



ALTIN UN

BÖLGENİN EN BÜYÜK

ve lider buğday unu üreticilerinden biri olup, 90.000 yıllık ton üretim kapasitesine ve son teknolojik makine ve özelliklere sahiptir

BİZ ÖNCELİKLİ OLARAK IHRACAT YAPIYORUZ

Orta Doğu ve Afrika Ülkeleri



II.



Ayrıca iç pazar

Altın Un Fabrikası

MERSİN LIMANI'NA SADECE

10 KM UZAKLIKTAKI BULUNMAKTADIR

Bölgedeki Mersin Limanı'na en yakın un fabrikası olmamız, ürünlerimizi en düşük lojistik maliyetle ve rekabetçi fiyatlarla teslim etmemizi sağlayan benzersiz avantajlarımızdan biridir.

Türk Gıda Kodeksi standartlarına uygun olarak, ürün kalitesinden ödün vermeden.



1.

AYRICA FIRMAMIZDA TAHIL DEPOLAMA VE MISIR KURUTMA TESISI BULUNMAKTADIR

Şanlıurfa ili merkez ilçesinde 20.000 MT kapasiteli depolama tesisimiz ile hem kırmızı hem de kaliteli buğday temini ve hububat ticareti yapılmaktadır.

FIRMAMIZIN



HEDEFLERİMİZ

Buğday Unu, insanların temel besin maddelerinden biri olduğundan, Ürün kalitesinden ödün vermeden, en düşük dağıtım maliyetleriyle dünya çapında üretim noktalarımızı artırmayı hedefliyoruz

PASTALIK BÖREKLİK UN

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Pasta, Kek, Kruvasan, Börek ve her çeşit hamur işleri üretiminde kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min %11.0
Gluten	min. %27.0
Sedimentasyon	min. %35
Kül	max. %0.55
Su Emilimi	min. %55
Hamurun Stabilitesi	min. 2 Dakika
Enerji	120 cm2 (Ekstansograf)



BAKLAVALIK UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Baklava yapımında kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %13.5
Gluten	min. %31
Sedimentation	min. %30
Kül	max. %0.550
Su Emilimi	min. %60
Hamurun Stabilitesi	min. 60 Dakika
Enerji	110 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Ürünün kendine has bir tadı ve kokusu vardır.



HAMBURGER EKMEK UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Hamburger ekmeği yapımında kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Humidity	max. %14.5
Protein	min. %11.5
Gluten	min. %27.5
Sedimentation	min. %35
Ash	max. %0.65
Water Absorption	min. %55
Stability of Dough	min. 2 Dakika
Energy	110 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptic	Hoş koku, tipik tat, renk



ÇOK AMAÇLI BUĞDAY UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Simit, Poğaç, Lavaş, Pide ve Lahmacun üretiminde kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %11.5
Gluten	min. %27
Sedimentasyon	min. %35
Kül	max. %0.65
Su Emilimi	min. %55
Hamurun Stabilitesi	min. 2 Dakika
Enerji	110 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Hoş koku, tipik tat, renk

BAGET UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Baget ekmeği yapımında kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.0
Protein	min. %12.0
Gluten	min. %27
Sedimentasyon	min. %35
Kül	max. %0.65
Su Emilimi	min. %58
Hamurun Stabilitesi	min. 8 Dakika
Enerji	110 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Hoş koku, tipik tat, renk

SURIYE TIPI EKMEKLIK UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Suriye tipi ekmek yapımında kullanılır

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %12.0
Gluten	min. %25
Sedimentasyon	min. %35
Kül	max. 0.80-0.70
Su Emilimi	min. %55
Hamurun Stabilitesi	min. 2 Dakika
Enerji	90 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Ürünün kendine has bir tadı ve kokusu vardır

PIZZA UN

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Pizza üretiminde kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %13.4
Gluten	min. %31
Sedimentasyon	min. %37
Kül	max. %0.65
Su Emilimi	min. %58
Hamurun Stabilitesi	min. 10 Dakika
Enerji	150 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Ürünün kendine has bir tadı ve kokusu vardır

LAVAŞ UNU

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Her türlü Lavaş Ekmeği, pide Ekmeği, Diyarbakır Ekmeği Karışık Tahıllı Ekmek gibi ürünlerin üretilmesinde kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %11.5
Gluten	min. %28
Sedimentasyon	min. %33
Kül	max. %0.65
Su Emilimi	min. %58
Hamurun Stabilitesi	min. 2 Dakika
Enerji	50 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Ürünün kendine has bir tadı ve kokusu vardır

PIDELİK UN

KULLANILDIĞI ALANLAR:

Baget ekmeği yapımında kullanılır.

YAPISAL ÖZELLİKLER:

Nem	max. %14.5
Protein	min. %12.0
Gluten	min. %27
Sedimentsyon	min. %35
Kül	max. %0.65
Su Emilimi	min. %58
Hamurun Stabilesi	min. 8 Dakika
Enerji	100 cm2 (Ekstansograf)
Organoleptik	Hoş koku, tipik tat, renk

MARKALARIMIZ

25-20kg Torba
YÜKSEK KALİTELİ BEYAZ UN



1-2-5KG TORBA
YÜKSEK KALİTELİ BEYAZ UN

