



KATALOG 2024

Ürün Tanıtım Katalogu



Hikayemiz ; Mezopotamya'nın tarım kökenlerinden ilham alan Zülfikar Un, sağlıklı ve lezzetli un üretmeyi misyon edinmiş bir Anadolu markası olarak, teknolojiye olan yatırımlarıyla bu hedefi desteklemeye kararlıdır. Un üretiminde, sarı gelinlerin eşsiz hikayesiyle başlayan bir lezzet arayışı, ustaların elinde tamamlanmaktadır.

Zülfikar Un, Anadolu'ya, tarım endüstrisine ve zanaatkârlığa güvenmekte ve geleceğin unlarını üretmek, bu bereketli topraklara olan saygı ve minnetin bir ifadesidir. Şirket, sürdürülebilir gıda ve tarım için gerekli yatırımları yaparak adil bir gıda paylaşımını desteklemekte ve yerel kaynaklara, yerel emeğe inanmaktadır. 20 yılı aşkın deneyim ve son teknolojiye sahip olan Zülfikar Un, endüstride yenilikçi yatırımlar yaparak Anadolu tarımına ve gıda endüstrisine katkı sunmaya devam etmektedir. Coğrafi işaretlerin önemini vurgulayarak, yerel ve tescilli tohumların destekçisi olan Zülfikar Un, lisanslı depoculuk ve sözleşmeli tarım çalışmalarını öncülük etmektedir.

@zulfikaruntr   

www.zulfikarun.com.tr



Helal Gıda Politikası

Müşterilerimizin isteklerini, zamanında istenilen özelliklere ve helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamak, Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme, üretim aşamalarında Türk Gıda Kodeksine, TSE ürün ve yönetim sistemleri standartlarına, kalite, gıda güvenliği yönetim sistemimize ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun üretmek, ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek, tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamak .

Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, Helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri en aza indirmek, Çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek, Çalışanlarımıza kalite ve helal gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek,



Pizza Unu
Tam Buğday Unu
Pasta Baklavalık Böreklik Un
Özel Amaçlı Buğday Unu
Çok Amaçlı Buğday Unu
Ekmeklik Buğday Unu
Pidelik Özel Amaçlı Buğday Unu
Lavaşlık Özel Amaçlı Buğday Unu
Zülfikar Tandırlık Un
Zülfikar Kepek



Özel amaçlı buğday unlarından olan pizza unu içerisinde buğday unu, emülgatör ve stabilizer özelliğe sahip yağ esterleri içermektedir. Yumuşak bir kabuk oluşumu elde edebilmek ve bayatlamayı geciktirmek için Sodyum sterol-2 laktolata sahiptir.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Tam Buğday Unu

Tam buğday unu, diyet lifi içerdiği için uzun süre tokluk hissi veriyor. B ve E vitaminleri ile potasyum, selenyum, folat ve demir minerallerini içeren zengin yapısıyla tam buğday unu, vücudun ihtiyaç duyduğu enerjinin bir kısmını karşılıyor.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65



Pasta Baklavalık Böreklik Un

Baklava,börek,pasta,gibi
lüks unlu mamuller
olmak üzere her
türlü hamur işlerinde
kullanıma uygundur.
Yapısal Özellikleri: Diğer
unlara göre daha fazla
ürün imkânı verir. Kolay
açılır bir hamur sağlar



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65



Özel Amaçlı Buğday Unu

Lezzetli un üretmeyi
misyon edinmiş bir
Anadolu markası
olarak, teknolojiye olan
yatırımlarıyla bu hedefi
desteklemeye kararlıdır.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji	Yağ	Doymuş Yağ	Karbonhidrat	Şekerler	Diyet Lifli	Tuz
kJ/kcal	g	g	g	g	g	g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Çok Amaçlı Buğday Unu

Diğer unlara göre daha fazla ürün imkânı verir. Kolay açılır bir hamur sağlar. Kuvvetli hamur yapılmasını sağlar. Hamur iç yapısında gözeneklerin düzgün dağılımını sağlar.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji kJ/kcal	Yağ g	Doymuş Yağ g	Karbonhidrat g	Şekerler g	Diyet Lifli g	Tuz g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Ekmeklik Buğday Unu

Zamana ve yoğurmaya karşı toleranslıdır.
Düzgün ince kabuk yapısı ve mükenmmel bıçak açma sağlanır.
Uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını uzun süre korur.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji kJ/kcal	Yağ g	Doymuş Yağ g	Karbonhidrat g	Şekerler g	Diyet Lifli g	Tuz g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Pidelik Özel Amaçlı Buğday Unu

Yumuşak hamur yapısı ve yüksek elastikiyet ile kolay işlenebilirlik sağlar.
Standart ürün elde edebilme özelliğine sahiptir
Ürün uygun muhafaza şartlarında tazeliğini uzun süre korur.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji kJ/kcal	Yağ g	Doymuş Yağ g	Karbonhidrat g	Şekerler g	Diyet Lifli g	Tuz g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Lavaşlık Özel Amaçlı Buğday Unu

Tüm lavaş çeşitleri, pide ve ev tipi yufka ürünleri için rahat açılabilir özeliğiyle, kendine has aroma ve lezzete sahiptir.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji	Yağ	Doymuş Yağ	Karbonhidrat	Şekerler	Diyet Lifli	Tuz
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Zülfikar Tandırılık buğday unu, özenle seçilmiş en kaliteli buğdaylardan son teknolojiye sahip değirmenlerimizde öğütülerek en iyi kalite de sizlerin beğenisine sunulmaktadır.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji	Yağ	Doymuş Yağ	Karbonhidrat	Şekerler	Diyet Lifli	Tuz
kJ/kcal	g	g	g	g	g	g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





Kepekli besinlerde bulunan lif hazmı kolaylaştırır, sindirim sistemini düzenler, midede şişmesi ile tokluk hissi verir. Kan şekerini düzenler, yemek sonrası uyku ve yorgunluğu azaltır. Daha önemlisi vücudumuzda daha az yağ depolanmasını sağlar.



alerjen bildirimi
gluten içerir.



maksimum nem
max %14,5



protein miktarı
min %12



kül miktarı
max %0,65

Enerji kJ/kcal	Yağ g	Doymuş Yağ g	Karbonhidrat g	Şekerler g	Diyet Lifli g	Tuz g
1389,6/332,5	1,3	0	63,4	0,8	10,1	0
%17	%2	%0	%24	%1	%40	%0





@ /zulfikaruntr

+90 482 502 99 55

zulfikarun.com.tr
bilgi@zulfikarun.com.tr

Yukarı Azıklı OSB Mahallesi 33.Sokak
No:6 Mardin 47400