TUNET

1960 • AYDIN • ÇİNE

ET ENTEGRE TESİSİ
ÜRÜN KATALOĞU

HAKKIMIZDA


DİKKAT
MAKİNE DURMADAN ELİNİZLE MÜDAHALE ETMEYİNİZ
DİKKAT
ET KIYMA MAKİNESİNİN HAZNESİNE ELİNİ SOKMA.
DİKKAT
ÇALIŞAN MAKİNAYA ELİNİ SOKMA.

Tun Gıda; Gelenekten Geleceğe, Güvenle.

1960'lı yıllardan günümüze uzanan köklü tecrübesiyle Tun Gıda, geleneksel değerleri modern üretim anlayışıyla buluşturarak gıda sektöründe güvenilir ve sürdürülebilir bir marka olma vizyonuyla faaliyet göstermektedir. Bünyesinde Tunet, Mehmet Zengin ve Cafe 711 markalarını barındıran Tun Gıda, sahip olduğu bilgi birikimi ve güçlü üretim altyapısıyla kaliteyi her aşamada önceliklendirmektedir.

Tun Gıda çatısı altında faaliyet gösteren Tunet, modern Et Entegre Tesisi ile doğadan gelen kaliteli etleri ileri üretim teknolojileriyle işleyerek güvenilir, hijyenik ve lezzetli ürünlere dönüştürmektedir.





1960’ta başlayan bir ustalık, bugün nesiller boyu süren bir lezzet geleneği...

Tunet’in hikâyesi, Çine Köftesi’nin mucidi Mehmet Zengin’in yıllara dayanan ustalığı ve et sektöründeki deneyimiyle şekillenmiştir. Bu köklü mirastan aldığı güçle Tunet; doğallık, kalite, hijyen ve güvenilirliği üretim anlayışının merkezinde tutmaktadır.

Mehmet Zengin’in 1960’ta kasaplıkla başlayan yolculuğu, Aydın’ın Çine ilçesinde açtığı ilk restoranla Çine Köftesi’ni Türkiye’ye tanıtan bir başarı hikâyesine dönüştü.

Bugün bu miras, Madran Dağı’nın eteklerinde doğal koşullarda yetişen büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen kaliteli etlerle devam ediyor. Etler, Tun Gıda Et Entegre Tesisleri’nde yüksek teknolojili sistemlerle, titiz üretim standartları doğrultusunda işlenerek sofralara ulaşıyor.



10.000 m²

TOPLAM TESİS ALANI

5.000 m²

KAPALI ÜRETİM ALANI

Aydın Çine Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Tun Gıda Et Entegre Tesisi, toplam 10.000 m² alan üzerine kuruludur. Bunun 5.000 m²'si kapalı üretim alanından oluşmaktadır.

Modern tesis altyapısı ve teknolojik üretim sistemleri sayesinde farklı tüketici ihtiyaçlarına yönelik geniş bir ürün yelpazesi aynı çatı altında üretilmektedir: **taze et, Çine köftesi, hamburger köftesi, çöp şiş, pişmiş ve kesilmiş hazır et döner, baton et döner, sucuk.**

Üretimin her aşamasında kullanılan süreç takip ve izlenebilirlik sistemleri, ürünlerin kaynağından son aşamaya kadar kontrol altında tutulmasını sağlamaktadır. Deneyimli ve profesyonel kadromuz ise bu teknolojik altyapıyı uzmanlık ve titiz üretim anlayışıyla tamamlamaktadır.

Güvenilirliğin Temelinde İzlenebilirlik Var

Tunet için kalite yalnızca son üründe değil, üretimin her aşamasında başlar.

Etin kaynağından işlenmesine, üretim koşullarından kalite kontrollerine kadar tüm süreçlerde hijyen, gıda güvenliği, kalite ve izlenebilirlik esas alınmaktadır. Böylece tüketicilere yalnızca lezzetli değil; aynı zamanda kaynağı ve üretim süreci güvenilir ürünler sunulması hedeflenmektedir.



Tun Gıda Et Entegre Tesisi, modern bir üretim merkezi olmanın ötesinde, bölgesel ekonomiye değer katan önemli bir yapı olarak faaliyet göstermektedir. Bölgesel istihdama katkı sağlarken, Aydın ve çevresindeki besicilik faaliyetlerinin gelişimini de desteklemektedir.

Madran Dağı'nın doğal zenginliğinden, Çine'nin köklü et kültüründen ve nesillerden aktarılan üretim tecrübesinden güç alan Tunet; modern teknolojiyi, geleneksel ustalıkla birleştirerek geleceğe taşımaktadır.



TOPLU TÜKETİM

İŞLENMİŞ ET ÜRÜN KATALOĞU



DONUK BATON DÖNER & PİŞMİŞ DÖNER

Dana Yaprak Baton Döner

Dana Lüks Karışık Baton Döner

Dana Karışık Baton Döner

Dana Kıyma Baton Döner

Daha fazla ürün çeşidi ve detaylı bilgi için satış temsilcimizle iletişime geçebilirsiniz.

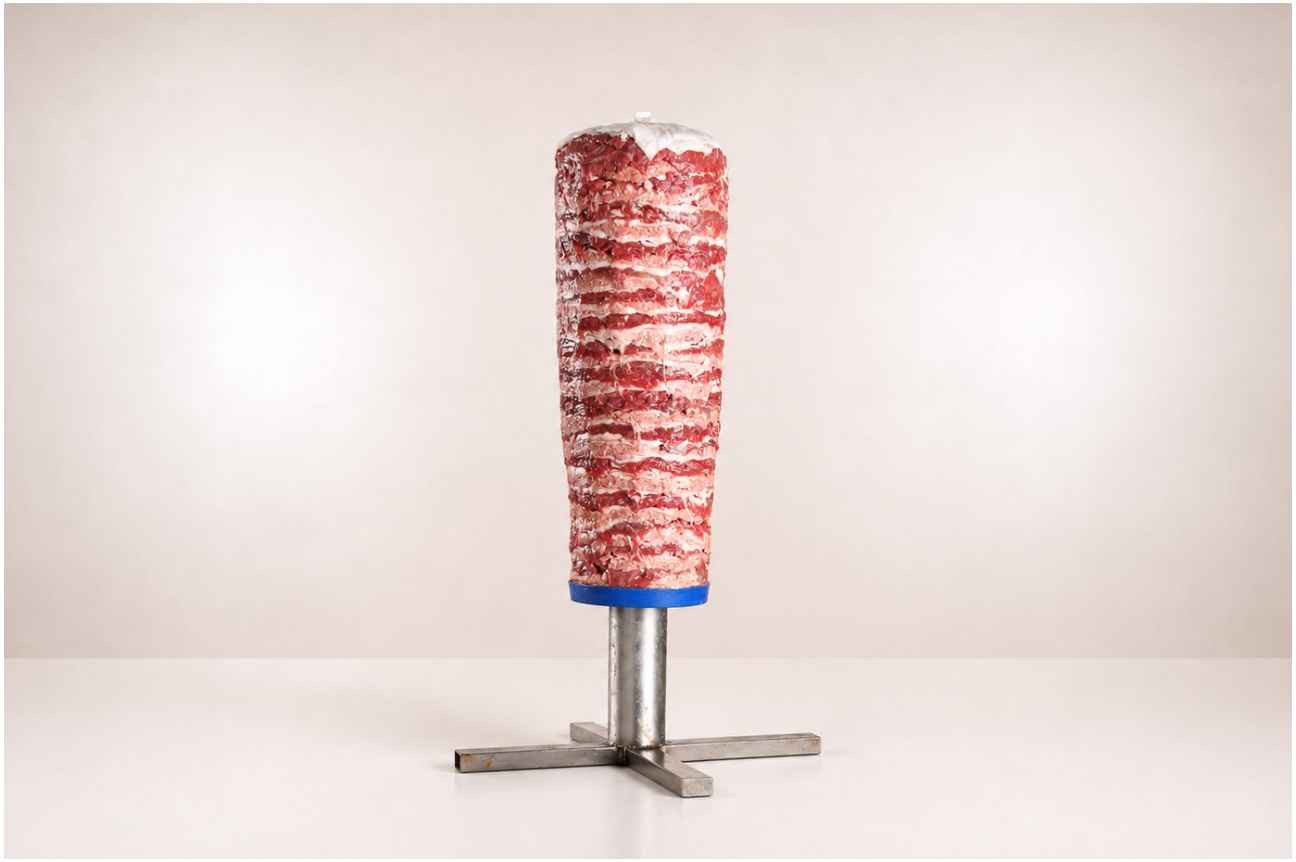




Dana Yaprak Baton Döner

%100 dana eti yaprak şeklinde açılarak baharatlarla harmanlanır ve istenilen gramajda baton formunda ambalajlanarak şoklanır. Döner tezgâhında pişirilip kesilerek servis edilebilir.

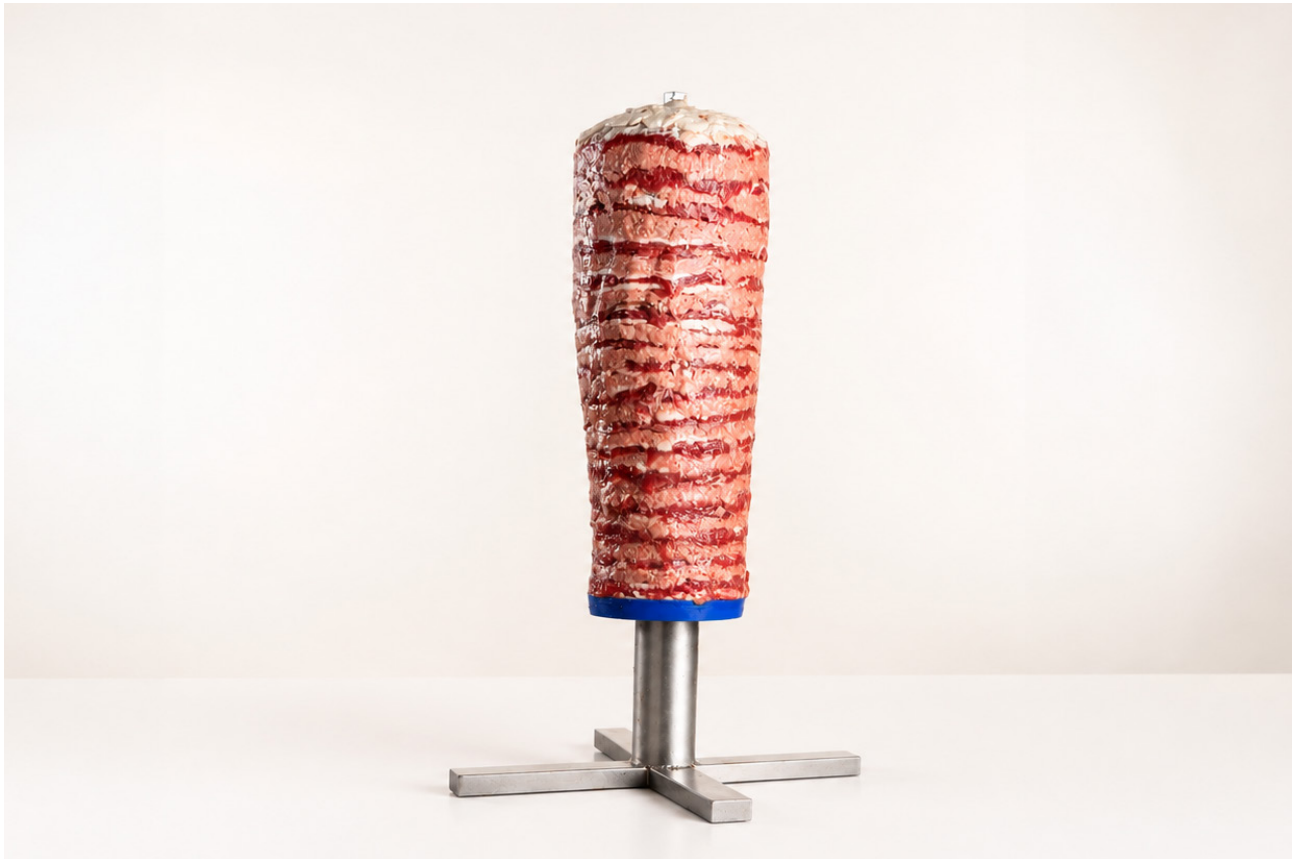
Birim Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Koli İçi Adet: **1**
Koli Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1 yıl**



Dana Lüks Karışık Baton Döner

%70 dana yaprak et ve %30 dana kıyma veya %80 dana yaprak et ve %20 dana kıyma içeren döner; özel baharatlarla harmanlanarak istenilen gramajlarda baton formunda hazırlanır. -40°C'de şoklanarak -18°C'de muhafaza edilir.Döner tezgâhında pişirilip kesilerek servis edilebilir.

Birim Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Koli İçi Adet: **1**
Koli Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1 yıl**



Dana Karışık Baton Döner

%40 oranında dana yaprak et ve %60 oranında dana kıyma, %50 oranında dana yaprak et ve %50 oranında dana kıyma veya %60 oranında dana yaprak et ve %40 oranında dana kıyma içeren döner; özel baharatlarla harmanlanarak istenilen gramajlarda baton formunda hazırlanır. -40°C'de şoklanarak -18°C'de muhafaza edilir. Döner tezgâhında pişirilip kesilerek servis edilebilir.

Birim Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Koli İçi Adet: **1**
Koli Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1 yıl**



Dana Kıyma Baton Döner

%10 dana yaprak et ve %90 dana kıyma içeren döner, özel baharatlarla harmanlanarak istenilen gramajlarda baton formunda hazırlanır. -40°C'de şoklanarak -18°C'de muhafaza edilir. Döner tezgâhında pişirilip kesilerek servis edilebilir.

Birim Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Koli İçi Adet: **1**
Koli Ağırlık: **6-8-10-15-20-25-30-40-50-60 kg**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1 yıl**





Dana Pişmiş Kıyma Döner

Dana eti ve dana yağı, özel baharatlarla harmanlanarak baton formunda hazırlanır ve -40°C'de şoklanır. Otomatik döner robotlarında pişirilip hızlı soğutma sistemiyle soğutularak vakum ambalaj veya PP tabaklarda paketlenir. Isıtılarak tüketime hazır hale gelir.

Birim Ağırlık: **2,5 kg**
Koli İçi Adet: **2**
Koli Ağırlık: **5 Kg**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf Vakum Poşet**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C 'de 15 Gün

Birim Ağırlık: **200-300-500 gr**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf PP Tabak**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C 'de 15 Gün





Dana Pişmiş Karışık Döner

%50 dana yaprak et ve %50 dana kıyma, özel baharatlarla harmanlanarak baton formunda hazırlanır ve -40°C'de şoklanır. Otomatik döner robotlarında pişirilen ürün, hızlı soğutma sistemiyle soğutularak vakum poşetlerde ambalajlanır. Isıtılarak tüketime hazır hale gelir.

Birim Ağırlık: **2,5 kg**
Koli İçi Adet: **2**
Koli Ağırlık: **5 Kg**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf Vakum Poşet**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C 'de 15 Gün

Birim Ağırlık: **200-300-500 gr**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf PP Tabak**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C 'de 15 Gün

TAZE & DONUK DANA KÖFTE

Dana Çine Köfte

Dana Izgara Köfte

Dana Hamburger Köfte

Dana Steak Burger

Daha fazla ürün çeşidi ve detaylı bilgi için satış temsilcimizle iletişime geçebilirsiniz.





Dana Çine Köfte

Yöreye has Çine Köftesi; dana döş eti, dana yağı ve özel baharatların harmanlanmasıyla hazırlanır. Uzman ellerde şekillendirilen ürün -40°C'de şoklanır, PP tabaklara dizilerek MAP yöntemiyle paketlenir ve -18°C'de muhafaza edilir. Izgara veya mangalda pişirilerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Birim Ağırlık: **17 gr, 30 gr**
Koli İçi Adet: **8 paket**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf PP Tabak**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 6 Ay**



Dana Izgara Köfte

Dana eti, dana yağı ve özel baharatların harmanlanmasıyla hazırlanır. Formlama makinesinde şekillendirilen köfteler -40°C'de şoklanarak PP tabaklara dizilir ve MAP yöntemiyle paketlenir. -18°C'de muhafaza edilen ürünün ızgara, mangal veya tavada pişirilerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Birim Ağırlık: **30 gr**
Koli İçi Adet: **8 paket**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf PP Tabak**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 6 Ay**



Dana Steak Burger

İri çekim %100 dana kıyma, dana yağı ve özel baharatlarla hazırlanan üst segment Steak Burger; yoğun et lezzeti ve sulu dokusuyla öne çıkar. Formlanan ürünler özel tepsilere tek tek dizilerek -40°C'de şoklanır. Izgara, tava veya mangalda pişirilerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Birim Ağırlık: **90 gr, 120 gr, 130 gr, 150 gr**
Koli Ağırlık: **4,5 kg**
Ambalaj Tipi: **Koliye Dökme (Separatörlü)**
Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 6 Ay**



Dana Hamburger Köfte

%100 dana eti, dana yağı ve özenle seçilmiş burger baharatlarının harmanlanmasıyla hazırlanır. Formlanan ürünler özel tepsilere tek tek dizilerek -40°C'de şoklanır. Izgara, tava veya mangalda pişirilerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Birim Ağırlık: **45 gr, 90 gr, 110 gr, 130 gr**
Koli Ağırlık: **4,5 Kg**
Ambalaj Tipi: **Koliye Dökme (Separatörlü)**
Raf Ömrü Donuk / Taze: **-18°C 'de 1 yıl**

DANA SUCUK

Dana Kangal Sucuk

Dana Mangal Sucuk

Dana Baton Sucuk

Dana Osmanlı Sucuk

Dana Dilimli Sucuk





Dana Kangal Sucuk

Dana eti, özel baharatlarla harmanlanıp doğal bağırsak kılıflara doldurulur ve fermantasyonla olgunlaştırılır. Izgara, mangal veya tavada pişirilerek tüketilebilir.

Birim Ağırlık: **400-550 gr**
Koli İçi Adet: **8**
Koli Ağırlık: **3-4,5 kg**
Ambalaj Tipi: **Modifiye Atmosferde Paketleme**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C 'de 90 Gün



Dana Mangal Sucuk

Dana eti ve yağı, özel baharatlarla harmanlanıp doğal bağırsak kılıflarda fermente edilerek olgunlaştırılır. Kolayca kesilip porsiyonlanabilir; ızgara, mangal veya tavada pişirilebilir.

Birim Ağırlık: **400-550 gr**
Koli İçi Adet: **8**
Koli Ağırlık: **3-4,5 kg**
Ambalaj Tipi: **Modifiye Atmosferde Paketleme**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C'de 90 Gün



Dana Baton Sucuk

Dana eti ve dana yağı, özel baharatlarla harmanlanarak hazırlanır. Ön fermantasyon uygulanan sucuk hamuru, dolum işleminin ardından pişirilir. Kolayca dilimlenip porsiyonlanabilir. Izgara, mangal veya tavada pişirilerek tüketilebilir.

Birim Ağırlık: **500 gr**
Koli İçi Adet: **20**
Koli Ağırlık: **10 kg**
Ambalaj Tipi: **Plastik Kılıf**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C'de 120 Gün

Dana Osmanlı Sucuk

%100 dana eti ve dana yağı, özel baharatlarla harmanlanarak doğal göden bağırsaklara dolum yapılır. Fermantasyonla olgunlaştırılan ürün, Osmanlı sucuğuna özgü formuyla kolayca dilimlenip porsiyonlanabilir. Izgara, mangal veya tavada pişirilerek tüketilebilir.

Birim Ağırlık: **1,5 kg, 3 kg**
Koli İçi Adet: **3-4**
Ambalaj Tipi: **Vakum Poşet**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C ‘de 8 Ay / O ile +4°C’de 90 Gün



Dana Dilimli Sucuk

Dana eti ve dana yağı, özel baharatlarla harmanlanarak hazırlanır. Ön fermantasyon uygulanan sucuk hamuru, 60 kalibre fibrous kılıflara doldurularak olgunlaştırılır. Baton sucuklar, dilimleme makinesinde 3 mm kalınlığında ve yaklaşık 8 g/adet olacak şekilde dilimlenerek PP tabaklara dizilir. Izgara, mangal veya tavada pişirilerek tüketilebilir.

Birim Ağırlık: **700 gr**
Koli İçi Adet: **8 paket**
Koli Ağırlık: **5,6 kg**
Ambalaj Tipi: **Şeffaf PP Tabak**
Raf Ömrü Donuk / Taze:
-18°C 'de 8 Ay / O ile +4°C'de 90 Gün

TOPLU TÜKETİM DANA GRUBU

KIRMIZI ET ÜRÜN KATALOĞU





Dana Bonfile

Dananın en yumuşak ve seçkin bölümlerinden elde edilen bonfile, yağsız yapısı ve yumuşak dokusuyla öne çıkar. Izgara, tava veya mangalda pişirilerek tüketilebilir.

Ürünler vakum ambalajlarda tek tek vakumlanarak -40°C'de şoklanır. Kolilenen ürünler, donuk olarak -18°C'deki depolarda muhafaza edilir.

Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1,5 yıl**



Dana Kontrfile

Dananın sırt bölgesinden elde edilen kontrfile, dengeli yağ yapısı ve yoğun et lezzetiyle öne çıkar. Izgara, tava veya mangalda pişirilerek tüketilebilir.

Ürünler vakum ambalajlarda tek tek vakumlanarak -40°C'de şoklanır. Kolilenen ürünler, donuk olarak -18°C'deki depolarda muhafaza edilir.

Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1,5 yıl**



Dana Antrikot

Dananın sırt bölgesinden elde edilen antrikot, mermerimsi yağ yapısı, yumuşak dokusu ve yoğun lezzetiyle öne çıkar. Izgara, tava veya mangalda pişirilerek tüketilebilir.

Ürünler vakum ambalajlarda tek tek vakumlanarak -40°C'de şoklanır. Kolilenen ürünler, donuk olarak -18°C'deki depolarda muhafaza edilir.

Raf Ömrü Donuk: **-18°C 'de 1,5 yıl**

tunet.tungida

tunet.tungida.com.tr

TUN
GIDA