TEKSİN UN

TEKSİN GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş



Katkısız Gerçek Buğday Unu

Doğal Buğday | Modern Teknoloji | Güvenilir Üretim | Doğal Lezzet

Süper Lüx Baklavalık ve Böreklik Un – Profesyonel ve Ev Kullanımı İçin Mükemmel Seçim

Süper Lüx Baklavalık – Böreklik Un, sadece ustaların değil, evde lezzetli tatlılar ve börekler hazırlamak isteyenlerin de vazgeçilmezi. Kat kat ayrılan, çıtır çıtır baklavalar ve yumuşacık, bol lezzetli börekler için özel olarak geliştirilmiştir.



AMBALAJ	MİN.PROTEİN
5KG,10KG 25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%0,65	%14,5

Özel Ekmeklik Buğday Un – Çok Yönlü Kullanım İçin Mükemmel Seçim

Özel Ekmeklik Buğday Un, hamur işi yapma , yemek pişirme, etleri, sebzeleri kaplama ve soslar ve et suları için koyulaştırıcı madde olarak kullanma gibi çoğu amaç için uygundur. Daha fazla glüten içeren sert buğday ve yumuşak buğday karışımı, çok amaçlı un yapmak için birlikte öğütülür.



AMBALAJ	MİN.PROTEİN
5KG,10KG 25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%0,65	%14,5

Baklava İçin En İdeal Un: Teksin Baklavalık Un



Baklava, incecik katmanlardan oluşan çıtır bir tatlıdır. Ancak bu katmanları mükemmel yapmak için en önemli faktörlerden biri, doğru unun seçilmesidir. Yüksek protein ve gluten oranına sahip unlar, baklava hamurunun ince ve dayanıklı olmasını sağlar.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
5KG, 10KG 25KG, 50KG	%12,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%0,65	%14,5

Teksin Böreklik Un: Çıtır Çıtır ve Lezzetli Böreklerin Sırrı



Hayalinizdeki çıtır çıtır, mis kokulu börekleri yapmak artık çok daha kolay! Teksin Böreklik Un ile tanışın; özel olarak geliştirilmiş formülü sayesinde, hazırlayacağınız börekler hem çıtır çıtır dokusuyla hem de eşsiz lezzetiyle sofralarınızın baş tacı olacak. İster kıymalı, ister peynirli, ister ıspanaklı olsun; her tür börek tarifi için bu özel un, en iyi sonucu elde etmenizi sağlar ve mutfaktaki ustalığınızı konuşturmanıza yardımcı olur.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
10KG 25KG, 50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%0,65	%14,5

Kaliteli Ekmekler İçin Doğru Tercih: Teksin Ekmeklik Un



Unun ekmek tercihindeki önemi oldukça büyüktür ve seçilen un türü, ekmeklerin kalitesini, besin değerini ve lezzetini belirler. Bu nedenle, ekmek yaparken kullanılacak unun dikkatlice seçilmesi önemlidir. Kişisel tercihlerinize, beslenme ihtiyaçlarınıza ve sağlık hedeflerinize uygun bir un seçmek, sağlıklı ve lezzetli ekmeklerin keyfini çıkarmanıza olanak sağlar.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
10KG 25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
0,7<%KÜL≤0,8	%14,5

Ekmeklik İpek Un – Yumuşak Dokulu ve Lezzetli Ekmekler İçin İdeal Seçim



Ekmeklik İpek Un, yumuşak dokulu, kabarık ve lezzetli ekmekler hazırlamak için özel olarak üretilmiştir. Özenle seçilen buğdayların öğütülmesiyle elde edilen bu un, hamurun kolay işlenmesine ve ideal kıvamın yakalanmasına yardımcı olur. Dengeli glüten yapısı ve ince dokusu sayesinde ekmek, poğaça, pide ve çeşitli hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılabilir. Hem geleneksel hem de modern tariflerde kaliteli ve lezzetli sonuçlar elde etmek isteyenler için ideal bir tercihtir.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
10KG 25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
0,7<%KÜL≤0,8	%14,5

Çeşitlik Buğday Unu – Her Tarif İçin Lezzet ve Kalite

Çeşitlik Buğday Unu, mutfaklarda farklı tariflere uyum sağlayan, geniş kullanım alanına sahip çok yönlü bir un çeşididir. Özenle seçilen buğdaylardan elde edilen yapısıyla börek, poğaça, kurabiye, kek ve çeşitli hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılabilir. Homojen yapısı ve kolay işlenebilir özelliği sayesinde hamurların istenilen kıvamda hazırlanmasına yardımcı olur. Geleneksel tariflerden günlük mutfak ihtiyaçlarına kadar pek çok alanda pratik kullanım sunarak lezzetli sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar.



AMBALAJ	MİN.PROTEİN
10KG 25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	MAX. NEM
%0,65	%14,5

Yufkalık Un: Kolay Açılan, Yırtılmayan, Lezzetli Yufkalar İçin Mükemmel Seçim

Yufka yapmak bir sanat, ancak doğru unla bu sanat keyifli bir yolculuğa dönüşür. Fırınların, pastanelerin ve ev mutfaklarının vazgeçilmez olmaya aday yufkalık unumuzla tanışın! Özel olarak geliştirilmiş formülü sayesinde, artık kolay açılan, yırtılmayan ve kuvvetli hamur yapısına sahip yufkalar hazırlamak hayal değil. Hamurunuzu hızlı, sorunsuz ve istediğiniz incelikte kolayca açabilir, pişen yufkalarınızın tazeliğini ve lezzetini uzun süre koruyabilirsiniz.



AMBALAJ	MİN.PROTEİN
10KG 25KG,50KG	%12,5
MAX. KÜL	MAX. NEM
%0,65	%14,5

Tam Buğday Unu – Doğallığın ve Besleyici Lezzetin Buluşması



Tam Buğday Unu, buğdayın tüm bölümlerinin birlikte öğütülmesiyle elde edilir. Lif, protein, vitamin ve mineral bakımından zengin yapısıyla besleyici bir seçenektir. Katkı maddesi içermeyen doğal yapısı ve kendine özgü aromasıyla ekmeklere ve hamur işlerine eşsiz bir lezzet katar.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
5KG 10KG,25KG	%12,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%1,2	%14,5

Pidelik Un – Geleneksel Lezzetin Sırrı



Pidelik Un, yumuşak iç dokusu ve çıtır kabuğuyla lezzetli pideler hazırlamak için ideal bir seçimdir. Kolay şekil alan ve esnek hamur yapısıyla hazırlık sürecini kolaylaştırır. Dengeli yapısı ve ideal kıvamıyla geleneksel Ramazan pidelerinden farklı pide çeşitlerine kadar her tarifte lezzetli sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
25KG,50KG	%12,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%1	%14,5

Çıtır Simitlik Un – Geleneksel Simit Lezzeti



Çıtır Simitlik Un, dışı çıtır, içi yumuşak ve lezzetli simitler hazırlamak için ideal bir seçimdir. Kolay şekil alabilen hamur yapısıyla simitlerin istenilen kıvamda hazırlanmasına yardımcı olur. Dengeli yapısı ve ideal dokusuyla geleneksel simit lezzetini her lokmada hissettirir.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%1	%14,5

Tandırılık Un – Her Lokmada Anadolu'nun Eşsiz Tadı



Tandırılık Un, geleneksel tandır ekmeklerinin kendine özgü lezzetini ve dokusunu yakalamak için ideal bir seçimdir. Kolay açılabilen ve şekil alabilen hamur yapısıyla ince, esnek ve lezzetli ekmekler hazırlanmasına yardımcı olur. Dengeli yapısı ve doğal buğday aromasıyla tandır ekmeğinin eşsiz lezzetini sofralara taşır.

AMBALAJ	MİN.PROTEİN
25KG,50KG	%10,5
MAX. KÜL	**MAX. NEM**
%2	%14,5

Bonkalite – Hayvan Beslenmesinde Doğal Destek

Bonkalite, buğday kepeğinden elde edilen, lif ve protein içeren bir yem hammaddesidir. Hayvan beslenmesinde kullanılan doğal yapısıyla yem karışımlarına katkı sağlar. Besleyici içeriği ve ekonomik kullanımıyla hayvancılık işletmeleri için pratik bir seçenektir.



AMBALAJ	HAM PROTEİN	HAM SELÜLOZ
40KG	%12	%10

Razmol – Hayvan Beslenmesinde Doğal ve Besleyici İçerik

Razmol, buğdayın öğütülmesi sırasında elde edilen, lif ve protein içeren değerli bir yem hammaddesidir. Doğal buğday içeriğiyle hayvanların beslenmesine katkı sağlar. Besleyici yapısı ve ekonomik kullanımıyla hayvancılık işletmeleri için pratik bir yem seçeneğidir.



AMBALAJ	HAM PROTEİN	HAM SELÜLOZ
35KG	%13	%8

Gıda Amaçlı Buğday Kepeği – Doğal Lif Kaynağı

Gıda Amaçlı Buğday Kepeği, buğdayın dış katmanlarından elde edilen, lif bakımından zengin ve besleyici bir üründür. Doğal yapısıyla ekmek, unlu mamuller ve çeşitli gıda ürünlerinde kullanılarak tariflere kendine özgü bir tat ve doku kazandırır. Yüksek lif içeriğiyle dengeli beslenmeyi destekleyen doğal bir seçenektir.



AMBALAJ	HAM PROTEİN	HAM SELÜLOZ
35KG	%12	%10

Kepek – Doğal ve Besleyici Yem Kaynağı

Kepek, buğdayın öğütülmesi sırasında elde edilen, lif ve protein içeren değerli bir yem hammaddesidir. Doğal yapısıyla hayvanların beslenmesine katkı sağlar. Besleyici içeriği ve ekonomik kullanımıyla hayvancılık işletmeleri için ideal bir seçenektir.



AMBALAJ	HAM PROTEİN	HAM SELÜLOZ
35KG	%12	%10

BELGELERİMİZ

ISO 9001: 2015

ISO 22000:2018

TS 4500

HELAL

TEKSİN UN

TEKSİN GIDA SAN.TIC.A.Ş.

● MERZİFON FABRİKA
TEL: 0 (358) 513 13 63
Tel : 0358 513 17 88
Faks: 0358 513 45 75

● SAMSUN DEPO
TEL: 0 (362) 432 63 83
TEL: 0533 309 72 05

● İSTANBUL BÖLGESİ
TEL: 0532 359 05 58

● ANKARA BÖLGESİ
TEL: 0532 576 05 58

● İZMİR BÖLGESİ
TEL: 0555 072 53 55

www.teksinun.com
info@teksinun.com

Kümbet Hatun Mahallesi, Samsun Yolu Mevki,
1. Cadde, 12. Sokak, 05300

MERZİFON / TURKEY