

Özde Bereket

Türkiye'nin Dönercisi

ÜRÜN KATALOĞU



Sağlıklı Kaliteli Lezzetli



BEREKET DÖNER

www.bereketdoner.com.tr

MARKASIDIR

DANA DÖNER - BATON

Ambalaj şekli: Koli içinde 6,8,10,12,15,18,20...150 kg

KB 50 DANA BUT YAPRAK DÖNER

KB 51 DANA BUT LÜKS KARIŞIK DÖNER

KB 52 DANA BUT KARIŞIK DÖNER

KB 54 DANA KIYMA DÖNER - İSKENDER

KB 56 DANA KOL YAPRAK DÖNER

KB 58 DANA KOL KARIŞIK DÖNER

KB 59 DANA KIYMA DÖNER ÇOK YAPRAKLI

PİLİÇ DÖNER - BATON

Ambalaj şekli: Koli içinde 6,8,10,12,15,18,20...150 kg

KB 20 PİLİÇ DÖNER

KB 21 PİLİÇ BAHARATLI DÖNER

KB 26 PİLİÇ GÖĞÜS DÖNER

PİLİÇ DÖNER - PİŞMİŞ

Ambalaj Şekli: 1 Kg / 1,5 Kg / 2,5 Kg Paket

MP 20 PİLİÇ PİŞMİŞ DÖNER

MP 21 PİLİÇ BAHARATLI PİŞMİŞ DÖNER



DANA DÖNER - PİŞMİŞ

Ambalaj Şekli: 1 Kg / 1,5 Kg / 2,5 Kg Paket

MP 52 DANA BUT KARIŞIK PİŞMİŞ DÖNER

MP 54 DANA KIYMA PİŞMİŞ DÖNER

MP 58 DANA KOL KARIŞIK PİŞMİŞ DÖNER

KÖFTE ÇEŞİTLERİ

Ambalaj Şekli: 1 Kg / 1,5 Kg / 2,5 Kg Paket

MK 01 İNEGÖL KÖFTE 1 Adedi 16 gr

MK 02 TEKİRDAĞ KÖFTE 1 Adedi 19 gr

MK 03 HAMBURGER KÖFTE 1 Adedi 45 gr

MK 04 İZMİR KÖFTE 1 Adedi 31 gr

MK 05 IZGARA KÖFTE 1 Adedi 31 gr

MK 06 KAŞARLI KÖFTE 1 Adedi 52 gr

MK 07 MİSKET KÖFTE 1 Adedi 13 gr

MK 09 BÜFE HAMBURGER KÖFTE 1 Adedi 45 gr

MK 10 ADANA KÖFTE 1 Adedi 60 gr

MK 13 AYŞE HANIM KÖFTE 1 Adedi 90 gr

MK 17 CIZBIZ KÖFTE 1 Adedi 20 gr

MK 21 CIZBIZ KÖFTE BAHARATLI 1 Adedi 20 gr

YOĞURT GRUBU

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	AMBALAJ TÜRÜ	AMBALAJ AĞIRLIĞI
N1A1001	TAM YAĞLI KAYMAKLI TAVA YOĞURDU	TAVA	1,5 Kg.
N1A1006	TAM YAĞLI KAYMAKLI TAVA YOĞURDU	TAVA	2 Kg.
N1A1002	TAM YAĞLI KAYMAKLI KOVA YOĞURDU	KOVA	9 Kg.
N1A1003	TAM YAĞLI KAYMAKLI KOVA YOĞURDU	KOVA	4 Kg.
N1A1004	TAM YAĞLI KAYMAKLI KOVA YOĞURDU	KOVA	1,5 Kg.
N1A1011	TAM YAĞLI KAYMAKLI KOVA YOĞURDU	KOVA	2 Kg.
N1A1009	YARIM YAĞLI KOVA YOĞURDU	KOVA	4 Kg.
N1A1010	YARIM YAĞLI KOVA YOĞURDU	KOVA	9 Kg.
N1A1008	TAM YAĞLI KAYMAKLI 200 gr KAP YOĞURT (1 KOLİ 24 ADET)	KAP	200 gr.

AYRAN

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	AMBALAJ TÜRÜ	AMBALAJ AĞIRLIĞI
N1A3001	AYRAN (1 KOLİ = 12 ADET)	BARDAK	300 ml
N1A3002	AYRAN (1 KOLİ = 20 ADET)	BARDAK	180 ml

PEYNİR - KAŞAR PEYNİRİ - TEREYAĞ

ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	AMBALAJ TÜRÜ	AMBALAJ AĞIRLIĞI
N1A2001	NİKSAR KÖY PEYNİRİ	KOVA	1 Kg.
N1A2004	KAŞAR PEYNİRİ	VAKUM POŞET	500 gr.
N1A2003	KAŞAR PEYNİRİ	VAKUM POŞET	1 Kg.
N1A4001	TEREYAĞ	VAKUM POŞET	1 Kg.



Özde Bereket

Türkiye 'nin Dönercisi

ÖZDE BEREKET'de Ürün kalitesi sürekliliğinin ancak değişen ve gelişen müşteri beklentilerinin tam ve doğru olarak tespit edilmesi ve karşılanmasıyla mümkün olacağına bilincindedir. ÖZDE BEREKET tedarikçilerini özenle seçer yerinde denetler ve sistemlerinin gelişmelerine katkıda bulunur.

ÖZDE BEREKET Ulusal ve uluslar arası teknolojik gelişmeleri takip eder ve çağdaş uygulamaları ürün kalitesine yansıtır.

ÖZDE BEREKET sürekli gelişme için en değerli kaynağı olarak gördüğü çalışanlarına, tüketici beklentilerini eksiksiz karşılayan ürünlerin en etkili şekilde üretilmesi, ulaştırılması ve sunulması için eğitim verir.

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

ÖZDE BEREKET Gıda güvenliğini Toplam kalite yönetiminin bir parçası olarak görmektedir. ÖZDE BEREKET Takım ruhuna sahip eğitilmiş personel ile Gıda Güvenliğini her aşamada kontrol altında tutar .

ÖZDE BEREKET Bir zincir en zayıf halkası kadar güçlüdür sözünü temel alarak bütün çalışanlarına gıda güvenliği bilincini yerleştirmek için her yıl artarak devam eden eğitimlerine aralıksız devam etmektedir.

ÖZDE BEREKET zincirin tüm aşamalarında kalite hijyen çevre ve emniyet kurallarına tam olarak uymak vazgeçilmez bir ilkedir.

ÖZDE BEREKET yasal şartlara, kalite standartlarına, insan sağlığı koruma ve hijyen kurallarına tam uyum ilkeleri doğrultusunda üretilmektedir. % 100 yerli besi etlerden, İslami usullere uygun olarak üretilen ürünlerimizi güvenle tüketebilirsiniz.

Çiğ Baton Haldeki Hazır Döner Nasıl Pişirilmelidir ?

Donuk olarak piyasaya sürülen hazır döner soğuk zincir kırılmadığı takdirde 6 ay tazeliğini muhafaza eder. Dönere lezzet veren önemli bir unsur pişirme kıvamı ve kesim inceliğidir. Döner pişirilirken şu hususlara dikkat edilmelidir: Donuk haldeki hazır döner şişe takıldıktan sonra ocak açılmadan üzerine sarı streç film çıkartılmalıdır.

Dönerin 35-40 dakika kısık ateşte kendini çekmesi beklenmeli, daha sonra normal ateşte pişirilerek kesime başlanmalıdır.

Döner, ocak radyanına yaklaşık 15 cm mesafede pişirilmelidir.

Döner, hızlı pişmesi için ocağa çok yaklaştırılmamalı ve ocak alevi direk temas ettirilmemelidir.



Ürünü şişe takmadan önce üzerine sarılı streç filmi dönere zarar vermeden çıkarınız.

Şişe taktığınız döneri ocağın radyanında 15 cm mesafede yerleştiriniz.



Döneri asla harlı ateşte pişirmeyiniz, alevi hiçbir zaman ürüne temas ettirmeyiniz.

Dönerin lezzetinin ince kesim ve pişme ısısı olduğunu unutmayınız.



Asil pişirmeden önce 45dakika kısık ateşte ön pişirme ile dönerin kendini çekmesini sağlayınız.

Döneri ocağa çok yaklaştırmayınız.



Döneri müşterilerinize terazi ile porsiyonlararak sunmanın hem sizin kazancınızı hem de müşterinizin memnuniyetini artıracaktır unutmayınız.



Özde Bereket

Türkiye'nin Dönercisi



BEREKET DÖNER SAN. VE TİC. A.Ş.

Hadımköy Mah. Ürgüplü Cad. No:11 34555 Arnavutköy / İSTANBUL
TEL : 0212 771 55 55 - FAX : 0212 771 60 60

