



**ikbal**<sup>®</sup>  
1922

*Döner & Köfte*  
*Ürün Kataloğu*





1922 yılında Afyon'da mütevazı bir Anadolu lokantası olarak başlayan İKBAL'in öyküsü, bugün kalitenin, lezzetin, güvenin ve dürüstlüğün adı olarak sürmektedir.

İKBAL, 1989 yılında kurduğu et üretim tesisleriyle, başta sucuk olmak üzere geleneksel tadı koruyarak ürettiği ürünlerle, sektöründe aranan ve güvenilen bir marka olma yolunda büyük başarılar imza atmaktadır.

Sürdürdüğü çalışmalarla İKBAL'i geleceğe taşımanın güvencesi olan gelişim ve değişimi gerçekleştiren İKBAL, hedeflerine ulaşmak için gerekli yatırımları yapmış ve Türkiye'nin en modern üretim ekipmanlarına sahip olan firmalardan biri haline gelmiştir. Sektörün deneyimli kadrolarıyla üretim birimini güçlendiren İKBAL, sucuk ürünlerinin yanı sıra sosis, salam ve diğer işlenmiş et ürünleriyle de müdavimlerine ulaşmaktadır.

Bugün İKBAL, emin adımlarla yeni hedeflere koşmaktadır. Yapılanmasını ve ürün tesislerini çağa uygun hale getiren İKBAL, perakende grubunda 6 Bölge Müdürlüğü, lojistik altyapısı ve birlikte çalıştığı 50'nin üzerinde bayisi ile hizmet yarışını sürdürmektedir.

İKBAL, sağlıklı beslenme hakkına duyduğu saygı ve üretim anlayışının temelini "İnsanın değerini biliyoruz" ilkesini yerleştirmiştir. Üretimin tüm süreçleri titizlikle denetlenmekte ve kalite çalışmaları, ISO-9000 ve ISO-2200 belgeleriyle desteklenmektedir.

Kalitenin bireye, topluma ve genel ahlak ilkelerine duyulan sorumluluktan doğduğuna inanan İKBAL, hayata lezzet katan ürün ve hizmetleriyle yoluna emin adımlarla devam etmektedir.



## DÖNER GRUBU

**YAPRAK DÖNERLER**  
-%100 Yaprak Döner

**KARIŞIK DÖNERLER**  
-%80 Yaprak - %20 Kıyma  
-%60 Yaprak - %40 Kıyma

**KIYMA DÖNERLER**  
-%35 Yaprak - %65 Kıyma  
-%20 Yaprak - %80 Kıyma  
-%10 Yaprak - %90 Kıyma

**SUCUK DÖNER**  
-%100 Sucuk Döner

Dana But  
Yaprak Döner



%100  
DANA

Ürün Adı: **%100 Yaprak**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg

Saklama Koşulları;  
-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.  
-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözülmeye bırakılmalıdır.

Dana But  
Karışık Döner



%100  
DANA

Ürün Adı: **%60 Yaprak  
%40 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg

Dana But  
Karışık Döner



%100  
DANA

Ürün Adı: **%35 Yaprak  
%65 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg

Saklama Koşulları;  
-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.  
-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözülmeye bırakılmalıdır.

Dana But  
Karışık Döner



%100  
DANA

Ürün Adı: **%20 Yaprak  
%80 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg

## Dana But Kıyma Döner



**%100  
DANA**

Ürün Adı: **%10 Yaprak  
%90 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg

Saklama Koşulları;  
-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.  
-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözülmeye bırakılmalıdır.

## Sucuk Döner



Ürün Adı: **%100 Sucuk Döner**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: Min 6kg - 100kg



## ikbal Döner Üretim Süreci

Özenle seçilmiş olan etlerimiz veteriner hekim nezaretinde uzman kasaplarımız tarafından parçalanmakta, traşlanmakta ve sinirlerinden ayrılmaktadır. Sinirlerinden ayrılmış etler, et açma ünitesinde istenilen özelliklerde yaprak haline getirilir. Açılmış yapraklar özel soslarla terbiyelenerek şişe takılır. -40°C de şoklanarak -18°C de stoklanır.

## Pişmiş Yaprak Döner

## Pişmiş Karışık Döner

## Pişmiş Kıyma Döner



%100  
DANA



%100  
DANA



%100  
DANA

Ürün Adı: **%100 Yaprak**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 3000 g  
Koli İçi Adet: 4 adet  
Koli Ağırlığı: 12000 g

Ürün Adı: **%60 Yaprak  
%40 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 3000 g  
Koli İçi Adet: 4 adet  
Koli Ağırlığı: 12000 g

Ürün Adı: **%10 Yaprak  
%90 Kıyma**  
Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 3000 g  
Koli İçi Adet: 4 adet  
Koli Ağırlığı: 12000 g

Saklama Koşulları;  
-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.  
-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözülmeye bırakılmalıdır.



### İkbal Pişmiş Döner Üretim Süreci

Özel reçete ile hazırlanmış İkbal Dönerler otomatik döner ocaklarında paketlenmeye uygun ısı ve lezzete ulaşana kadar pişirilir. Kesilen dönerler +4°C'de dinlendirilmeye alınarak bekletilir. Daha sonra 3.000g lık paketlere yerleştirilerek -40°C dolaplarda şoklanarak -18°C dolaplarda stoklanır.



Tatlı Üretim Bölümü



Türkiye'nin her noktasına lojistik imkanı



Hijyenik üretim koşulları



5000m<sup>2</sup>lik Üretim Tesisi



-18°C, -40°C'lik donuk depoları



İKBAL  
Sucuk Burger



## KÖFTE GRUBU

### ET KÖFTELER

- Madalyon Köfte
- İnegöl Köfte
- Tekirdağ Köfte
- Burger Köfte

### SUCUK KÖFTELER

- Sucuk Köfte
- Sucuk Burger Köfte

### Donuk Madalyon Köfte



%100  
DANA

Ürün Adı:

**Madalyon Köfte**

Raf Ömrü:

6 ay

Adet Ağırlığı:

30 g

Koli İçi Adet:

84 adet

Koli Ağırlığı:

2500 g

### Donuk Tekirdağ Köfte



%100  
DANA

Ürün Adı:

**Tekirdağ Köfte**

Raf Ömrü:

6 ay

Adet Ağırlığı:

19 g

Koli İçi Adet:

132 adet

Koli Ağırlığı:

2500 g

### Donuk İnegöl Köfte



%100  
DANA

Ürün Adı:

**İnegöl Köfte**

Raf Ömrü:

6 ay

Adet Ağırlığı:

15 g

Koli İçi Adet:

167 adet

Koli Ağırlığı:

2500 g

Saklama Koşulları;

-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.

-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözülmeye bırakılmalıdır.





İKBAL  
İnegöl Köfte



## Donuk Et Burger

## Donuk Sucuk Köfte

## Donuk Sucuk Burger



%100  
DANA

Ürün Adı: **Hamburger**

Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 90 g - 45 g  
Koli İçi Adet: 55 adet - 111 adet  
Koli Ağırlığı: 5000 g

Ürün Adı: **Sucuk Köfte**

Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 30 g  
Koli İçi Adet: 83 adet  
Koli Ağırlığı: 2500 g

%100  
DANA

Ürün Adı: **Sucuk Burger**

Raf Ömrü: 6 ay  
Adet Ağırlığı: 90 g - 45 g  
Koli İçi Adet: 55 adet - 111 adet  
Koli Ağırlığı: 5000 g

%100  
DANA

Saklama Koşulları;  
-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.  
-Tüketimden bir gün önce +4°C de çözölmeye bırakılmalıdır.



**ikbal**  
1922

TATLI  
GRUBU

**EKMEK KADAYIFLARI**

- Sade
- Vişneli

**SÜT ÜRÜNLERİ**

- Afyon Kaymağı

## Ekmek Kadayıfı Sade

## Ekmek Kadayıfı Vişneli

## Afyon Kaymağı



Ürün Adı: **Sade**  
Raf Ömrü: 1 ay  
Adet Ağırlığı: 1000 g  
Koli İçi Adet: 6 adet  
Koli Ağırlığı: 6000 g

Ürün Adı: **Vişneli**  
Raf Ömrü: 1 ay  
Adet Ağırlığı: 1000 g  
Koli İçi Adet: 6 adet  
Koli Ağırlığı: 6000 g

Ürün Adı: **Afyon Kaymağı**  
Raf Ömrü: 7 gün  
Adet Ağırlığı: 200 g  
Koli İçi Adet: 12 adet  
Koli Ağırlığı: 2400 g

Saklama Koşulları;  
-Taze ve şerbetli olarak üretilir. Lezzetini ve tazeliğini kaybetmemesi için max. 30 gün +4°C dolaplarda muhafaza edilmesi tavsiye edilir.



Özel hazırlanmış ekmekleri ocaklarda pişirerek dinlenmeye bırakılır. Ardından tatlı ustaları tarafından İkbal standartlarında şerbetlendirilerek dinlendirilir. Şerbeti çektikten sonra dilimlenip paketlere yerleştirilerek son kontrolden geçer. Ürünler +4°C de ilk günkü tazeliği ile sevkiyata hazır olur.



*Döner & Köfte*

# *Ürün Kataloğu*

---

## **Genel Müdürlük**

Yenişehir Mahallesi Rumi Sok. No:28 Ataşehir / İstanbul

**T:** 0 216 456 90 05 **F:** 0 216 456 90 11

## **Fabrika**

Organize Sanayi Bölgesi 1. Cad. 1. Sok. No: 19 Afyonkarahisar

**T:** 0 272 221 16 66 **F:** 0 272 221 16 63

[www.ikballokantacilik.com](http://www.ikballokantacilik.com)

**Tüketici İletişim Hattı: 0850 303 19 22**



[facebook.com/ikbalkeyfi](https://facebook.com/ikbalkeyfi)



[/ikbalkeyfi](https://instagram.com/ikbalkeyfi)