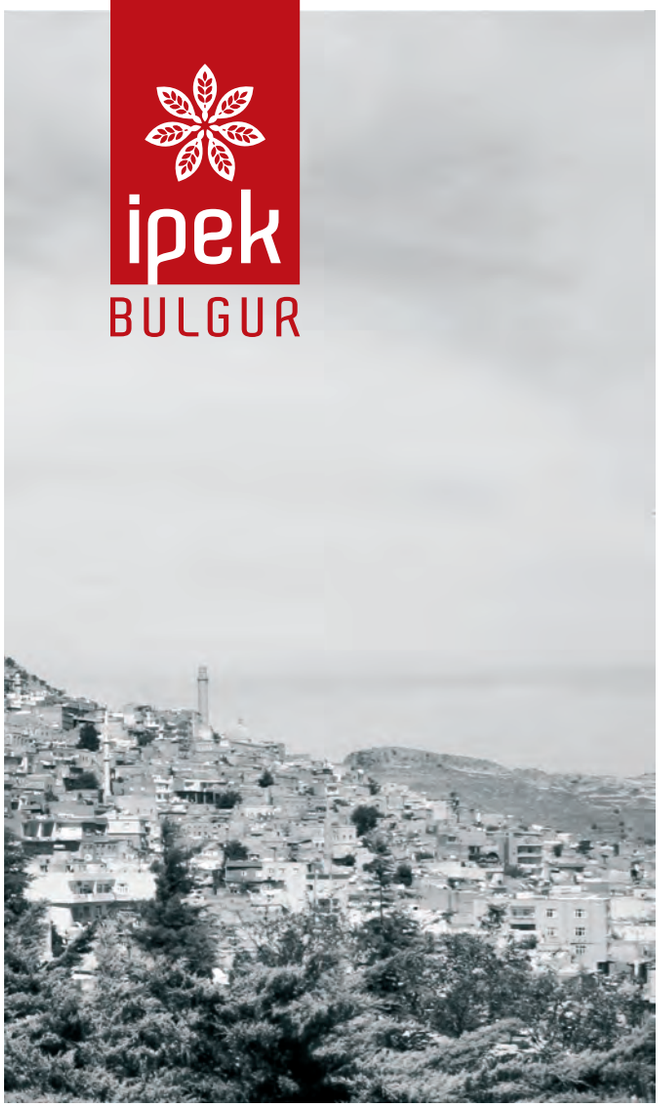

TESCİLLİ COĞRAFİ İŞARET . MENŞE ADI
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
ipek
BULGUR
"İyiliği Toprağından"





İPEK BULGUR İMALAT SAN. VE TİC A.Ş.

ipek
BULGUR



İçindekiler
Contents

Hakkımızda.....02
About Us

Bulgur Hakkında.....04
About Bulgur

Mardin Bulguru.....06
Mardin Bulgur

Üretim.....08
Production

Ürün Pörtföyümüz.....09
Our Product Portfolio

Pilavlık Bulgur.....10
Coarse Bulgur

İnce (Midyat) Pilavlık Bulgur.....11
Medium Coarse Bulgur

İri Pilavlık Bulgur.....12
Extra Coarse Bulgur

Şehriyeli Bulgur.....13
Medium Coarse Bulgur With Vermicelli

Köftelik Bulgur.....14
Fine Bulgur

Aşurelik Buğday.....15
Peeled Wheat

Sefer Kitel.....16
Fine Cracked Wheat

Üretim İş Akış Şeması.....18
Production Work Flow Chart

Standartlarımız ve Sertifikalarımız.....20
Our Standards and Certificates

Markalarımız
Our Brands



İyiliği Topragından..

1990 yılında Mardin'de kurulan İpek Bulgur, tüm üretimini Mezopotamya Ovası'nın demir ve mineral bakımından oldukça zengin topraklarında yetiştirdiği buğdaylardan yapmaktadır. Kuruluşundan bu yana geleneksel üretimi destekleyen İpek Bulgur, hiçbir kimyasal madde kullanmadan sadece su ve buğday ile bulgur üretmektedir.
Mevcut pazarı hem yurt içi hem yurt dışı olan İpek Bulgur, TSE Belgesi, Gıda Üretim İzni, İSO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi ve İSO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerine sahiptir. 11.000 m2'si kapalı, toplam 34.000 m2'lik alana kurulu İpek Bulgur, yıllık 72.000 ton üretim kapasitesine sahiptir. İpek Bulgur çatısı altında satılan İpek, Tay, Cemeli, Mardin food ve Marida markaları bulunmaktadır.

Vizyonumuz:
Ulusal ve uluslararası pazarda İpek Bulgur ürünlerinin tüketicilerimize en kaliteli besin değerleriyle sunmanın yanında, Mardin bulgurunu hak ettiği yere konumlandırmak ve aynı zamanda tedarikçi ve iş birliklerimizle birlikte üretimin doğal olanını korumak ve geliştirmek vizyonumuzdur.

Misyonumuz:
Mardin bulgurunun barındırdığı yüksek kalite besin değerlerinin sürekliliği ve üretimin Mardin topraklarının doğal üretim koşullarından hayat alması, İpek Bulgur ürünlerini diğerlerinden ayıran temel misyonumuzdur.



Wellness coming from its soil..

Established in Mardin in 1990, İpek Bulgur makes all its production from wheat grown in the iron and mineral rich soils of the Mesopotamian Plain. Supporting traditional production since its establishment, İpek Bulgur produces bulgur with only water and wheat, without using any chemicals. İpek Bulgur operates both in national and foreign markets and owes TSE (Turkish Standards Institution) certificate, Food Production Permit, ISO 9001:2008 Quality Management System and ISO 22000: 2018 Food Safety Management System certificates. The bulgur factory is located on 11.000 m2 indoor space and 34.000 m2 in total; and has a production capacity of 72.000 tons per year. There are İpek, Tay, Cemeli, Mardin food and Marida brands sold under İpek Bulgur roof.

Our Vision:
As well as offering İpek Bulgur products to our consumers in national and international market with the nutritional value of highest quality, our vision is to bring Mardin bulgur to its rightful place and also to protect and develop the natural production along with our suppliers and business partners.

Our Mission:
The sustainability of the high-quality nutrition value of Mardin bulgur and the nascence of the production from the natural production conditions of Mardin lands is our main mission which distinguishes İpek Bulgur products from the others.



Bulgur: Lezzetin Ortak Dili

Dünyada bulgur kültürü yayıldıkça, bulgur kelime olarak da Amerika'dan Avrupa'ya, Ortadoğu'dan Asya'ya kadar her yerde kullanılıyor. Amerika'da bulgurun buğday ile ilişkisini vurgulamak için "Bulgur Wheat" deniyor. Fransızca'da "Boulgour" diye adlandırılıyor. Her dilin yapısına ve şivesine göre farklı tonlarda söylense de bulgurun çağrıştırdığı şey lezzet ve sağlık.

Bulgur, kuru veya ıslak olarak temizlenmiş, pişirilmiş, kurutulmuş, kabuğundan soyulmuş ve sınıflandırılmış buğday ürünü olarak tanımlanır ve genel olarak durum buğdayları (Triticum durum) kullanılarak elde edilir. Mardin Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran temel özellik, kehribar sarısı rengidir. Kehribar sarısı renk, bulgurda önemli bir kalite kriteri olarak sayılır. Mardin Bulguru bu özelliğini yetiştiği kırmızı topraklardan ve buğdayın süt olum dönemindeki Mardin güneşinden alır. Bu koşullar Mardin Bulguruna ayırt edici özelliğini verir. Mardin Bulgurunda rutubet (m/m), en çok %11,9'dur. Bulgur çeşitleri arasında sadece boyut farkı vardır, tat farkı yoktur. Her bulgur türü için kullanılan bir çeşit yiyecek vardır. Bulgur çeşitlerinden yaklaşık 250 çeşit yemek yapılmaktadır.



The Common Name of Taste: Bulgur

As bulgur consumption is spreading throughout the world, the word bulgur is being used in everywhere America to Europe, from Middle East to Asia. In America, to emphasize its relationship with wheat, it is used as “Bulgur Wheat”. In France, it’s called as “Boulgour”. Wheather it is called as bulgur, burghul, burghoul, balgour or boulgur; it brings the same thing to the minds: deliciously healthy meal.

Bulgur is defined as a dry or wet cleaned, cooked, dried, peeled and graded wheat product and is generally obtained using durum wheat (Triticum durum). The main feature that distinguishes Mardin Bulgur from other bulgur is its amber yellow color.

Amber yellow color is considered as an important quality criterion in bulgur. Mardin Bulgur gets this feature from the red soil it grows and the Mardin sun during the milking period of the wheat.

These conditions give Mardin Bulgur its distinctive feature. The humidity (m/m) in Mardin Bulgur is at most 11.9% There is only a size difference beetween bulgur types, no difference in taste. There is a type of food used for every type of bulgur. Approximately 250 kinds of dishes are made from bulgur types.



Coğrafi İşaret Tescilli Mardin Bulguru!

İpek Bulgur, “Mardin Bulguru” imzalı coğrafi işaret belgesine sahiptir. Mardin, dünyanın en verimli topraklarına sahip Mezopotamya'nın önemli bir şehridir. Dünyanın en kaliteli bulgur buğdayı Mezopotamya Ovası'nda yetişmektedir. %100 Durum buğdayından üretilen Mardin Bulgur'un en önemli özelliklerinden biri pişirildiğinde değişmeyen tadı ve aromasıdır.

DURUM BUĞDAYI NEDİR ?

Durum buğdayı, karbonhidrat miktarı düşük, protein kalitesi yüksek olan sert buğday türüdür. Bu sert yapısı ve yüksek protein içeriği onu buğday dışında özel amaçlarla kullanıma uygun hale getirmektedir. Diğer buğday türlerine göre daha iri tanelere sahiptir..



Geographical indication registered Mardin Bulgur!

İpek Bulgur, has geographical indication certificate that signed as “Mardin Bulguru”. Mardin is an important city in Mesopotamia, which has the most fertile soils in the world.The world's best quality bulgur wheat is grown on the Mesopotamian Plain.One of the main features of Mardin Bulgur produced from Durum wheat is its unchanging taste and aroma when cooked.

WHAT IS DURUM WHEAT?

Durum wheat is a type of hard wheat with low carbohydrate content and high protein quality. This hard structure and high protein content make it suitable for special purposes other than wheat. It has larger grains than other types of wheat.



Geleneksel Üretimi Destekleyen Modern Üretim

Antik çağlardan başlayan buğdayın yolculuğu bulgur olarak sofranıza gelene dek pek çok farklı aşamadan geçiyor. İpek Bulgur olarak geleneksel üretimin modern teknoloji ile aktarılmasına inanıyoruz. Titizlikle uyguladığımız buğday işleme yöntemlerimizin her biri bulgurun kalitesinde ve lezzetinde büyük önem taşımaktadır. Bulgur lezzetinde üretimin her aşamasının ayrı bir rolü vardır.

72.000 ton/yıl üretim kapasitesine sahip olan İpek Bulgur üretim ekibi, buğdayları adım adım temizleme, yıkama ve kurutma işlemlerinden geçirerek en saf bulguru sunmaya yoğunlaşmaktadır. Gıda Kodeksi'ne uygun olarak, buğdayları dış etkenlerden koruyan, kapalı ortamda kurutma işlemi mevcuttur. Kademeli elemeler sayesinde bulgur kabuktan, tozdan ve istenmeyen maddelerden arınmış oluyor. Buğdayı pişirirken hiç bir kimyasal kullanmadan sadece saf su ile üretim yapmaktayız.

Böylece, Terra Rossa toprağının vitamin ve mineralleri saf su ile kendini serbest bırakarak, tadının doğal kalmasını sağlamaktadır. Kamera ile çalışan ileri teknoloji renk ayırma cihazlarımız ile altın renkli parlak bulgur tanelerini sofranızıa ulaştırıyoruz.

Ürün Pörtföyümüz:

Ürün Pörtföyümüz	Bulgur Boyutları
İnce (Midyat) Pilavlık Bulgur	1,3 - 2,2 mm
Pilavlık Bulgur	2,2 - 3 mm
İri Pilavlık Bulgur	3 - 4 mm
Şehriyeli Bulgur	1,3 - 2,2 mm
Köftelik Bulgur	0,9 - 1,3 mm
Aşurelik Buğday	3 - 4,5 mm (Kaynatılmamış)
Sefer Kitel	0,4 - 1,3 mm (Kaynatılmamış)

Modern Production That Supports Traditional Taste

Making wheat into bulgur is an ancient process that originated in the Mediterranean region and has been an integral part of Middle Eastern cuisine for thousands of years. Technology, innovation and regulations have changed over the years but our commitment to modern production remained same. We have a state-of-the-art facility that provides an efficient process and highest quality control in a technologically advanced environment. Every step of the production has a different role in the taste of our bulgur.

In our Mardin factory which has 72.000 ton/year production capacity, our production team is focusing on presenting the premium quality of bulgur by making sure that every step of the production goes smoothly. First, we have elimination stage to clean the wheat from unwanted dust and crust. Then we start boiling. We don't use any chemicals while cooking wheat. Just with pure water.

Therefore, the taste remains natural and the pure water helps to absorb vitamin and minerals of the Terra Rossa soil. With the accordance of Food Codex. standards, we have indoor drying process that protects the bulgur from outside effects. Then at the last step, with the help high technology cameras, we separate the most golden colored bulgurs to be packed for your delicious meals.

Our Product Portfolio:

Our Product Portfolio:	Bulgur sizes:
Medium Coarse Bulgur	1,3 - 2,2 mm
Coarse Bulgur	2,2 - 3 mm
Extra Coarse Bulgur	3 - 4 mm
Medium Coarse Bulgur with Vermicelli	1,3 - 2,2 mm
Fine Bulgur	0,9 - 1,3 mm
Peeled Wheat	3 - 4,5 mm (Non-boiled product)
Fine Cracked Wheat	0,4 - 1,3 mm (Non-boiled product)

ipek
BULGUR

DEYRULZAFARAN MANASTIRI
DEYRULZAFARAN MONASTERY



Pilavlık Bulgur
(Coarse Bulgur)







Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853613	8697448853934	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853279	8697448858489	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853101	8697448858922	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448852937	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858816	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858700	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

İnce (Midyat) Pilavlık Bulgur
(Medium Coarse Bulgur)



MERYEM ANA KİLİSESİ
CHURCH OF VIRGIN MARY







Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853729	8697448854795	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853385	8697448858496	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853217	8697448858933	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448853040	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858823	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858717	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

ipek
BULGUR

İri Pilavlık Bulgur
(Extra Coarse Bulgur)



ZİNCİRİYE MEDRESESİ
ZİNCİRİYE MADRASAH





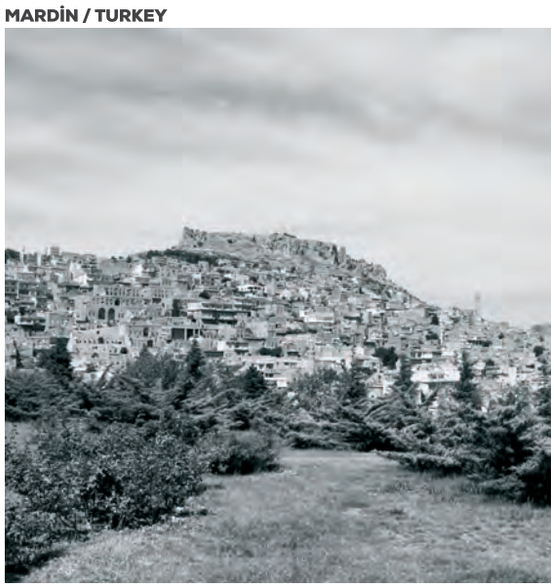


Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853620	8697448854108	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853286	8697448858472	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853118	8697448858915	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448852944	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858809	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858694	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

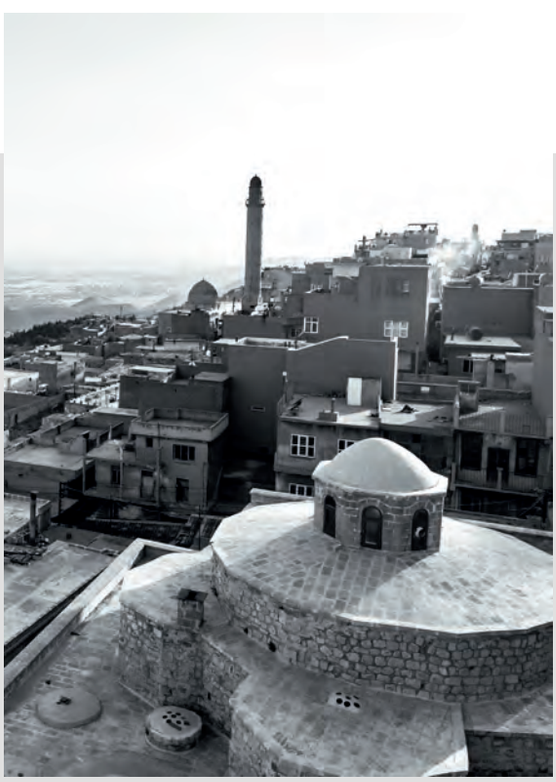
Şehriyeli Bulgur
(Medium Coarse Bulgur With Vermicelli)



MARDİN / TURKEY







Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853743	8697448854450	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853408	8697448858526	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853231	8697448858960	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448853064	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858854	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858748	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

ipek
BULGUR

Köftelik Bulgur
(Fine Bulgur)

ŞAHMARAN, REVAKLI ÇARŞI
SHAHMARAN, PORCHED BAZAAR







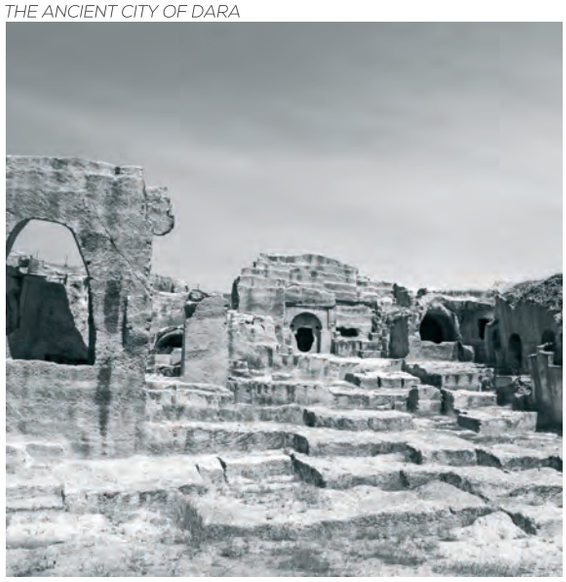


Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853637	8697448854276	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853293	8697448858502	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853125	8697448858946	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448852951	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858830	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858724	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

Aşurelik Buğday
(Peeled Wheat)



DARA ANTİK KENTİ
THE ANCIENT CITY OF DARA







Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853651	8697448854443	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853316	8697448858540	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853149	8697448858984	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448852975	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858878	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858762	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg

ipek BULGUR

KASIMİYE MEDRESESİ
KASIMİYE MADRASAH



Sefer Kitel
(Fine Cracked Wheat)







Çeşitler Types	**Barkod** Barcode	**Koli Barkod** Box Barcode	**Koli içi Adet** Pieces in a Box	**Koli Ağırlığı** Box Weight	**Palet İçeriği** Palette Content	**Palet Net Ağırlık** Pallet Net Weight
1.000 g	8697448853675	8697448854115	12 Adet/ Pieces	12.000 g	80 Koli/Box	960 kg
5.000 g	8697448853330	8697448858533	5 Adet/ Pieces	25.000 g	40 Koli/Box	1.000 kg
10.000 g	8697448853163	8697448858977	5 Adet/ Piece	50.000 g	100 Çuval/ Sack	1.000 kg
25.000 g	8697448852999	---	1 Adet/ Piece	25.000 g	40 Çuval/Sack	1.000 kg
50.000 g	8697448858861	---	1 Adet/ Piece	50.000 g	20 Çuval/ Sack	1.000 kg
BiG BAG	8697448858755	---	1 Ton/ Tonne	1.000 kg	---	1.000 kg


TESCİLLİ COĞRAFİ İŞARET - MENŞE ADI
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

ÜRETİM İŞ AKIŞ ŞEMASI

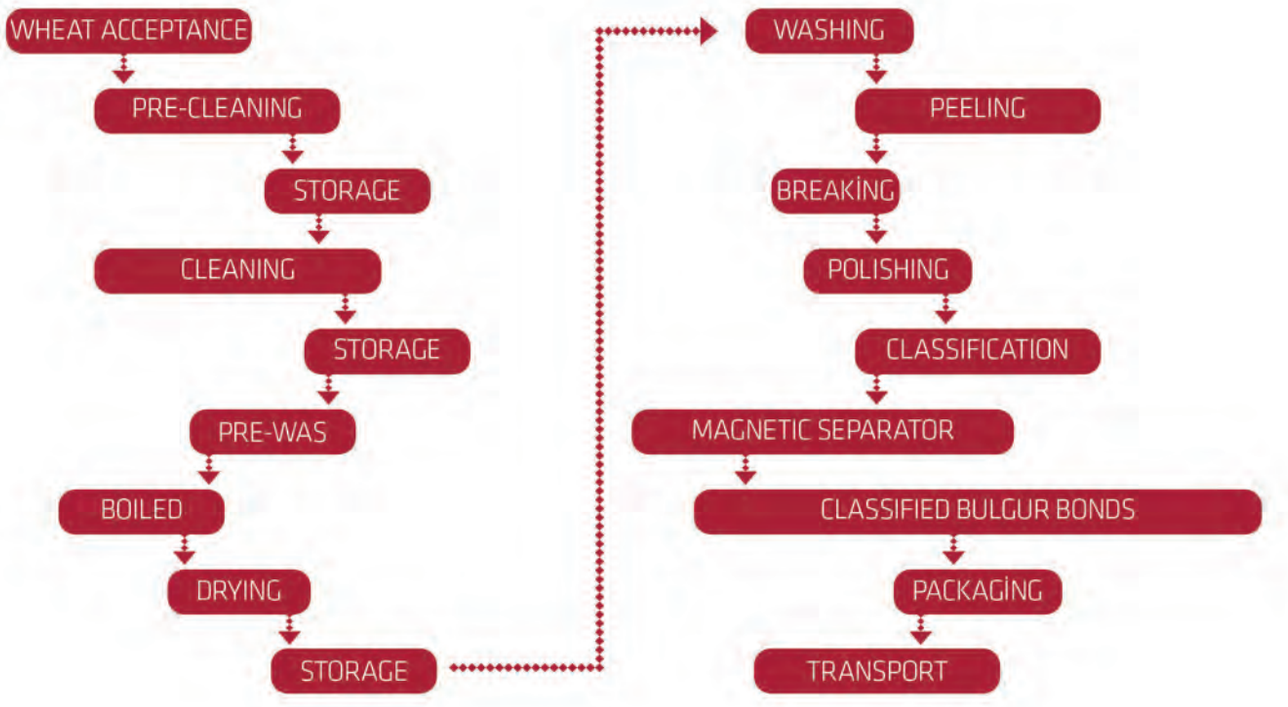


BULGURUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

	PİLAVLIK			KÖFTELİK		
ÖZELLİKLER	**Bulgur**	**Çeşnili Bulgur**	**Esmer Bulgur**	**Bulgur**	**Çeşnili Bulgur**	**Esmer Bulgur**
1-Kusurlu tane	---	---	---	---	---	---
a) Beyazlı bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	1	1	1	1
b) Kızıl bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
c) Bozuk tane, % (m/m), en çok	Bulunmamalıdır					
ç) Toplam Yabancı Madde, % (m/m), en çok	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
d) Taş, Kum gibi inorganik maddeler, % (m/m), en çok	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
2-Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
3-Toplam kül (kuru maddede) % (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
4-Suya geçen madde (kuru maddede) % (m/m), en çok	10	12	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
5-Protein (kuru maddede) % (m/m), en az	11*	11*	10	11*	11*	10

*İklimsel şartlar nedeniyle, buğday protein oranlarının düşük olduğu yıllarda, Bakanlık , %10,5'in altında olmamak kaydıyla bu değeri düşürebilir. Belirlenen değer ve uygulama esasları Bakanlığın resmi internet sitesinde ilan edilir.

PRODUCTION WORK FLOW CHART



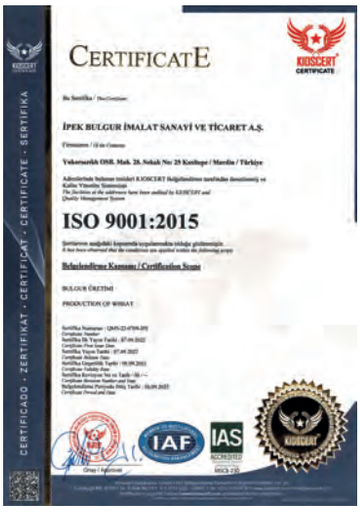
PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF BULGUR

	COARSE			FINE		
PROPERTIES	**Bulgur**	**Spicy Bulgur**	**Dark Bulgur**	**Bulgur**	**Spicy Bulgur**	**Dark Bulgur**
1-Defective Grain	---	---	---	---	---	---
a) White bulgur grain, % (m/m), max	1	1	1	1	1	1
b) Red bulgur grain, % (m/m), max	1	1	Not sought	1	1	Not sought
c) Damaged grain, % (m/m), max	Not available					
ç) Total foreign matter, % (m/m), max	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
d) Inorganic materials such as stone,sand,% (m/m),max	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
2- Moisture, % (m/m), max	13	13	13	13	13	13
3- Total ash (dry matter) % (m/m), max	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
4- Matter penetrating to water (in dry matter) % (m/m), max	10	12	10	Not sought	Not sought	Not sought
5- Protein (in dry matter) % (m/m), min	11*	11*	10	11*	11*	10

* In the years when the wheat protein ratios are low due to climatic conditions, the Ministry may decrease this value provided that it is not less than 10.5%. The determined value and application guidelines will be announced on the Ministry's official website.

Standartlarımız ve Sertifikalarımız
(Our Standarts and Certificates)









Markalarımız
(Our Brands)

İPEK BULGUR

Mardin Güneşinden TAY

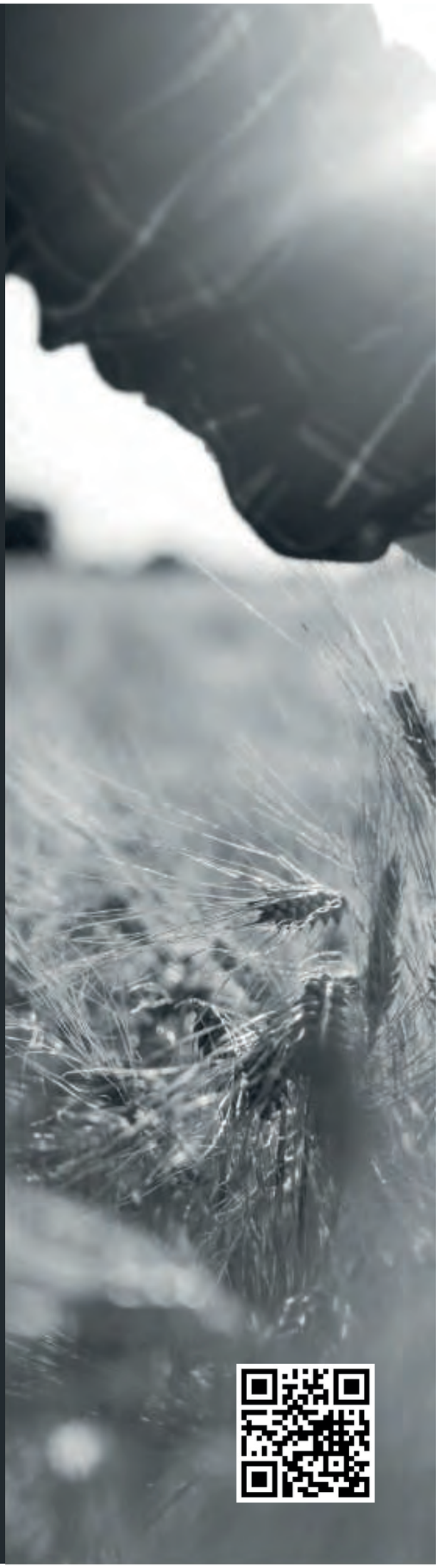
marida bulgur

cemeli

mardin food



ipek
BULGUR



444
65
63

İPEK BULGUR İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Yukarıazıklı OSB Mah. 28.Sk. No:25 MARDİN/TÜRKİYE
Tel: +90 482 215 14 23 - 215 21 68 **Faks:** +90 482 215 22 93
E-mail: ipek@ipekbulgur.com
ipekbulgur