



TOKANA UNLU MAMÜLLERİ ÜRETİM GIDA SAN. TIC. A.Ş.
Mecidiye Mah. Demokrasi Cad. 325 / 1
Sultanbeyli / İSTANBUL
Mobil: +90 553 329 21 91 (WhatsApp)

m.necati@tokana.com.tr



Gerçek tadların
ustasından

*From the master of
real tastes*



MANTI • PAÇANGA BÖREK • İÇLİ KÖFTE • LAHMACUN • PİDE
KÜNEFE • MUSKA BÖREĞİ • KALEM BÖREĞİ • SU BÖREĞİ •



/tokanamanti



/tokanamanti



/tokanamanti

www.tokanamanti.com

Biz Kimiz?

Faaliyetine ilk olarak 2001 yılında Anadolu Sofrası adıyla başlayan ve 2004 yılında Tokana Unlu Mamulleri Üretim Gıda San. Tic. A.Ş. olarak devam eden müessesemiz, 1. kalite katkısız, % 100 dana etli Tokana mantısı üretmek amacıyla kurulmuştur. Tokana, ilk günkü kalite çizgisini daha da yukarılara taşıyarak günümüzde sektörün önemli firmalarının tercih ettiği bir marka haline gelmiştir.

Bugün aylık 250 ton mantı üretim kapasitesine ulaşan ve 1. kalite gerçek soyasız Mantı imalatında İstanbul'da lider olan Tokana, alternatiflerine göre bilinçli tüketicilerin gözdesi haline gelmiştir.

Tokana'da kalite hammadde temininden başlar. Mal kabulünde gelen ürünün çeşidine göre sıcaklık derecesi, üretim ve son kullanma tarihleri gibi kriterlere bakılarak uygun depolama koşullarında saklanan ürünler aynı hijyen anlayışı ile üretime dahil edilir ve hijyen durumları sürekli olarak takip edilir.

Üretilen bütün dondurulmuş ürünler, -40 derecede şoklanır, değişik ambalajlarda paketlenir, -18 derecede muhafaza edilir. Fırınlanmış +4 ürünlerimiz modifiye atmosfer ile paketlenerek +4 °C'de muhafaza edilir.

Çocuklarımızın gerçek mantı lezzetini tatmadan büyüdüğü ve mantıyı bir makarna çeşidi sandığı günümüzde Tokana, dünyanın en iyi lezzetleri arasında kabul edilen geleneksel Tokana Mantısını aslına uygun olarak üretmektedir.

En kaliteli malzemeden yoğun emekle lezzetler üreten butik bir üretici olan ve Tokana mantısının yanı sıra geleneksel lezzetlerimizden olan böreklerimiz (Su Böreği, Pastırmalı Paçanga Böreği, Kalem Böreği, Kıymalı Muska Böreği) ve Gözleme, Lahmacun Antep usulü, Pide, İçli Köfte ve Künefeyi de ürünleri arasına katmıştır.

Asıllarına uygun olarak yaşatılmasına yönelik sosyal sorumluluk çalışmalarına da destek olan Tokana, bugün ulaştığı marka değerini, her zaman yüksek kaliteli ve sağlıklı lezzetler (Ürünlerimizin hiç birinde kimyasal katkı, koruyucu, soya vb kullanılmamaktadır) sunmayı ilke edinen kurum kültürüne borçludur.

about us

Our establishment, which started its operations as Anadolu Sofrası in 2001 and continued as Tokana Unlu Mamülleri Üretim Gıda San.Tic.A.Ş in 2004, was established in order to produce tokana meat pasty with 100% beef meat without additives. Tokana has become a preferred brand by the important companies of the sector by carrying the quality line on the first day to the highest levels.

Tokana, which has reached its production capacity of 250 tons per month and is the leader in the production of first quality real soya-free meat pastry in İstanbul, has become the favorite of conscious consumers according to its alternatives. In Tokana, quality starts from the supply of raw materials. According to the type of product in the acceptance of goods temperature, production and expiration dates according to the criteria such as stored in the appropriate storage conditions, the products are included in the production with the understanding of hygiene and hygiene controls are constantly provided.

All frozen products produced are shock -40°C, packaged in different packages, stored at -18°C. Our baked +4°C products are packaged with modified atmosphere and stored at +4°C.

Nowadays, as our children grow up without tasting the true taste of the meat pasty and consider the meat pasty as a kind of macaroni. Tokana produces traditional Tokana meat pasties originally which is accepted as one of the best tastes at the world.

Tokana, A boutique producer has been producing tastes from the highest quality materials with an intensive labour and besides Tokana Turkish meat pasty, has also added our traditional tastes such as Rolls (Pasta with Cheese Parsley Filling, Turkish Pastrami Pastry, Spring Rolls, Triangler Shaped Phyllo Pastry with Mince-meat/Vegetable/Cheese Filling), Turkish Pancake, Antep Style Lahmajun, Turkish Pita, Turkish Stuffed Meatballs/Kibbeh, to its products.

Tokana, also supports social responsibility studies in to be carried out in accordance with its original values, owes its brand value to the institutional culture, which always adopts the principle of offering high quality and healthy tastes. (no additives, preservatives,chemical, soy beans are used in any of our products)



QUALITY CERTIFICATES



Tokana, sahip olduğu yasal üretim belgelerinin yanı sıra; ISO 9001, ISO 22000, HELAL GIDA belgelerinin sahibi ve uygulayıcısıdır. Kuruluşundan beri uyguladığı izlenebilirlik sayesinde EU normlarında üretim yapmayı sürdürmektedir.

Tokana is the owner and practitioner of ISO 9001, ISO 22000, Halal food certificates as well as legal production permit certificates. Tokana has been making its production in accordance with the terms of EU since it was established



VİZYONUMUZ

Türk mutfağına damgasını vurmuş özgün bir lezzet olan mantı ve yufkadan mamul diğer tüm ürünlerimizi, günümüz modern üretim metotlarıyla imal ederken, mantı ve böreğin geleneksel tadını ve hamurun açıldığı andaki tazeliğini koruyarak sizlere ulaştırmak. Müşterilerimizi, soframızda ağırladığımız bir konuk olarak algılayıp, Tokana maharetiyle lezzeti kat be kat artan ürünlerimizi, markamız güvencesi altında keyifle tüketilen gıdalar formunda iç ve dış pazara gönül rahatlığıyla sunmak.

MİSYONUMUZ

Gıda üretimi alanında üst düzey hijyenik koşulları sağlamış bir kurum olarak misyonumuz, ileri teknolojinin sunduğu imkan ve yenilikleri, imalatımızın her aşamasında kullanarak bu eşsiz lezzetleri, Tokana markasıyla kalıcı ve vazgeçilmez hale getirmektir. Müşterilerimizin firmamızdan beklentilerini her zaman maksimumda tutarak, yeni ve çeşitlendirilmiş, farklı damak tadlarına cevap verebilen zengin münüsü, nitelikli hizmeti ve yüksek kurumsal standartlarıyla Tokana markasını, sektöründe kalite ve lezzetin değişmeyen sembolü yapmaktır.

OUR VISION

Our products manufactured from phyllo with the meat pasty, which is one of the original tastes that has been marked by Turkish cuisine, while manufacturing with modern production methods, we provide you with the traditional taste and freshness of meat pasty and pastry. We perceive our customers as a guest at our table, to offer our products which are delicious with tokana skill safely to domestic and foreign markets as the foods consumed with pleasure under the guarantee of our brand.

OUR MISSION

Our mission as an institution that has provided high-level hygienic conditions in the field of food production is to make these tastes permanent and indispensable with Tokana brand by using the opportunities and innovations offered by advanced technology in every stage of our production. To make Tokana brand with its rich menu, qualified service and high corporate standards that can respond to new and diversified tastes by keeping the expectations of our customers at maximum, and to make Tokana brand a symbol of quality and taste in its sector.

Manti

Turkish Manti



Hijyen ve lezzet Tokana'nın enfes mantısında birleşiyor. %100 dana etli, katkısız Tokana mantısına kim hayır diyebilir! Üretildiği andaki tazelik ve lezzetini tamamen koruyarak sofralarınıza ulaşan donuk ve taze mantılarımız çocuklarımıza, unutulmuş gerçek mantı lezzetini tekrar hatırlatıyor

Hygiene and taste combines in Tokana's delicious manti. Who can say "no" to a plate of Tokana manti with %100 veal meat. Our frozen and fresh manti's which totally preserve the freshness and taste like the production day and reach your tables, reminds our children the taste of the forgotten genuine manti.



Tokana Kalitesi, Lider Markaların da Tercihi

The leading brands choose
the Tokana's quality



METRO



kipa

MiGROS

A101



- Hammaddesi ve yapılışıyla geleneksel lezzetindeki Tokana Mantısı, içli köftesi, börekleri, pideleri, lahmacunu, künefesi....
- Tüm Tokana ürünleri Türkiye'nin önemli markalarının satış reyonlarında ve lider toplu yemek üreticilerinin menülerinde;
- Dünyanın bir çok ülkesinde ürünlerimize ulaşabilirsiniz.
- The products that produced classically and the raw materials with no additive, Tokana Manti, Stuffed meatballs, pastries with cheese filling, pide's, kunefe's
- All Tokana products are sold on the freezers and the shelves of Turkey's most important brands, also in the menus of the leading catering firms ...
- You can reach our products in many countries of the world.



SARDUNYA



sodexo

BTA



Biz bir aileyiz...

We're a family...



MODERN ÜRETİM

MODERN PRODUCTION





Lahmacun

Geleneksel taşfırında pişen, içinde **soğan olmayan**, yerken keyifli, yedikten sonra rahatsız etmeyen, **soya, katkı ve koruyucu bulunmayan**, zengin ve yoğun harç içerikli bir üründür.

It is a rich and dense ingredient product cooked in traditionsl ovens, containing no soya , onion, preservatives or preservers, which is pleasant while eating and does not disturb right after.





Pide



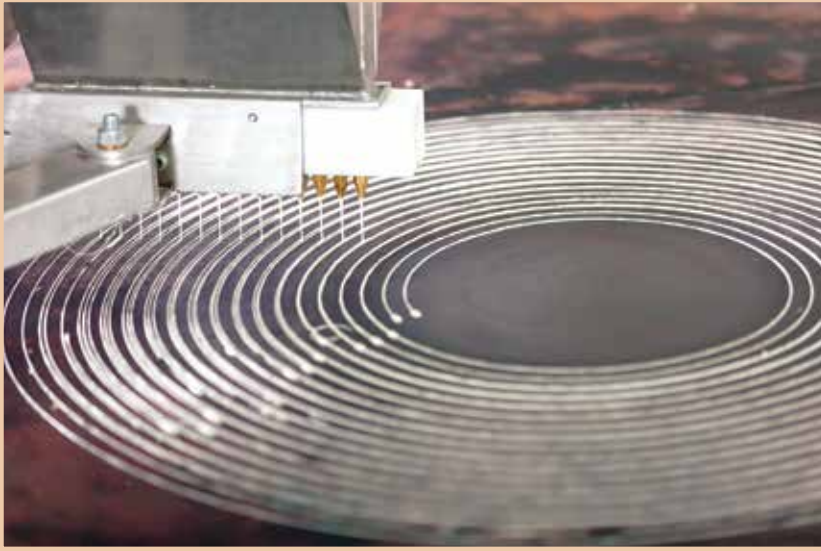
Pide is a rich dense ingredient product with beef mince or cheese contains no soy, onion, preservatives and additives, which is pleasant while eating and does not disturb right after

It is a rich and dense ingredient product cooked in traditionsl ovens, containing no soya , onion, preservatives or preservers, which is pleasant while eating and does not disturb right after.



GELENEKSEL ÜRETİM

TRADITIONAL PRODUCTION



MODERN ÜRETİM

OUR PRODUCTION LINES



TOKANA'DA EĞİTİMLER

TRAINING IN TOKANA



Fabrikamızda periyodik olarak Gıda Mühendisleri ve yetkili kişiler tarafından hijyen eğitimi, KKN eğitimi, iş güvenliği gibi eğitimler verilmektedir. Personel hijyeni; periyodik sağlık kontrolleri, işletmeye uygun kıyafet, kişisel temizlik, işletme giriş ve çıkışlarında el yıkama alanları ve tuvalet giriş-çıkışlarında sanitasyon kurallarının uygulanması için gerekli bilgiler verilmektedir.

Hygiene Training, KKN Training, Occupational Safety and so forth are periodically provided by food engineers and authorities in our factory. Background information is given on staff hygiene, periodic health checks, proper work uniforms, personal hygiene, hand-washing at the entries and exits of the institution and sanitary conditions at toilet entry-exit.

TR
34-0593

حلال
HALAL

ISO 9001
ISO 22000





ÜRÜN GRUPLARI
Product Groups

Lezzetin gerek adresi
Tru adress of taste



MANTI EŐİTLERİ

Flavours of Turkish Dumplings "Manti"

-18°C

Special Manti

TOKANA ÖZEL MANTI

ÜK PC	T4018	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384018	8698636383028

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

350 g / 400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

İçindekiler: Buğday unu, su, dana eti, soğan, yumurta, baharat, tuz
Ingredients: Wheat flour, water, beef mince, onion, eggs, spices, salt

Triangular Manti

TOKANA ÜÇGEN MANTI

ÜK PC	T4025	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Piece	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384025	8698636383059

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

Small Manti

TOKANA KÜÇÜK MANTI

ÜK PC	T4032	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384032	8698636383080

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

+4°C

Special Manti

TOKANA ÖZEL MANTI

ÜK PC	T4070	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384070	8698636383042

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Not: Bu sayfadaki tüm mantıların içerikleri aynıdır.

Triangular Manti

TOKANA ÜÇGEN MANTI

ÜK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384087	8698636383073

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Small Manti

TOKANA KÜÇÜK MANTI

ÜK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384094	8698636383103

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

TOKANA®

+4 Ürünlerin raf ömrü 3 ay, donuk ürünlerimizin raf ömrü 1 yıldır.
Product shelf life of +4 products is three months and the shelf life of frozen products is one year.

MANTI ÇEŞİTLERİ • Manti
Flavours of Turkish Dumplings "Manti"

Sağlıklı lezzetler sunar

Offers healthy tastes



MANTI ÇEŞİTLERİ

Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



-18°C

TOKANA MİNİK MANTI

- ÜK PC T1000 330x473x125 Net: 4,8 Kg
 400 g 60 Koli / Parcel
 Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 100°C
 ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 8 - 10 dk
 B 8698636381000 8698636381048
 (-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 1500 g / 2500 g

İçindekiler: Buğday unu, su, dana eti, soğan, yumurta, baharat, tuz
Ingredients: Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt

TOKANA PASTIRMALI MANTI

- ÜK PC T4049 330x473x125 Net: 4,8 Kg
 400 g 60 Koli / Parcel
 Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 100°C
 ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 8 - 10 dk
 B 8698636384049 8698636383110
 (-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 1500 g / 2500 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
227.51 kcal	10.41 g	5.85 g	39.88 g

İçindekiler: Buğday unu, su, pastırma, soğan, yumurta, tuz
Ingredients: Wheat flour, water, pastrami, onion, egg, salt

Pişirme Önerisi

400 gr mantı için 2 lt suya biraz tuz ve sıvı yağ atılarak kaynatılır kaynamakta olan suya mantı atılır. Donuk olan mantı 8-10 dakika, taze mantı 15 dakika kısık ateşte pişirilerek ocak kapatılır. Mantılar tencerenin içinde 1-2 dakika bekletilir ve tencere tabanına çöktükten sonra süzülür ve servise hazır hale getirilir. İsteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurt, sumak, pul biber ve nane eklenerek tereyağlı sosla servis edilir.

Cooking Suggestion

For 400 gr Manti, boil 2 litres of water, adding some salt and oil. Put manti dumplings in the boiling water. Cook the frozen manti at a low heat for 8-10 minutes, and the fresh manti for 15 minutes and then turn off the cooker. Keep the manti dumplings in the saucepan for 1-2 minutes and when dumplings are at the bottom of the saucepan, they are sieved and ready to serve. Optionally, serve it with butter sauce, adding yoghurt with garlic, sumac, chili pepper and mint.

+4°C

TOKANA MİNİK MANTI

- ÜK PC T1086 330x473x125 Net: 4,8 Kg
 400 g 60 Koli / Parcel
 Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 100°C
 YP HB Fırınlanmış Pre-Baked 10 - 15 dk
 B 8698636381086 8698636381161
 +4 +4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

İçindekiler: Buğday unu, su, dana eti, soğan, yumurta, baharat, tuz
Ingredients: Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt

PASTIRMALI KAYSERİ MANTISI

- ÜK PC T4209 330x473x125 Net: 4,8 Kg
 400 g 60 Koli / Parcel
 Tabak / Plate 12 Adet / Piece 100°C
 YP HB Fırınlanmış Pre-Baked 10 - 15 dk
 B 8698636384209 8698636383127
 +4 +4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Önemli Bilgi

Taze Manti: +4°C muhafazalı ürünlerimiz koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır. Vakum ambalaj bozulmadığı sürece ürünün ömrü 90 gündür. Ambalaj açıldıktan sonra 5 gün içerisinde tüketilmelidir.

Donuk Manti: Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. Bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Fresh Turkish dumplings "Manti": Our +4°C protected products are packed at protective atmosphere. The life of the product is 90 days unless vacuum-wrapped package is destroyed. It must be consumed in 5 days after opening the package.

Frozen Turkish dumplings "Manti": Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

MANTI ÇEŞİTLERİ
 Flavours of Turkish Dumplings "Manti"

MANTI ÇEŞİTLERİ • Manti
 Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



Içli Köfte

Turkish Stuffed Meatballs

İçli Köfte



-18°C

Stuffed Meatballs

İÇLİ KÖFTE

ÜK PC	T2090	330x473x230 Net: 11 Kg
55 g X 10 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate	200°C	
20 Adet / Piece		
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 - 6 dk
B	8698636382090	8698636384223

4 Adet (Tabak) / 10 Adet (Tabak) / 25 Adet (Tabak) / 50 Adet (Poşette)
4 Pieces (plate) / 10 Pieces (plate) / 25 Pieces (plate) / 50 pieces (bag)

İçindekiler: Bulgur, irmik, yumurta, baharat, un, tuz, su, dana kıyma, soğan, ceviz, margarin.

Ingredients: Bulgur, semolina, egg, spice, flour, salt, water, beef mince, onion, walnut margarine

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
168,57 kcal	8,16 g	5,26 g	26,98 g

Piştirme Önerisi

- İçli köfte, 10 dk. oda sıcaklığında bekletilir. 3 Lt kaynamış suyun içerisine tuz ve limon suyu eklenir. Köfteler kaynamakta olan suya bırakılır. 3-4 dakika kaynatıldıktan sonra servis edilir.
- İçli köfte, 10 dk. oda sıcaklığında bekletilir. Bol kızgın yağda kısık ateşte kızartılarak servis edebilirsiniz.

Sos Önerisi: Bir yemek kaşığı tereyağ, bir miktar sıvı yağ karıştırılarak eritilir. Bir yemek kaşığı salça eritilen yağa eklenir, salça kızartıldıktan sonra bir su bardağı soğuk su ilave edilerek 2-3 dakika kaynatılır. Haşlanmış ve kızartılmış köfte için de kullanılabilir.

-18°C

Mini Stuffed Meatballs

MINİ İÇLİ KÖFTE

ÜK PC	T6661	330x473x230 Net: 10 Kg
25 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate	200°C	
20 Tabak / Piece		
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 - 6 dk
B	8698636386661	8698636386654

20 Adet (Tabak) / 100 Adet (Poşette)

20 Pieces (plate) 100 pieces (bag)

İçindekiler: Bulgur, irmik, yumurta, baharat, un, tuz, su, dana kıyma, soğan, ceviz, margarin

Ingredients: Bulgur, semolina, egg, spice, flour, salt, water, beef mince, onion, walnut, margarine

Cooking Suggestion:

- Keep the stuffed meatball at ambient temperature for 10 minutes. Add salt and lemon juice in a boiled water of 3 litres. Put the meatballs into the boiling water. Serve it after 3-4 minutes boiling.
- Keep the stuffed meatball at ambient temperature for 10 minutes. You may serve it after deep fat frying at a low heat.

Sauce Suggestion: Stir a spoon of butter and some oil to melt. Add a spoon of tomato paste to the melted oil. After frying the paste, boil it for 2-3 minutes adding a water glass of cold water. It may be used for the boiled and fried meatballs as well.



Turkish Stuffed Meatballs



Pastirmalı Paçanga Böreği
Turkish Pastrami Pastry

Pastırmalı Paçanga Böređi



-18°C

Turkish Pastrami Pastry with Vegetable

SEBZELİ - PASTIRMALI PAÇANGA

ÜK PC	T3776	330x473x125 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk
B	8698636383776	8698636383778
❄️	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	

400 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 83 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
204 kcal	23,7 g	5,72 g	14.4 g

İçindekiler: Yufka, kaşar peyniri, pastırma, domates, biber.

Ingredients: Pastry, kashar cheese, pastrami, tomato, pepper.

Piştirme Önerisi

1 Tepsı içersine börekler dizilir. 1 şişe soda ile börekler ıslatılarak üzerı kapatılır ve 5 dakika dinlendirilir. Sonra suyu süzölüp üzerine yumurta sarısı sürölerek susamla üzerı süslenir.

Fırında 200 derecede 15 dk. pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır veya kızgın yağda kısık ateşte kızartılır.

Önemli: Paçanga çözöldükten sonra pişirilir.

-18°C

Turkish Pastrami Pastry

PASTIRMALI PAÇANGA

ÜK PC	T4056	330x473x125 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk
B	8698636384056	8698636383158
❄️	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	

250 g / 400 g / 500 g / 1000 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 62 g - 65 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
231,87 kcal	18,73 g	7,19 g	30.21 g

İçindekiler: Yufka, kaşar peyniri, pastırma.

Ingredients: Pastry, kashar cheese, pastrami.

Cooking Suggestion:

Lay the pastries on a tray. Soak the pastries with a bottle of soda and cover them. Then sieve the water, put on egg yolk and garnish it with sesame

Bake it at 200 degrees for 15 minutes. Serve hot or deep fry at a low heat.r.

Important: Cook the Turkish Pastrami Pastry after thawing.



Turkish Pastrami Pastry



Kalem Börek

Spring Rolls



Kalem Börek



-18°C

Spring Rolls

KALEM BÖREK

ÜK PC	T3820	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk
B	8698636383820	8698636383837

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 500 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 30 g



-18°C

Mini Spring Rolls

MINİ KALEM BÖREK

ÜK PC	T4063	330x473x123 Net: 4,8 Kg
gr	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk
B	8698636384063	8698636383189

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 500 g / 1500 g

1 Adet / Pieces : 12 g



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

İçindekiler: Yufka, tam yağlı beyaz peynir, tuzsuz lor.

Piştirme Önerisi

Kızgın yağda kısık ateşte 3 dk. kızartılır.

Önemli: Kalem Börek çözöldükten sonra pişirilir.

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

Ingredients: Pastry, full-fat cheese, unsalted curd cheese .

Sauce Suggestion

Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), Full-Fat White Cheese – salt free curd cheese

Important: Cook the Spring Rolls after thawing.



Spring Rolls



Gözleme

Turkish Flatbread

-18°C

Cheesy Flatbread

KLASİK PEYNİRLİ

ÜK PC	T3479	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383479	8698636383486
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Potato - Mince Flatbread

PATATES - KIYMALI

ÜK PC	T3417	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383417	8698636383424
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Cheese - Spinach Flatbread

KLASİK PEYNİR - İSPANAKLI

ÜK PC	T3455	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383455	8698636383462
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Curd Cheese Flatbread

KLASİK PEYNİR - LORLU

ÜK PC	T3431	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383431	8698636383448
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25.6 g

İçindekiler: Yufka, çeşidine göre (klasik peynir, ıspanak, patates, lor, dana kıyma), soğan, süt, yumurta, bitkisel yağ, baharat ve tuz)

Ingredients: Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (classical cheese, spinach, potato, curd cheese, beef Minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

Pişirme Önerisi / Cooking suggestion

Ürün çözöldükten sonra her iki yüzü kızarıncaya kadar pişiriniz. Sıcak servis ediniz.

After the product is thawed, fry the both sides until red. Serve hot.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.





Turkish Flatbread

ULUSAL

Gözleme

Potato Flatbread

PATATESLİ GÖZLEME

- ÜK PC T1871 330x473x125 4,8 Kg
- 100 g X 4 Adet 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 90°C
- Çiğ / Donuk Raw / Frozen 5 dk
- B 8698636383929 8698636383936
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



-18°C

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25.6 g

İçindekiler : Yufka, çeşidine göre (klasik peynir, ıspanak, patates, lor, dana kıyma), soğan, süt, yumurta, bitkisel yağ, baharat ve tuz)

Ingredients : Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (classical cheese, spinach, potato, curd cheese, beef Minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

Minced Flatbread

KIYMALI GÖZLEME

- ÜK PC T6661 330x473x125 4,8 Kg
- 100 g X 4 Adet 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 90°C
- Çiğ / Donuk Raw / Frozen 5 dk
- B 8698636383943 8698636383950
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Classical Cheese Flatbread

KLASİK PEYNİRLİ GÖZLEME

- ÜK PC T6647 330x473x125 4,8 Kg
- 100 g X 4 Adet 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 90°C
- Çiğ / Donuk Raw / Frozen 5 dk
- B 8698636383967 8698636383974
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Curd Cheese Flatbread

BEYAZ PEYNİR - LORLU GÖZLEME

- ÜK PC T3506 330x473x125 4,8 Kg
- 100 g X 4 Adet 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 90°C
- Çiğ / Donuk Raw / Frozen 5 dk
- B 8698636383981 8698636383998
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Spinach Flatbread

ISPAKLI GÖZLEME

- ÜK PC T6647 330x473x125 4,8 Kg
- 100 g X 4 Adet 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 90°C
- Çiğ / Donuk Raw / Frozen 5 dk
- B 8698636383004 8698636383790
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Catering



Turkish Flatbread



Muska Börek

Triangular Pastries

Muska Börek



-18°C

Triangular Pastry with Minced Meat

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

ÜK PC	T2427	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces	200°C	
Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk	
B	8698636382427	8698636382434
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		
400 g / 2500 g		

1 Adet / Pieces : 20 g



-18°C

Triangular Pastry With Vegetable

SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

ÜK PC	T3868	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces	200°C	
Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk	
B	8698636383868	8698636383882
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		
400 g / 2500 g		

1 Adet / Pieces : 20 g



Triangular Pastry With Cheese

PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

ÜK PC	T0263	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 12 Adet / Piece	200°C	
Çiğ / Donuk Raw / Frozen	2 - 3 dk	
B	8698636380263	8698636380270
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		
400 g / 2500 g		

1 Adet / Piece : 30 g



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

İçindekiler: Yufka, çeşidine göre (tam yağlı beyaz peynir, tuzsuz lor, kıyma, soğan, bezelye, patates), bitkisel yağ, baharat, tuz

Ingredients: Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (full-fat white cheese - salt free curd cheese, minced meat, onion, pea, potato, vegetable oil, spice, salt)

Piştirme Önerisi

Kızgın yağda kısık ateşte 3 dk. kızartılır.

Önemli: Muska Börek çözüldükten sonra pişirilir.

Cooking Suggestion

Deep fry at a low heat for 3 minutes.

Important: Bake the triangular pastries after thawing.



Triangular Pastries

Geleneksel lezzetlerimiz Tokana ile anlam buluyor. Peynirli su böreğinden, kıymalı muska böreğine, pastırmalı paçanga böreğinden kalem böreğine kadar geniş bir ürün yelpazesinde size sınırsız lezzetler sunan Tokana, tamamen hijyenik bir şekilde üretilen enfes tatları sofralarınıza getiriyor.

Our traditional flavours find meaning with Tokana. Tokana, which offers you tasty delicacies with a wide range of products, brings you delicious delicacies that are produced in a completely hygienic way



Su Böreği
Su Borek



Su Böreği



-18°C

SU BÖREĞİ

 ÜK PC	T3295	 260x500x205 9,6 Kg
 gr	500 g	 Palet XX Adet
 Tabak / Plate 24 Adet / Pieces		 220°C
 YP PB	 PD BF	 3 - 4 dk 
 B	8698636383295	 8698636383301
	(-18 °C) / Donuk / Deep Frozen	
500 g / 750 g / 3500 g		



+4°C

SU BÖREĞİ

 ÜK PC	T3295		260x500x205 9,6 Kg
 gr	500 g		Palet XX Adet
	Tabak / Plate 24 Adet / Pieces		220°C
 YP PB	 PD BF		3 - 4 dk 
 B	8698636383943		8698636383950
 +4	+4°C / Taze / Fresh		
500 g / 750 g / 3500 g			



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
246 kcal	20,8 g	10,05 g	13,60 g

İçindekiler: Buğday unu, tam yağlı beyaz peynir, yumurta, ayçiçek yağı, tereyağı, su, tuz

Ingredients: Wheat flour, full-fat white cheese, egg, sunflower, butter, water, salt

Piştirme Önerisi

Çözöldükten sonra tercihinize göre ısıtınız.

Cooking Suggestion

Heat it preferably after thawing.

Önemli Bilgi

Taze Su Böreği : +4°C muhafazalı ürünlerimiz koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır. Vakum ambalaj bozulmadığı sürece ürünün ömrü 90 gündür. Ambalaj açıldıktan sonra 5 gün içerisinde tüketilmelidir.

Donuk Su Böreği : Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir.

Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. Bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Fresh Turkish Su Börek : Our +4°C protected products are packed at protective atmosphere. The life of the product is 90 days unless vacuum-wrapped package is destroyed. It must be consumed in 5 days after opening the package.

Frozen Turkish Su Börek : Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

TOKANA®

Su Borek



Pide

Turkish Pita with minced meat

Pide

-18°C

Turkish Pita with minced meat (20 pieces)

PİDE - 20'li

ÜK PC	T3387	335x480x360 16 Kg
100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383387	8698636383394
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



-18°C

Turkish Pita with Cheese (20 pieces)

PİDE - 20'li

ÜK PC	xxxxxx	335x480x360 16 Kg
100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	xxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxx
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



-18°C

Turkish Pita with minced meat (4 pieces)

PİDE - 4' lü | PİDE - 3' lü

ÜK PC	T3660	240x485x160 9,6 Kg
100 g X 4 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 24 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383660	8698636383677
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Piştirme Önerisi

Ambalajından çıkarttığınız pideyi çözöldükten sonra, tavada (yaklaşık 5 dk.) veya mikrodalga fırında (yaklaşık 2 dk) veya 150 derece ısıtılmış fırında (3-4 dk) ısıtarak servis edebilirsiniz.

Cooking Suggestion

After unpacking and thawing, You may serve the pita heating it in a pan (around 5 minutes) or in a microwave (for 2 minutes) or in a 150 degree oven (for 3-4 minutes)

PİDE - 3' lü

ÜK PC	T3660	240x485x160 9,6 Kg
100 g X 4 Adet	30 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 24 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383929	8698636383936
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain. Our products must be kept at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
256 kcal	36 g	6,95 g	9,30 g

İçindekiler : Buğday unu, su, dana ve kuzu kıyma, domates, yeşil biber, kırmızı biber, ayçiçek yağı, tereyağ, maya, baharat, tuz, şeker.

Ingredients : Wheat flour, water, veal and lamb minced meat, tomato, green pepper, red pepper, sunflower oil, butter, yeast, spices, sugar



Turkish Pita with minced meat

Lahmacun

Turkish Pizza "Lahmajoun"



Lahmacun denince Antep, geleneksek lezzetler denince de akla Tokana gelir! İncecik hamuru, %100 dana etli kıymasıyla Antep'in bu enfes lezzeti de Tokana güvencesiyle sofralarınızda. Kalite, lezzet ve hijyenik üretimde öncü Tokana, çıtır çıtır Antep lahmacununu en taze ve en lezzetli haliyle beğeninize sunuyor.

When one speaks of Lahmacun, Antep comes to mind and when we speak of traditional tastes, Tokana does! This marvellous taste of Antep is at your table with thin crust, 100% beef meat, under the guarantee of Tokana. The pioneer in quality, taste and hygienic production, Tokana presents the crispy crunchy Antep lahmacun with the freshest and most delicious taste.



Lahmacun

-18°C

Turkish Pizza (20 pieces)

LAHMACUN - 20'li

ÜK PC	T3585	240x485x160 8 Kg
100 g X 20 Adet	Palet 30 Adet	
Tabak / Plate 4 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383585	8698636383615
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Turkish Pizza (6 pieces)

LAHMACUN - 6' lı

ÜK PC	T3578	240x485x160 7,2 Kg
100 g X 6 Adet	Palet 30 Adet	
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383578	8698636383592
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Turkish Pizza (4 pieces)

LAHMACUN - 4'lü

ÜK PC	T3332	240x485x160 4,8 Kg
100 g X 4 Adet	Palet 30 Adet	
Tabak / 12 Paket	150°C	
TP FC	Tam Pişmiş Full Cooked	3 - 4 dk
B	8698636383332	8698636383349
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
244 kcal	19 g	12,06 g	13.31 g

İçindekiler : Buğday unu, su, dana ve kuzu kıyma, domates, domates salçası, yeşil biber, kırmızı biber, maydanoz, sarımsak, baharat, tuz.

Ingredients : Wheat flour, water, minced beef and lamb meat, tomato paste, green pepper, red pepper, parsley, garlic, spices, salt

Piştirme Önerisi

Ambalajından çıkarttığınız lahmacunu çözdükten sonra, tavada (yaklaşık 5 dk.) veya mikrodalga fırında (yaklaşık 2 dk) veya 150 derece ısıtılmış fırında (3-4 dk) ısıtarak servis edebilirsiniz.

Cooking Suggestion

After unpacking and thawing, You may serve the lahmacun heating it in a pan (around 5 minutes) or in a microwave (for 2 minutes) or in a 150 degree oven (for 3-4 minutes)

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir.

Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

TOKANA®

Turkish Pizza "Lahmajoun"

Künefe

Kunafah



Enfes bir künefe için Hatay'a kadar gitmenize gerek yok. Geleneksel Türk Mutfağını evinize taşıyan Tokana, Hatay'ın eşsiz künefesini de sofralarınıza getiriyor. İçinde özel künefe peyniri ve çıtır kadayıfıyla sıcak bir lezzet sunan Tokana künefeleri sofralarınızın vaz geçilmezi olacak!

You do not need to go to Hatay for an exquisite kunafeh. Tokana, which carries the traditional Turkish cuisine to your home, also brings at your tables the unique kunafeh of Hatay. Tokana kunafehs that offer a warm flavour with special kunafeh cheese and crispy kadayif will be your irreplaceable habit at your tables!



Künefe



-18 C

Kunafah

KÜNEFE

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
130 g X 20 Adet	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 4 Adet / Pieces	220°C	
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636383547	8698636383554
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

İçindekiler: Tel kadayıf (un, su, pekmez), özel künefe peyniri, tereyağı ve bitkisel yağ

Ingredients: Shredded wheat in syrup (flour, water, boiled grape juice), special kunafeh cheese, butter and vegetable oil

Hazırlama Önerisi

Yarı çözüldükten sonra ambalajından çıkarttığımız künefeyi, yağlı tarafı aşağıya gelecek şekilde tavada veya fırında (220 °C de) pişirebilirsiniz.

Preparation Suggestion

After half-thawing, fry the unpackaged kunafeh on a pan or bake in an oven in the way the oiled side will be down. (220 degrees)

Şerbet Önerisi

Bir ölçek su ,bir ölçek şeker kaynatılır. Şerbet ılık olarak pişmiş künefenin üzerine dökülür.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir.

Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at - 18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

Syrup Suggestion

You may boil one scale of sugar in one scale of water. Pour the syrup warm over the cooked kunafeh.



Kunafah

Çi Börek

Bir Anadolu Klasığı



O aslında bir Tatar tarifi olarak topraklarımıza gelmiştir. Bu lezzetli Tatar yemeği, Orta Asya'dan kalkıp Anadolu'ya gelen Tatarlar ile birlikte Eskişehir'e ulaşmıştır. Günün istediğiniz saatinde, istediğiniz öğününde tüketebilirsiniz. Kıymalı lezzetli bir iç harcı ve çıtır çıtır bir hamur ile unutulmaz bir duygu yaşayacaksınız...

He actually came to our lands as a Tatar recipe. This delicious Tatar food arrived in Eskişehir with Tatars coming to Anatolia from Central Asia. You can consume it at the desired time of day, at the desired meal. You will have an unforgettable feeling with a delicious domestic sponge and a crispy crunchy dough.

Ci Börek



-18 C

Pastry

Cİ BÖREK

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
130 g X 20 Adet	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 4 Adet / Pieces	220°C	
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636383547	8698636383554
❄️	(-18 °C) / Donuk / Deep Frozen	

-18 C

Pastry

Cİ BÖREK

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
130 g X 20 Adet	60 Koli / Parcel	
Tabak / Plate 4 Adet / Pieces	220°C	
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636383547	8698636383554
❄️	(-18 °C) / Donuk / Deep Frozen	

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

İçindekiler: Tel kadayıf (un, su, pekmez), özel künefe peyniri, tereyağı ve bitkisel yağ
Ingredients: Shredded wheat in syrup (flour, water, boiled grape juice), special kunafeh cheese, butter and vegetable oil

Hazırlama Önerisi

Yarı çözüldükten sonra ambalajından çıkarttığımız künefeyi, yağlı tarafı aşağıya gelecek şekilde tavada veya fırında (220 °C de) pişirebilirsiniz.

Preparation Suggestion

After half-thawing, fry the unpackaged kunafeh on a pan or bake in an oven in the way the oiled side will be down. (220 degrees)

Şerbet Önerisi

Bir ölçek su ,bir ölçek şeker kaynatılır. Şerbet ılık olarak pişmiş künefenin üzerine dökülür.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain. Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

Syrup Suggestion

You may boil one scale of sugar in one scale of water. Pour the syrup warm over the cooked kunafeh.





BİR İÇİMLİK MEYVELER

Napoli ürünlerimiz TOKANA ÜRETİM A.Ş. bünyesinde modern tesislerde el değmeden üretilmektedir.

2018 yılında sizlerden aldığımız güç ile ürün yelpazesini genişletip üretim kapasitesini de yeni yatırımlarla arttırmayı hedeflemektedir.

Hedefimiz, tüketicilerin sonsuz memnuniyetini kazanıp ilk tercihi olmaktır.

Portakal Suyu

Antalya bölgesinin özel Portakalı taze sıkılıp direkt - 40°C'de şoklanmakta ; Satışı -18°C'de Donuk olarak yapılmaktadır, (+4°C raf ömrü üç gündür)

NAR SUYU

Dalaman bölgesinin özel aromalı Narı taze sıkılıp direkt - 40°C'de şoklanmakta ; Satışı -18°C'de Donuk olarak yapılmaktadır, (+4°C raf ömrü üç gündür)

Limon Suyu

Mersin bölgesinin özel Limonu taze sıkılıp direkt - 40°C'de şoklanmakta ; Satışı -18°C'de Donuk olarak yapılmaktadır, (+4°C raf ömrü üç gündür)



Alır
Götürür
Seni



1 Litre

www.tokana.com.tr



20 litrelik limonata makinenize **2 paket** ürünümüzden üzerine de **16 lt su** eklediğinizde elinizde **20 litre** limonata olur

Yarım Makine yapmak isterseniz makineye **1 Paket** ürünümüzden ve **8 litre su**,
Çeyrek Makine yapmak isterseniz de **1 / 2 Paket ve 4 litre su** koymanız yeterlidir

Limonata Lemonade

Limonatamız;



200 ml

- Tamamen doğal ürünler kullanılarak fabrikamızda üretilen klasik ev yapımı limonatadır.
- İş yeri sahiplerince pratik, istenildiği an ve miktarda hazırlanabilmesine imkan sağlayan donuk ürünümüz; Sadece su eklenerek hemen hazırlanabilmektedir.
- Ürünümüz Sadece limon (lomas), portakal ve şekerden oluşmaktadır; hiç bir kimyasal veya katkımaddesi yoktur.
- LAMAS LİMONU:** Bu çeşit, Mersin ilinin batısında (Erdemli - Silifke) özel bir bölgede yetiştirilmektedir. Meyve kabuğu sarı renkli ustun tat ve kokuya sahip sulu bir limon cinsidir; Lomas Türkiye'de üretilen en kaliteli limon çeşididir.

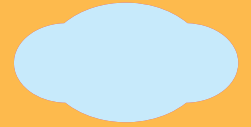




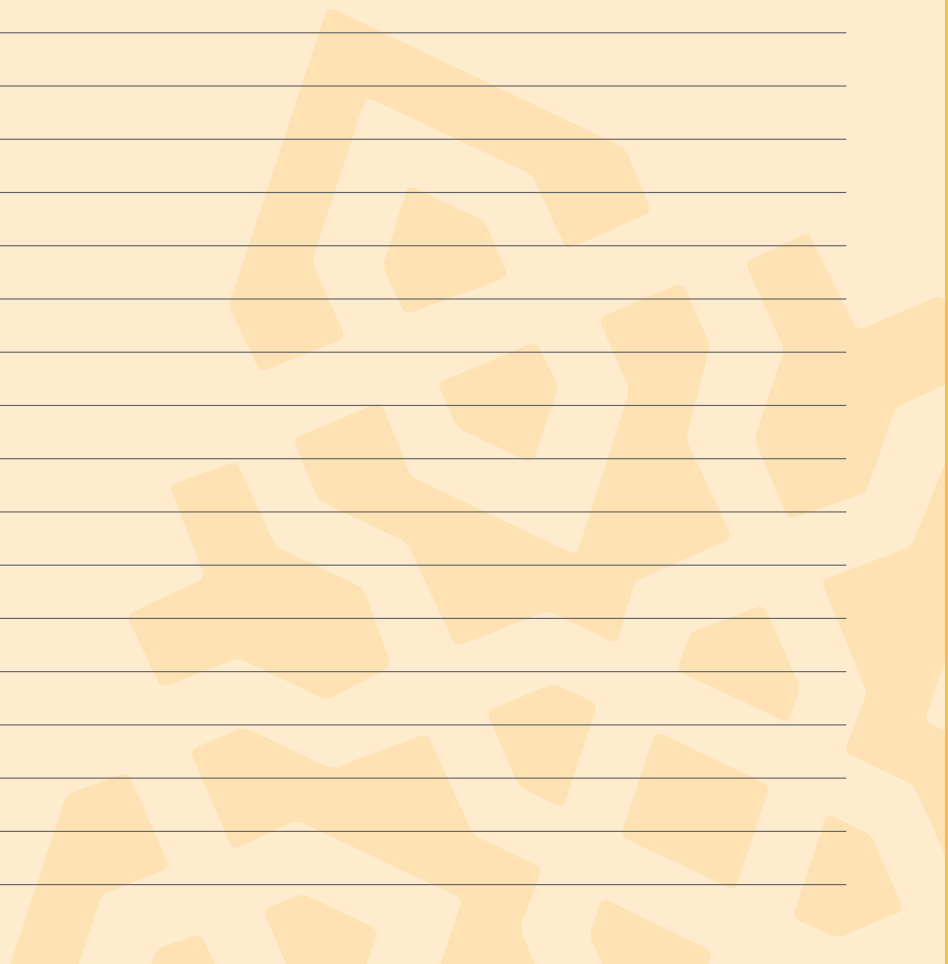




NOT



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



TURKEY

Discover
the potential

Gerçek tadların ustasından

*From the master of
real tastes*



artimg / fhtotografçılık

KÜNEFE • MUSKA BÖREĞİ • KALEM BÖREĞİ • SU BÖREĞİ

PIZZA • PAÇANGA BÖREK • İÇLİ KÖFTE • LAHMACUN • PİDE



TOKANA UNLU MAMÜLLERİ ÜRETİM GIDA SAN. TIC. A.Ş.

Mecidiye Mah. Demokrasi Cad. 325 / 1

Sultanbeyli / İSTANBUL

Tel: 0 216 481 90 83 Mobil: +90 553 329 21 91 (WhatsApp)

m.necati@tokana.com.tr

Gülmat Ofset Matbaacılık Ambalaj
Reklam ve Organizasyon Tekstil Gıda
Nakliyat San. ve Tic. Ltd. Şti.
Tel: 0 224 368 61 61



BASIM TARİHİ: 15.07.2018



www.tokana.com.tr