

	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60 cm					
35000981 1/1 Fransız Bageti														25	250 g	-	200°	12 dk 60 cm
35000982 1/1 Kepekli Fransız Bageti														25	250 g	-	200°	12 dk 60 cm
35100571 Köy Bageti (Ekşi Hamurlu)														18	353 g	-	200°	7 dk 52 cm
35100206 Bol Tahıllı Ekmek (Ekşi Hamurlu)														15	453 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35100207 Tam Buğday Ekmeği (Ekşi Hamurlu)														15	455 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35100204 Çavdarlı Ekmek (Ekşi Hamurlu)														15	453 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35000269 Alman Çavdar Ekmeği														12	495 g	1-2 sa	195°	8 dk 29,5 cm
35100209 Ekşi Köy Ekmeği														15	455 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35100211 Ekşi Zeytinli Ekmek														11	465 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35100212 Ekşi Cevizli Ekmek														15	465 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35100213 Ekşi Kepekli Ekmek														15	305 g	1-2 sa	195°	8 dk 27 cm
35000284 Rustik Köy Ekmeği														10	655 g	1-2 sa	195°	12 dk 19 cm
35100553 Ciabatta Ekmek														21	255 g	-	195°	5 dk 20 cm



Sağlıklı beslenmek için.

Ekmek sağlıklı beslenmede vazgeçilmemesi gereken temel gıdalardan biridir. Birçok ekmek içerisindeki tahıllar, vitamin ve mineraller sayesinde ihtiyaç duyulan günlük enerjiyi karşılaması bakımından önemlidir. Bunun yanında kepek ve ruşeym içeriği uzun süre doygunluk hissi vermesi ve sindirim sistemini düzenlemesi nedeniyle diyet yapan kişilerin özellikle tüketmesi gereken sağlıklı bir besindir.



BÜYÜK EKMEKLER

Donuk Fırıncılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.

Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:23 34775 - İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 444 18 66

www.unodonukfirincilik.com |
 [facebook/unodonukfirincilik](https://facebook.com/unodonukfirincilik) |
 instagram.com/unodonukfirincilik

DFU, Unmaş Unlu Mamüller Tic. A.Ş. grup şirkettir.

Büyük ekmekler

Ekmeğin hikayesi belki insanlık tarihi kadar eski.

Ekmeğin insanlık tarihinde bazen iki insan arasında bir hediye olma, bazen ölümden sonraki yaşamın bir nesnesi olma özelliğini taşıyacak kadar önemlidir.

Ekmeğin 8 bin yıl önce, insanların hububatı taşlarla ezerek ufaladığı, buna su katıp elde ettiği hamuru yassı bir kaya üzerine yayararak pişirdiği günlere kadar uzanır. Hamura şekil verme fikri ilk olarak M.Ö. 2. yüzyılda Mısır'da görülür. Yine aynı yüzyılda Mısırlılar, tesadüfen buldukları mayanın ekmeği daha yumuşak ve kabarık hale getirdiğini farkeder.

Ekmeğin yapım sanatı Akdeniz ülkelerine Mısır'dan yayılır. Bir tarafı açık ve önceden ısıtılabilen fırınları keşfeden Yunanlılar günümüzdeki fırın ve pastanelerin temelini bundan 3000 yıl önce atmıştır.

Fırıncılığın tarihsel gelişimi ekmeğin ustalarına bir dönem öyle bir güç kazandırdı ki ünlü ekmeğin ustası Vergilius'un heykeli krallara layık bir ihtişamla Roma şehrindeki yerini aldı. 19. yüzyılda ortaya çıkan çarpıcı gelişmelerse fırıncılık endüstrisini günümüzdeki düzeyine getirdi. Mikroorganizmaların ve yaş mayanın keşfinden sonra fırıncılıkta modern teknikler ortaya çıktı ve sanayileşme tam anlamıyla başladı. Günümüzde fırıncılık teknolojiyle birlikte sürekli gelişen ve her gün daha fazla seçenekle tüketiciye ulaşan bir sektör olma özelliğini devam ettiriyor.



35100206
Bol Tahıllı Ekmeğin
(Ekşi Hamurlu)



35100207
Tam Buğday Ekmeği
(Ekşi Hamurlu)



35100204
Çavdarlı Ekmeğin
(Ekşi Hamurlu)



35000269
Alman Çavdar Ekmeği



35100211
Zeytinli Ekmeğin



35100212
Cevizli Ekmeğin



35100213
Kepekli Ekmeğin



Bagetler

Napolyon'un savaş şartlarında daha kolay taşınabilecek bir ekmeğin fikrinden aslında ilk defa Viyana'da üretildiğine kadar bagetin tarihiyle alakalı birçok bilgi mevcut. Ancak Dünyaca ünlü baget ekmeğine bu şöhretini hiç kuşkusuz Fransızlar kazandırmıştır.

Baget, ince ve uzun bir yapıya sahiptir. Bu formu nedeniyle fırında kızaran yüzeyi diğer ekmeklere göre daha geniştir. İç bölümü yumuşacık olan baget ekmeği özellikle soğuk sandviç için idealdir.



Köy Bageti

Ekşi mayalama yöntemiyle hazırlanan geleneksel bir lezzet.



Ciabattalar

Yumuşak dokulu, çtır lezzet.

İtalya kökenli Ciabatta, basık ve dikdörtgen bir formda sunulur. Yumuşak dokusu, çtır kabuğu ve gözenekli yapısıyla dikkat çeker. Mayalı hamuru zeytinyağı ile tatlandırılan ciabattanın kokusu piştikçe mutfağınıza yayılır. Türkiye'de Çapata ekmeği olarak bilinir.



Kullanım önerisi

İtalyan mutfağının önemli lezzetlerinden ciabatta 1990'lı yıllardan itibaren fast food kültürünün hayatımızda yer etmesiyle birlikte Amerika ve Avrupa'da sandviç ekmeği olarak kullanılmıştır. Zeytinyağı içeriği özellikle Akdeniz yeşilliklerinin kullanıldığı soğuk sandviçlerinize ayrı bir lezzet katacaktır.



Neden Donuk?

Çünkü DFU daima tazedir!



Kolay bulunur!



Her an pişmeye hazır!



Daima taze ve sıcaktır!

Tam buğdayın faydaları

En yaygın tahılların başında gelen buğday besleyici ve enerji veren bir besin kaynağı olarak binlerce yıldır önemini korumaktadır.

Kepek ve öz kısmı korunarak üretilen tam buğday unundan yapılan ekmeklerin besleyici değerleri oldukça yüksektir. İçerisinde bol miktarda kalsiyum, vitamin ve mineral barındırır ve sağlıklı öğünler için özellikle tavsiye edilir. Bu şekerinin dengelenmesine yardımcı olması nedeniyle de kronik rahatsızlıkları olan bireylerin rahatça tüketebileceği ekmeklerdendir.

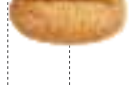
Çavdarın faydaları

Buydaygillerden çavdar, üretim sırasında tanedeki kepek ve ruşeym kısımları ayrılmadığı için vitaminler ve mineraller açısından zengindir.

İçerisinde bulunan yoğun lif sayesinde sindirim sisteminin düzenli çalışmasını sağlar, uzun süre tokluk hissi verir ve kilo kontrolüne yardımcı olur. Bu nedenle çavdar unuyla üretilen ekmekler de diyet programlarının vazgeçilmez ekmekleri arasında yer alır.

0 5 10 15cm

Baget



Panini



35000142 1/4 Fransız Baget

50 75 g - 190° 10 dk 13 cm

35100608 1/4 Susamlı Fransız Baget

50 75 g - 195° 9 dk 13 cm

35000144 1/8 Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35000145 1/8 Kepekli Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35000149 1/8 Rustik Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35000148 1/8 Tahıllı Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35000147 1/8 Zeytinli Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35000146 1/8 Cevizli Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35100605 1/8 Susamlı Fransız Baget

100 37 g - 190° 8 dk 9,5 cm

35100606 1/8 Tahlı Dekorlu Fransız Baget

100 37 g - 200° 7 dk 9,5 cm



35100562 Mini Panini Ekmeği

80 42 g - 195° 5 dk 7 cm

35100563 Mini Kepekli Panini Ekmeği

80 42 g - 195° 5 dk 7 cm

35100564 Mini Zeytinli Panini Ekmeği

80 42 g - 195° 5 dk 7 cm

0 5 10 15cm

Kaiser



Ciabatta



35000195 Kaiser Roll Ekmek 70 g

90 70 g - 185° 10 dk 10 cm

35100611 Haşhaşlı Kaiser Roll Ekmek 70 g

90 70 g - 185° 8 dk 10 cm

35000199 Kaiser Roll Ekmek 42 g

100 42 g - 185° 8 dk 8 cm

35000560 Kepekli Kaiser Roll 42 g

100 42 g - 185° 8 dk 8 cm

35000200 Susamlı Kaiser Roll Ekm 42 g

100 42 g - 185° 8 dk 8 cm

35000201 Haşhaşlı Kaiser Roll Ekm 42g

100 42 g - 185° 8 dk 8 cm



35101049 1/8 Çapata Ekmeği

80 40 g - 195° 5 dk 9 cm

35101048 1/8 Kepekli Ciabatta Ekmeği

80 40 g - 195° 6 dk 9 cm

35100565 Mini Ciabatta Ekmeği

80 40 g - 195° 4 dk 7 cm

35100566 Mini Zeytinli Ciabatta Ekmek

80 40 g - 195° 4 dk 7 cm

PORSİYON
EKMELERKoli içi
adedi

Gramaj

Çözündürme
süresiPişirme
derecesiPişirme
süresiÜrün
ölçüsü

Donuk Fırıncılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.

Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:23 34775 - İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 444 18 66

www.unodonukfirincilik.com

facebook/unodonukfirincilik

instagram.com/unodonukfirincilik

DFU, Unmaş Unlu Mamüller Tic. A.Ş. grup şirkettir.

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

Porsiyon ekmekler

Kolayca hazırlanan sıcak porsiyon ekmekler.

Porsiyon ekmekler özellikle yemek servislerinde tercih edilir. İşletmelerde misafirlere sunulan yemeklerin yanında servis edilen ekmeklerimiz, her tercihe ve damak tadına uygun çeşit ve lezzetleriyle müşterilerinize en doğru hizmeti sunmanıza yardımcı olur.

Yarı pişmiş şekilde paketlenerek sizlere ulaştırılan porsiyon ekmekler birkaç dakikada hazırlanır, dışı çıtır içi yumuşacık lezzetler haline gelir.



Kaiserler

Kökleri Avusturya Macaristan İmparatorluğuna dayanan, mayalı hamurdan yapılan, içi yumuşak, dışı çıtır geleneksel lezzet kaiser roll. Merkezden simetrik şekilde yayılan beş parçalı görüntüsü ve haşhaş, çörekotu gibi eklemelerle zenginleştirilen içeriğiyle enfes bir ekmek.

Özellikle anavatanında sıcak etli sandviç yapımında tercih edilen kaiser ekmeklerini kahvaltılarda ve soğuk sadviçlerde de kullanabilirsiniz.



Neden Donuk?

Çünkü DFU'nun Geniş Ürün Gamı Var!



Ürünü boldur!



Ürünleri farklı ve çekicidir!



Neredeyse hiç çöp oluşturmaz!



Ürünlerimiz yarı pişmiş halde sizlere sunulur. Ekmeklerimizi kısa sürede hazırlayabilir, taze ve sıcak şekilde servis edebilirsiniz.

Rustik Baget

Tam buğday unu ve kepek içeren hamuru ekşi mayalama yöntemiyle hazırlanan harika bir lezzet.



Tahıllar

İnsanoğlunun tarımı keşfetmesinden bugüne tahıllar da günlük tüketimin temel öğelerinden biri olarak insan hayatındaki varlığını sürdürmektedir. Buğday ve çavdar gibi tahılların yanında kepek ve ruşeym gibi tahıl ürünleriyle hazırlanan, ceviz gibi yemişlerle zenginleştirilen ekmekler; besleyici oluşu, zengin vitamin ve mineral içeriğiyle faydalı besinler arasında yer almakta, birçok çeşit ve lezzetiyle tüketiciye sunulmaktadır.



Neden Donuk?

Çünkü DFU çok pratiktir!



8 dk

8 Dakikada
soframızda! *



Zamandan
tasarruf
edersiniz!



Mutfak
ekipmanınız mı yok!
Dert etmeyin!



Menünüzü
hazırlamaya,
sunum tabağınızı
güzelleştirmeye
bakın!

* Firma göre değişiklik gösterilebilir.



SANDVIÇ EKMEKLERİ

Füme Somon ve Avokadolu Sandviç

Malzemeler

- 1 adet DFU kepekli panini
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- Yarım avokado
- 30 gr. füme somon
- 1 adet haşlanmış yumurta
- 2 yaprak frenk soğanı



Hazırlanışı

DFU panini ekmeğini ikiye bölüp kızartın. Alt parçaya krem peyniri sürdükten sonra sırasıyla füme somon, dilimlenmiş avokado ve yumurtayı yerleştirin. Son olarak doğranmış frenk soğanıyla süslediğiniz sandviçiniz hazır.



Donuk Fırıncılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.

Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:23 34775 - İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 444 18 66

www.unodonukfirincilik.com | facebook/unodonukfirincilik | instagram.com/unodonukfirincilik

DFU, Unımaş Unlu Mamuller Tic. A.Ş. grup şirkettir.

Sandviç

Günün her saati tüketilen sandviçler için enfes ekmekler.

Pratik, sağlıklı ve doyurucu öğünler için tercih edilen sandviçler, kahvaltılar başta olmak üzere günün diğer saatlerinden de tüketilir. Farklı çeşit ve gramajlarla sunulan DFU sandviç ekmekleriyle, özellikle çalışanlar için pratik lezzetler, okul çağındaki çocuklar için besleyici öğünler ve atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz.

Izgara Sebzeli Tavuk Sandviç

Malzemeler

- 1 adet DFU ciabatta
- 150 gr. tavuk göğsü
- 1 adet közlenmiş kapya biber
- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 1 tatlı kaşığı pesto sos
- Limon kabuğu rendesi



Hazırlanışı

DFU ciabatta ekmeğini ikiye bölüp her iki tarafını da kızartın. Kabak ve patlıcanları verrev şekilde kesip ızgaralayın. Tavuk göğsünü kelebek şeklinde açın, tuz ve biberle tatlandırarak ızgaralayın. Ekmeğin alt kısmına pesto sosu sürün. Sırasıyla koz biber ile ızgarada pişirdiğiniz kabak, patlıcan ve tavuğu yerleştirin, limon rendesi ile süslediğiniz sandviçiniz servise hazır.

Izgara Tavuk ve Köz Biberli Sandviç

Malzemeler

- 1 adet DFU tahıllı baget
- 150 gr. tavuk göğsü
- 1 adet közlenmiş kapya biber
- 2-3 yaprak roka
- 2 yaprak marul
- 4-5 yaprak fesleğen
- 1 çorba kaşığı acuka



Hazırlanışı

DFU baget ekmeğini ikiye bölüp her iki tarafını da kızartın. Tavuk göğsünü kelebek şeklinde açıp tuz ve karabiberle tatlandırarak ızgaralayın. Ekmeğin alt kısmına acukayı sürün. Üzerine köz kapya biber, yeşillikler ve ızgara tavuk göğsünü yerleştirerek sandviçinizi hazırlayın.

Panini

Anavatanı İtalya olan panini ekmeği ince kabuklu, hafif ve tereyağıyla lezzetine lezzet katılan harika bir ekmek.

Hellim Peynirli ve Izgara Sebzeli Sandviç

Malzemeler

- 1 adet DFU panini
- 50 gr. hellim peyniri
- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 2 yaprak fesleğen
- 1 çorba kaşığı acuka
- 1 tatlı kaşığı pesto sos



Hazırlanışı

DFU panini ekmeğini ikiye bölüp her iki parçayı da kızartın. Kabak ve patlıcanları verrev şeklinde, hellim peynirini parmak kalınlığında keserek ızgaralayın. Panini ekmeğinin alt kısmına acukayı sürün, sırasıyla hellim, kabak ve patlıcanı yerleştirin. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Sandviçinizin içine pesto sos, domates ve fesleğen yapraklarını gezdirin.

	0	5	10	15	20	25	30 cm	
Baget								
35100898 1/2 Fransız Baget								40 160 g - 200° 11 dk 28 cm
35000143 1/3 Fransız Baget								35 90 g - 195° 9 dk 19 cm
35000150 1/3 Kepekli Fransız Baget								35 90 g - 195° 9 dk 19 cm
35000151 1/3 Tahıllı Fransız Baget								35 90 g - 195° 9 dk 19 cm
35100604 1/3 Çavdarlı Baget								35 90 g - 195° 9 dk 18 cm
Panini								
35101145 Sade Panini								60 110 g - 195° 7 dk 16 cm
35101152 Zeytinli Panini								60 110 g - 195° 7 dk 16 cm
35101146 Kepekli Panini								60 110 g 3 sa - - 12 cm
Ciabatta								
35101147 Ciabatta Sandviç								50 135 g - 195° 5 dk 18 cm
35100228 Donuk Çapata 120 G								40 120 g 3 sa - - 19 cm
35100227 Donuk Çapata 100 G								50 100 g 3 sa - - 17 cm
Hamburger								
35001552 Gurme Mini Burger								50 35 g 30dk - - -
35001551 Gurme Burger								15 90 g 30dk - - -



Koli içi
adedi



Gramaj



Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

Poğaç



*Mini 35000670
35100080
Dnk Hmr Sade Poğaç



150	40 g	45 dk	160°	12 dk	6 cm
100	80 g	1-1,5 sa	165°	17 dk	7,5 cm

*Mini 35000673
35101111
Dnk Hmr Peynirli Poğaç



150	40 g	45 dk	160°	12 dk	8 cm
100	85 g	1-1,5 sa	165°	17 dk	17 cm

35100008
Dnk Hmr Zeytinli Poğaç



100	80 g	1-1,5 sa	165°	17 dk	10 cm
-----	------	----------	------	-------	-------

35101108
YP Sade Poğaç



40	70 g	-	165°	7 dk	8,5 cm
----	------	---	------	------	--------

35101110
YP Peynirli Poğaç



40	75 g	-	165°	7 dk	12,5 cm
----	------	---	------	------	---------

*Mini 35000674
35100755
YP Kaşarlı Peynirli Poğaç



150	40 g	45 dk	160°	12 dk	8,5 cm
40	72 g	-	165°	7 dk	11 cm

35100756
YP Kepekli Peynirli Poğaç



50	75 g	-	165°	7 dk	11 cm
----	------	---	------	------	-------

35100760
Tahıllı Pğaç



50	74 g	-	165°	7 dk	7 cm
----	------	---	------	------	------

35101161
Dereotlu Poğaç



50	70 g	-	165°	7 dk	-
----	------	---	------	------	---

Simit

35000675
Mini Simit



80	52 g	-	170°	4 dk	11-13
----	------	---	------	------	-------

35000980
Simit



50	100 g	-	195°	5 dk	14-16
----	-------	---	------	------	-------

35100301
Tahıllı Simit



50	110 g	-	195°	5 dk	14-16
----	-------	---	------	------	-------

Simit Roll

35000993
Simit Roll



80	45 g	-	185-195°	5-6 dk	-
----	------	---	----------	--------	---

35001210
Peynir Dolgulu Simit



110	55 g	-	185°	6 dk	-
-----	------	---	------	------	---

Dolgu Simit



35001488
Kaşar Dolgulu Simit



80	140 g	30 dk	190°	10 dk	-
----	-------	-------	------	-------	---

35001489
Zeytin Kaşar Dolgulu Simit



80	150 g	30 dk	190°	10 dk	-
----	-------	-------	------	-------	---

35001540
Sucuk Kaşar Dolgulu Simit



80	150 g	30 dk	190°	10 dk	-
----	-------	-------	------	-------	---

Börek

35000669
Peynirli Rulo Börek



50	100 g	-	185°	35-40 dk	17 cm
----	-------	---	------	----------	-------

35000667
Ispanaklı Rulo Börek



50	100 g	-	185°	35-40 dk	17 cm
----	-------	---	------	----------	-------

35000668
Patatesli Rulo Börek



50	100 g	-	185°	35-40 dk	17 cm
----	-------	---	------	----------	-------

35000061
Su Boreği Beyaz Peynirli



4	3500 g	2 sa	180°	5 dk	35x45 cm
---	--------	------	------	------	----------

Gül Boreği

*Mini 35001330
35001572
Peynirli Gül Boreği



50	50 g	-	190°	18-20 dk	-
50	100 g	-	190°	20-25 dk	-

*Mini 35001319
35001574
Patatesli Gül Boreği



50	50 g	-	190°	18-20 dk	-
50	100 g	-	190°	20-25 dk	-

*Mini 35001318
35001573
Ispanaklı Gül Boreği



50	50 g	-	190°	18-20 dk	-
50	100 g	-	190°	20-25 dk	-

Boyoz

35001014
Sade Boyoz



72	62,5 g	-	190°	18-20 dk	10 cm
----	--------	---	------	----------	-------

35001012
Labneli Boyoz



72	62,5 g	-	190°	18-20 dk	7,5 cm
----	--------	---	------	----------	--------

35001013
Çikolatalı Boyoz



72	62,5 g	-	190°	18-20 dk	7,5 cm
----	--------	---	------	----------	--------



SİMİT POĞAÇA BÖREK & BOYOZ



Donuk Fırıncılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.

Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:23 34775 - İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 444 18 66

www.unodonukfirincilik.com | [facebook/unodonukfirincilik](https://facebook.com/unodonukfirincilik) | instagram.com/unodonukfirincilik

DFU, Unmaş Unlu Mamüller Tic. A.Ş. grup şirkettir.



Koli içi
adedi



Gramaj



Çözündürme
süresi



Pişirme
derecesi



Pişirme
süresi



Ürün
ölçüsü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

Simitler

Sabah kahvaltılarında demli bir çayla birlikte insanları güne hazırlayan, nar gibi kızarmış, çıtır çıtır susamlı simitler.

Kökleri 14. yüzyıl Osmanlı sarayına dayanan simit bize has lezzetler arasında yer alır. Osmanlılarda simite, halka-i simit adı verilmiştir. Tarihte ilk defa 18. yüzyılda halka-i simit yerine simit denildiği bilinmektedir.

Simit sadece sarayda değil, halk arasında da rağbet gören bir besin olarak dikkat çekmiştir. Doyurucu olması ve uygun fiyatı nedeniyle, her fırında pişirilmiş, sokak satıcıları tarafından şehirlerin her köşesinde satışa sunulmuştur.



Poğaçalar

İtalyanların küldü pişmiş ekmek anlamına gelen foccacia kelimesinden dilimize poğaça olarak geçen harika çörek.

Hamurundan içine kadar bize has eklemelerle yeni yeni çeşitleri oluşturulan, özellikle sabah kahvaltılarının yanında ikramlık olarak da tercih edilen lezzetli poğaçalar pişirmeye hazır donuk şekilde paketleniyor. Kepekli ve tam buğday unuyla hazırlanan hamuru ve onlarca çeşidiyle sizlere sunuluyor.



Neden Donuk?

DFU'yu servis etmek çok kolay!



Siz dolabınıza yerleştirir



Pişirir



Servis edersiniz!

35100756

Kepekli Peynirli Poğaça



Simit Roll

Pratik ve kullanışlı şekli, geleneksel lezzetiyle işletmelerde ürün portföyünün genişletmesine katkı sağlar. 1/8 bagetlerin yanısıra hem simit-ekmek olarak hem de simit- sandviç olarak kullanılabilir.

Çıtır lezzetiyle sabah kahvaltılarının vazgeçilmezi, akşam üzeri açlığı bastıran benzersiz bir atıştırılabilir olarak yerini korur.

Sade Simit Roll



Peynir Dolgulu Simit



Cheddar Peynirli Simit Roll Sandviç

Simit roll ekmeğini ikiye bölün. Ardından cheddar peynirleri yerleştirin. Üzerine dilediğiniz yeşillikleri ekledikten sonra en üstüne salam ve domates dilimlerini ilave edin. Sandviçiniz hazır, afiyet olsun.

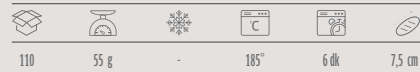
Malzemeler;

- Simit roll ekmeği
- Akdeniz yeşillikleri
- Cheddar peynir
- Salam
- Domates

35000993 Simit Roll



35001210 Peynir Dolgulu Simit



Börekler

Zengin Ön Asya mutfağının nefis lezzeti.

Börek, zengin Ön Asya mutfağının nefis lezzetleri arasında yer alır.

Kökleri Uygurlara kadar dayandırılan börek altın çağını 17. yüzyıl Osmanlı'sında yaşamış, çeşitlenerek hem sarayda hem halk arasında zevkle tüketilmiştir. Halkına ve bölgesine göre değişik şekil ve eklemelerle hazırlanan bu harika lezzet, birçok kültürde kendine yer bulmuştur.

Geleneksel tariflerin en doğru yöntemlerle uygulandığı, hamuru kat kat açılan, altın sarısı rengiyle iştah kabartan börekler, pişirmeye hazır donuk şekilde ve birbirinden lezzetli çeşitleriyle DFU'da.



35000668 Patatesli Rulo Börek



35000667 Ispanaklı Rulo Börek



35000669 Peynirli Rulo Börek



Boyoz

Boyoz, 1942'de Türkiye'ye yerleşen Sefaradlar tarafından Anadolu ve özellikle İzmir mutfağına katılmış, İzmir damak tadı ile özdeşleşmiş, mayasız bir hamur işidir.

Boyoz İzmir ve Ege Kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Öyle ki İzmir'de boyoz fırınlarına sıkça rastlamak mümkündür.

Boyoz yapılışında, diğer börek çeşitlerinden farklı olarak tahin kullanılır, bu nedenle çok lezzetli bir besin kaynağıdır. Ev mutfaklarından çıkıp, fırın tezgâhlarında yer almaya başladığında, özellikle sabah işe gidenlerin kahvaltısı olmuş, şimdilerde ise günün her saatinde herkes tarafından aranan bir lezzet olmuştur.



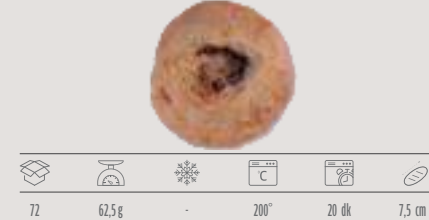
35001014 Sade Boyoz



35001012 Labneli Boyoz



35001013 Çikolatalı Boyoz



35001013 Çikolatalı Boyoz



Fırıncılık sektöründe teknolojik ilerlemeye bağlı olarak geliştirilen ve başarılı bir yöntem olan donuk hamur, işletmelere ve tüketicilere kolay hazırlanabilen ve lezzetli ürünler sunulmasına olanak sağlıyor. Transfer maliyetlerini düşüren, depolama ve iş gücü tasarrufu sağlayan donuk hamur teknolojisi, kısa çözümme ve pişirme süresiyle standart ürünler sunuyor.

Tam Pişmiş Kekler



Donuk Hamur Kekler



35000460 Havuçlu Cevizli Kek					
6	520 g	5 sa	-	-	18

35000458	Tuzlu Kek
6	520 g

35000458 Tuzlu Kek					
6	520 g	5 sa	-	-	18

35000459 Limonlu Hashaşlı Kek					
6	520 g	5 sa	-	-	18

35000455	Mozaik Kek
6	700 g

35000461	Brownie				
6	520 g	5 sa	-	-	18

35000455	Mozaik Kek
----------	------------

6	700 g	5 sa	-	-	18
---	-------	------	---	---	----

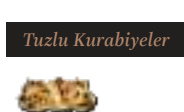
35000457 Üzümlü Kek					
11	420 g	5 sa	-	-	15



Tatlı Kurabiyeler



Tuzlu Kurabiyeler



Muffin



35000230		Havuçlu Cevizli Kek			
18	400 g	3 sa	167°	40 dk	16 cm



35100999 Vişneli Dolgulu Kurabiye

7 kg	1,5-2 sa	165°	15 dk	-
35000291 Elma Dolgulu Kurabiye				

8 kg	-	1,5-2 sa	165°	15 dk	-
35101000 Çikolata Dolgulu Kurabiye					

7 kg	-	2 sa	165°	13 dk	-
------	---	------	------	-------	---

35100712	Fındıklı Kurabiye				
7 kg	-	1,5-2 sa	155°	18 dk	-

35100712	Fındıklı Kurabiye				
7 kg	-	15-2 sa	155°	18 dk	-

35000308	Geleneksel Un Kurabiyesi
----------	--------------------------

7 kg	-	1 sa	130°	16 dk	-
35100800 Bademli Kurabiye					

6 kg	1,5-2 sa	150°	25 dk	-
				

35000304 Burgu Tuzlu Kurabiye

4 kg	-	1 sa	160°	10 dk	-
------	---	------	------	-------	---

35000303 Damla Tuzlu Kurabiye

4 kg	-	1 sa	160°	13 dk	-
------	---	------	------	-------	---

35100798	Patatesli Böreklik				
7 kg	-	40-60 dk	165°	13 dk	-

35100797	Ispanaklı Börekci				
7 kg	-	40-60 dk	165°	13 dk	-

35000294	Fesleğen Peynirli Tuzlu Kurabiye
----------	----------------------------------

7 kg	-	1 sa	170 ⁰	14 dk	-
					



KEK VE KURABIYE



Kekler

Ekmeğin çeşitlenmesi onun tarihiyle eşzamanlıdır. Ekmeğin Mısır ve Antik Yunan'da bal, şeker ve kuru meyvelerle zenginleştirilmesi tatlı alternatifleri ortaya çıkarmıştır. Bu lezzetli yiyecek çeşitlendikçe ve ilgi gördükçe ona yepyeni şekiller verilmiş, ayrı bir lezzet olarak kendini göstermiştir. Antik Yunan ve Roma'da keki tanımlamak için kullanılan kelimeler sözlüklere girmiş, modern cheesecake'e benzer tarifler paylaşılmış ve maya kullanılarak çeşitli kekler üretilmiştir.

16. yüzyılda rafine şekerin bulunması ve 17. yüzyıldaki endüstriyel gelişmeler kek üretimini modern seviyeye çıkarmada büyük rol oynamıştır. Fırıncılıkta kalıplar kullanılmaya başlanmış, çikolata ve vanilya gibi lezzetler kek üretimine dahil edilmiştir. 19. yüzyılda ise kabartma tozunun bulunması bugün bildiğimiz ve severek yediğimiz keklerin üretiminde dönüm noktası olmuştur.



35000341
Vişneli Çikolata Parçalı Kek

18	441 g	3 sa	165°	30 dk	16 cm

Kurabiyeler

Doyurucu ve lezzetli kurabiyeler.

Misafirlerinize günün her saatinde ikram edebileceğiniz, doyurucu ve lezzetli kurabiyeler.

Kurabiye'nin tarihi tesadüflerle doludur. Eskiden fırıncılar küçük pasta hamurlarını fırınların sıcaklığını test etmek için kullanırlardı. Bu ufak test hamurlarına Flemenkçe'de "küçük pasta" anlamına gelen "koekje" denirdi. Bu ilginç tesadüfle bugün bildiğimiz kurabiye doğmuş oldu.

Kurabiyeler ilk olarak M.S 7. yüzyılda Persler döneminde ayrı bir lezzet olarak üretilmeye başlanmış, çikolata, yemiş ve meyveler eklenerek çeşitli tatlarda tüketicilere sunulmuştur. Her ülkenin kendi geleneğine ve damak tadına hitap eden kurabiye çeşitleri bulunmaktadır.

Hollanda ve Almanya gibi ülkelerde bol tereyağlı kurabiyeler üretilirken Amerika'da bol çikolatalı kurabiyeler tercih edilmektedir. 17. yüzyıldaki endüstriyel gelişmelerle kurabiye çeşitliliği ve lezzeti de giderek gelişen teknoloji sayesinde farklı bir boyut kazanmıştır.



Neden Donuk?

Çünkü DFU'nun kalitesi standarttır!



Türkiye'nin her yerine aynı ürünü gönderiyoruz!



Bu sayede kolaylıkla restoran zincirinizi kurabilirsiniz!



35000460
Havuçlu Cevizli Kek

6	520 g
5 sa	



Fırıncılık sektöründe teknolojik ilerlemeye bağlı olarak geliştirilen ve başarılı bir yöntem olan donuk hamur, işletmelere ve tüketicilere kolay hazırlanabilen ve lezzetli ürünler sunulmasına olanak sağlıyor. Transfer maliyetlerini düşüren, depolama ve iş gücü tasarrufu sağlayan donuk hamur teknolojisi, kısa çözülme ve pişirme süresiyle standart ürünler sunuyor.



35001418
Sade Mini Muffin
35001419
Mini Kakaolu Muffin

35	35 g	2 sa



KRUVASAN VE ÇÖREK

Kruvasan



35000293 Fermante Kruvasan 70 G						
45	70 g	40-50 dk	-	165°	14 dk	13,5 cm



35100629		Artisan Kruvasan Tereyağı				
130	25 g	30 dk	-	165°	12 dk	6,5 cm



35100620 Artisan Tereyağı Kruvasan						
45	70 G	45 dk	-	165°	14 dk	9,25 cm



35100231		Dnk Hamur Kruvasan 25 G				
220	25 g	30 dk	40 dk	165°	11-12 dk	7,5 cm



35100232		Dnk Hmr Kruvasan 45 G				
120	45 g	30 dk	40 dk	165°	12-13 dk	9,5 cm



35000694		Gurme Belçika Çikolatalı Kruvasan					
60	75 g	45 dk	-	165°	15 dk	-	



35100154		Fermante Kruvasan 25 G				
130	25 g	30 dk	-	165°	9-10 dk	8,5 cm



35000727		Gurme Tereyağı Kruvasan					
60	65 g	45 dk	-	165°	15 dk	-	



35100156		Fermante Kruvasan 25 G Tereyağı				
130	25 g	30 dk	-	165°	9-10 dk	8,5 cm



35000726		Gurme Tereyağı Mini Kruvasan				
160	25 g	45 dk	-	165°	15 dk	-

Çörek



35100625		Çikolatalı Stick Çörek				
100	70 g	-	30 dk	165°	12-13 dk	24 cm



35100236		Üzümlü Çörek Dnk Hmr Tereyağı				
130	45 g	60 dk	60 dk	165°	12 dk	6,5 cm



35100167 Frm Çikolatalı Stick Çörek 45g						
71	45 g	40 dk	-	165°	11 dk	8 cm



35000287		Mini Elmalı Çörek				
120	40 g	60 dk	-	175°	16-18 dk	6,25 cm



35100235		Dnk Hmr Çikolatalı Çörek				
130	45 g	45 dk	60 dk	165°	12-13 dk	6,5 cm



35100623	Çikolatalı Mini Çörek					
6 kg	-	-	-	165°	10-12 dk	5 cm

Kruvasan

Kahveyle birlikte Fransız kahvaltılarının vazgeçilmezi kruvasan.

Türkçe "ay çöreği" anlamına gelen kruvasan hilal şeklinde içi dolgulu bir çörek türüdür.

Kruvasana ait ilginç bir anekdot Türklerin bu çöreğin icadına olan katkılarıdır. Konuyla alakalı birçok hikaye mevcut. Bir rivayete göre başarısızlıkla sonuçlanan 2. Viyana Kuşatması'nın ardından Viyanalı fırıncı ustası Peter Wender Osmanlı sancağındaki hilalden esinlenerek bir çörek yapar ve böylece kruvasan ortaya çıkar. Diğer bir rivayetse kuşatma zamanı gece baskınları konusunda. Gece boyunca askerleri uyaran fırıncıların gözetledikleri hilalden etkilenecek bu çöreğe şekil verdikleri söylenir.

Hikayesi bir kenara, tereyağının nefis kokusuyla sardığı kruvasan, kat kat lezzetiyle yüzyıllardır zevkle tüketiliyor.



Belçika Çikolatalı Gurme Kruvasan

Fransız usulü ve %20 gerçek tereyağlı gurme kruvasan;Fransız mutfağından çıkan ve kokusu tüm dünyaya yayılan, kahveyle birlikte sizi güne hazırlayan harika bir hamurışıdır.

Tereyağlı, çikolatalı ve mini tereyağlı olmak üzere 3 farklı çeşiti bulunan DFU Gurme Kruvasanlar, işletmelerinizde lezzet çeşitlerinizi artırıyor. Gurme Çikolatalı Kruvasan, Belçika çikolatasının eşsiz lezzetini sunarken görüntüsüyle de iştah kabartıyor.



Çörekler

Çörek, poğaça ve böreğe nazaran daha az yağlı, çoğunlukla iç harcın kullanılmadığı, çeşitli aromalar, kuru meyveler ve baharatlarla hamurun tamamının lezzetlendirildiği bir çeşit tatlı ekmektir. Çörekler genellikle mayalanmış hamurdan üretilir. Çörekleri birbirinden farklı kılan hamurun içine katılan malzemelerdir. Türk mutfağında önemli yeri olan, yöresine göre farklı aromalarla lezzetlendirilen çöreklerde, elma, vişne, haşhaş ve ceviz gibi malzemeler kullanılır.



Gurme Tereyağlı Mini Kruvasan 25g



Gurme Tereyağlı Kruvasan 65g



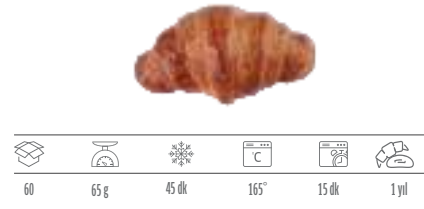
Belçika Çikolatalı Gurme Kruvasan 75g

35000726 Gurme Tereyağlı Mini Kruvasan 25g



160	25 g	45 dk	165°	15 dk	1 yıl

35000727 Gurme Tereyağlı Kruvasan 65g



60	65 g	45 dk	165°	15 dk	1 yıl

35000694 Belçika Çikolatalı Gurme Kruvasan 75g



60	75 g	45 dk	165°	45 dk	1 yıl



35100623 Çikolatalı Mini Çörek

165°	10-12 dk



Pişirme Şekli

Mini Elmalı Çörek

175°	16-18 dk

35000287 Mini Elmalı Çörek



175°	16-18 dk

35100236 Üzümlü Çörek 45 g



165°	12 dk



Neden Donuk?

Çünkü üretim zorluklarından kurtulursunuz!



Hammadde stoklama derdi yok!



Nasıl Ruhsat Alacağınız Derdi Yok!



Yüksek Maliyet Korkusu Yok!



35100156 Fermante Kruvasan 25 g

Pişirme Şekli

165°	9-10 dk

Pastalar



35000986
Frambuazlı CheeseCake

10 | 160g | 2,5 sa | 23cm



35000989
Limonlu CheeseCake

10 | 160g | 2,5 sa | 23cm



35001021
Profiterollu Pasta

10 | 160g | 2,5 sa | 23cm



35000988
Latte Pasta

10 | 140g | 2,5 sa | 23cm



35000984
Çikolatalı Pasta

10 | 140g | 2,5 sa | 23cm



35000985
Fıstıklı Pasta

10 | 140g | 2,5 sa | 23cm



35000987
Havuçlu Pasta

10 | 110g | 2,5 sa | 23cm



35001020
Mozaik Pasta

14 | 150g | 2,5 sa | 11cm



35001022
Tiramisu Kare

9 | 150g | 2,5 sa | 7cm



35000983
Bella Vista Mono

9 | 160g | 2,5 sa | 7cm



35001548
Elmalı Turta

14 | 150g | 2,5 sa



35001560
Orman Meyveli Pasta

14 | 150g | 2,5 sa

Sufle



35001198
Sufle

15 | 140g | 2,5 sa

Donut



35001204
Crystal Sugar

36 | 60g | 2,5 sa



35001205
Coco Cover and Pranile Filling

36 | 70g | 2,5 sa



35001203
Berline Boston Cream

24 | 70g | 2,5 sa



PASTALAR



Dilim Adet



Gramaj



Çözündürme süresi



Ürün ölçüsü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

❄ Çözündürme süresi +4°C de tavsiye edilen süredir.

Donuk Fırıncılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.

Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No:23 34775 - İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 444 18 66

🌐 www.unodonukfirincilik.com

📘 [facebook/unodonukfirincilik](https://facebook.com/unodonukfirincilik)

📷 instagram.com/unodonukfirincilik

DFU, Unmaş Unlu Mamüller Tic. A.Ş. grup şirkettir.

Pastalar

Mutluluğun hikayesi

İnsanların ilk ekmeği yapmaları ve sonrasında onu çeşitli malzemelerle tatlandırmaları pastacılığın başlangıcı sayılırdı. Eski Yunanlılar ve Romalılar döneminde önemli ilerlemeler kaydeden pastacılık, Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle büyük bir darbe alsa da; Amerika'nın keşfiyle tekrar canlılık kazandı.

Ekmeğin küçüğü olarak bilinen pastalar, ilk dönemlerinde sadece özel günlerde pişirilirdi çünkü pasta yapımında en kaliteli ve en pahalı malzeme kullanıldığı için pasta, zenginliğin sembolü olarak bilinirdi.

Tarihten bugüne özel anlarımızı benzersiz lezzet ve çeşitleriyle taçlandıran pastalar; bizleri gülümsetmeye devam etmektedir.



35000989
Limonlu Cheesecake



35000986
Frambuazlı Cheesecake

Cheesecake

1545 yılında basılmış olan ilk yemek kitabında “hamur tabanlı tatlı peynir” olarak yerini alan cheesecake, 18. yüzyıla dek gelişmeye ve zevkle tüketilmeye devam etmiştir.

1872 yılında New York'lu bir çiftçi, Fransız peyniri üretmeye çalışırken yanlışlıkla krem peyniri yarattı. Üç yıl içerisinde pazara sunulan bu peynir, cheesecake tariflerinde boy göstermeye başladı. Krem peynirin New York'ta keşfedilmesi bu tatlının Amerikalılar tarafından sahiplenilmesine de yol açtı.

Çikolata, meyve ve krema kullanılarak sonsuz çeşitte hazırlanabilen cheesecake, günümüzde her restoranın menüsünde kendine has sunumuyla ve tarifiyle yerini almaktadır.



35001022
Tramisu



35001020
Mozaik Pasta

Neden Donuk?

Çünkü DFU ile
Üretim Zorluklarından
Kurtulursun!



Hammadde
Bulma
Derdi Yok !



Yüksek Maliyet
Korkusu
Yok!



Nerede Üretim
Yapacağınız
Derdi Yok !



35000987
Havuçlu Pasta

10 | 110g | +4°C | 23cm



35000988
Latte Pasta

10 | 140g | +4°C | 23cm



35001021
Profiterollu Pasta



35001198
Sufle