



AYDENİZ ET
İLERİ İŞLENMİŞ
ÜRÜNLER
KATALOĞU
PRODUCT CATALOG

www.aydenizet.com



HAKKIMIZDA

AYDENİZ ET VE HAYVANCILIK SANAYİ TİC. LTD. ŞTİ olarak 6 Ocak 2020 tarihinde Tarım ve Kalkınmayı destekleme kurumuyla sözleşme imzalayıp Balıkesir'in İvrindi ilçesinde et entegre tesisimizin ilk adımı attık. Böylelikle Balıkesir'de Avrupa standartlarında tesisimizin inşaatını tamamlayarak projemizi hataya geçirmiş olduk. Tesisimizin yer aldığı Balıkesir doğal meraları, temiz havası, kaz dağlarından akan serin suları ve zengin bitki örtüsü ile kaliteli ve lezzetli kırmızı et için oldukça uygun koşullar sağlıyor. Bu eşsiz coğrafyaya sahip Balıkesir'de güvenle ve sağlıklı yetiştirilen Balıkesir kuzularının kesim işlerini veteriner hekim kontrolünde hijyen ve titizlikle gerçekleştiriyoruz.

Genç, dinamik, eğitilmiş uzman kadromuzla kaliteli ve sağlıklı eti Balıkesir'deki tesislerimizden tüm Türkiye'ye AYDENİZ ET GÜVENCESİ ile gönderiyoruz.

Özenle hazırlanan etler, güvenle tesisimizden çıkarak restoranların ve son tüketicilerin vazgeçilmez haline geliyor. AB standartlarına göre kurduğumuz Türkiye'nin en modern et entegre tesisi olan AYDENİZ ET ENTEGRE tesisi 20.000 M2 açık alan, 5.000m2 kapalı alana sahiptir. Sahip olduğumuz modern standartların yanında tüm hassasiyetinize önem veriyor, İslami usullere uygun %100 helal kesimle güvenilir eti sizlere sunuyoruz. AYDENİZ ET ENTEGRE olarak entegre tesisimizde sadece kesim değil, kesim sonrası parçalama, ürün depolama, sevkiyat ve atık işlemede dahil olmak üzere kapsamlı bir hizmet sunuyoruz. Kesim işlemlerini gerçekleştirdiğimiz alanların camla çevrili olması sayesinde hem dijital ortamda hem de kesim anında rahatlıkla takip sağlayabiliyoruz.

Kesimi yapılan hayvanlar soğuk hava depolarında bekletilirken etlerin güvenli sevkiyat için gereken ısıları veteriner hekimlerimiz tarafından kontrol edilmektedir. Sevkiyatlarımız ise etlerin gerekli ısı korunarak özel araçlarımızla gerçekleşmektedir. Aylık 300 tondan fazla üretim kapasitesine sahip entegre tesisimiz 50'den fazla ürün çeşidine ev sahipliği yapıyor. Aydeniz ET güvenilir gıdayı uygun fiyatlarla tüketici ile buluşturuyor. Amacımız Avrupa standartlarına sahip et entegre tesisimizden Türk ve AB direktiflerine uygun güvenli, sağlıklı, lezzetli ve hijyenik etleri pazara sunmaktır.

Üretim sistemimiz ve kalitemiz sertifikalarla tescillenmiştir. AYDENİZ ET ENTEGRE tesisleri olarak güvenle tüketebileceğiniz etleri sizlere sunmaktan mutluluk duyuyoruz



DANA SUCUK

İÇİNDEKİLER: Dana Eti, Dana Yağı, Tuz, Baharat Karışımı, Kimyon, Kırmızı Biber, Sarımsak, Toz Karabiber, Yenibahar, Çemen, Dekstroz, Antidoksidan (E300), koruyucu sodyum nitrit.

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



DANA SOSİS

SOSİS ÇEŞİTLERİMİZ

HOT DOG
FRANKFURTER
BRATWURST

İÇİNDEKİLER: Dana Eti ve Yağı, Su, Patates Nişastası, Tuz, Baharat Karışımı, Bitkisel Lif, Maya Ekstraktı Stabilizör Polifosfat (E452), Karragenan (E407), Kalsiyum laktat (E327) askorbikasıit (E300), Sitrik asit (E330), Alfa tokoferol (E307),Sodyum Nitrit(E250)

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



DANA SALAM

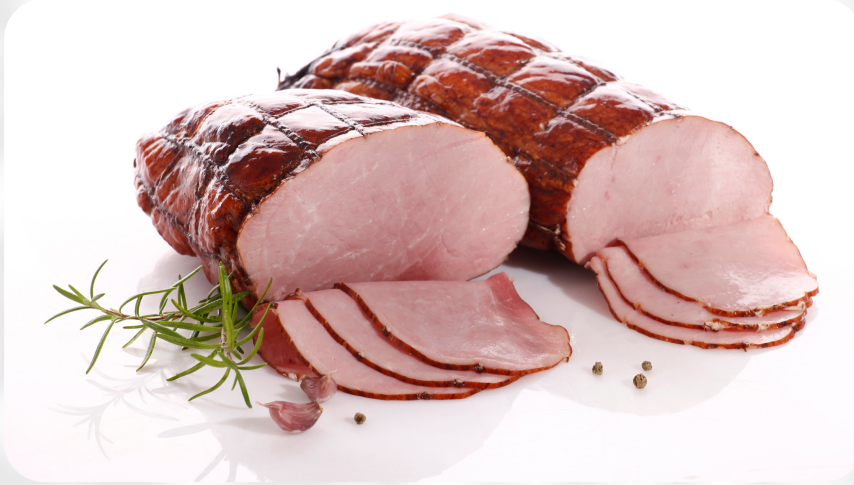
İÇİNDEKİLER: Dana Eti, Dana Yağı, Su, Patates Nişastası, Tuz, Baharat Karışımı, Bitkisel Lif, Maya Ekstraktı Stabilizör Polifosfat (E452) ve (E450), Karragenan (E407), Kalsiyum Laktat (E327) askorbikasıit (E300), Sitrik Asit (E330), Alfa Tokoferol (E307), Sodyum Nitrit(E250)

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



DANA JAMBON

İÇİNDEKİLER: Dana Eti, Dana Yağı, Su, Patates Nişastası, Tuz, Baharat Karışımı, Bitkisel Lif, Maya Ekstraktı, Bitkisel Ayçiçeği Yağı, Likit Tütsü aroma verici, Stabilizör Polifosfat (E452) ve (E450), Karragenan (E407), Kalsiyum Laktat (E327) Askorbikasit (E300), Sitrik Asit (E330), Alfa tokoferol (E307), Sodyum Nitrit(E250)

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



AYDENİZ KÖFTE

İÇİNDEKİLER: Dana eti ve Dana Yağı, Kuzu Eti, Soğan, Tuz, Baharat Karışımı, Ekmek (buğday unu, ekmek mayası, tuz), Antioksidan (askorbik asit)

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



HAMBURGER KÖFTE

ÇEŞİTLERİMİZ
KLASİK HAMBURGER
FÜME HAMBURGER

KLASİK HAMBURGER

İÇİNDEKİLER: Dana Eti ve Dana Yağı, Kuzu Eti, Soğan, Tuz, Baharat Karışımı, Ekmek (buğday unu, ekme mayası, tuz), Antioksidan (askorbikası)

FÜME HAMBURGER

İÇİNDEKİLER: Dana eti Dana Yağı, Kuzu Eti, Soğan, Sarımsak, Tuz, Likit Tütsü Aroması, Baharat Karışımı, Ekmek (buğday unu, ekme mayası, tuz), Antioksidan (askorbikası)

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



DÖNER

ÇEŞİTLERİMİZ

KIYMA DÖNER

YAPRAK DÖNER

İÇİNDEKİLER: Dana Eti, Dana Yağı, Kuzu Eti, Soğan, Yoğurt, Tuz, Baharat Karışımı

Saklama Koşulları

(-18)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.



DANA KAVURMA

İÇİNDEKİLER: Dana Eti, Dana Yağı ve Tuz

Saklama Koşulları

(0/4)°C de muhafaza edilmelidir. Raf ömrü, belirtilen saklama sıcaklığında ambalajı açılmadığı sürece geçerlidir. Güneş ışığına maruz bırakmayınız.

ÜRÜNLERİMİZ İSLAMİ USÜLLERE GÖRE VETERİNER HEKİM KONTROLÜNDE KESİLMİŞ ETLERDEN ÜRETİLMİŞTİR.

Hiçbir ürünümüzde domuz eti ve domuzdan elde edilen katkı maddesi kullanılmamaktadır.

Avrupa standartlarında faaliyet gösteren Aydeniz Et Entegre tesisimiz sadece kesimhane olarak değil, kesim sonrası parçalama, ürün depolama, sevkiyat ve atık işleme de dahil olmak üzere oldukça kapsamlı bir hizmet sunmaktadır. Balıkesir'in özel girişim entegre et tesisi olarak; genç, dinamik, eğitimli, yönetici ve uzman kasap kadromuz ile tüm iş süreçlerini kapsayan bir kalite yönetim anlayışına sahibiz. Amacımız, pazara Türk ve AB direktiflerine uygun güvenli, sağlıklı, lezzetli, hijyenik yoremiz küçükbaş ve büyükbaş etini sunmaktır.



AVRUPA STANDARTLARINDA MODERN TESİS



Türkiye'nin en modern et entegre tesisi olan **AYDENİZ ET ENTEGRE** tesisi 22.000 M2 açık alan, 5.000m2 kapalı alana sahiptir. Sahip olduğumuz modern standartların yanında tüm hassasiyetinize önem veriyor, İslami usullere uygun %100 helal kesimle güvenilir eti sizlere sunuyoruz.

AYDENİZ ET ENTEGRE olarak entegre tesisimizde sadece kesim değil, kesim sonrası parçalama, ürün depolama, sevkiyat ve atık işlemede dahil olmak üzere kapsamlı bir hizmet sunuyoruz. Kesim işlemlerini gerçekleştirdiğimiz alanların camla çevirili olması sayesinde hem dijital ortamda hem de kesim anında rahatlıkla takip sağlayabiliyoruz. Üretim sistemimiz ve kalitemiz sertifikalarla tescillenmiştir. AYDENİZ ET ENTEGRE tesisleri olarak güvenle tüketebileceğiniz etleri sizlere sunmaktan mutluluk duyuyoruz.



SAGLIĞINIZ GÜVENCE ALTINDA...

%100
onaylanmış kalite



AYDENİZ ET VE HAYVANCILIK SANAYİ TİC. LTD. ŞTİ
Genel Merkez

Ilıcakpınar Mah. Gedik Küme Evleri
1. Blok NO:1/1 İvrindi/ BALIKESİR / TÜRKİYE

Tel. : +90 (266) 239 00 01

info@aydenizet.com- www.aydenizet.com



FACEBOOK
@AYDENİZET



INSTAGRAM
@AYDENİZET



TWITTER
@AYDENİZET

www.aydenizet.com