





"Amasya Et Ürünleri"
bir "Ekur Et" markasıdır.

EKUR
ET VE ENTEGRE SAN. VE TİC. A.Ş.

- **Hakkımızda**
- **Değerlerimiz**
 - Vizyonumuz, Misyonumuz
- **Amasya Ekur Et Entegre Tesisi**
 - Kesimhane
 - Kırmızı Et Parçalama Hattı ve Karkas Depolama
 - Şarküteri Üretim ve Dolum Hattı
 - Klimatik Odalar
 - Dilimleme Hattı
 - Paketleme Hatları
 - Döner Hattı
 - Dondurulmuş Ürünler Hattı
 - Laboratuvar
 - Ar-Ge Departmanı

- **İzlenebilirlik**
- **Sevkiyat**
- **Yardımcı Tesisler**
 - Rendering Tesisi
 - Atık Su Arıtma Tesisi
 - Trijenerasyon Tesisi
 - Kazan Dairesi
- **Ürünlerimiz**
 - Şarküteri Ürün Grubu
 - Map Paket Ürün Grubu
 - Büfe Ürün Grubu
 - Taze Et Ürün Grubu



Ülkemizde "hızlı servis restoran" sektörünün lider şirketi TFI (TAB Gıda Yatırımları) bünyesinde yer alan Ekur Et Entegre Tesisi, 2016 yılı Haziran ayında Amasya'nın Suluova İlçesi'nde faaliyete geçmiştir. 100.000 m² arazi üzerine kurulu, 40.000 m² kapalı alanı ve son teknoloji donanımıyla bu dev tesis; mezbaha, et parçalama, ileri işlem ve Rendering bölümleriyle "**Tam Entegre**" özelliğe sahiptir.

Tesiste, en üst seviye kalite ve hijyen standartlarında taze et ürünleri, MAP paketli ürünler, ileri işlem şarküteri ürünleri ve dondurulmuş et ürünleri üretilmektedir. Ve bu ürünler, tesisin bulunduğu şehrin isminden hareketle Amasya Et Ürünleri adı altında sofralarımıza sunulmaktadır.

AMASYA'DA YÜKSEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİYLE ÜRETİLEN ÜRÜNLERİMİZLE SİZE GÜVEN VERİYORUZ.



“Et sektöründe ileri teknolojiyi, kaliteyi ve hijyeni birincil önceliği yapmış, tüketicilerinin memnuniyetini ve sağlığını temel ilke edinmiş, doğaya saygılı, en güvenilir şirket olmak”

vizyonumuz!

“Doğanın mucizevi imkanlarını deneyim ve yüksek teknoloji ile birleştirerek, kalitesinden ödün vermeyen, hijyenik, lezzetli, izlenebilir ve güvenilir ürünler sunmak”

misyonumuz!

GÜVEN

Deneyimimiz, sağlam teknolojik altyapımız, yenilikçi anlayışımız ve etik değerlere olan bağlılığımız ile size her zaman güven vermek için çalışıyoruz.

DOĞALLIK

Anadolu'nun verimli topraklarından güç alıyoruz, doğallığa değer veriyoruz.

KALİTE VE HİJYEN

Sağlığınıza önemsiyoruz! Bu bilinçle sektördeki tüm gelişmeleri takip ediyor, kalite ve hijyen standartlarımızı her zaman en üst seviyede tutuyoruz.

ÇEVREYE DUYARLILIK

Dünyamızı seviyoruz! Doğal kaynaklarımızı en verimli şekilde kullanmayı ve geri dönüşümü destekliyoruz.



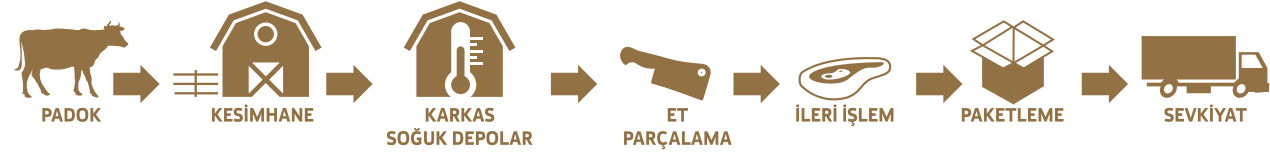
Yıllık 100.000
büyükbaş
hayvan kesimi,
33.600 ton
et parçalama
kapasitesiyle
Tam Entegre
tesis!



Amasya Et Ürünleri, yüksek teknoloji ile donatılmış **"Tam Entegre"** tesisimizde, alanının uzmanlarından oluşan deneyimli ve nitelikli kadromuzla, hayvan kabulünden paketlenmeye her aşamanın titizlikle kontrol edildiği bir süreçte, yüksek kalite, hijyen ve lezzet garantisıyla üretilmektedir. Bu garantinin arkasında, Anadolu'nun verimli topraklarından aldığımız güç bulunmaktadır.

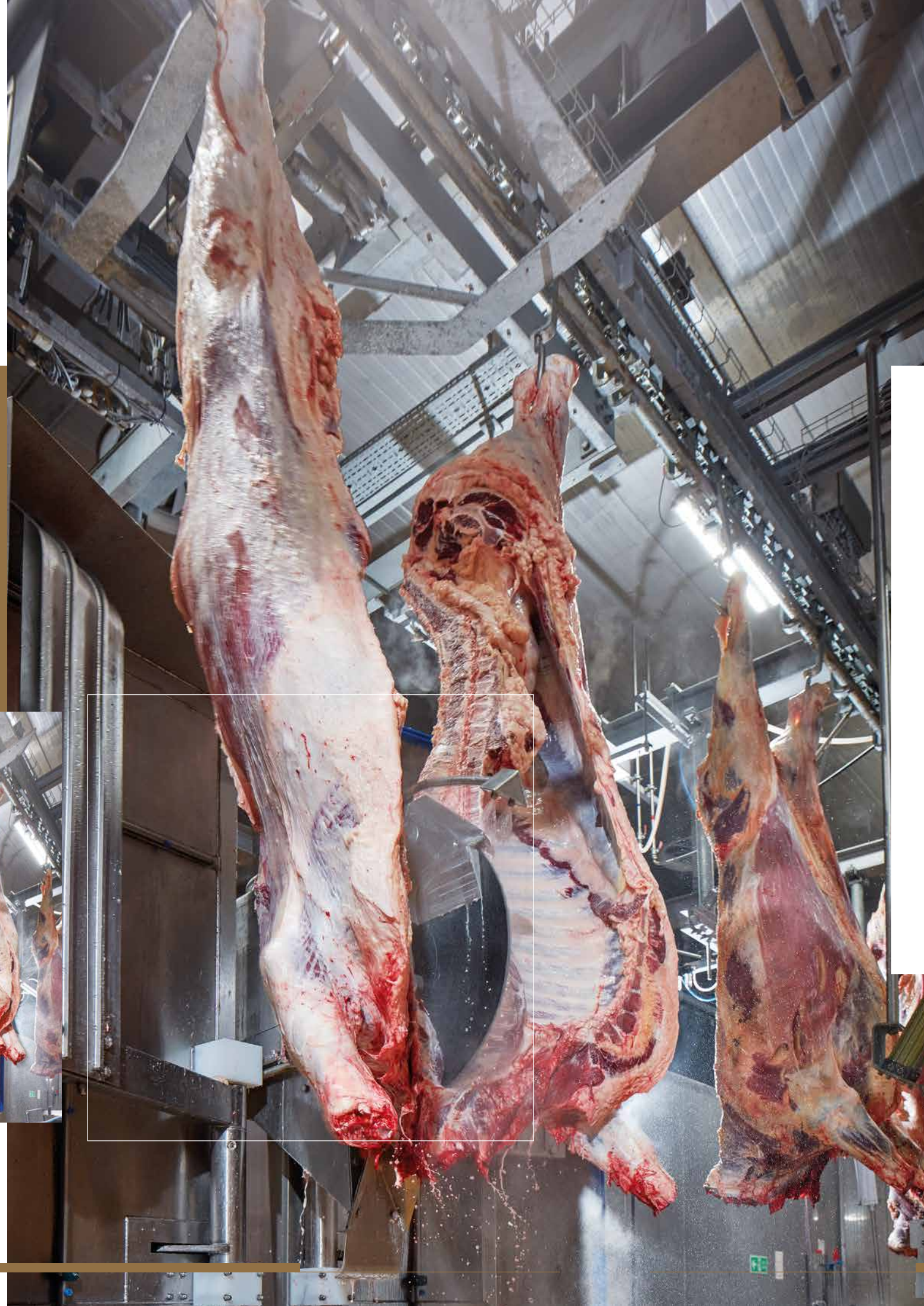
PADOK VE HAYVAN KABULÜ

Ekur Et Entegre Tesisi'nde üretim, uzmanlar tarafından büyük titizlik ve özenle yapılan hayvan kabul işlemi ile başlar. Padok alanlarında hayvanların kabulü, veteriner hekimler ve deneyimli padok personeli tarafından, hayvanların sağlık raporları, pasaport ve güncel bilgileri mevzuata uygun şekilde kontrol edilerek yapılır. Padoklar 1.000 büyükbaş hayvan kapasitelidir. Nitelikleri uygun olan hayvanlar, 12 saat padok alanında dinlendirilir. Kesime transfer edilmeden önce tekrar canlı tartımları ile veri girişleri kontrol edilir ve kesim alanına yönlendirilir.



Üretim hattımızın ilk halkası olan kesimhanemizde kesilen büyükbaş hayvanların karkasları, veteriner hekimlerimizin kontrolünden geçtikten sonra, otomatik monoray sistemi yardımıyla önce ön soğutma, ardından da karkas depolarına gelir ve karkaslar 36 saat dinlendirilir.





KESİM HANE

"Helal Kesim" standartlarına göre tamamen hijyenik ve modern yöntemler ile kesimi yapılan hayvanlar kesim konveyörü ile ilerler. Konveyör hattında, karkasın personelle en az seviyede temasını sağlamaya elverişli, ileri teknolojiye sahip karkas bölme robotu, vakumlu Spinalcort ve buharlı karkas sterilizasyon ekipmanları kullanılmaktadır. Uzman veteriner hekimlerce yapılan kesim öncesi (Antermortem) ve kesim sonrası (Postmortem) muayenelerden ve tüketilebilir onayını aldıktan sonra karkaslar sıcak tartımları ve veri kontrolleri yapılmak üzere konveyör kantarına aktarılır. Tartımları yapılan karkaslar duşlama alanından geçerek 0 C°'deki ön soğutma koridorundan dinlendirilmek üzere +4 C°'lik 1.000 büyükbaş karkas kapasiteli soğuk hava depolarına otomatik raylı sistemle yerleştirilir.

Hammaddeden üretime kadar izlenebilirliğin sağlanması için, karkasları taşıyan kancalar üzerinde RFID teknolojisi kullanılmaktadır. Sektördeki en son teknolojinin ve en üst düzeydeki hijyen kurallarının uygulandığı kesimhanede günlük 400, yıllık 100.000 adet büyükbaş hayvan kesim kapasitesi bulunmaktadır.



KIRMIZI ET PARÇALAMA HATTI VE KARKAS DEPOLAMA



KIRMIZI ET PARÇALAMA HATTI VE KARKAS DEPOLAMA

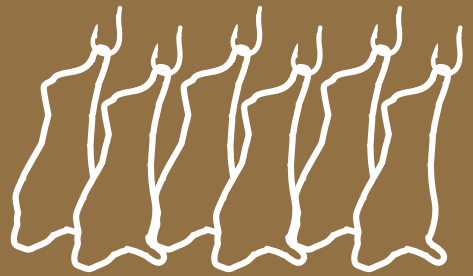
Karkas depolarımız 1.360 takım karkas kapasitelidir. Burada olgunlaşan karkas etler tekrar veteriner hekimlerimizin kontrolünde ırklarına göre ayrılarak çeyrek karkas depolarına alınır. Kol ve but karkaslar, otomatik olarak PC panellerden verilen komutlarla parçalama alanında bulunan kol ve but hatlarındaki profesyonel kasapların masalarına gelir. Burada hem karkas izlenebilirliği hem de personel izlenebilirliği ERP sistemine kayıt edilerek, karkaslar kemiklerinden temizlenir.

Çıkan etler yağlılık oranları ve yapılarına göre sınıflandırıldıktan sonra paketlenir. İmalatta



kullanılacak etler yarı mamül depolarına, satışlık etler ise son ürün depolarına transfer edilir. Her bir kolün üstünde bulunan etiketlerin yardımıyla izlenebilirlik son üründen hayvanın geldiği çiftliğe kadar takip edilebilmektedir.

Parçalama hattında 1 adet but parçalama, 2 adet kol parçalama hattı bulunmaktadır. Bu hatlarda 76 profesyonel kasapla günlük 400 takım büyük baş karkas parçalanmaktadır. Parçalama hatları, aylık 2.500 ton, yıllık ise 30.000 ton kemikli et işleme kapasitesine sahiptir. Parçalama hattında özelliklerine göre ayrılan etler, Taze Et, Şarküteri, İleri İşlenmiş Ürünler ve Donuk Et Ürünleri hatlarına dağıtılır.



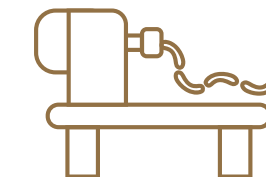


ŞARKÜTERİ ÜRETİM VE DOLUM HATTI

Şarküteri üretim hatlarında sucuk, salam, sosis, füme et, jambon, pastırma ve kavurma ürünleri üretilmektedir.

Şarküteri üretim hattına soğuk muhafaza depolarından gelen etler, hassasiyeti yüksek metal dedektörlerden geçirilerek ileri teknoloji ve yüksek kapasiteye sahip kıyma makinelerine beslenir. Boyutları ufaltılan etler yağ ölçüm cihazından geçerek hedef yağ değerine ulaşır ve taşıyıcı bantlar yardımıyla el değmeden mikserlere taşınır. Pnömatik sinir ayırma sistemiyle tamamen sinirleri ayrılmış olarak çekilen kıyma, ürüne özel baharatlar ile homojen olarak karıştırılır ve otomatik dolum makinelerine beslenerek ürüne özel kılıflara tamamen hijyenik olarak, el değmeden doldurulur.

Dolumu yapılan ürünler askı çubuklara sıralanıp askı arabalarına asılır ve fermentasyona tabi olacak sucuk ürünleri iklimatik odalara, diğer salam, sosis, jambon gibi ürünler de pişirme fırınlarına alınır.





Son teknoloji ile donatılmış iklimik odalar, fırın ve soğutma odaları anlık kontrollerinin sağlanması için merkezi bilgisayar sistemine sahiptir. Ayrıca ürünlerin merkez sıcaklığı, PH ve nem ölçüm parametrelerinin izlendiği kontrol odası bulunmaktadır.

KLİMATİK ODALAR

Kontrollü atmosfere sahip olan İklimatik odalarda sucuk ürünlerinin fermantasyonu, pastırmaların kurutulması, etlerin doğal tütsüleme işlemi ile fümelenmesi sağlanır. İklimatik odalardaki süreçlerde ürüne uygulanacak nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon değerleri anlık olarak ölçülerek takibi sağlanır, tüm ürünlerimiz bu sayede mükemmel lezzete ve yapıya ulaşır.





İleri üretim teknolojisine sahip %100 takip edilebilirlik sistemi ile donatılmış tesis yapısı sayesinde tüm Amasya Et Ürünleri'nin dilimleme prosesleri tamamen el değmeden yapılmaktadır.



DİLİMLEME HATTI

Dilimli ürünlerin dilimleme ve paketlenme işlemi mevcut alanlardan izole edilmiş şekilde tam hijyenik koşullar ile sağlanır. Paketleme hattına giren hava, Hepa filtrelerden geçirilerek ortamda özel steril oda şartları oluşturulmuştur. Bu alanda çalışan personelin kıyafetleri de özeldir ve sorumlu personel harici giriş-çıkış yapılamamaktadır. Bu sayede dilimli ürünlerimizde hijyen garantimiz sağlanmaktadır.





PAKETLEME HATLARI

İleri üretim teknolojisine sahip %100 takip edilebilirlik sistemi ile donatılmış tesis yapısı ile tüm Amasya Et Ürünlerinin paketlenme prosesleri tamamen el değmeden yapılmaktadır.

Paketleme hatlarında, sucuk ürünlerine tam otomatik vakumlu paketlenme; sosis ürünlerine hijyenik şartlarda kılıflardan soyulma ve çok kefli terazi ile porsiyonlanarak modifiye atmosferde el değmeden tam otomatik paketlenme yapılmaktadır.

Parçalama hattından gelen etlerin uygun nitelikteki kısımları, taze et hattında; kıyma, kuşbaşı, parça et ve köfte çeşitlerine dönüştürülerek MAP (Modifiye Atmosferde Paketleme) teknolojisi ile küçük gramajlı ambalajlar ile paketlenir. Hijyen ve kalitenin her çeşidini tüketicilerine sunan Amasya Et Ürünleri, MAP teknolojisi ile dolmuş ürünleri otomatik olarak tartarak kayıt altına alır.

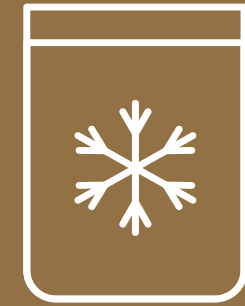




DÖNER HATTI

Türk damak tadına uygun lezzette döner yapan döner hattımızda tüm proses akışı, BRC kalite sistemi kapsamında HACCP uyarınca sağlanmaktadır. Üretimin her adımında, kaliteli ve güvenli gıda üretebilmek için belirlenmiş kontrol kriterlerine göre pişmiş dilimlenmiş döner, donuk baton döner, yaprak döner, karışık döner (kıyma+yaprak) üretimleri yapılmaktadır.

Köfte hattında yıllık 10.000 ton köfte üretimi yapılabilmektedir.



DONDURULMUŞ ÜRÜNLER HATTI

Ekur Et Entegre tesisi farklı ürün kategorilerinde de ileri üretim teknolojisi ile kalite ve hijyeni buluşturmaktadır.

Hamburger köftesi hattında tüm aşamalar izlenebilirlik sistemi ile takip altındadır. El değmeden tamamen otomasyon ile yapılan üretimleri sonrası IQF spiral donduruculara gelen ürünler ilgili hattan merkez sıcaklıkları -18°C'ye kadar dondurulmuş olarak çıkar. Son olarak metal dedektörlerden geçirilerek otomatik olarak kolilere alınıp paketlemenin ardından -18°C donuk muhafaza depolarına transfer edilir. Bu sayede ürünler ilk günkü tazeliğini muhafaza eder.

Mikrobiyoloji laboratuvarımızda yapılan analizler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Standartları Yönetmeliği'ne uygun kırmızı et ve ileri işlem ürünleri üretmemizi sağlamaktadır.



MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI

Ekur Et Mikrobiyoloji Laboratuvarı'nda bakteriyal kültür ekimi ve Real-Time PCR (Polymerase Chain Reaction) analiz metotları kullanılmaktadır. Mikrobiyoloji laboratuvarımızda yapılan analizler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Standartları Yönetmeliği'ne uygun kırmızı et ve ileri işlem ürünleri üretmemizi sağlamaktadır.





KİMYA LABORATUVARI

Kimya laboratuvarımızda yaptığımız analizler yasal mevzuatlara, müşteri taleplerine ve ürün spesifikasyonlarına uygun üretim yapabilmemizde yardımcı olmaktadır. Protein, yağ, rutubet, pH analizleriyle ileri işlem ürünlerinde hedeflenen besin değerleri standardize edilmektedir. Ayrıca, akredite dış laboratuvara yollanan numunelerimizle kapsamlı besin değerleri analizlerinin yapılmasını sağlayarak laboratuvarımızda kullandığımız metotların ve analiz sonuçlarının doğruluğu garanti altına alınmaktadır.



AR-GE DEPARTMANI

Ekur Et Entegre tesisinde, yeni formülasyonların oluşturulacağı ve laboratuvar denemelerinin yapılmasına uygun, mevcut ürünlerdeki kalite, araştırma-geliştirme çalışmalarının sürdürüldüğü bir adet pilot tesis oluşturulmuş, aynı zamanda da ürün tadımlarını yapabilmek için profesyonel bir mutfak kurulmuştur. Bu pilot tesiste; kuter, kıyma makinesi, mikser, dolum makinesi, klipsleme makinesi ve tumber mevcuttur. Tüm üretilecek olan şarküteri ürünleri ilk olarak bu pilot tesiste 10-15 kg'lık denemeler halinde yapılmakta, fabrikamızda yer alan tadım ekibi ile tadılmakta, onaylanan ürünler bu sonuçlara göre endüstriyel bazda üretilmektedir.



Aşağıdaki sürecin tamamında hayvan küpe no ile eşleştirme yapılarak takip sağlanır. Giren hayvan parçalanmış ete dönüştüğü anda ise oluşan ürüne ait atanan izlenebilirlik barkodu ile parçalama işlemine alınan hayvanlara ait çeyrekler arasında izlenebilirlik oluşturulur.

Bu sürecin devamında üretimde kullanılan etin izlenebilirlik barkodundan hayvan küpe nolarına doğru izlenebilirlik yapılarak o üretim safhasında kullanılan çeyreklerin bilgilerine ve devam ederek hayvan bilgilerine erişim sağlanır. Buradaki yapı bir havuz şeklinde çalışmaktadır. Tüm bu süreçlerde operatörlerimiz sahadan verileri okutarak otomatik bir şekilde sistemimize akışını sağlamaktadırlar.

İZLENEBİLİRLİK

Hayvanların doğum ve detay bilgilerinden başlayarak, kesiminden raflardaki yerlerini alana kadar geçen her proses; özel yazılımımız ve uzman kadromuz ile kontrol altında tutuluyor.

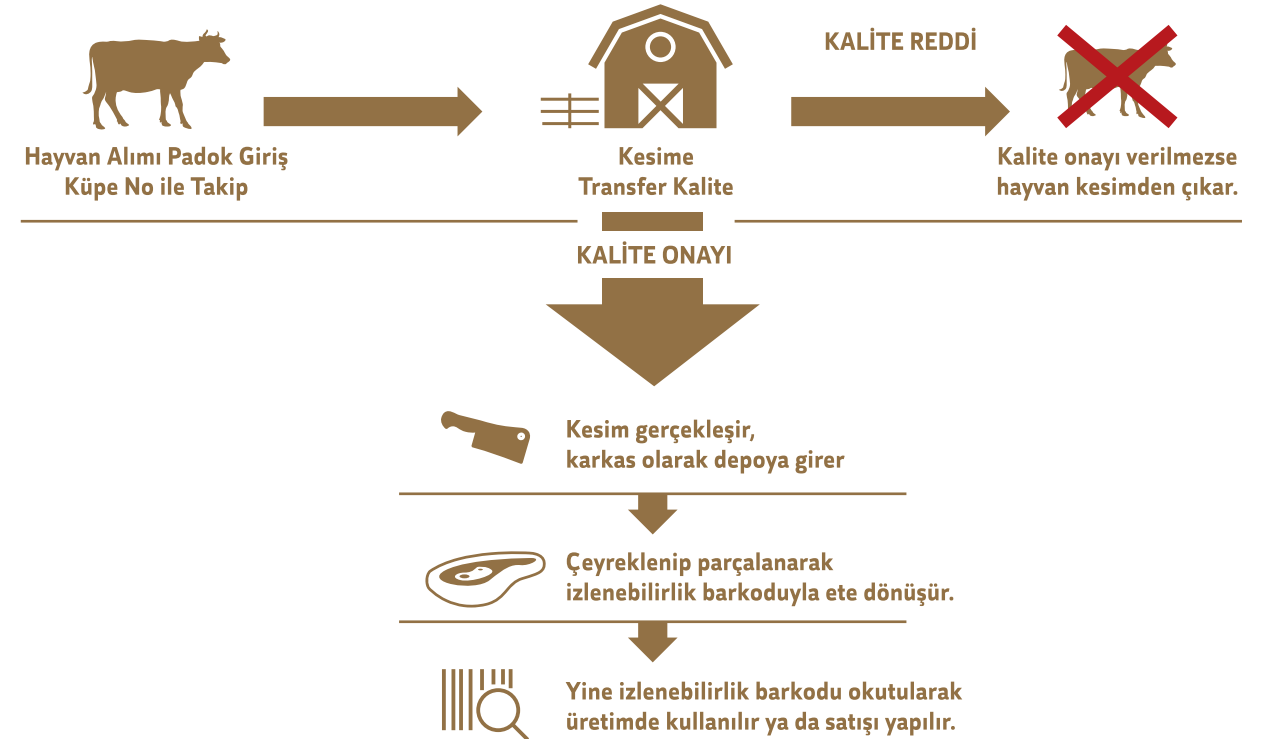


1-) Ürün İzlenebilirlik Sistemi Nedir?

Ürün izlenebilirlik sistemi tesisimiz içerisinde üretilmiş olduğumuz mamullerde kullanılan her türlü girdinin takibini sağlayan sistemdir. Bu girdiler tedarikçiden alınan hammadde dahil, kesimini gerçekleştirdiğimiz hayvanlara kadar izlenebilirliği sağlamaktadır. İzlenebilirlik sistemi üründen hammaddeye doğru ilerleyebildiği gibi, hammaddeden ürüne doğru da ilerleyebilmektedir. İzlenebilirlik sisteminde hayvanların fabrikamıza giriş tarihi, kesim tarihleri, parçalanma ve üründe kullanım tarihleri lot bazında izlenebilmektedir. Ayrıca dış tedarikçilerden satın almış olduğumuz hammaddelerin ne zaman fabrikamıza girdiği, hangi firmadan alındığı, ne zaman üretimde kullanıldığı gibi bilgilere erişebilmekteyiz.

2-) Müşteri Gözünden Faydaları

Müşterilerimiz almış oldukları ürünlerle alakalı olarak sorun yaşamaları durumunda ürün barkodlarında yer alan bilgiyi tarafımıza ulaştırarak ürünle alakalı tüm hareketleri gözlemleyebilmemizi ve gerçekleştirilen üretimleri tekrardan gözden geçirmemizi sağlayabilmektedirler. Benzer hammadde kullanılan ürünlerden stoklarımızda olanları blokeye alabilme ve dışarıya göndermiş olduğumuz ürünleri de hızlı bir şekilde geri çekebilmemizi sağlamış olurlar.





SEVKİYAT

Ekur Et Entegre kalite zincirinde son halka olan sevkiyat aşaması, soğuk zincirin sevkiyat noktasına kadar muhafazasını sağlayan frigorifik araçlar ile yapılır.

Depo Yönetim sistemimizde ürün özelliğine göre depo şartları belirlenmekte ve ürünlerimizin karkas kabulden, parçalamaya, et ve şarküteri ürünlerinin üretimden sevkiyata kadar olan tüm süreçleri

barkodlu olarak online takip edilmektedir. Güçlü otomasyon sistemimiz ile depolamadaki her ürün için geriye dönük izlenebilirlik sağlanmaktadır. Depomuz ve sevkiyat araçlarımızın sıcaklık kontrolleri belli periyotlar ile yapılarak kayıt altına alınmakta ve Kalite ve Hijyen zincirimizin sağlamlığı tüm aşamalarda kontrol edilmektedir.

Fabrikamızdan çıkan her türlü atığı değerlendiriyoruz. Son teknoloji ile yapılandırılmış RENDERING TESİSİ VE ARITMA TESİSİMİZ ile yüksek kaliteli üretime önem verdiğimiz kadar çevreye duyarlı olmaya da dikkat ediyoruz.



RENDERING TESİSİ

İki ayrı hat şeklinde tasarlanan Rendering bölümünde, bir tarafta kan kurutulurken, diğer tarafta ise kemik ve yumuşak dokular parçalanarak pişirilmekte ve toz haline getirilmektedir. Toz formuyla un haline gelen atıklarımızın bu şekilde yem fabrikalarında değerlendirilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca tesisimize yerleştirilen özel koku üniteleri ile bu işlemler sırasında çıkan ağır koku ve gazlar engellenmektedir. Bu sistem içerisinde oluşan koku, aspiratörler ile çekilerek,

“oxidizer” sistemi olarak tanımlanan koku alma ünitesinde doğalgaz ile yakılmaktadır. Çok yüksek sıcaklıklarda (850 – 900°C) yakılan gazlar, kokudan tamamen arınmış bir şekilde doğaya verilmektedir. Bu sistem ile fabrikamız TÜRKİYE’NİN EN GELİŞMİŞ RENDERING TESİSİ olma özelliği taşımaktadır. Geri dönüşüm ve tekrar kullanımı üst seviyede önemseydiğimiz için ambalaj atıklarımız da değerlendirilmekte ve lisanslı firmalara verilerek geri dönüşümleri sağlanmaktadır.



ATIK SU ARITMA TESİSİ

Arıtma Tesisimiz sayesinde tüm atık sularımız doğaya arıtılarak deşarj edilmektedir. Bu bölümün tamamı otomasyon üzerinden kontrol edilmekte ve 24 saat boyunca her parametre kayıt altına alınmaktadır. Gelen atık su, biyolojik arıtma sistemi ile arıtılıp, deşarj standartlarını sağlayacak şekilde yüzey sularına verilmektedir. Aynı zamanda tesisimiz içindeki laboratuvarımızda çıkış suyunu kontrol edebilmek ve doğayı kirletmemek adına, arıtılan su düzenli olarak analiz edilerek atık su kalitesi de kontrol altında tutulmaktadır.



TRİJENERASYON TESİSİ

Enerjiyi; elektrik, ısıtma ve soğutma olarak üç farklı biçimde eş zamanlı olarak kullanım imkânı veren "Trijenerasyon" sistemi ile mevsimsel veya sürekli soğutma/ısıtma ihtiyacımız karşılanmaktadır. Bu sayede enerjiden yüksek oranda tasarruf ve verimlilik elde edilmektedir.

Doğalgazdan elektrik üretimi konusunda çalışan jeneratör setleri ürettiği elektriğin yanında çok büyük oranda ısı ortaya çıkarılır. Bu ısının verimli kullanılması üretilen elektriğin maliyetini oldukça aşağı çeker. Fabrikamızda 2 MW'lık 2 adet gen setimiz bulunmaktadır. Gen setlerde üretilen 2x2 MW elektriğin yanı sıra 2x1 MW atık ısı ortaya çıkmaktadır.

Baca gazında bulunan yüksek sıcaklıkta atık ısı her bir gen setin arkasında bulunan her biri 10 bar 1.335 kg'lık 2 adet buhar kazanında tutulur ve toplamda 2.670 kg/saat buhar üretimde kullanılmak üzere ana buhar kolektörüne gider. Özetle; kazan dairesindeki buhar kazanlarına ilave olarak trijenerasyon sisteminden yaklaşık 2,7 ton/saat buhar üretilebiliyor.

Bunun dışında hat üzerinde bulunan After Cooler bölümünde ve ekonomizörde tutulan atık ısılardan, yazın klima santrallerinin konfor kliması, 6-12 derece soğuk su ihtiyacı karşılanmaktadır. Böylece gen setlerde üretilen elektriğin yan ürünü olan atık ısının tamamından faydalanılmış olur.

KAZAN DAİRESİ

Fabrikamızda ileri işleme bölümümüzde (şarküteri ürünleri) ve Rendering tesisimizde buhar ihtiyacı bulunmaktadır. Bu ihtiyacı karşılamak için kazan dairemizde 2 adet 10 bar basınçta 5 ton buhar üretme kapasitesinde silindirik buhar kazanımız bulunmaktadır.

Bu ısı merkezinde üretilen buhar, şarküteri bölümü ve Rendering tesisindeki kullanımlara ek olarak mezbahada kullanılan bıçakların ve kancaların sterilizasyonu, sakatathane ve hijyen bariyerlerinde

kullanılan sıcak suların elde edilmesinde, klima santralleri ısıtma bataryalarında ve idari bina ile yardımcı binalardaki radyatör ve ısıtma kazanlarında kullanılacak olan kapalı devre sıcak suların elde edilmesinde kullanılmaktadır.

Isı merkezinde, sadece temizlik için sıcak su üretilmesi, kışın da ofis ve yardımcı tesislerin ısınma ihtiyacı için 1 adet yarım silindirik 90/70 derece sıcak su kazanımız vardır. Böylece ufak ihtiyaçlar için buhar kazanı çalıştırılmamış olur.

AMASYA ET ÜRÜNLERİ

• Ürünlerimiz

- Şarküteri Ürün Grubu
- Map Paket Ürün Grubu
- Büfe Ürün Grubu
- Taze Et Ürün Grubu

SİZE
GÜVEN
VERİYORUZ



SUCUK



ŞEF FERMENTE
KANGAL SUCUK
250 g



ŞEF FERMENTE
ACILI KANGAL SUCUK
250 g



ŞEF FERMENTE
YARIM KANGAL SUCUK
300 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
KANGAL SUCUK



ŞEF FERMENTE
PARMAK SUCUK
4x85 g



ÇABUCAK ISIL İŞLEM
GÖRMÜŞ SUCUK
70 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
MANGAL SUCUK
350 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
DİLİMLİ SUCUK
150 g



KLASİK ISIL İŞLEM
GÖRMÜŞ KANGAL SUCUK
250 g



KLASİK ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
ACILI KANGAL SUCUK
250 g



KLASİK ISIL İŞLEM
GÖRMÜŞ KANGAL SUCUK
225 g



KLASİK ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
ACILI KANGAL SUCUK
225 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
KANGAL SUCUK
350 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
MANGAL SUCUK
300 g



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
BATON SUCUK
400 g



PASTIRMA



DİLİMLİ
ÇEMENSİZ PASTIRMA
120 g



DİLİMLİ
SEÇME PASTIRMA
120 g



DİLİMLİ ÇEMENSİZ
PASTIRMA
2x70 g



ÇABUCAK DİLİMLİ
ÇEMENSİZ PASTIRMA
70 g



YEMEKLİK
PASTIRMA
200 g



ÇEMENLİ ANTRİKOT
BLOK PASTIRMA



ÇEMENLİ KONTRFILE
BLOK PASTIRMA



ÇEMENLİ SEÇME
BLOK PASTIRMA



DİLİMLİ ÇEMENSİZ
PASTIRMA
120 g



DİLİMLİ SEÇME
PASTIRMA
120 g



DİLİMLİ ÇEMENSİZ
PASTIRMA
2x70 g



DİLİMLİ ÇEMENSİZ
PASTIRMA
70 g



SALAM



DİLİMLİ
MACAR SALAM
120 g



DİLİMLİ
FISTIKLI SALAM
120 g



ÇABUCAK DİLİMLİ
MACAR SALAM
60 g



BLOK
MACAR SALAM
1250 g



BLOK
FISTIKLI SALAM
1250 g



DİLİMLİ
MACAR SALAM
60 g



MACAR SALAM
250 g



FISTIKLI SALAM
250 g



SOSİS



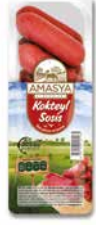
KOKTEYL
SOSİS
250 g



TOMBİK SOSİS
300 g



UZUN SOSİS
240 g



KOKTEYL
SOSİS
180 g



KAVURMA



DİLİMLİ
KAVURMA
120 g



BLOK
KAVURMA



DİLİMLİ
KAVURMA
120 g



DANA JAMBON



DİLİMLİ
JAMBON
120 g



ÇABUCAK
DİLİMLİ JAMBON
70 g



BLOK
DANA JAMBON



DANA FÜME ET - FÜME DİL



DİLİMLİ
FÜME DİL
130 g



DİLİMLİ
FÜME ET
130 g



BLOK
FÜME DİL



BLOK
FÜME ET



MAP PAKET ÜRÜN GRUBU

MAP PAKET



**DANA KIYMA
(%15 YAĞLI)**

500 g, 1000 g, 2500 g



**DANA KIYMA
(%20 YAĞLI)**

500 g, 1000 g, 2500 g



**DANA KUŞBAŞI
(YEMEKLİK)**

500 g, 1000 g, 2500 g



**DANA KUŞBAŞI
(YAĞSIZ)**

500 g, 1000 g, 2500 g



**DANA
İNEGÖL KÖFTE**
400 g



**DANA
IZGARA KÖFTE**
400 g



**PIŞMIŞ
KIYMA DÖNER**
300 g

DONUK



**DONDURULMUŞ
DANA KIYMA (%15 YAĞLI)**
500 g, 1000 g, 2500 g



**DONDURULMUŞ DANA
KIYMA (%20 YAĞLI)**
500 g, 1000 g, 2500 g



**DONDURULMUŞ
KUŞBAŞI (YEMEKLİK)**
500 g, 1000 g, 2500 g



**DONDURULMUŞ
KUŞBAŞI (YAĞSIZ)**
500 g, 1000 g, 2500 g



**DONDURULMUŞ
DANA İNEGÖL KÖFTE**
400 g



**DONDURULMUŞ
DANA IZGARA KÖFTE**
400 g



BÜFE ÜRÜN GRUBU

SUCUK



BÜFE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
BATON SUCUK
500 g



BÜFE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ
DİLİMLİ SUCUK
500 g



BÜFE UZUN SOSIS
1000 g



BÜFE
KOKTEYL SOSIS
1000 g

SALAM



BÜFE SALAM
900 g



DONDURULMUŞ
PIŞMİŞ DÖNER
2500 g



BATON DÖNER
(KARIŞIK)
20 kg, 30 kg, 40 kg



BATON DÖNER
(KIYMA)
20 kg, 30 kg, 40 kg

KUŞBAŞI



MARİN
KUŞBAŞI
2500 g



BLOK
KÖFTE
2500 g

SOSIS

DÖNER

KÖFTE



TAZE ET ÜRÜN GRUBU



TRANÇ
Ort. Ağırlık 8,5 kg



YUMURTA
Ort. Ağırlık 5 kg



SOKUM
Ort. Ağırlık 5 kg



KONTRNUAR
Ort. Ağırlık 7 kg



NUAR
Ort. Ağırlık 2,5 kg



BONFILE
Ort. Ağırlık 1,6 kg



KONTRFILE
Ort. Ağırlık 4 kg



DANA 5'Lİ SET
Ort. Ağırlık 30 kg



DANA 3'Lİ SET
Ort. Ağırlık 18 kg



ANTRİKOT
Ort. Ağırlık 5,5 kg



T-BONE STEAK



PIRZOLA





TAZE ET ÜRÜN GRUBU



OSSOBUCO



RİB EYE-STEAK



KIYMA



KÖFTELİK KIYMA



KUŞBAŞI (YAĞSIZ)



KUŞBAŞI (ORTA YAĞLI)



KUŞBAŞI (ORTA YAĞLI)



YEMEKLİK KUŞBAŞI



KÜREK



GERDAN



DÖŞ



PANÇETA





FABRİKA:

TDI Besi OSB
Saluca Köyü PK 05-502
Suluova / Amasya

Tel: +90 358 418 04 04
Faks: +90 358 418 04 44

GENEL MÜDÜRLÜK:

Emirhan Caddesi
No: 109 Kat: 11 Atakule 34349
Balmumcu Beşiktaş / İstanbul

Tel: +90 212 259 66 88
Faks: +90 212 259 91 08

www.amasyaeturunleri.com.tr Tüketici Danışma Hattı: 444 0 839