



PILIÇ ETİ ÜRÜNLER

CHICKEN MEAT PRODUCTS



www.aspilic.com.tr







www.aspilic.com.tr |    





İÇİNDEKİLER INDEX

• HAKKIMIZDA ABOUT US	4
• TESİSLERİMİZ OUR FACILITIES	10
• GIDA MÜHENDİSLERİMİZDEN BİLGİLER INFORMATION FROM OUR FOOD ENGINEERS	15
• TAVUK İLE İLGİLİ GERÇEKLER THE FACTS ABOUT CHICKEN	17
• KALİTE BELGELERİ QUALITY CERTIFICATES	21
• ASPİLİÇ İLERİ İŞLEM TESİSLERİ ASPİLİÇ FURTHER PROCESSED PRODUCTS FACILITIES	22
• SÜRDÜRÜLEBİLİR GELECEK SUSTAINABLE FUTURE	25
• ANATOMİ KEŞİF REHBERİ ANATOMY EXPLORATION GUIDE	26
• ÜRÜNLER PRODUCTS	27
• BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ WHOLE CHICKEN PRODUCTS	30
• PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ LEG PRODUCTS	34
• PİLİÇ GÖĞÜS ÜRÜNLERİ BREAST PRODUCTS	44
• PİLİÇ KANAT ÜRÜNLERİ WING PRODUCTS	52
• SOSLU PİLİÇ ÜRÜNLERİ MARINATED CHICKEN PRODUCTS	58
• PİLİÇ SAKATAT VE DİĞER ÜRÜNLERİ CHICKEN GIBLET AND OTHER PRODUCTS	62



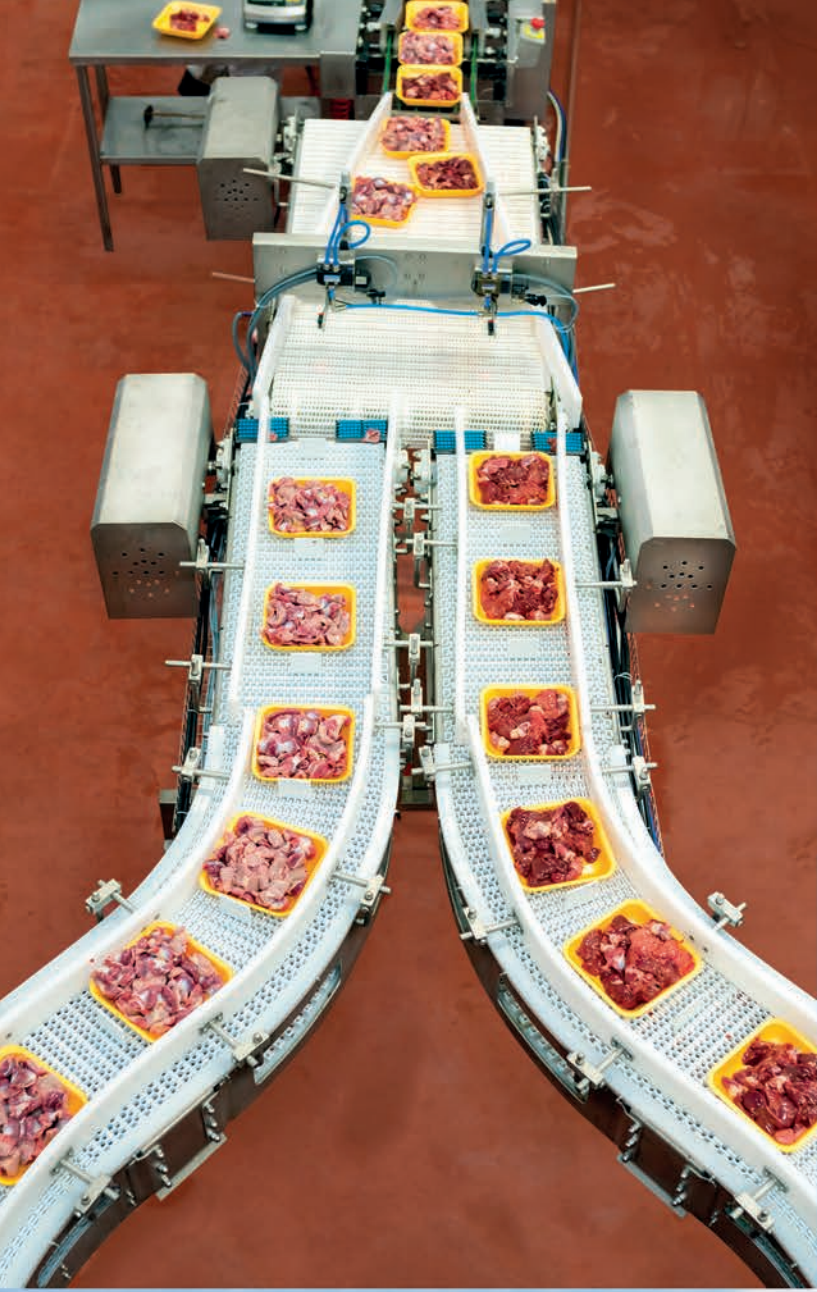
Güven veren kocaman ve köklü bir aile; Aspiliç

Kuruluşu 1998'e dayanan Aspiliç; 2009 yılında teknolojisini yenilemekle beraber kapasite artırımını yaptı. O zamandan bu yana da her yıl kendini yenileyerek, teknolojiyle ve ürün kalitesiyle adından söz ettiren bir marka olmayı başardı.



A big and deep-rooted family that is trustworthy; Aspilic

Aspilic, which was founded in 1998, renewed its technology together with increasing its capacity in 2009. Since then, it has become a brand that has been renewing itself every year and became successful in making a name for itself with its technology and product quality.



Tavuk bizim işimiz!

Aspiliç olarak Sakarya-Kaynarca' da 12,500 adet/saat kesim kapasitemiz, 22.5 Ton/Saat et üretimimiz, Bilecik/Osmaneli Kesimhanemizde 11,500 adet/saat kesim kapasitemiz, 22.5 Ton/Saat et üretimimiz ile Türkiye'de sayılı tavuk üreticilerinden biri olduk.

130 Beyaz Yaka ve 1400 Mavi Yaka istihdamımız ile gelecek vaad ediyoruz.

Profesyonel yetkinliklerini her gün geliştiren çalışanlarımız ile tüketicilerimiz için sağlıklı, yüksek kaliteli, güvenilir ürünler sunan Türkiye'nin sayılı şirketlerinden biriyiz.

Sakarya'da ve Bilecik'de faaliyet gösteren kesimhanelerimiz ve Bilecik'de bulunan İleri İşlem Fabrikamız, yem fabrikamızda, Ankara'da bulunan damızlık kümeslerimiz ve Karabük'teki kuluçkahanemizde tüketicilerimizin takdirine layık olmak için var gücümüzle çalışıyoruz.

Chicken is our business!

As Aspiliç, we have become one of the few chicken producers in Turkey with our 12,500 pieces/hour slaughter capacity and 22.5 tons/hour meat production in Sakarya-Kaynarca and 11,500 pieces/hour slaughter capacity and 22.5 tons/hour meat production in Bilecik/Osmaneli Slaughterhouse.

With 130 White Collar and 1400 Blue Collar employees, we are promising for the future.

We are one of the few companies in Turkey that offers healthy, high quality, reliable products for our consumers with our employees who improve their professional competencies every day.

We are working hard to be worthy of the appreciation of our consumers in our slaughterhouses operating in Sakarya and Bilecik, our Advanced Processing Factory in Bilecik, our feed factory, our breeding hen houses in Ankara and our hatchery in Karabük.





**Tavuk eti üretiminde
Türkiye’de ilk 10’dayız!**

*We are among the top10 chicken
producers in Turkey!*



aspilic

ASPILIC

ASPILIC

Tavuklarımızın Serüveni

Our Chicken's Adventure

TESİSLERİMİZ

OUR FACILITIES

Damızlık Kümesler

Breeding Houses

Ankara - Kazan, Ankara - Kızılcahamam, Sakarya - Kaynarca'da bulunan damızlık tesislerimiz; aylık 8.000.000 adet/ay damızlık yumurta üretme kapasitesine sahiptir. Tavuklar 1 yıl süre ile burada misafirimiz olur, bakımları yapılır.

Damızlık kümeslerimizde, tavuk ve horozlar bir arada bulunur. Tavuklardan elde edilen yumurtalar günlük olarak toplanır ve içinden civciv çıkarmak amacıyla kuluçkahaneye gönderilir.

Damızlık kümeslerimizde bulunan tavuklarımızın olası hastalıklardan ari olabilmeleri adına, kümesler şehirlerden uzak bölgelere yapılmıştır. İçeri girmesi gereken sorumlular, hijyen tedbirlerini (duş, dezenfektan, kıyafet değişimi) aldıktan sonra girebilirler.

Our breeding facilities located in Ankara - Kazan, Ankara - Kızılcahamam, Sakarya - Kaynarca have a monthly breeding egg production capacity of 8.000.000 pcs/month. The hens are our guests here for 1 year and their care is carried out.

In our breeding poultry houses, hens and roosters are kept together. The eggs obtained from the hens are collected daily and sent to the hatchery to hatch chicks.

In order to ensure that the chickens in our breeding hen houses are free from possible diseases, the hen houses are located far away from the cities. The responsible persons who need to enter can enter after taking hygiene measures (shower, disinfectant, change of clothes).

Kuluçkahane

Hatchery

Damızlık kümeslerde elde edilen yumurtalar buraya getirilerek, kuluçka makinelerine koyulur. Toplamda 10.000.000 adet/ay kapasiteye sahip bu makinelerde yumurta 21 gün geçirir. 21 gün sonunda civciv yumurtanın kabuğunu kırarak dünyaya gelir. Kuluçka makinesinden çıkarılır, vücut dirençlerini hastalıklara karşı artırmak adına her birine tek tek aşı yapılır. Aşıları yapılan civcivlerimiz araçlarla büyüyecekleri broiler kümeslerine götürülür.

The eggs obtained in the breeder poultry houses are brought here and put into incubators. In these machines, which have a total capacity of 10.000.000 pieces/month, the eggs spend 21 days. At the end of 21 days, the chick breaks the shell of the egg and comes into the world. They are taken out of the incubator and vaccinated one by one to increase their body resistance against diseases. Our vaccinated chicks are taken by vehicles to the broiler houses where they will grow up.



Broiler Yetiştirme Kümesleri

Broiler Breeding Houses

Kuluçkahaneden çıkan civcivler, büyümelerini tamamlayabilmek adına sözleşmeli yetiştiricilere teslim edilir. Toplamda 400 adet sözleşmeli üreticimiz, 800.000 m² kapalı kümesleriyle firmamız adına çalışmaktadır.

The chicks coming out of the hatchery are delivered to the contracted breeders in order to complete their growth. 400 contracted producers in total work on behalf of our company in their indoor coops of a total surface area of 800.000 m².

Yem Fabrikamız

Our Feed Factory

Sakarya-Kaynarca ilçesinde bulunan yem fabrikamızda günlük 1000 ton broiler yemi üretilerek broiler kümeslerine sevk edilmektedir.

Bolu yem fabrikamızdan bio güvenlik unsurlarını en üst düzeyde tutarak damızlık yemi üretilerek Ankara, Karabük ve Kaynarca' da bulunan damızlık kümeslerine sevk edilmektedir.

In our feed factory located in Sakarya-Kaynarca district, 1000 tons of broiler feed is produced daily and shipped to broiler houses.

Breeder feed is produced from our Bolu feed factory by keeping bio-security elements at the highest level and shipped to breeder poultry houses in Ankara, Karabük and Kaynarca.

Kesimhane

Slaughterhouse

Helal kesim prensibiyle çalışan Sakarya-Kaynarca ilçesinde ve Bilecik-Osmaneli' de bulunan kesimhanelerimiz günlük 255.000 adet/gün tavuk kesim kapasitesine sahiptir. İleri teknoloji ürünlerinin kullanıldığı kesimhanemizde tavuk insan eliyle kesim hattına takılır ve helal kesim işlemi yapılır.

Bu noktadan sonra insan eli değmeden hat vesilesiyle sırasıyla, tüy yolma, iç alma, soğutma, parçalama ve paketleme işlemlerine tabi tutulur. Paketlenen tavuklar sevk edilmek üzere araçlara yüklenir.

Our slaughterhouses in Sakarya-Kaynarca district and Bilecik-Osmaneli, which work with the principle of halal slaughter, have a daily chicken slaughter capacity of 255,000 pieces/day. In our slaughterhouse, where advanced technology products are used, the chicken is attached to the slaughter line by human hands and halal slaughter is performed.

After this point, the chicken is subjected to feather plucking, evisceration, cooling, shredding and packaging processes respectively. The packaged chickens are loaded onto vehicles for shipment.



Gıda Mühendislerimizden Bilgiler

Information From Our Food Engineers

- Taze piliç ürün grupları için, 0°C / 4°C arasında muhafazası ve soğuk zincirin kırılmaması koşulu ile üretim gününden itibaren 9 güne kadar raf ömrü verilmektedir.
- Donuk piliç ürün grupları için, -18°C veya daha soğukta muhafazası ve soğuk zincirin kırılmaması koşulu ile üretim gününden itibaren 1 seneye kadar raf ömrü verilmektedir.
- *For fresh chicken product groups, a shelf life of up to 9 days is given from the day of production, provided that it is kept between 0°C / 4°C and the cold chain is not broken.*
- *For frozen chicken product groups, a shelf life of up to 1 year is given from the day of production, provided that it is kept at -18°C or colder and the cold chain is not broken.*





Tavuk ile İlgili Gerçekler

- Piliçler 45. günde kendiliklerinden ölmezler ve etlik piliçler ticari koşullardaki ömürlerinden çok daha uzun bir süre yaşayabilirler.
- Etlik piliçler, kümes içinde serbestçe hareket edebilecek şekilde yetiştirilmektedir.
- Piliçlerin kemikleri ince ve dayanıksız değildir. Özellikle ilerleyen yaşla birlikte daha da ağırlaşan gövdeyi taşıyabilecek güçtedir.
- Civcivler kuluçkadan 21. günde çıkarlar.
- Yumurtacı tavuklar günde en fazla bir adet yumurta verir. Hatta bir kümes genelinde tavuk başına ortalama yumurtlama sayısı genelde günde bir adedin altındadır.
- Doğal yaşamlarında tavukların ömürleri 5 ila 11 yıl arasında değişebilir.
- Bir tavuk ortalama 24. haftaya ulaştığında yumurta vermeye başlar.
- Dünya üzerinde 27,61 milyar tavuk vardır. Bu diğer kuş türlerinden oldukça fazladır. Ayrıca dünyada 7 milyar insan yaşadığı kabul edilirse, insandan daha çok tavuk vardır diyebiliriz.
- Bilim adamları tavukların yaklaşık 8000 yıl önce evcilleştirildiğini düşünüyor.
- Tavukların orijinleri yağmur ormanlarının olduğu tropikal bölgelerdir. Tavuklar dinozorlar ile en yakın ilişkisi olan türlerdir.
- Tavuklar güneşi kullanarak yönlerini, yemeklerini bulabilirler. Hatta saatle ilgili bilgiye sahiptirler.


The Facts About Chicken

- *Broiler chickens do not die on their own at 45 days and broiler chickens can live much longer than under commercial conditions.*
- *Broiler chickens are raised so that they can move freely within the poultry house.*
- *The bones of broiler chickens are not thin and flimsy. They are strong enough to carry the body, which gets heavier especially with advancing age.*
- *Chicks hatch on the 21st day of incubation.*
- *Laying hens lay at most one egg per day. In fact, the average number of eggs laid per hen in a hen house is usually less than one per day.*
- *In their natural habitat, hens can live between 5 and 11 years.*
- *On average, a hen starts laying eggs when she reaches 24 weeks of age.*
- *There are 27.61 billion chickens in the world. This is considerably more than any other bird species. Also, if it is accepted that 7 billion people live in the world, we can say that there are more chickens than people.*
- *Scientists think that chickens were domesticated about 8000 years ago.*
- *Chickens originated in tropical regions with rainforests. Chickens are the species most closely related to dinosaurs.*
- *Chickens can use the sun to navigate and find their food. They even have knowledge of clocks.*

Emin Adımlarla Büyümeye Devam Ediyoruz!

İhracat ile Dünya'ya ulaşıyoruz.
Toplam üretimimizin %10'unu ihraç ediyoruz.
Çin, Makedonya, Bosna Hersek, Irak, Suriye,
Katar, Kuveyt ve Libya ticaretimizin yoğun
olduğu ülkelerdendir.





*We Continue to Grow
with Confident Steps!*

*We reach the world with export. We export 10%
of our total production.
China, Macedonia, Bosnia and Herzegovina, Iraq,
Syria, Qatar, Kuwait and Libya are among the
countries where our trade is intense.*




aspilic

Aspiliç İleri İşlem Tesisleri

Aspiliç Osmaneli İleri İşlem Üretim Tesisimizde, kesimhanelerimizden gelen piliç etleri özenle seçilmiş baharatlarla harmanlanmakta ve şekillendirilmektedir.

Aspiliç'e özel kalıplarda şekillendirilen hazır ürünler sırasıyla pişirme, soğutma süreçleri sonrasında, özenle paketlenerek, tüketicilere ulaştırılmak üzere soğuk hava depolarımıza alınmakta ve buradan da soğuk zincir taşıma araçlarımızla dağıtım noktalarına ulaştırılmaktadır..

En yüksek teknolojinin kullanıldığı ve en üst hijyen standartlarının uygulandığı hazır ürünler tesisimizde hem taze hem de donuk ürünler üretilmektedir.

Tesislerimizde üretilen ürünler arasında salam, sosis, sucuk gibi şarküteri ürünleri, köfteler, burgerler, kebaplar ile, schnitzel, nugget, çıtır kanat, çıtır fletto, çıtır lokma gibi lezzetli kaplamalı ürünlerimiz yer almaktadır.

10.000 m² alanda kurulu bulunan İleri İşlem tesislerimiz günlük 50 Ton üretim kapasitesi ile ülkemizin en modern üretim tesislerinden biridir.

Aspiliç, gıda ürünlerini güvenli, sağlıklı ve hijyenik koşullarda üretmek ve tüketicilere ulaştırabilmek için çalışmaktadır.

Bu doğrultuda, tüm süreçlerdeki kritik noktalar kontrol altında tutulur ve sürekli izlenir. Üretim ve diğer tüm süreçlerimiz, dünya çapında güvenli gıda tedarik edilmesini sağlama amacıyla ve HACCP sistemini de kapsayan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemi koşullarına göre yürütmektedir. Bununla beraber Helal Sertifikasyonuna sahip olan Aspiliç tesisleri, tüm girdilerin takibinden, taşıma ve depolama prosedürleri dahil edilerek, dağıtım zinciri ve perakendecilere kadar ortak gıda güvenliği gerekliliklerini sağlayan bir yönetim sistemine sahiptir. Aspiliç, ISO 9001 Toplam Kalite Yönetimi prensibini tüm işletmelerinde uygularken ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi gerekliliklerini de sağlamaktadır.

Aspiliç olarak tüketicilerimizin beslenme alışkanlıklarını analiz ederek onlara daima yeni, lezzetli ve pratik ürünler sunmayı hedefliyoruz. Kapsamlı Arge mutfağımızda farklı damak tadlarına uygun lezzetler için aralıksız çalışmalar sürdürmekteyiz.



Aspiliç Further Processed Products Facilities

In Aspiliç Osmanieli Advanced Processing Production Facility, chicken meat from our slaughterhouses is blended with carefully selected spices and shaped.

The ready-to-eat products shaped in Aspiliç-specific molds are carefully packaged after the cooking and cooling processes, respectively, and taken to our cold storages to be delivered to consumers, and from there they are delivered to distribution points with our cold chain transportation vehicles.

Both fresh and frozen products are produced in our further processed products facility, where the highest technology is used and the highest hygiene standards are applied. The products produced in our facilities include delicatessen products such as salami, sausages, Sadjuk, meatballs, burgers, kebabs and delicious coated products such as schnitzel, nuggets, crispy wings, crispy fleto, crispy bites.

Our advanced processing facilities established on an area of 10.000 m² is one of the most modern production facilities of our country with a daily production capacity of 50 tons.

Aspiliç strives to produce food products under safe, healthy and hygienic conditions and to deliver them to consumers.

Accordingly, critical points in all processes are kept under control and continuously monitored. Our production and all other processes are carried out in accordance with the requirements of ISO 22000 Food Safety Management System, FSSC 22000 Food Safety System, including the HACCP system, in order to ensure the supply of safe food worldwide. In addition, Aspiliç facilities, which have Halal Certification, have a management system that ensures common food safety requirements from the tracking of all inputs, including transportation and storage procedures, to the distribution chain and retailers. Aspiliç implements the ISO 9001 Total Quality Management principle in all its facilities and meets the requirements of ISO 14001 Environmental Management System.

As Aspiliç, we always aim to offer new, delicious and practical products to our consumers by analyzing their eating habits. In our comprehensive R&D kitchen, we continue to work continuously for flavors suitable for different tastes.





Sürdürülebilir Gelecek

Aspiliç, bölge ve bayiliklerinde satış ekibinin yanı sıra konusunda uzman teknik destek ekibi ile her bölgede satış ve satış sonrası hizmetlerini yürütmektedir.

Tecrübeli uzman veteriner hekim kadrosu geleneksel hayvancılığın yanı sıra, ülkemizde değişen koşullar ve ekonomik beklentilere göre organize olmakta, hayvan bakımı ve beslenmesi, iş yönetimi, hayvan sağlığı, çiftlik bazlı doğru analiz ve verimli besi yöntemleri konularında denetim ve eğitimler vererek yetiştiricilere teknik destek sağlamaktadır.

Aspiliç çevre değerlerine olan sorumluluğunun bilincinde olarak yenilenebilir enerji kaynakları ile karbon ayak izini azaltmayı başarmıştır. Aspiliç, toplam 34.23 Megawatt/Kurulu Güç kapasitesi ile %100 yenilenebilir enerji kullanarak gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak için önemli adımlar atmaya devam etmektedir.

Sustainable Future

Aspiliç carries out sales and after-sales services in every region with its expert technical support team as well as its sales team in its regions and dealerships.

In addition to traditional animal husbandry, the experienced veterinary staff is organized according to the changing conditions and economic expectations in our country and provides technical support to breeders by providing inspections and trainings on animal care and nutrition, business management, animal health, farm-based accurate analysis and efficient fattening methods.

Being aware of its responsibility for environmental values, Aspiliç has succeeded in reducing its carbon footprint with renewable energy sources. Aspiliç continues to take important steps to leave a better world to future generations by using 100% renewable energy with a total installed power capacity of 34.23 Megawatts.



Asofis Karabük Çatı GES



Asofis Pazarköy Çatı GES

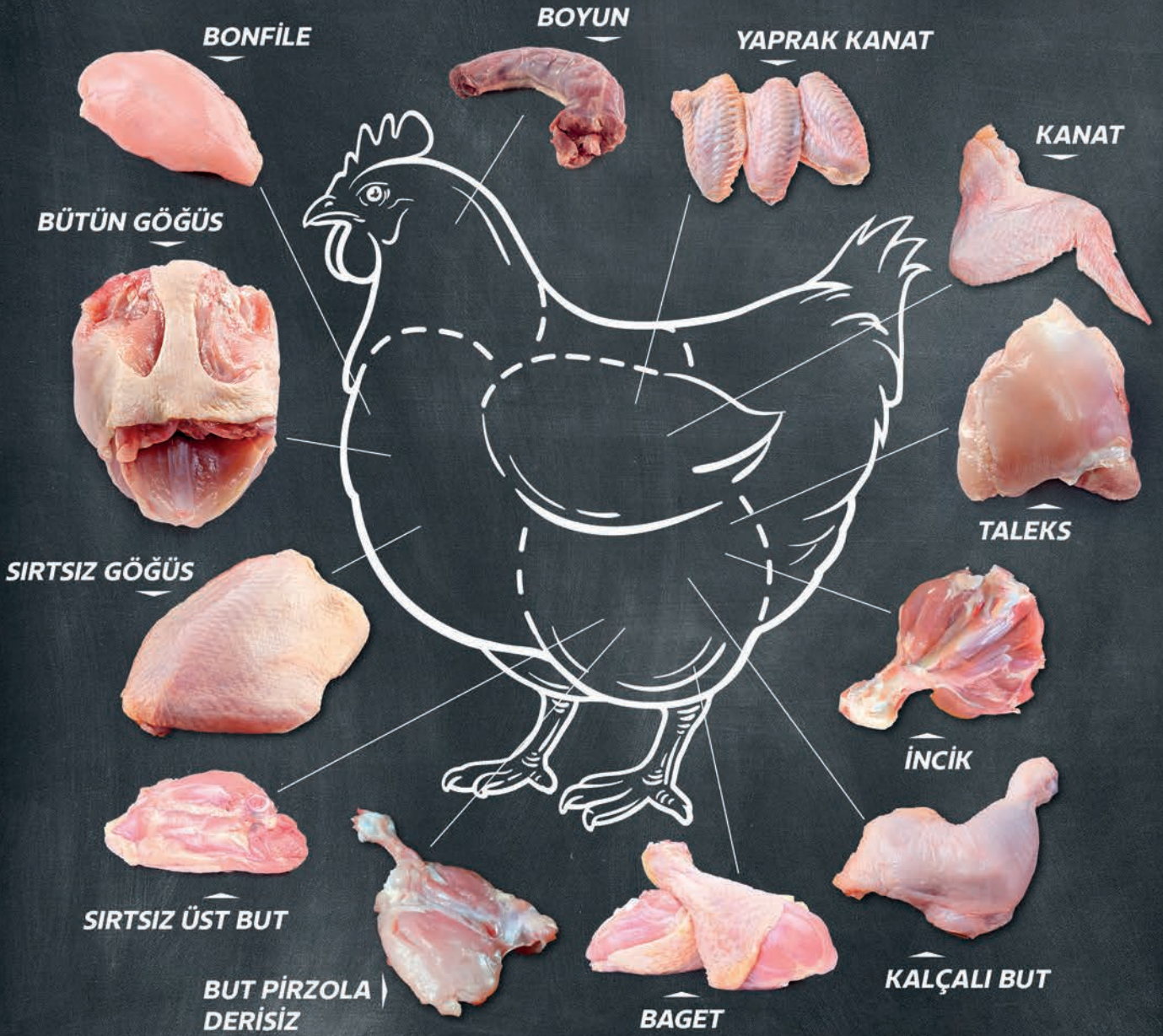


Asofis Karalar Çatı GES



Asofis Dereköy Arazi GES

Lezzetli Keşifler İçin Rotanızı Belirleyin





ÜRÜNLERİMİZ

OUR PRODUCTS

• BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ WHOLE CHICKEN PRODUCTS

- **POŞETLİ BÜTÜN PİLİÇ**
WHOLE CHICKEN WRAPPED
- **ROASTER**
ROASTER
- **TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ**
WHOLE CHICKEN TRAYED
- **DÖKME BÜTÜN PİLİÇ**
WHOLE CHICKEN BULK

• PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ LEG PRODUCTS

- **KALÇALI BUT**
LEG QUARTER
- **IZGARA BUT**
SPC LEG QUARTER
- **SIRTLI ÜST BUT**
THIGH WITH BACKBONE
- **SIRTSIZ ÜST BUT**
HIGH
- **BAGET**
DRUMSTICK
- **IZGARA BAGET**
GRILL DRUMSTICK
- **TALEKS**
THIGH W/O SKIN
- **KEMİKSİZ DERİSİZ BUT**
LEG QUARTER W/O SKIN W/O BONES
- **BUT PİRZOLA DERİSİZ**
CUTLET W/O SKIN
- **BUT PİRZOLA DERİLİ**
CUTLET WITH SKIN
- **KEMİKSİZ DERİLİ BUT**
LEG QUARTER WITH SKIN W/O BONES
- **IZGARA TAVA**
CHICKEN THIGH FOR GRILL
- **BUT ÇÖP ŞİŞ**
THIGH SHISH KEBAB
- **BUT KUŞBAŞI**
THIGH CUBES

• PİLİÇ GÖĞÜS ÜRÜNLERİ BREAST PRODUCTS

- **SIRTLI GÖĞÜS**
BREAST WITH BACKBONES
- **SIRTSIZ GÖĞÜS**
BREAST
- **DERİSİZ PARÇA FILETO**
FILLET (HALF PIECES)
- **DERİLİ BÜTÜN FILETO**
FILLET WITH SKIN
- **DERİSİZ BÜTÜN FILETO**
FILLET
- **GÖĞÜS ÇÖP ŞİŞ**
FILLET SHISH KEBAB
- **GÖĞÜS KUŞBAŞI**
FILLET CUBES
- **KELEBEK PİRZOLA**
BUTTERFLY CUTLET
- **BONFILE BABY ŞİŞ**
INNER FILLET

• PİLİÇ KANAT ÜRÜNLERİ WING PRODUCTS

- **BÜTÜN KANAT / UÇLU KANAT**
CHICKEN WHOLE WINGS
- **ÜST KANAT / UÇLU KANAT**
CHICKEN UPPER WINGS
- **YAPRAK KANAT**
MIDDLE WING
- **IZGARA KANAT**
2 JOINT WING GRILLER
- **KÖK KANAT**
CHICKEN ROOT WINGS

• SOSLU PİLİÇ ÜRÜNLERİ MARINATED CHICKEN PRODUCTS

- **SOSLU IZGARA KANAT**
MARINATED CHICKEN WINGS
- **SOSLU BUT PİRZOLA**
MARINATED CHICKEN LEG CHOP
- **SOSLU KALÇA ŞİŞ**
MARINATED THIGH SHISH

• PİLİÇ SAKATAT VE DİĞER ÜRÜNLERİ CHICKEN GIBLET AND OTHER PRODUCTS

- **YÜREK**
HEART
- **ÇİĞER - YÜREK**
LİVER - HEART
- **TAŞLIK**
GIZZARD
- **MAE**
MDM
- **PİLİÇ DERİSİ**
CHICKEN SKINS
- **DERİSİZ BOYUN**
NECK
- **ARKA SIRT**
BACKBONES
- **ÖN SIRT**
UPPER BACKS
- **TAVUK AYAĞI**
CHICKEN PAWS









BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ

WHOLE CHICKEN PRODUCTS

POŞETLİ BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN WRAPPED

ROASTER

ROASTER

TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN TRAYED

DÖKME BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN BULK





BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ

WHOLE CHICKEN PRODUCTS



POŞETLİ BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN WRAPPED

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) -/220
Energy (kJ/ kcal)

Yağ (g) 15
Fat (g)

Protein (g) 20
Protein (g)



Ürün Adı Product Name	Gramaj Weight	Koli İçi Adet Sayısı Pieces in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Poşetli Bütün Piliç Whole Chicken Wrapped	900 - 1250 gr	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Poşetli Bütün Piliç Whole Chicken Wrapped	1251 - 1650 gr	10	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Poşetli Bütün Piliç Whole Chicken Wrapped	1651 - 2400 gr	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen

ROASTER

ROASTER

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) -/220
Energy (kJ/ kcal)

Yağ (g) 15
Fat (g)

Protein (g) 20
Protein (g)



Ürün Adı Product Name	Gramaj Weight	Koli İçi Adet Sayısı Pieces in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Roaster Roaster	2000 gr >	7	Taze Fresh





BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ

WHOLE CHICKEN PRODUCTS



TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN TRAYED

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/220
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	15
Fat (g)	
Protein (g)	20
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Gramaj Weight	Koli İçi Adet Sayısı Pieces in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Tabaklı Bütün Piliç Whole Chicken Trayed	900 - 1200 gr	5	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Tabaklı Bütün Piliç Whole Chicken Trayed	1200 - 1600 gr	5	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Tabaklı Bütün Piliç Whole Chicken Trayed	1600 - 2400 gr	5	Taze / Donuk Fresh / Frozen

DÖKME BÜTÜN PİLİÇ

WHOLE CHICKEN BULK

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/220
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	15
Fat (g)	
Protein (g)	20
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Adet Sayısı Pieces in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Dökme Bütün Piliç Whole Chicken Bulk	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen







PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ

LEG PRODUCTS

KALÇALI BUT

LEG QUARTER

IZGARA BUT

SPC LEG QUARTER

SIRTLI ÜST BUT

THIGH WITH BACKBONE

SIRTSIZ ÜST BUT

HIGH

BAGET

DRUMSTICK

IZGARA BAGET

GRILL DRUMSTICK

TALEKS

THIGH W/O SKIN

KEMİKSİZ DERİSİZ BUT

LEG QUARTER W/O SKIN W/O BONES

BUT PİRZOLA DERİSİZ

CUTLET W/O SKIN

BUT PİRZOLA DERİLİ

CUTLET WITH SKIN

KEMİKSİZ DERİLİ BUT

LEG QUARTER WITH SKIN W/O BONES

IZGARA TAVA

CHICKEN THIGH FOR GRILL

BUT ÇÖP ŞİŞ

THIGH SHISH KEBAB

BUT KUŞBAŞI

THIGH CUBES





KALÇALI BUT

LEG QUARTER

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/172
Yağ (g) Fat (g)	6
Protein (g) Protein (g)	28



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Kalçalı But Leg Quarter	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kalçalı But Leg Quarter	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kalçalı But Leg Quarter	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

IZGARA BUT

SPC LEG QUARTER

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/172
Yağ (g) Fat (g)	6
Protein (g) Protein (g)	28



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Izgara But SpC Leg Quarter	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara But SpC Leg Quarter	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara But SpC Leg Quarter	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ

LEG PRODUCTS



SIRTLI ÜST BUT

THIGH WITH BACKBONE

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/239
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	13
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Sırtlı Üst But Thigh With Backbone	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtlı Üst But Thigh With Backbone	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtlı Üst But Thigh With Backbone	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

SIRTSIZ ÜST BUT

THIGH

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Sırtsız Üst But Thigh	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtsız Üst But Thigh	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtsız Üst But Thigh	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



BAGET

DRUMSTICK

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/209
Yağ (g) Fat (g)	11
Protein (g) Protein (g)	26



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Baget Drumstick	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Baget Drumstick	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Baget Drumstick	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

IZGARA BAGET

GRILL DRUMSTICK

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/209
Yağ (g) Fat (g)	11
Protein (g) Protein (g)	26



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Izgara Baget Grill Drumstick	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara Baget Grill Drumstick	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara Baget Grill Drumstick	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ

LEG PRODUCTS



TALEKS

THIGH W/O SKIN

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/239
Yağ (g) Fat (g)	13
Protein (g) Protein (g)	28



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Taleks Thigh W/O Skin	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Taleks Thigh W/O Skin	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Taleks Thigh W/O Skin	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

KEMİKSİZ DERİSİZ BUT

LEG QUARTER W/O SKIN W/O BONES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/172
Yağ (g) Fat (g)	6
Protein (g) Protein (g)	28



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Kemiksiz Derisiz But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kemiksiz Derisiz But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kemiksiz Derisiz But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



BUT PİRZOLA DERİSİZ

CUTLET W/O SKIN

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
But Pırzola Derisiz Cutlet W/O Skin	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Pırzola Derisiz Cutlet W/O Skin	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Pırzola Derisiz Cutlet W/O Skin	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

BUT PİRZOLA DERİLİ

CUTLET WITH SKIN

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
But Pırzola Derili Cutlet With Skin	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Pırzola Derili Cutlet With Skin	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Pırzola Derili Cutlet With Skin	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ BUT ÜRÜNLERİ

LEG PRODUCTS



KEMİKSİZ DERİLİ BUT

LEG QUARTER WITH SKIN W/O BONES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Kemiksiz Derili But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kemiksiz Derili But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kemiksiz Derili But Leg Quarter W/O Skin W/O Bones	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

IZGARA TAVA

CHICKEN THIGH FOR GRILL

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Izgara Tava Chicken Thigh for Grill	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kalça Şiş Chicken Thigh for Grill	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kalça Şiş Chicken Thigh for Grill	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



BUT ÇÖP ŞİŞ

THIGH SHISH KEBAB

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
But Çöp Şiş Thigh Shish Kebab	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Çöp Şiş Thigh Shish Kebab	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Çöp Şiş Thigh Shish Kebab	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

BUT KUŞBAŞI

THIGH CUBES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/172
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	6
Fat (g)	
Protein (g)	28
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
But Kuşbaşı Thigh Cubes	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Kuşbaşı Thigh Cubes	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
But Kuşbaşı Thigh Cubes	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen







PİLİÇ GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

BREAST PRODUCTS

SIRTLI GÖĞÜS
BREAST WITH BACKBONES

SIRTSIZ GÖĞÜS
BREAST

DERİSİZ PARÇA FİLETO
FILLET (HALF PIECES)

DERİLİ BÜTÜN FİLETO
FILLET WITH SKIN

DERİSİZ BÜTÜN FİLETO
FILLET

GÖĞÜS ÇÖP ŞİŞ
FILLET SHISH KEBAB

GÖĞÜS KUŞBAŞI
FILLET CUBES

KELEBEK PİRZOLA
BUTTERFLY CUTLET

BONFİLE BABY ŞİŞ
INNER FILLET





SIRTLI GÖĞÜS

BREAST WITH BACKBONES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Sırtlı Göğüs Breast With Backbones	Büyük Tabaklı Large Tray	4	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtlı Göğüs Breast With Backbones	Küçük Tabaklı Small Tray	6	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırtlı Göğüs Breast With Backbones	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

SIRTSIZ GÖĞÜS

BREAST

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Sırsız Göğüs Breast	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırsız Göğüs Breast	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Sırsız Göğüs Breast	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

BREAST PRODUCTS



DERİSİZ PARÇA FILETO

FILLET (HALF PIECES)

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Derisiz Parça Fileto Fillet (Half Pieces)	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derisiz Parça Fileto Fillet (Half Pieces)	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derisiz Parça Fileto Fillet (Half Pieces)	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

DERİLİ BÜTÜN FILETO

FILLET WITH SKIN

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Derili Bütün Fileto Fillet with Skin	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derili Bütün Fileto Fillet with Skin	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derili Bütün Fileto Fillet with Skin	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



DERİSİZ BÜTÜN FILETO

FILLET

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Derisiz Bütün Fileto Fillet	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derisiz Bütün Fileto Fillet	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Derisiz Bütün Fileto Fillet	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

GÖĞÜS ÇÖP ŞİŞ

FILLET SHISH KEBAB

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Göğüs Çöp Şiş Fillet Shish Kebab	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Göğüs Çöp Şiş Fillet Shish Kebab	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Göğüs Çöp Şiş Fillet Shish Kebab	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

BREAST PRODUCTS



GÖĞÜS KUŞBAŞI

FILLET CUBES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Göğüs Kuşbaşı Fillet Cubes	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Göğüs Kuşbaşı Fillet Cubes	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Göğüs Kuşbaşı Fillet Cubes	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

KELEBEK PİRZOLA

BUTTERFLY CUTLET

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Kelebek Pırzola Butterfly Cutlet	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kelebek Pırzola Butterfly Cutlet	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kelebek Pırzola Butterfly Cutlet	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



BONFILE BABY ŞİŞ

INNER FILLET

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/165
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	4
Fat (g)	
Protein (g)	31
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Bonfile Baby Şiş İnner Fillet	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Bonfile Baby Şiş İnner Fillet	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Bonfile Baby Şiş İnner Fillet	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic







PİLİÇ KANAT ÜRÜNLERİ

WING PRODUCTS

BÜTÜN KANAT / UÇLU KANAT
CHICKEN WHOLE WINGS

ÜST KANAT / UÇSUZ KANAT
CHICKEN UPPER WINGS

YAPRAK KANAT
MIDDLE WING

IZGARA KANAT
2 JOINT WING GRILLER

KÖK KANAT
CHICKEN ROOT WINGS





BÜTÜN KANAT / UÇLU KANAT

CHICKEN WHOLE WINGS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/203
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	8
Fat (g)	
Protein (g)	30
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Bütün Kanat / Uçlu Kanat Chicken Whole Wings	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Bütün Kanat / Uçlu Kanat Chicken Whole Wings	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Bütün Kanat / Uçlu Kanat Chicken Whole Wings	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

ÜST KANAT / UÇSUZ KANAT

CHICKEN UPPER WINGS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal)	-/203
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	8
Fat (g)	
Protein (g)	30
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Üst Kanat / Uçsuz Kanat Chicken Upper Wings	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Üst Kanat / Uçsuz Kanat Chicken Upper Wings	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Üst Kanat / Uçsuz Kanat Chicken Upper Wings	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ KANAT ÜRÜNLERİ

WING PRODUCTS



YAPRAK KANAT

MIDDLE WING

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/203
Yağ (g) Fat (g)	8
Protein (g) Protein (g)	30



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Yaprak Kanat Middle Wing	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Yaprak Kanat Middle Wing	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Yaprak Kanat Middle Wing	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

IZGARA KANAT

2 JOINT WING GRILLER

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/203
Yağ (g) Fat (g)	8
Protein (g) Protein (g)	30



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Izgara Kanat 2 Joint Wing Griller	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara Kanat 2 Joint Wing Griller	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Izgara Kanat 2 Joint Wing Griller	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



KÖK KANAT

CHICKEN ROOT WINGS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) -/203
Energy (kJ/ kcal)

Yağ (g) 8
Fat (g)

Protein (g) 30
Protein (g)



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Kök Kanat Chicken Root Wings	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kök Kanat Chicken Root Wings	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Kök Kanat Chicken Root Wings	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic







SOSLU PİLİÇ ÜRÜNLERİ
MARINATED CHICKEN PRODUCTS

SOSLU IZGARA KANAT
MARINATED CHICKEN WINGS

SOSLU BUT PİRZOLA
MARINATED CHICKEN LEG CHOP

SOSLU KALÇA ŞİŞ
MARINATED THIGH SHISH





SOSLU IZGARA KANAT

MARINATED CHICKEN WINGS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da	
Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/236,34
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	17,7
Fat (g)	
-Doymuş Yağ (g)	2,3
-Trans Yağ (g)	
Karbonhidrat (g)	0,3
Carbohydrate (g)	
-Şekerler (g)	-
Sugars (g)	
Protein (g)	19,2
Protein (g)	
Tuz (g)	0,2
Salt (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Soslu Izgara Kanat Marinated Chicken Wings	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Soslu Izgara Kanat Marinated Chicken Wings	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen

SOSLU BUT PİRZOLA

MARINATED CHICKEN LEG CHOP

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da	
Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/295,6
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	24,7
Fat (g)	
-Doymuş Yağ (g)	3,5
-Trans Yağ (g)	
Karbonhidrat (g)	0,2
Carbohydrate (g)	
-Şekerler (g)	-
Sugars (g)	
Protein (g)	18,3
Protein (g)	
Tuz (g)	0,2
Salt (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Soslu But Pirzola Marinated Chicken Leg Chop	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Soslu But Pirzola Marinated Chicken Leg Chop	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen



SOSLU PİLİÇ ÜRÜNLERİ

MARINATED CHICKEN PRODUCTS



SOSLU IZGARA TAVA

MARINATED CHICKEN THIGH FOR GRILL

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/264,3
Yağ (g) Fat (g)	19,7
-Doymuş Yağ (g) -Trans Fat (g)	2,5
Karbonhidrat (g) Carbohydrate (g)	0,2
-Şekerler (g) Sugars (g)	-
Protein (g) Protein (g)	18,7
Tuz (g) Salt (g)	0,2



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçerik Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Soslu Izgara Tava Marinated Chicken Thigh For Grill	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Soslu Izgara Tava Marinated Chicken Thigh For Grill	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen







PİLİÇ SAKATAT VE DİĞER ÜRÜNLERİ

CHICKEN GIBLET AND OTHER PRODUCTS

YÜREK
HEART

ÇİĞER -YÜREK
LİVER - HEART

TAŞLIK
GİZZARD

MAE
MDM

PİLİÇ DERİSİ
CHICKEN SKINS

DERİSİZ BOYUN
NECK

ARKA SIRT
BACKBONES

ÖN SIRT
UPPER BACKS

TAVUK AYAĞI
CHICKEN PAWS





YÜREK

HEART

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Yürek Heart	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Yürek Heart	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Yürek Heart	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

ÇİĞER -YÜREK

LİVER - HEART

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/147
Yağ (g) Fat (g)	5
Protein (g) Protein (g)	22



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Çiğer - Yürek Liver - Heart	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Çiğer - Yürek Liver - Heart	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Çiğer - Yürek Liver - Heart	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen





PİLİÇ SAKATAT VE DİĞER ÜRÜNLERİ

CHICKEN GIBLET AND OTHER PRODUCTS



TAŞLIK

GIZZARD

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da Nutritive Value For 100g

Enerji (kJ/ kcal) Energy (kJ/ kcal)	-/148
Yağ (g) Fat (g)	3
Protein (g) Protein (g)	30



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Taşlık Gizzard	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Taşlık Gizzard	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Taşlık Gizzard	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

MAE

MDM

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Boyun /MAE Neck / MDM	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen
Sırt /MAE Backbonem / MDM	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen
Göğüs /MAE Breast / MDM	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen



PİLİÇ DERİSİ

CHICKEN SKINS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Piliç Derisi Chicken Skins	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen

DERİSİZ BOYUN

NECK

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Derisiz Boyun Neck	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



PİLİÇ SAKATAT VE DİĞER ÜRÜNLERİ

CHICKEN GIBLET AND OTHER PRODUCTS



ARKA SIRT

BACKBONES

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/220
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	15
Fat (g)	
Protein (g)	20
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Arka Sirt Backbones	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Arka Sirt Backbones	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Arka Sirt Backbones	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen

ÖN SIRT

UPPER BACKS

TÜKETİM ŞEKLİ

Isıl işlem uygulayarak tüketilmelidir
(merkez sıcaklık min. 72°C olmalıdır).

CONSUMPTION METHOD

It should be consumed by applying heat treatment
(central temperature should be min. 72°C).

Enerji ve Besin Öğeleri 100g'da

Nutritive Value For 100g	
Enerji (kJ/ kcal)	-/220
Energy (kJ/ kcal)	
Yağ (g)	15
Fat (g)	
Protein (g)	20
Protein (g)	



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Ön Sirt Upper Backs	Büyük Tabaklı Large Tray	8	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Ön Sirt Upper Backs	Küçük Tabaklı Small Tray	12	Taze / Donuk Fresh / Frozen
Ön Sirt Upper Backs	Dökme Bulk	-	Taze / Donuk Fresh / Frozen



TAVUK AYAĞI

CHICKEN PAWS



Ürün Adı Product Name	Ambalaj Türü Packaging Type	Koli İçi Tabak Sayısı Quantity of Trays in Cartons	Muhafaza Türü Storage Type
Tavuk Ayağı A Large Chicken Paws A Large	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen
Tavuk Ayağı A Small Chicken Paws A Small	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen
Tavuk Ayağı B Chicken Paws B	Dökme Bulk	-	Donuk Frozen

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic

aspilic









www.aspilic.com.tr |    





Merkez Ofis:

Söğütözü Mah. 2176 Cad. No:9/9 Çankaya / ANKARA



Osmaneli İleri İşlem Tesisi:

Camicedit Mah. İstanbul Cad. No:94 Osmaneli / BİLECİK



Osmaneli Kesimhane Tesisi:

Camicedit Mah. İstanbul Cad. No:94 Osmaneli / BİLECİK



Kaynarca Kesimhane Tesisi:

Topçu Mah. Büyükkaynarca Sok. No:12/5 Kaynarca / SAKARYA

info@aspilic.com.tr

T: 0(264) 871 21 34



www.aspilic.com.tr |    