

KODOK[®]



YILLARDIR

**SİZİN
TERCİHİNİZ**

MISIR YAĞI

Yillardan beri mutfakların vazgeçilmezi olan DOK MISIR YAĞI, sağlığın ve lezzetin mükemmel bileşimine sahip özel bir üründür. DOK, doğanın özündeki bu eşsiz lezzeti, kalitesi ve inceliğiyle birleştirerek damak tadınıza ve sağlığınıza armağan ediyor

Beslenme Değerleri (100ml)

Enerji	819 kcal / 3427 kJ
Yağ	91 g
Doymuş Yağ(max)	12 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	79 g
Çoklu Doymamış Yağ	0 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Şeker	0 g
Lif	0 g
Protein	0 g
Tuz	0 g



TRANS YAĞ YOKTURI

ISO 9001:2015
FSSC 22000
ISO 45001:2018
Belgeli Tesislerimizde Üretilmiştir.

Lezzet Şöleni



Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar ile hamur tatlıları için özel olarak üretilmiştir. Tatlı çeşitlerine Urfa yağı lezzet ve kalitesini verir. Yufkaların kat kat olmasını sağlar ve yapışmayı önler. DOK Baklava tüm şerbetli tatlılarınızda matlaşmayı önler ve ürününe ideal bir renk verir.

Genel Amaçlı Bitkisel Susuz Yağ

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan bitkisel margarindir. Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinin yapımında çok iyi sonuçlar verir. Özellikle mayalı hamurlarda esnek yapısı sayesinde üstün performans sağlar. Bayatlamayı geciktirir ve bitmiş ürünlerin raf ömrünü uzatır. Hamurla kolayca bütünleşir ve zenginleştirilmiş formülüyle ürünlere fark yaratan bir lezzet katar.



AYÇİÇEK YAĞI

Yıllardan beri mutfakların vazgeçilmezi olan DOK Mısır Yağı, sağlığın ve lezzetin mükemmel bileşimine sahip özel bir üründür. DOK, doğanın özündeki bu eşsiz lezzeti, kalitesi ve inceliğiyle birleştirerek damak tadınıza ve sağlığınıza armağan ediyor

Beslenme Değerleri (100ml)

Enerji	897 kcal / 3753 kJ
Yağ	91 g
Doymuş Yağ(max)	10 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	25 g
Çoklu Doymamış Yağ	56 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Şeker	0 g
Lif	0 g
Protein	0 g
Tuz	0 g



TRANS YAĞ
YOKTUR! ✓

ISO 9001:2015
FSSC 22000
ISO 45001:2018

Belgeli Tesislerimizde Üretilmiştir.

**Börek Çeşitleri
için
Bitkisel
Susuz Yağ**

Esnek yapısı sayesinde kruvasan, volovan gibi milföy çeşitlerine tur verme işleminde mükemmel sonuç veren margarindir. Merdane darbelerine dayanıklıdır. Tur verme sırasında hamuru yırtmaz. Hamura turlamada kolaylık sağlar. Yapılan börekler tüketildiğinde ağızda yağ tadı bırakmaz. Hamur katları birbirine yapışmadığı için düzenli katlar oluşturarak börek çeşitlerinde mükemmel kabarma ve gevreklik sağlar.



Kızartma Yağı



DOK Kızartmalık Yağ son teknoloji rafine tesislerinde endüstriyel tüketicilere özel olarak üretilmiştir. Su ve süt içermeyen 100% bitkisel yapısı sayesinde sadece yeterince ısındığında erir ve bu sayede DOK Kızartmalık Yağ ile kızaran ürünler ktır ktır ve gevrek olur. DOK Kızartmalık Yağ nötr myapısı sayesinde koku bırakmaz, köpük oluşumuna izin vermez, kararma ve yanmayapmaz tekrar tekrar kullanıma olanak sağlar.

Misyonumuz

Ana amacımız bitkisel yağlar üreticisi olarak, 20 yılın verdiği tecrübe ve bilgi birikimini elimizdeki yeni teknolojilerle birleştirerek Türk mutfağı ve Gıda Endüstrisinin geleneğine sadık kalarak tüketicilerimizin ve iş ortaklarımızın bir numaralı tercihi olmaktır.

Vizyonumuz

Müşterilerimiz için önemli katma değer elde etmek için sorunsuz bir şekilde entegre edilmiş iş süreçleri ve teknolojiyi kullanarak en iyi üretim uygulamalarını uygulayan bir kuruluş olmayı hedeflerken, tüm paydaşların sürdürülebilir büyüme taleplerini sağlamak için çevresel ve sosyal sorumluluk yükümlülüklerine duyarlı olmak.

Bitkisel Margarin

Bitkisel Susuz Yağlar, çok amaçlı bir yemeklik yağdır. Geleneksel tereyağının yerini almak için kullanılır. Fark yaratan aroması ve rengiyle yemeklerinizde güvenle kullanabilirsiniz.





*Pasta Çeşitleri
için Bitkisel
Susuz Yağ*

Esnek yapısı sayesinde kruvasan, volovan gibi milföy çeşitlerine tur verme işleminde mükemmel sonuç veren margarindir. Merdane darbelerine dayanıklıdır. Tur verme sırasında hamuru yırtmaz. Hamura turlamada kolaylık sağlar. Yapılan börekler tüketildiğinde ağızda yağ tadı bırakmaz. Hamur katları birbirine yapışmadığı için düzenli katlar oluşturarak börek çeşitlerinde mükemmel kabarma ve gevreklik sağlar.



Profesyonellerin Vazgeçilmez Tercihi..



DOK Profesyonel ; catering sektöründe ustaların gönül rahatlığıyla kullanıldığı yüksek sıcaklıklara karşı dayanıklı, yanmaya karşı dirençli, kızartmadan çorbaya hamur işlerinden et yemeklerine pek çok alanda kullanılabilen üstün lezzetli ve sağlıklı bir yağdır. Çok iyi rafine edildiği için ürünlerin hafif ve kokusuz olmasına yardımcı olur.

***Sürülebilir
Çikolata
Krema
Yağı
ZFB-41***

Krem çikolatalar ve her türlü yumuşak dolgu kremalarında sert-sürülebilir yapıdan tamamen yumuşak, akışkan yapıya kadar her türlü kıvamın elde edilmesinde kullanılan farklı yapıda üründür. Krem çikolataya parlaklık verip ürün görüntüsünü zenginleştirir.



Krema Amaçlı Bitkisel Susuz Yağ

Mikserde çabuk kabarıır; sertleşme ve sulanma yapmaz. Diğer yağlar ile kolaylıkla karıştırılır. Aromaları bünyesine kolaylıkla alır. Sütlü, kakaolu, çikolatalı kremler uzun süre dayandığı için tüketicilerin beğenisini kazanır. Bisküvi ve kurabiyelerin taze ve gevrek olmasına, ağızda kolayca dağılmasına olanak sağlar. Kar gibi beyaz ve gevrek un kurabiyeleri yapılmasına yardımcı olur.



*Pogaça Çeşitler için
%70 Yağlı
Bitkisel
Margarin*

Mayalı hamur uygulamalarında ve poğaçalar çeşitlerinde, üstün performans veren %70 yağlı özel pastacılık margarinidir. Mayalı poğaçalar uygulamalarında poğaçaların yumuşak bir dokuya sahip olmasına yardımcı olur. Tüm ürünlerde, görünüm ve lezzet açısından beklenen performansı ve lezzet erir. Kolesterol içermez. Formülündeki yağ oranı minimum %70'dir.



*Mayalı Hamur
Çeşitleri için
%60 Yağlı Bitkisel
Susuz Yağ*

Esnek yapısı sayesinde kruvasan, volovan gibi milföy çeşitlerine tur verme işleminde mükemmel sonuç veren margarindir. Merdane darbelerine dayanıklıdır. Tur verme sırasında hamuru yırtmaz. Hamura turlamada kolaylık sağlar. Yapılan börekler tüketildiğinde ağızda yağ tadı bırakmaz. Hamur katları birbirine yapışmadığı için düzenli katlar oluşturarak börek çeşitlerinde mükemmel kabarma ve gevreklik sağlar.



Bölgemizin verimli topraklarında yetişen kaliteli çiğitlerinden ve son teknolojiye sahip tesislerimizde üretilen Dok Pamuk yağı Yüksek oranda doymuş yağ asit oranına sahip olmasından dolayı dayanıklıdır ve uzun süreli kullanıma uygundur. Yüksek oranda içerdiği E Vitamini ile hücre yenilenmesine yardımcı olur. Hafif ve doğal bir tada sahip Dok Pamuk Yağı yemeklerde kullanıldığında verdiği güzel tadının yanında güzel bir renk ve gevreklik katar.





Büklüm
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
12 veya 20
1L



Büklüm
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
1.8L



Büklüm
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
2L



Tombul
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
4
5L



Köşeli
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
12
1L



Köşeli
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
1.8L



Kulplu
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
1.8L



Köşeli
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
2L



Köşeli
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
6
3L



Sole
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
4
5L



Kavanoz
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
4
4L



Kavanoz
Pet
Modeli
Koli İçi Adedi:
4
5L



Teneke
Modeli
Koli İçi Adedi:
2
5L



Teneke
Modeli
Koli İçi Adedi:
1
18L

*Meşhur
Lezzetlerin
Gizli Formülü*

Dokbis

Bisküvi, gofret, kraker hamur üretimleri için geliştirilmiş bitkisel susuz yağdır. Son üründe gevrek yapı sağlar. Hamur üretimlerinde homojen yapı ve elastik yapı verme özelliği sayesinde işlemeyi kolaylaştırır. Bisküvi hamurunda kalıptan çıkma, şekil alma ve Bisküvi/Gofret kremalarında hacim alma ve yapıyı tutma özellikleriyle mükemmel sonuç verir.







Büklüm
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
12 veya 20

1L



Büklüm
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

1.8L



Büklüm
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

2L



Büklüm
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
4

5L



Köşeli
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
12

1L



Köşeli
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

1.8L



Kulplu
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

1.8L



Köşeli
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

2L



Köşeli
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
6

3L



Köşeli
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
4

5L



Kavonoz
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
4

4L



Kavonoz
Pet
Modeli

Koli İçi Adedi:
4

5L



Teneke
Modeli

Koli İçi Adedi:
2

5L



Teneke
Modeli

Koli İçi Adedi:
1

18L

PAMUK YAĞI

Beslenme Değerleri (100 g)

Enerji	884 kcal / 3701 kJ
Yağ	100 g
Doymuş Yağ(max)	26 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	22 g
Çoklu Doymamış Yağ	52 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Şeker	0 g
E Vitamini	25 mg
Protein	0 g
Tuz	0 g



Tarihçe

DOK, 1968 yılında ülkemizin tarihi bakımından önemli şehirlerinden biri olan Kahramanmaraş 'ta doğmuştur. 2019 yılı itibariyle uluslararası lezzet platformunda kendini kanıtlamış olan UNAT YAĞ ürün portföyüne dahil olmuştur. Müşterilerine daha iyi hizmet sunabilmek ve yaşama daha iyi lezzetler katabilmek amacıyla dünyanın en son teknolojilerinden biri olan Continue sistemi ile kurulmuş yeni tesiste 2016 yılından itibaren Mersin 2. Organize Sanayi Bölgesinde üretim yapmaktadır. 60.000 metrekarelik bir alana kurulmuş tesisinde günlük 500 ton sıvı yağ ve 200 ton margarin yağı üretim kapasitesi ve alanında uzmanlaşmış profesyonel kadrosuyla yurtiçi ve yurtdışı müşterilerine hizmet vermektedir.

Ayçiçek yağı, mısır yağı, pamuk yağı, bitkisel margarin, pastacılık yağları ve endüstriyel yağ çeşitleriyle en güvenilir ve en rekabetçi üretim ilkesiyle tüketiciye ulaştırmaktadır.

Sahip olduğu Kalite Yönetim Sistemi ISO 9001-2015, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi FSSC 22000 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ISO 45001-2018 Kalite Belgeleri, Helal ve Kosher Sertifikaları; gelişmiş teknolojisi ve otomasyon destekli altyapısıyla DOK YAĞ; üretim ağıının her adımında kalite kontrolü uygulayarak üretkenliğini ve verimliliğini bulunduğu pazarlarda bir numaralı şirket olma vizyonuna yöneltmiştir.

DOK YAĞ müşteri odaklı hizmet anlayışını ilke edinerek bugün olduğu gibi gelecekte de tüketicilerin ve iş ortaklarımızın ilk tercihi olma misyonuyla başarı grafiğini daha yükseğe taşımayı sürdürmektedir.

Yıllardır Sizin Tercihiniz...