



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



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 çözölmeye bırakılmalıdır.

Dana But
Karişik Döner



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

Dana But
Karişik Döner



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 çözölmeye bırakılmalıdır.

Dana But
Karişik Döner



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 çözölmeye bırakılmalıdır.

Sucuk Döner



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



İkbal 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.

Pişımiş Yaprak Döner

Pişımiş Karışık Döner

Pişımiş Kıyma Döner



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 çözölmeye bırakılmalıdır.



İkbal Pişımiş 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.



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 çözölmeye bırakılmalıdır.



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

Saklama Koşulları;

-18°C de 6 ay dolaplarda muhafaza edilebilir.

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

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