

SOFRALARIN **inci**[®] **si**



SOFRALARIN



HER
DAMLASI AYRI TAT
LEZZET



KIZARTMA YAĞI

FRYING OIL

Beslenme Değeri (100 g Kızartma Yağında)

Nutriton Value (Per 100 g Frying Oil)

Enerji	Energy	898 kcal
Yağ	Fat	99.9 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	46 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	53 g
Çoklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	0 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolestrol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	<0.99 g

SPECIAL FOR FRYING
خاص للقلي

inci

VEGETABLE FRYING OIL
سمن نباتي للقلي

18L

لا دهن
متحول ✓

NO
TRANS
FAT ✓

18L

MUTFAK MARGARİNİ

VEGETABLE GHEE

Beslenme Değeri (100 g Margarin Yağında)

Nutriton Value (Per 100 g vegetable ghee)

Enerji	Energy	899.4 kcal /3766 kj
Yağ	Fat	100 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	53.3 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	37.8 g
Çoklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	8.8 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolestrol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	< 0.99 g



Yuvarlak Pet Modelleri / Round Bottle Models



Köşeli Pet Modelleri / Square Bottle Models



Kavanoz Pet Modelleri / Jar Bottle Models



Teneke Modelleri / Tin Models



Yuvarlak Pet Modelleri / Round Bottle Models



Köşeli Pet Modelleri / Square Bottle Models



Kavanoz Pet Modelleri / Jar Bottle Models



Teneke Modelleri / Tin Models



Plastik Kova Modelleri / Plastic Bucket Models



Teneke Modelleri / Tin Models



Teneke Modelleri / Tin Models



Hakkımızda

Gıda sektöründeki 20 yılı aşkın tecrübesiyle uluslararası bir şirket olan **UNAT YAĞ**; müşterilerine daha iyi hizmet sunabilmek ve yaşama daha iyi lezzetler katabilmek amacıyla dünyanın en son teknolojilerinden biri olan "Continue" sistemi ile donatılmış yeni tesisini 2016 yılında Mersin'de açmıştır. 60.000m2'lik bir alana kurulmuş tesisinde günlük 500 ton sıvı yağ ve 200 ton margarin yağı üretim kapasitesi ve alanında uzmanlaşmış profesyonel kadrosuyla hizmet vermektedir. Ayçiçek yağı, mısır yağı, pamuk yağı, bitkisel margarin, pastacılık yağları ve endüstriye yağ çeşitlerini en güvenilir ve en ekonomik 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, Halal ve Kosher Sertifikaları gelişmiş teknolojisi ve otomasyon destekli alt yapısıyla UNAT YAĞ; üretim ağının her adımında kalite kontrolü uygulayarak üretkenliğini ve verimliliğini bulunduğu pazarlarda bir numaralı şirket olma vizyonuna yöneltmiştir.

UNAT YAĞ; ülke kalkınmasına her zaman katkı sağlamanın gayreti içerisinde 4 kıtada 50'den fazla ülkeye ihracat yaparak haklı gururu yaşamaktadır. Türk mutfağının yanı sıra, dünya mutfaklarında vazgeçilmez bir parçası olmayı hedefleyen **UNAT YAĞ; İNCİ, UNAT, DOK ve FORZ** markaları ile müşteri odaklı hizmet anlayışını ilke edinerek bugün olduğu gibi gelecekte de tüketicilerin ilk tercihi olma misyonuyla başarı grafiğini daha yükseğe taşımayı sürdürmektedir.

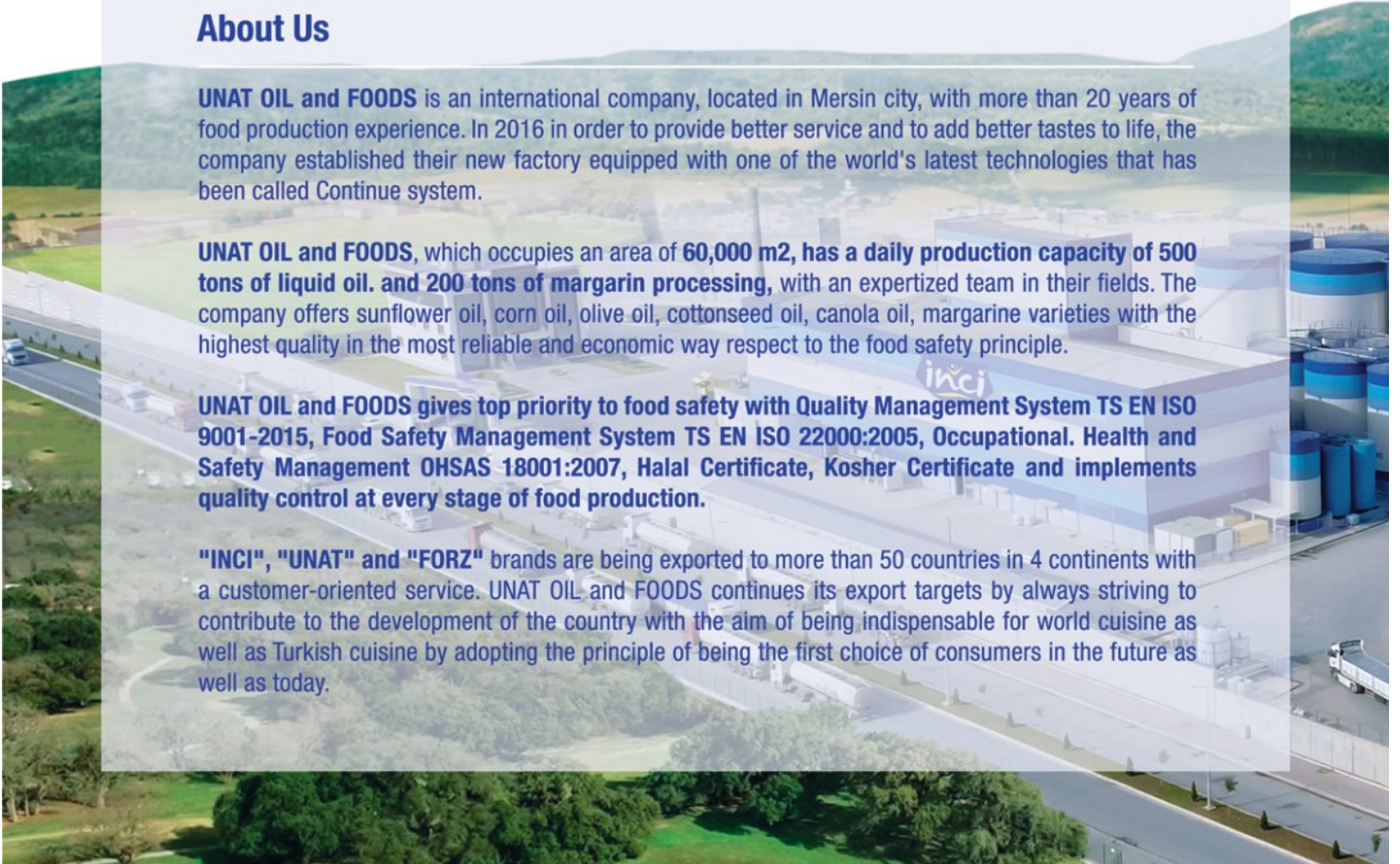
About Us

UNAT OIL and FOODS is an international company, located in Mersin city, with more than 20 years of food production experience. In 2016 in order to provide better service and to add better tastes to life, the company established their new factory equipped with one of the world's latest technologies that has been called Continue system.

UNAT OIL and FOODS, which occupies an area of **60,000 m2**, has a **daily production capacity of 500 tons of liquid oil. and 200 tons of margarin processing**, with an expertized team in their fields. The company offers sunflower oil, corn oil, olive oil, cottonseed oil, canola oil, margarine varieties with the highest quality in the most reliable and economic way respect to the food safety principle.

UNAT OIL and FOODS gives top priority to food safety with **Quality Management System TS EN ISO 9001-2015, Food Safety Management System TS EN ISO 22000:2005, Occupational. Health and Safety Management OHSAS 18001:2007, Halal Certificate, Kosher Certificate and implements quality control at every stage of food production.**

"INCI", "UNAT" and "FORZ" brands are being exported to more than 50 countries in 4 continents with a customer-oriented service. UNAT OIL and FOODS continues its export targets by always striving to contribute to the development of the country with the aim of being indispensable for world cuisine as well as Turkish cuisine by adopting the principle of being the first choice of consumers in the future as well as today.





**Halal Gıda Belgesi
(Halal Food Certificate)**



**ISO 45001 : 2018
İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
(Occupational Health and Safety Management System certificate)**



**ISO 9001: 2015
Kalite Yönetim Sistemi Belgesi
(Quality Management System Certificate)**



**Yerli Mali Belgesi
(Domestic Goods Certificate)**



**FSSC 22000 Gıda Güvenliği Belgesi
(Food Safety Certificate)**



**Kosher Belgesi
(Kocher Certificate)**

AYÇİÇEK YAĞI

SUNFLOWER OIL

Beslenme Değeri (100 ml Ayçiçek Yağında)	Nutriton Value (Per 100 ml sunflower oil)	
Enerji	Energy	897 kcal /3753 kj
Yağ	Fat	91 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	10 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	25 g
Çoklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	56 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolestrol	Cholestrol	0 mg
Lif	Lif	0 g



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, özel geliştirilmiş formülüyle ürünlere fark yaratan bir lezzet katar.

It is a vegetable margarine used in pastry for general purposes. Sweet and savory cookies, yeast dough, all kinds of cakes, a lot in making all dough products such as bag biscuits it gives good results. Flexible structure especially in yeast dough provides superior performance. Delays stale and extends the shelf life of finished products. Dough easily integrates and specially developed formula makes the difference adds a flavor that creates.



Ağızda dağılan tüm tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinde özellikle un kurabiyesinde, kuru pasta yapımı ve pastacılık kremalarında kullanılmak üzere özel hazırlanmış bir yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin aromasını bünyesine alır. Kolay şekil alma özelliğine sahip olup mikserde kolaylıkla kabarr. Ağızda dağılma özelliğini kurabiyelere vermek için özenle geliştirilmiştir. Çırpıldığında rengi beyazlar. Diğer yağlarla kolayla karışabilir.

Especially in all sweet and savory cookies distributed in the mouth dry flour makind and pastry in flour cookies it is a specially prepared oil for use in creams. Thanks to its natural flavor, it absorbs the aroma of the products. It has a carefully developed. When whipped, it turns white. Can easily mix with other oils.

Tüm mayalı hamur işlerinde, poğaçaya, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarindir. Mayalı hamurlarla birlikte tatlı / tuzlu kurabiye ve kek çeşitlerinde de üstün performans sağlar. Hamurun düzgün ve pürüzsüz açılmasına yardımcı olur ve lezzetle lezzet katar.

In all yeast pastries, bagels, openings and similar products vegetable margarine used. Sweet / savory with yeast dough it also provides superior performance in cookies and cake types. Dough helps open smoothly and smoothly adds flavor to flavor.



MISIR YAĞI

CORN OIL

Beslenme Değeri (100 ml Mısır Yağında)

Nutriton Value (Per 100 ml corn oil)

Enerji	Energy	819 kcal /3427 kj
Yağ	Fat	91 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	12 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	79 g
Çoklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	0 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolestrol	Cholestrol	0 mg
Lif	Lif	0 g



Misyonumuz

Hedefimiz, markamızı pazarda takip ederek konumlandırılmasını ve logolarını belirleyerek kesin hedef segmentleri bulmaktır. Doğaya ve insan sağlığına saygı ile verimli, etkin ve sürdürülebilir yol sağlamak.

Our Mission

Our goal is to find precise target segments by following our brand in the market, determining its positioning and logos. To provide an efficient, effective and sustainable way with respect to nature and human health.

Vizyonumuz

Vizyonumuz Dünya Mutfakları için en sağlıklı ve en iyi yiyecek ürünlerini en sürdürülebilir şekilde üretmek.

Our Vision

Our vision is to produce the healthiest and best food products in the most sustainable way for World Cuisine.



Kruvasan ve tüm milföy çeşitlerinde, katlı ve tur verilen böreklerde kullanım için idealdir. Bu tip böreklerle yüksek hacim verdiği gibi, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz. Hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması sayesinde kabarma özelliği olan bir yağdır. Hem makinede hem de elle açmada ustaya yardımcıdır.

Crossiant and all puff past varieties, folded and tour pies ideal for use. This type of burrito gives high volume and is flexible thanks to its structure, it does not stick to the roller. Opening the dough without tearing it provides high temoerature resistance and swelling property is an oil. It assists the master int both machine and manual opening.



Tüm pastacılık ürünlerinizde keyifle ve güvenle kullanabileceğiniz margarin çeşitidir. Pasta, tatlı ve tuzlu kurabiyelere, torba bisküvi, kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans veren, çok amaçlı kullanılabilen margarindir.

You can use with pleasure and safely in all your pastry products it is a margarine variety. Pastry, sweet and savory cookies, bag biscuits, high performance due to its flexible structure for cokes and yeast dough is multi-purpose margarine.

PASTACILIK YAĞLARI PASTRY OILS



Lezzeti, performansı ve kıvamı ile profesyonellerin vazgeçilmez tercihi
Choice of professionals for its taste, consistency and performance



- Bisküvi, gofret, kraker, hamur üretimleri için geliştirilmiştir.
- 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, yapıyı tutma özellikleriyle mükemmel sonuç verir.

- Prepared for biscuit, wafer, cracker, dough production.
- Provides a crisp structure in the final product.
- Homogeneous structure and elasticity in dough production it facilitates processing thanks to its structure giving feature.
- In biscuit dough; unmoulding, forming and volume structure retention in biscuit / wafer cream it gives excellent results with its properties.

PROFESYONEL
AYÇİÇEK YAĞI

PROFESSIONAL
SUNFLOWER OIL

Beslenme Değeri (100 ml Profesyonel Ayçiçek Yağında)

Nutriton Value (Per 100 ml Professional Sunflower Oil)

Enerji	Energy	897 kcal / 3753 kJ
Yağ	Fat	91 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	10 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	25 g
Çoklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	56 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	< 0.99 g



BAKLAVALIK YAĞ

OIL FOR BAKLAVA

Beslenme Değeri (100 g Baklava Yağında)

Enerji
Yağ
Doymuş Yağ (Max)
Tekli Doymamış Yağ (Max)
Çoklu Doymamış Yağ (Max)
Karbonhidrat
şeker
Protein
Tuz
Kolestrol
Vitamin E

Nutriton Value (Per 100 g Baklava Oil)

Energy	898 kcal
Fat	89 g
Saturated Fat (Max)	51 g
Unsaturated Fat (Max)	38 g
Polyunsaturated (Max)	0 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	0 g
Salt	0 g
Cholesterol	0 mg
Vitamin E	< 0.99 g



PAMUK YAĞI

COTTONSEED OIL

Beslenme Değeri (100 g Pamuk Yağında)

Nutriton Value (Per 100 g Cottonseed Oil)

Enerji	Energy	884 kcal /3701 kJ
Yağ	Fat	100 g
Doymuş Yağ (Max)	Saturated Fat (Max)	26 g
Tekli Doymamış Yağ (Max)	Unsaturated Fat (Max)	22 g
oklu Doymamış Yağ (Max)	Polyunsaturated (Max)	52 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolestrol	Cholestrol	0 mg
Vitamin E	Vitamin E	25 mg

