsur yer alır: menşei (origin), kalite standardizasyonu ve izlenebilirlik. Kahvenin hangi ülkeden, hangi bölgeden, hangi rakımda ve hangi yöntemle üretildiği; onun yalnızca karakterini değil, aynı zamanda piyasa değerini de belirler. Özellikle sınırlı üretim yapan bölgelerden gelen kahveler, arz kısıtı nedeniyle doğal olarak daha yüksek değer yaratır. Bu noktada International Coffee Organization verileri, kahvenin üretimden tüketime kadar çok katmanlı bir değer zinciri içinde şekillendiğini ve bu zincirin her halkasında değer artışı potansiyeli bulunduğunu ortaya koymaktadır.

Yeni nesil yaklaşımda kahve, standart bir ürün olarak değil; özelliklerine göre sınıflandırılan ve performansı ölçülebilen bir portföy unsuru gibi ele alınır. Kalite, subjektif yorumlardan ziyade uluslararası kabul görmüş kriterlerle belirlenir. Çekirdeğin kusur oranı, nem dengesi, işleme yöntemi ve tadım skoru gibi parametreler, doğrudan fiyatlandırmaya yansır. Bu da kahveyi, rastgele fiyatlanan bir ürün olmaktan çıkarıp, veriye dayalı değerlendirilen bir varlığa dönüştürür. Bu dönüşüm aynı zamanda ticaret modelini de değiştirir. Geleneksel sistemde aracı sayısı fazla, bilgi akışı sınırlı ve fiyat oluşumu çoğu zaman opaktır.

Yeni modelde ise tedarik zinciri daha şeffaf, daha kısa ve daha kontrollüdür. Üretici ile alıcı arasındaki bilgi asimetrisi azaldıkça, hem kalite hem de fiyat daha doğru bir zemine oturur. Bu yapı, yalnızca maliyet avantajı sağlamakla kalmaz; aynı zamanda uzun vadeli ticari güven ve sürdürülebilirlik yaratır. Megrano'nun yaklaşımı, bu yeni tanımı merkeze alır. Kahveye yalnızca ticari bir ürün olarak değil; doğru seçildiğinde, doğru işlendiğinde ve doğru sunulduğunda değer üreten bir varlık olarak yaklaşır. Bu sayede hem ürün kalitesi hem de ticari yapı kontrol altına alınır; ortaya daha öngörülebilir, daha güçlü ve daha sürdürülebilir bir iş modeli çıkar.



# YENİ NESİL STANDART

## YENİ NESİL STANDART

Yeni nesil standartlarımız, kahve ticaretini klasik “ürün al-sat” yaklaşımından çıkarıp, kalite, veri ve ticari yapıların entegre edildiği profesyonel bir sisteme dönüştürmektedir. Bu sistemde kahve, yalnızca bir tarım ürünü değil, doğru yönetildiğinde değer üreten, fiyatı ölçülebilir kriterlere göre şekillenen bir ticari varlık olarak ele alınır.

Megrano'nun benimsediği bu yaklaşım, sahadan başlayan bir kontrol mekanizmasına dayanır. Kahve, yetiştiği bölge, rakım, varyete ve işleme yöntemi gibi parametrelerle birlikte değerlendirilir. Bu sadece kaliteyi anlamak için değil, aynı zamanda ticari riskleri yönetmek için de kritik bir gerekliliktir. Örneğin, üretim tarafında yapılan varyete seçimi ve işleme yöntemi, yalnızca fincan profilini değil, aynı zamanda verimlilik, fire oranı ve ihracat kalitesini doğrudan etkiler.

Bu standardın ikinci katmanı, uluslararası kabul görmüş kalite ölçüm sistemleridir. Megrano, kaliteyi subjektif değerlendirmelerle değil, Specialty Coffee Association tarafından belirlenen kusur sınıflandırması ve cupping protokolleri ile ele alır. Bu sistem, bir kahvenin gerçekten “specialty” segmentte olup olmadığını net şekilde ortaya koyar ve fiyatlandırmanın temelini oluşturur.

Ancak yeni nesil standartlar sadece kalite ile sınırlı değildir, aynı zamanda güçlü bir ticaret disiplini içerir. Uluslararası kahve ticaretinde en büyük riskler, teslim noktası, maliyet dağılımı ve risk transferinin net tanımlanmasından kaynaklanır. Bu nedenle Megrano, operasyonlarını International Chamber of Commerce tarafından belirlenen Incoterms® çerçevesinde yapılandırır. Bu yapı, kahvenin hangi noktada teslim edildiğini, riskin ne zaman alıcıya geçtiğini ve hangi maliyetlerin kime ait olduğunu açık şekilde belirleyerek ticari belirsizlikleri ortadan kaldırır.

## Çekirdekten Fincana: Kahvenin Bilimi

Kahvenin kalitesi, yalnızca yetiştiği coğrafya ile değil; genetik yapısı, tarımsal kararlar ve işleme süreçlerinin toplamıyla belirlenir. “Çekirdekten fincana” yaklaşımı, kahveyi bir bütün olarak ele alır ve her aşamanın nihai fincan kalitesine doğrudan etki ettiğini kabul eder. Bu nedenle kahve, rastgele bir tarım ürünü değil; kontrol edilebilir ve optimize edilebilir bir üretim sistemidir.

## Arabica ve Robusta Farkı

Dünya kahve üretimi temel olarak iki tür üzerine kuruludur: Arabica ve Robusta.

### Arabica (Coffea Arabica):

Daha yüksek rakımlarda yetişir  
Daha hassas üretim koşulları gerektirir  
Daha kompleks aroma ve tat profili sunar  
Premium ve specialty segmentin temelini oluşturur

### Robusta (Coffea Canephora):

Daha düşük rakımlarda yetişir  
Daha dayanıklıdır, verimi yüksektir  
Daha sert, acı ve düşük kompleksiteye sahiptir  
Genellikle ticari (commodity) segmentte kullanılır

World Coffee Research verilerine göre Arabica türü, genetik çeşitliliği ve aroma potansiyeli sayesinde yüksek kalite segmentinde baskın konumdadır.

## Varyete Seçiminin Önemi

Kahve ağacı uzun ömürlü bir bitkidir ve bir kez dikildikten sonra yıllarca aynı varyete üzerinden üretim yapılır. Bu nedenle varyete seçimi, kısa vadeli değil stratejik bir karardır.

Varyete seçimi şu unsurları doğrudan etkiler:

Fincan kalitesi (aroma, asidite, body)

Verimlilik (yield)

Hastalıklara dayanıklılık

İklim uyumu

Yanlış varyete seçimi, üretici için yıllarca sürececek kalite kaybı ve ekonomik zarar anlamına gelebilir. Doğru seçim ise hem üretim verimliliğini artırır hem de ürünün pazardaki değerini yükseltir.

Bu nedenle **Megrano**, tedarik süreçlerinde yalnızca menşei değil, varyete bilgisini de kritik bir filtre olarak kullanır.

## MENŞEİ GÜCÜ: Venezuela

Venezuela, günümüzde hacim olarak büyük bir üretici olmasa da, kahve dünyasında yüksek kalite potansiyeline sahip “gizli değer” (hidden gem) olarak konumlanır. Tarihsel olarak 19. yüzyılda dünyanın en önemli kahve ihracatçılarından biri olan ülke, özellikle And Dağları boyunca uzanan üretim bölgeleri sayesinde yüksek rakımlı Arabica üretimi için doğal avantajlara sahiptir.

Bugün Venezuela kahvesinin en kritik özelliği, sınırlı üretim hacmine rağmen yüksek karakterli ve kompleks fincan profilleri sunmasıdır. Küresel pazarda arzın düşük olması, bu menşeyi hacim bazlı rekabetten çıkararak daha çok seçici tedarik ve premium segment içine taşır. Bu durum, Venezuela kahvesini standart bir emtia olmaktan ziyade, doğru konumlandırıldığında yüksek katma değerli bir origin haline getirir.

## Latin Amerika Kahve Ekosistemindeki Yeri

Latin Amerika, dünya kahve üretiminin merkezidir ve genellikle Brezilya, Kolombiya ve Orta Amerika ülkeleri ile anılır. Venezuela ise bu ekosistem içinde farklı bir pozisyona sahiptir:

Daha düşük üretim hacmi

Daha sınırlı ihracat

Daha geleneksel üretim yapısı

Bu yapı ilk bakışta dezavantaj gibi görünse de, aslında farklılaşma ve premiumlaşma için güçlü bir zemin oluşturur. Özellikle batı bölgelerinde üretilen ve “Maracaibo” olarak bilinen kahveler (Mérida, Trujillo, Táchira), tarihsel olarak Avrupa pazarında yüksek kalite ve dengeli profil ile tanınmıştır.

Sonuç olarak Venezuela, Latin Amerika içinde hacim oyuncusu değil; niş, seçici ve karakter odaklı bir origin olarak konumlanır.

## Rakım ve Mikroklima Etkisi

Mérida’da kahve üretimi genellikle 1.200 – 1.800 metre rakım aralığında gerçekleşir.

Bu yüksek rakımın doğrudan etkileri:

Daha yavaş olgunlaşma süreci

Şeker ve aroma gelişiminin artması

Daha kompleks ve dengeli fincan profili

Ayrıca bölgenin mikrokliması;

Serin gece sıcaklıkları

Yüksek nem oranı

Volkanik ve organik madde açısından zengin toprak

gibi faktörlerle birleşerek kahve çekirdeğinde derinlik, tatlılık ve temiz fincan yapısı oluşturur.

## Üretim Yapısı ve Kalite Avantajı

Mérida'daki üretim modeli büyük ölçekli endüstriyel çiftliklerden ziyade:

Küçük aile işletmeleri  
Geleneksel tarım yöntemleri  
Elle hasat (selective picking)

üzerine kuruludur.  
Bölgeden çıkan kahveler genellikle:

Dengeli asidite  
Orta gövde  
Çikolata, karamel ve fındık notaları  
Temiz ve uzun bitiş

gibi özelliklerle tanımlanır.  
Bu kombinasyon, Megrano'yu hacim bazlı ticaretten ayırarak, origin odaklı ve yüksek katma değerli bir oyuncu haline getirir.



**BİLGİLENDİRME:** Caracas'ın çatılarına konan mavi-sarı papağanlar (Ara ararauna), Venezuela'nın canlı doğasının ve şehir hayatıyla iç içe geçmiş biyoçeşitliliğinin en güzel simgelerinden biri. Başkent Caracas, doğu dağlarının eteklerinde yer alır ve "Caracas" olarak anılan kahve bölgesinin de kalbidir. Megrano, bu bölgeden gelen lotları da portföyüne katarak sadece And Dağları'ndaki yüksek rakımlı çiftliklerle sınırlı kalmıyor; ülkenin farklı coğrafyalarından seçici ve izlenebilir tedarik yapıyor. Bu çeşitlilik, hem tat profillerinde derinlik hem de tedarik güvenliğinde güç sağlar.



**BİLGİLENDİRME:** And Dağları'nın muhteşem silüetiyle çevrili Mérida şehri ve çevresi, Venezuela'nın en önemli kahve üretim havzalarından biridir. 1.200-1.800 metre rakımda, volkanik topraklarda ve serin gecelerde yetişen Arabica çekirdekleri burada yavaş olgunlaşır; bu da yoğun aroma, dengeli asidite ve uzun bitişli fincanlar yaratır. Megrano, Mérida'nın yanı sıra Táchira, Trujillo ve Lara gibi komşu bölgelerden de doğrudan lotlar alır. Böylece tek bir coğrafyaya bağımlı kalmadan, yıl boyunca tutarlı kalite ve çeşitlilik sunar.



**BİLGİLENDİRME:** Caracas'taki Palacio Federal Legislativo'nun altın kubbesi ve görkemli mimarisi, Venezuela'nın tarihî ve siyasi merkezini temsil eder. Başkent aynı zamanda "Caracas" ticari sınıfı kahvenin de çıkış noktasıdır. Doğu dağlarından gelen bu lotlar, daha yumuşak gövde ve farklı tat notalarıyla Mérida'nın yüksek rakımlı kahvelerini tamamlar. Megrano, Caracas dahil ülkenin birden fazla bölgesinden tedarik ederek hem coğrafi çeşitliliği hem de tedarik zincirinin dayanıklılığını artırır. Bu çoklu kaynak stratejisi, müşterilerimize daha geniş tat yelpazesi ve daha istikrarlı arz sağlar.



**BİLGİLENDİRME:** Mérida'nın yeşil vadileri, palmiyelerle bezeli parkları ve arkasındaki Sierra Nevada Dağları, Venezuela kahvesinin doğduğu bereketli coğrafyanın canlı bir yansımasıdır. Yüksek rakım, zengin mineral yapılı toprak ve geleneksel aile çiftçiliği burada bir araya gelir. Megrano bu bölgenin yanı sıra ülkenin doğu ve batı bölgelerinden de seçkin lotlar getirerek sadece tek bir vadinin değil, tüm Venezuela'nın premium potansiyelini değerlendirir. Sonuç: Daha zengin aroma profilleri, daha yüksek SCA skorları ve müşterilerimiz için rekabet avantajı yaratan sürdürülebilir bir tedarik modeli.

# Kaliteyi Belirleyen Temel Faktörler

Kahvenin nihai kalitesi, birden fazla değişkenin birleşimi ile oluşur. Bu faktörler tek başına değil, birlikte çalışarak fincan profilini belirler.

## 1. Rakım (Altitude)

Yüksek rakım = daha yavaş olgunlaşma  
Daha yoğun aroma ve kompleks yapı  
Daha dengeli asidite

## 2. İklim ve Mikroklima

Gündüz/gece sıcaklık farkı  
Nem oranı  
Yağış dengesi  
Bu faktörler, çekirdeğin gelişim sürecini ve şeker birikimini doğrudan etkiler.

## 3. Toprak Yapısı

Mineral zenginliği  
Organik madde oranı  
Su tutma kapasitesi  
Toprak, kahvenin “temel karakterini” belirler.

## 4. Tarım Uygulamaları

Gübreleme  
Budama  
Hasat yöntemi (elle toplama vs. makine)  
Özellikle selektif hasat (yalnızca olgun kirazların toplanması), kaliteyi ciddi şekilde artırır.

## 5. İşleme Yöntemi (Processing)

Washed: Temiz ve net profil  
Natural: Yoğun ve meyvemsi yapı  
Honey: Dengeli tatlılık ve asidite

# Kalite Standartları

## Green Coffee Grading Sistemi

Megrano, yeşil çekirdek kalitesini SCA Green Arabica Coffee Classification System (GACCS) ve Defect Handbook standartlarına göre değerlendirir. 350 gram numunede Category 1 (birincil) kusur sıfır, Category 2 (ikincil) kusur en fazla 5 adet olmalıdır.

## Kusur Sınıflandırması

Category 1 (kritik): Siyah çekirdek, ekşi çekirdek, yabancı madde.

Category 2 (ikincil): Kırık çekirdek, kabuk kalıntısı, renk bozukluğu.

Specialty Grade: Category 1 = 0, Category 2 ≤ 5.

# Cupping ve Skor Metodolojisi

## Cupping Metodolojisi

SCA protokolüne göre 8.25 g / 150 ml oranında, 30-60 dk dinlenmiş, Agtron 63±1 (Gourmet) kavrulmuş numuneler kullanılır. Aroma, asidite, body, tat dengesi ve after-taste ayrı ayrı puanlanır.

## Skorlama Sistemi

80+ Specialty Grade  
85+ Premium  
90+ Exceptional  
Her numune 100 puan üzerinden değerlendirilir.

## Kalite & Fiyat İlişkisi

Skor her 1 puan artış, kg başına ortalama %8-12 fiyat primine karşılık gelir. Megrano specialty bazında sadece 80+ skorlu lotları portföyüne alır.

# İşleme & Üretim Süreçleri

Kahvenin karakteri, yalnızca yetiştiği coğrafya ile değil; hasat sonrası uygulanan işlemlerle şekillenir. Aynı çekirdek, farklı işleme yöntemleri ile tamamen farklı bir tat profiline dönüşebilir.

## Hasat Yöntemleri

Hasat, kaliteyi belirleyen en kritik aşamalardan biridir.

### Selective Picking (Elle Seçimli Hasat):

Sadece olgun kirazlar toplanır  
Daha yüksek kalite sağlar  
Daha maliyetlidir

### Strip Picking (Toplu Hasat):

Tüm kirazlar aynı anda toplanır  
Daha hızlı ve düşük maliyetli  
Kalite dalgalanması yaratır  
-Premium kahve üretiminde standart yöntem: Selective picking

# Processing Teknikleri

Hasat sonrası uygulanan işlemler, kahvenin tat profilini belirler.

## Washed (Yıkanmış)

Meyve katmanı tamamen temizlenir  
Temiz, parlak ve net tat profili  
Yüksek asidite ve şeffaf aroma

## Natural (Doğal)

Kahve kirazı kurutularak işlenir  
Daha yoğun gövde  
Meyvemsi ve tatlı notalar

### **Honey (Yarı Yıkanmış)**

Kısmi meyve katmanı korunur  
Dengeli tatlılık ve asidite  
Orta gövde

### **Verim ve Kalite İlişkisi**

Kahve üretiminde verim ile kalite her zaman paralel ilerlemez. International Coffee Organization verilerine göre, Kahve kirazından yeşil çekirdeğe dönüşüm sürecinde, toplam ağırlığın yaklaşık %80'i işleme sırasında kaybedilir ve ortalama olarak 4-5 kg kahve kirazından yalnızca 1 kg yeşil çekirdek elde edilir." Bu durum bizlere, nihai ürünün neden yüksek değerli olduğunu açıkça ortaya koyar.

## **Tadım Profilleri & Deneyim**

### **Aroma & Tat Bileşenleri**

Venezuela lotlarında tipik olarak çikolata, karamel, fındık, kuru meyve ve hafif baharat notaları baskındır.

### **Asidite, Gövde & Denge**

Dengeli orta-yüksek asidite, orta-yüksek gövde ve temiz bitiş. Venezuela kahveleri genellikle "tatlı asidite" profiliyle öne çıkar.

### **Bölge Bazlı Tat Profilleri**

Mérida: Çikolata ve karamel ağırlıklı, yumuşak gövde  
Táchira: Daha canlı asidite, narenciye ve çiçek notaları  
Trujillo: Dengeli, fındık ve kakao baskın

### **Cupping Deneyimi**

Her lot, SCA standart cupping ile 3 farklı uzman tarafından kör tadım edilir. Sonuçlar hem skor hem de tat notu olarak raporlanır.

### **Kullanım Senaryoları**

Espresso: Venezuela Bourbon ve Caturra (yoğun crema ve çikolata)  
Filter / Pour Over: Typica ve Bourbon (temiz ve kompleks aroma)  
Blend: Mikro-lotlar ile signature espresso blend'leri

# MEGRANO ÜRÜN KOLEKSİYONU

Megrano ürün portföyü, yalnızca ülkelerden değil; bölge (terroir) + varyete (genetik) kombinasyonu üzerinden yapılandırılmıştır. Bu yaklaşım, hem kaliteyi hem de ticari öngörülebilirliği maksimum seviyeye çıkarır.

## VENEZUELA KOLEKSİYONU

Venezuela'da kahve üretimi, özellikle And Dağları boyunca konumlanan bölgelerde yoğunlaşır ve “*Maracaibo*” ticari sınıfı altında anılır.

Mérida – Typica  
Mérida – Bourbon  
Táchira – Caturra  
Táchira – Typica  
Trujillo – Bourbon  
Trujillo – Catuai  
Lara – Mundo Novo  
Lara – Caturra  
Caracas (Doğu Dağları) – Typica  
Maracaibo Blend – Typica / Bourbon Mix

## COLOMBIA KOLEKSİYONU

Colombia'da üretim, farklı mikroklimalara sahip dağlık bölgelere yayılmıştır.

Huila – Castillo  
Huila – Caturra  
Antioquia – Typica  
Antioquia – Bourbon  
Cauca – Castillo  
Cauca – Pacamara  
Nariño – Caturra  
Tolima – Colombia Variety  
Quindio – Catuai  
Sierra Nevada – Typica

## BRAZİL KOLEKSİYONU

Brazil'da kahve üretimi geniş coğrafyalara yayılmıştır ve bölge bazlı ayırım kritik öneme sahiptir.

Cerrado Mineiro – Catuai  
Cerrado Mineiro – Mundo Novo  
Sul de Minas – Bourbon  
Sul de Minas – Catuai  
Mogiana – Mundo Novo  
Mogiana – Caturra  
Bahia – Catucaí  
Chapada Diamantina – Topazio  
Espírito Santo – Robusta (Conilon)  
Alta Mogiana – Acaia

## INDIA KOLEKSİYONU

India, hem Arabica hem Robusta üretimi ile özellikle blend pazarında kritik rol oynar.

Karnataka – S795 (Arabica)  
Karnataka – Selection 9  
Karnataka – Cauvery (Catimor)  
Kerala – Robusta Kaapi  
Kerala – SIn 274  
Tamil Nadu – Kent  
Tamil Nadu – Chandragiri  
Bababudangiri – Typica türevleri  
Coorg – S795  
Wayanad – Robusta

## MİKRO LOT & PREMIUM SEÇKİLER

Colombia – *Geisha (Huila / Cauca)*  
Venezuela – *Bourbon micro-lot (Mérida)*  
Brazil – *Yellow Bourbon (Sul de Minas)*  
India – *Monsooned Malabar (Kerala)*

\*Koleksiyonumuz sürekli olarak güncellenmektedir. Yeni bölgeler ve varyeteler koleksiyona eklenebilir veya çıkartılabilir. Stok durumları değişkenlik gösterebilir.

# Uluslararası Ticaret Standartları

Uluslararası kahve ticareti, taraflar arasındaki sorumluluk, maliyet ve risk dağılımını standartlaştıran Incoterms kuralları üzerinden yürütülür. Bu kurallar; teslim noktasını, taşıma maliyetlerinin kim tarafından karşılanacağını ve ürün üzerindeki riskin hangi aşamada devredileceğini net şekilde tanımlar. Özellikle kahve ticaretinde, aynı ürünün farklı fiyatlarla sunulmasının temel nedeni çoğu zaman kalite değil, seçilen ticaret şartları ve risk dağılımıdır. Bu nedenle doğru Incoterm seçimi, yalnızca operasyonel değil aynı zamanda finansal bir karardır.

## Türkiye'ye İthalat Yapısı

Türkiye'ye kahve ithalatı; kontrat, yükleme, uluslararası taşıma, liman operasyonları, gümrükleme ve iç dağıtım aşamalarından oluşan çok katmanlı bir süreçtir. İthalat sürecinde ürünün ülkeye giriş yapabilmesi için gerekli belgeler, denetimler ve uygunluk prosedürleri eksiksiz şekilde tamamlanmalıdır. Bu yapı içerisinde lojistik, finansman, depolama ve operasyon maliyetleri toplam maliyetin önemli bir bölümünü oluşturur ve nihai ürün fiyatını doğrudan etkiler. Bu nedenle ithalat, yalnızca satın alma değil; süreç yönetimi ve maliyet optimizasyonu disiplindir.

# Tedarik Zinciri & Ticaret Yapısı

Megrano, kahveyi yalnızca tedarik etmez; üretimden teslimata kadar tüm zinciri kontrol eder. Kahve tedarik zinciri; çiftlikten başlayarak işleme, ihracat, ithalat, depolama ve kavurma aşamalarını kapsayan çok katmanlı bir sistemdir.

## Üretimden İthalata Süreç Yönetimi

STANDART AKIŞ

Çiftlik → Hasat → Processing → Kurutma → Milling → Export → Lojistik → Import → Depolama  
Kalite üretimde başlar, tedarik zincirinde korunur.

Bu süreçte kahve kalitesi üretimde oluşur ancak en çok kayıp lojistik ve depolamada yaşanır

Kahve, taşınabilir bir ürün değil, korunması gereken bir varlıktır.

## Kaliteyi koruyan ana faktörler:

Nem kontrolü  
Sıcaklık stabilitesi  
Hava sirkülasyonu  
Koku ve kontaminasyon izolasyonu

## Profesyonel depolama:

Kontrollü warehouse sistemleri  
GrainPro / vakum paketleme  
off-floor depolama

# Nasıl Çalışıyoruz?

Megrano, klasik komisyoncu veya aracı modellerinden tamamen farklı bir yapı kurmuştur. Tedarik zincirinin her halkasını uçtan uca kendi kontrolümüzde yönetiyoruz. Bu sayede kalite, fiyat, teslimat süresi ve risk tamamen bizim elimizde olmaktadır.

- Doğrudan üreticilerle uzun vadeli, hacme dayalı kontratlar imzalıyoruz (aracı katmanını sıfırlıyoruz)
- Her lot bağımsız SCA lisanslı cupper'lar tarafından grading ve cupping'e tabi tutulur
- Kalite onayı almayan hiçbir lot sözleşmeye bağlanmaz
- İthalat, gümrük işlemleri, depolama ve kalite kontrolü tamamen Megrano organizasyonu içindedir
- Müşteri yalnızca seçtiği lotu, istediği Incoterms şartıyla ve anlaşılmış fiyatla alır; lojistik, risk ve operasyonel yükün tamamı bize aittir  
Sonuç: Daha kısa teslim süresi, daha düşük operasyonel risk ve daha yüksek fiyat-performans oranı.

## Sipariş Süreci

Megrano'da sipariş süreci şeffaf, hızlı ve profesyonel bir akışla ilerler: İlk iletişim info@megrano.com veya megrano.com üzerinden form doldurarak veya bizi telefonla arayarak başlarsınız.

## Lot Seçimi ve Numune Talebi

İlgilendiğiniz lotları size özel sunarız. Talep ettiğiniz lotlar için ücretsiz cupping sample (100g) kargo ile adresinize gönderilir.

## Kalite Onayı ve Sözleşme

Numuneyi cupping yaptıktan sonra onay verirsiniz. Onay üzerine proforma fatura ve sözleşme hazırlanır.

## Ödeme

Ödeme ile kontrat bağlanır. (Genellikle TT veya akreditif LC).

## Sevkiyat ve Teslimat

Türkiye'ye kahvelerin menşesine göre 25-60 gün içinde (lot hacmine göre) teslim edilir. Gümrük, nakliye ve sigorta Megrano tarafından koordine edilir.

## Son Kontrol ve Nihai Teslim

Ürün Türkiye'de depomuzda ulaştığında son kalite kontrolü yapılır. Onayınızla belirteceğiniz adrese teslim edilir.

Tüm süreç boyunca size atanmış bir yetkili kişi (account manager) eşlik eder.

M

E

G

R

A

N

O

# BÜYÜK TEŞEKKÜRLER

Megrano olarak, dünyanın farklı kıtalarında bizi tercih eden tüm iş ortaklarımıza içten teşekkürlerimizi sunarız. Kurduğumuz ilişkiler, yalnızca ticari bir alışverişten ibaret değil; yıllar içinde güven, istikrar ve karşılıklı değer üretimi üzerine inşa edilmiş güçlü bir iş ortaklığıdır. İş dünyasında sürdürülebilir başarının temelini güven ve süreklilik olduğu bilinciyle, birlikte büyüdüğümüz her müşterimizi bu yolculuğun ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz. Bu iş birliğinin, geçmişte olduğu gibi gelecekte de daha büyük fırsatlar, daha güçlü bağlar ve ortak başarılar üretmeye devam edeceğine inanıyoruz.

# Megrano Main Catalog

## ULUSLARARASI ÇEKİRDEK KAHVE TİCARETİ

Megrano markası, logosu, bu katalogta yer alan tüm metinler, görseller, fotoğraflar, tasarımlar, ürün bilgileri, teknik veriler ve ticari sır niteliğindeki içerikler STAR GİRİŞİM VE YATIRIM A.Ş.'nin münhasır mülkiyetindedir. Megrano, STAR A.Ş.'nin bir iştirakidir. Katalogta yer alan tüm bilgiler doğru, güncel ve Megrano'nun resmi görüşünü yansıtmaktadır.

Bu katalog, Megrano'nun uluslararası çekirdek kahve ticaretindeki kalite standartlarını, tedarik zinciri prensiplerini ve ürün koleksiyonunu değerli iş ortaklarımıza ve bilgi sahibi olmak isteyen diğer herkese sunmak amacıyla hazırlanmıştır. Katalogtaki bilgiler yalnızca bilgilendirme ve tanıtım amaçlıdır; ticari teklif niteliği taşımaz.

### Telif ve Kullanım Hakları

Bu katalogın tamamı veya herhangi bir bölümü (metin, fotoğraf, grafik, logo, layout vb.), STAR GİRİŞİM VE YATIRIM A.Ş.'nin önceden yazılı izni olmaksızın kopyalanamaz, çoğaltılamaz, taranamaz, dijital ortamda paylaşılamaz, yayınlanamaz, değiştirilemez veya üçüncü kişilerle herhangi bir şekilde kullanılamaz. Bu kural, basılı ve dijital tüm versiyonlar için geçerlidir.

### Numune ve Örnek Ürün Politikamız

Megrano olarak, potansiyel iş ortaklarımıza ve müşterilerimize numune (örnek çekirdek) temin ederken herhangi bir ücret talep etmiyoruz. Numune talepleriniz için [info@megrano.com](mailto:info@megrano.com) adresinden bizimle iletişime geçmeniz yeterlidir. Numuneler yalnızca profesyonel değerlendirme ve tadım amacıyla sağlanmakta olup, ticari satış amaçlı kullanılamaz.

### Marka Koruma

"Megrano", "Megrano Main Catalog" ve ilgili tüm logolar, STAR GİRİŞİM VE YATIRIM A.Ş. tarafından tescilli veya tescil başvurusu yapılmış ticari markalardır. Bu markaların izinsiz kullanımı, hukuki yaptırımlara tabidir. Bu katalogta yer alan tüm içerik ve sunum tarzları Megrano'nun özgün çalışmasıdır.

Her türlü izin talebi, işbirliği ve ek bilgi için:  
[info@megrano.com](mailto:info@megrano.com)

Megrano - STAR GİRİŞİM ve YATIRIM A.Ş.  
Versiyon: 1.0 | Mayıs 2026

**MEGRANO**