PENNE

tadı hamurunda

ÜRÜN KATALOĞU

Product Catalog

Çıtır lezzet, kat kat mutluluk

Geleneksel Türk mutfağından ilham alan börekler;
incecik açılmış yufkanın özenle sarılmasıyla hazırlanır.

Dışı çıtır çıtır, içi yumuşak ve lezzet dolu bu özel börekler,
fırından çıktığı anda yayılan mis gibi kokusu ve
altın rengi çıtır dokusuyla, günün her anında keyifle
tüketebileceğiniz pratik ve lezzetli bir seçenektir.

Kahvaltı sofralarından çay saatlerine, davetlerden atıştırmalık
anlarına kadar her sofraya sıcak ve iştah
açıcı bir dokunuş katar. Dondurulmuş formu sayesinde tazeliğini
ve dokusunu ilk günkü gibi korur.

Crispy delight, layers of happiness

Inspired by traditional Turkish cuisine, börek is made by carefully wrapping delicately thin sheets of dough.

Crispy on the outside and soft, flavorful on the inside, this special börek stands out with its delightful aroma straight from the oven and its golden, crunchy texture—making it a practical and delicious choice to enjoy at any time of the day.

From breakfast tables to tea times, from gatherings to snack moments, it brings a warm and appetizing touch to every table. Thanks to its frozen form, it preserves its freshness and texture just like the first day.

İçindekiler
Contents

5 **Mini Rulo Börekler**
Mini Filo Rolls

8 **Mini Gül Börekler**
Mini Twists

11 **Kol Börekleri**
Filo Twists

12 **Lahmacun**
Lahmacun

15 **Ev Dışı Tüketim**
HoReCa





Perakende
Retail

Paket Ağırlığı Package weight	Koli İçi Adet Quantity per carton	Paletteki Koli Adedi Cartons per pallet	Muhafaza Koşulu Storage conditions	Raf Ömrü Shelf life

Peynirli Mini Rulo Börek
Mini Cheese Filo Rolls



500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Ispanaklı Peynirli Mini Rulo Börek
Mini Spinach and Cheese Filo Rolls

500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Patatesli Mini Rulo Börek
Mini Potato Filo Rolls



500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı 200°C'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız. Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız. Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Mini Rulo Börek
Mini Minced Meat Filo Rolls

500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı 200°C'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız. Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız. Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Köz Patlıcanlı Mini Rulo Börek
Mini Roasted Eggplant Filo Rolls



500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Tatlı Kremalı Mini Rulo Börek
Mini Sweet Cream Filo Rolls

500 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Peynirli Mini Gül Börek
Mini Cheese Twists



400 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı 200°C'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız. Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız. Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Ispanaklı Peynirli Mini Gül Börek
Mini Spinach and Cheese Twists

400 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı 200°C'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız. Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız. Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Patatesli Mini Gül Börek
Mini Potato Twists



400 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Mini Gül Börek
Mini Minced Meat Twists

400 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Tatlı Kremalı Mini Gül Börek
Mini Sweet Cream Twists



400 g

12 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.



Sarıyer Böreği
Sarıyer Böreği



450 g

10 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Dana Etli Ground Beef

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Patatesli Kol Böreği
Minced Meat and Potato Filo Twists

450 g

10 Adet (Pieces)

80 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz. Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı **190 °C**'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık **15–20** dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Dana Etli Ground Beef

%35 İç Dolgu Filling



Lahmacun

Lahmacun

Lahmacun
Lahmacun



- **400 g**
- **12 Adet** (Pieces)
- **60 Adet** (Pieces)
- **-18°C**
- **1 Yıl** (Year)

TAŞ FIRIN
STONE OVEN

Dana Etli
Ground Beef

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.

Vegan Lahmacun
Vegan Lahmacun

- **400 g**
- **12 Adet** (Pieces)
- **60 Adet** (Pieces)
- **-18°C**
- **1 Yıl** (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.

TAŞ FIRIN
STONE OVEN

VEGAN

Fındık Lahmacun
Mini Lahmacun



400 g

12 Adet (Pieces)

60 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

TAŞ FIRIN
STONE OVEN

Dana Etli
Ground Beef

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.





Ev Dışı Tüketim
HoReCa

Paket Ağırlığı Package weight	Koli İçi Adet Quantity per carton	Paletteki Koli Adedi Cartons per pallet	Muhafaza Koşulu Storage conditions	Raf Ömrü Shelf life

Peynirli Rulo Börek
Cheese Filo Rolls



7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Ispanaklı Rulo Börek
Spinach Filo Rolls

7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Patatesli Rulo Börek
Potato Filo Rolls



7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Rulo Börek
Minced Meat Filo Rolls

7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Balkan Soslu Rulo Börek
Balkan Sauce Filo Rolls



7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Köz Patlıcanlı Rulo Börek
Roasted Eggplant Filo Rolls

7,2 kg

76-78 Adet (Pieces)

96 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Peynirli Mini Rulo Börek
Mini Cheese Filo Rolls



8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Ispanaklı Peynirli Mini Rulo Börek
Mini Spinach and Cheese Filo Rolls

8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Patatesli Mini Rulo Börek
Mini Potato Filo Rolls





8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Mini Rulo Börek
Mini Minced Meat Filo Rolls

8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)





Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Köz Patlıcanlı Mini Rulo Börek
Mini Roasted Eggplant Filo Rolls





8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Tatlı Kremalı Mini Rulo Börek
Mini Sweet Cream Filo Rolls

8 kg

240-250 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)





Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Peynirli Mini Gül Börek
Mini Cheese Twists



8 kg

195-205 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Ispanaklı Peynirli Mini Gül Börek
Mini Spinach and Cheese Twists

8 kg

195-205 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Patatesli Mini Gül Börek
Mini Potato Twists



8 kg

195-205 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Mini Gül Börek
Mini Minced Meat Twists

8 kg

195-205 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Tatlı Kremalı Mini Gül Börek
Mini Sweet Cream Twists





8 kg

195-205 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Böreklerı çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.



3 Peynirli Çatal Börek
Three Cheese Filo Twists



7,5 kg

49-51 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Pırasalı Çatal Börek
Leek Filo Twists

7,5 kg

49-51 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Sarıyer Böreği
Sarıyer Böreği



7,5 kg

49-51 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.

Kıymalı Patatesli Kol Börek
Minced Meat and Potato Filo Twists

7,5 kg

49-51 Adet (Pieces)

72 Adet (Pieces)

-18°C

1 Yıl (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Fırınınızı **200°C**'ye fanlı ayarda önceden ısıtınız.
Böreklerin çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştiriniz.
Orta rafta, altı ve üstü kızarana kadar yaklaşık **25–30** dakika pişiriniz.

Preheat your oven to 200°C (fan setting). Place the pastries on a baking tray without waiting for them to thaw. Bake on the middle rack for approximately 25–30 minutes, until the top and bottom are golden brown.

Airfryer'ı 190 °C'ye ayarlayınız.
Börekleri çözülmesini beklemeden sepete yerleştiriniz ve yaklaşık 15–20 dk. pişiriniz.

Set the air fryer to 190°C. Place the pastries in the basket without thawing and cook for about 15–20 minutes.



Lahmacun

Lahmacun

Lahmacun
Lahmacun



- **10 kg**
- **100 Adet** (Pieces)
- **35 Adet** (Pieces)
- **-18°C**
- **1 Yıl** (Year)

Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.

Vegan Lahmacun
Vegan Lahmacun

- **10 kg**
- **100 Adet** (Pieces)
- **35 Adet** (Pieces)
- **-18°C**
- **1 Yıl** (Year)



Pişirme Önerisi (Cooking instructions)

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.

Fındık Lahmacun
Fındık Lahmacun



- **9 kg**
- **180 Adet** (Pieces)
- **72 Adet** (Pieces)
- **-18°C**
- **1 Yıl** (Year)

TAŞ FIRIN
STONE OVEN

Dana Eti
Ground Beef

Pişirme Önerisi *(Cooking instructions)*

Lahmacunları ambalajından çıkarınız. Lahmacunların çözünmesini beklemeden, iki ürünü tabanları dışa gelecek şekilde birleştiriniz. Önceden **250°C**'ye ısıtılmış fırının orta rafında ya da orta ateşte ısıtılmış tavada, sık sık çevirerek **4-5** dakika pişiriniz.

Remove the lahmacun from its packaging. Without waiting for it to thaw, place two pieces together with their bases facing outward. Cook on the middle rack of a preheated oven at **250°C**, or in a pan over medium heat, turning frequently, for **4–5** minutes.







Penne Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Gebze Dilovası OSB Mah. Muallimköy Cad.
No: 5A
Gebze / Kocaeli
0262 759 15 12

pennegida.com.tr