

TADINA **Doyum** Makarna OLMAZ

Doyum Makarna
%100 DURUM BUĞDAYINDAN ÜRETİLMİŞTİR



UĞUR GIDA SAN. TİC. A.Ş.
Cendik Köyü / BURDUR-TÜRKİYE
Tel : +90 248 263 48 15
Fax: +90 248 263 47 31
info@doyum-makarna.com



ORAL ETİKET BASKI AMBALAJ
SAN. TİC. LTD. STİ.
Tel+90 232 4362636 (PBX)
İZMİR
3.000 Ad. 10.02.2016



KOSGEB
KÜÇÜK VE ORTA ÖLÇEKLİ İŞLETMELERİ
GELİŞTİRME VE DESTEKLEME İDARESİ BAŞKANLIĞI

www.doyum-makarna.com



**Pasta
Riviera**



Doyum Makarna Fabrikası diğer bir deyişle Uğur Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi 1982 yılında adı şirkete de verilmiş olan Uğur Velicangil öncülüğünde, Osman Yerebakan ve Kadir Gönülaçar tarafından temelleri atılmış, 1983 yılında Burdur'da faaliyete başlamış köklü bir fabrikadır. 1983 yılında ilk faaliyet alanı irmik ve yan ürün un olarak başlayan fabrikamız 1986 yılında bahsedilen ürünlere makarna üretimini de eklemiştir.

Zaman içerisinde gelişen teknolojiyle yatırımlarına ağırlık veren fabrikamız 8000 m2 lik toplam alanı içerisine; 1996 yılında 2000 m2 lik yeni kapalı alanının inşaatını ekleyerek hız vermiştir. Böylece 1998 yılında saatte 1500 kg üretim yapabilen İtalyan teknolojisi yeni makarna hattı üretime girmiştir. 2005 yılında teknolojik yatırımlarına devam eden fabrikamız, makarna ürünleri spagetti'yi de eklemiştir. Bu sayede fabrikamız hem ürün yelpazesini, hem de üretim kapasitesini genişletmeyi başarmıştır. Fabrikamız kullanılan bilgisayar destekli makarna üretim teknolojisi ile dünyadaki sayılı fabrikalar arasında yer almaktadır.

Şirketimiz iç ve dış pazarda günden güne artan makarna satışlarıyla ve kalite yönetim sistemine yaptığı yatırımlarla makarna pazarında lider olmayı hedeflemektedir. Ülke ekonomisine katkıda bulunmak ve ülkemizi tüm dünyaya tanıtabilmek şirketimizin en büyük amacıdır.

Ürün kalitesi ve mutlak müşteri memnuniyeti ile Doyum Makarna Fabrikası olarak, makarna sektöründe lider bir marka olmayı ve hesaplı ama kaliteli makarnamızın Türk ve Dünya mutfağında, herkesin mutfağında vazgeçilmez yemeğe dönüşmesini hedefliyoruz.



Doyum Pasta Factory in other words, Uğur Food Industry and Trade Joint Stock Company which takes the name of shareholder Uğur Velicangil. The factory was established under the leadership of shareholders; Uğur Velicangil, Osman Yerebakan and Kadir Gönülaçar in 1982 and the following year in 1983, the firm started the operations. In 1983, the first activity area in Doyum Pasta Factory was semolina and the additional product was flour. By the 1986, pasta production took place the other products.

Our factory has been focusing in investments in the emerging technology so that for the new technological pasta lines; 2000 m2 new indoor area has accelerated the construction into the total are of 8000 m2 in 1996. Thus, in 1998, the Italian technology, which can produce 1500 kg per hour, was put into production a new line of pasta. Ongoing investments in technology, our factory has added spaghetti to pasta products in 2005. In this way, our factory has managed to expand both its product range and production capacity. In our pasta factory, computer-aided manufacturing technology is used and this carries us into the limited pasta factories in our country and in the World.

Our company aims to become the leader in pasta market by its domestic and foreign market sales of pasta which is growing from day to day and its investments in the quality management system. To introduce our country to the World and to contribute to the country's economy are the ultimate goals of our company.

By product quality and absolute customer satisfaction, as Doyum Pasta Factory, we want to be a leader brand in pasta sector and also our aim is that our affordable but good quality pasta turns into an essential meal in Turkish and World cuisine for everyone.



Gayemiz tüm dünya insanlarına en iyi kalitede makarnayı ve en iyi fiyatı sunmaktır.

Our mission is to provide best quality and best price of the pasta to the all over the world.



Pasta Riviera

Bir *Doyum* hikayesi

The journey of *Doyum*

DOĞRU TOHUM

The Right Seed



BEREKETLİ SONUÇ

The Ear of The Wheat



TOPRAKLA VEDALAŞMA

The Harvest



MODERN ÜRETİM

Modern Production



LEZZETE YOLCULUK

The Taste Travel



"DOYUM"LU LEZZETLER

The "Doyum" Taste



USTALARIN İLK TERCİHİ

Chefs' First Choice



TÜRKİYE ve DÜNYA'DA "DOYUM"

"Doyum" in The World



KALİTE BELGELERİMİZ

QUALITY CERTIFICATES

TADINA *Doyum* OLMAZ

Bukle

Bukle / Cellantini

Doyum 01



Manti

Doyum 02

Manti / Lumach



Bamya

Bamya / Wheel

Doyum 03



Kalem

Doyum 04

Kalem / Penne



Kalin Düz

Kalin Düz / Sedanini Rigati

Doyum 05



Kalem
Penne



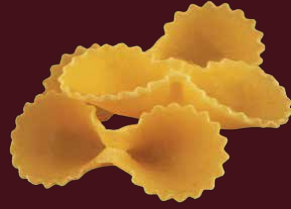
Yüksük

Yüksük / Ditali Rigati Doyum 06



Fiyonk

Doyum 07 Fiyonk / Farfelline



Dirsek

Dirsek / Elbow Doyum 08



Kalın Dirsek / İnce Dirsek



Boncuk

Doyum 09 Boncuk / Ditalini



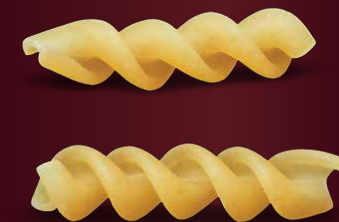
Kuskus

Kuskus/ Couscous Doyum 10



Burgu

Doyum 11 Burgu / Fusilli



Arpa Şehriye

Arpa Şehriye / Orzo

Doyum 12



Kalın Erişte

Doyum 15

Kalın Erişte / Tagliatelle



Tel Şehriye

Doyum 13

Tel Şehriye / Vermicelli



İnce Erişte

İnce Erişte / Tagliatelle

Doyum 16



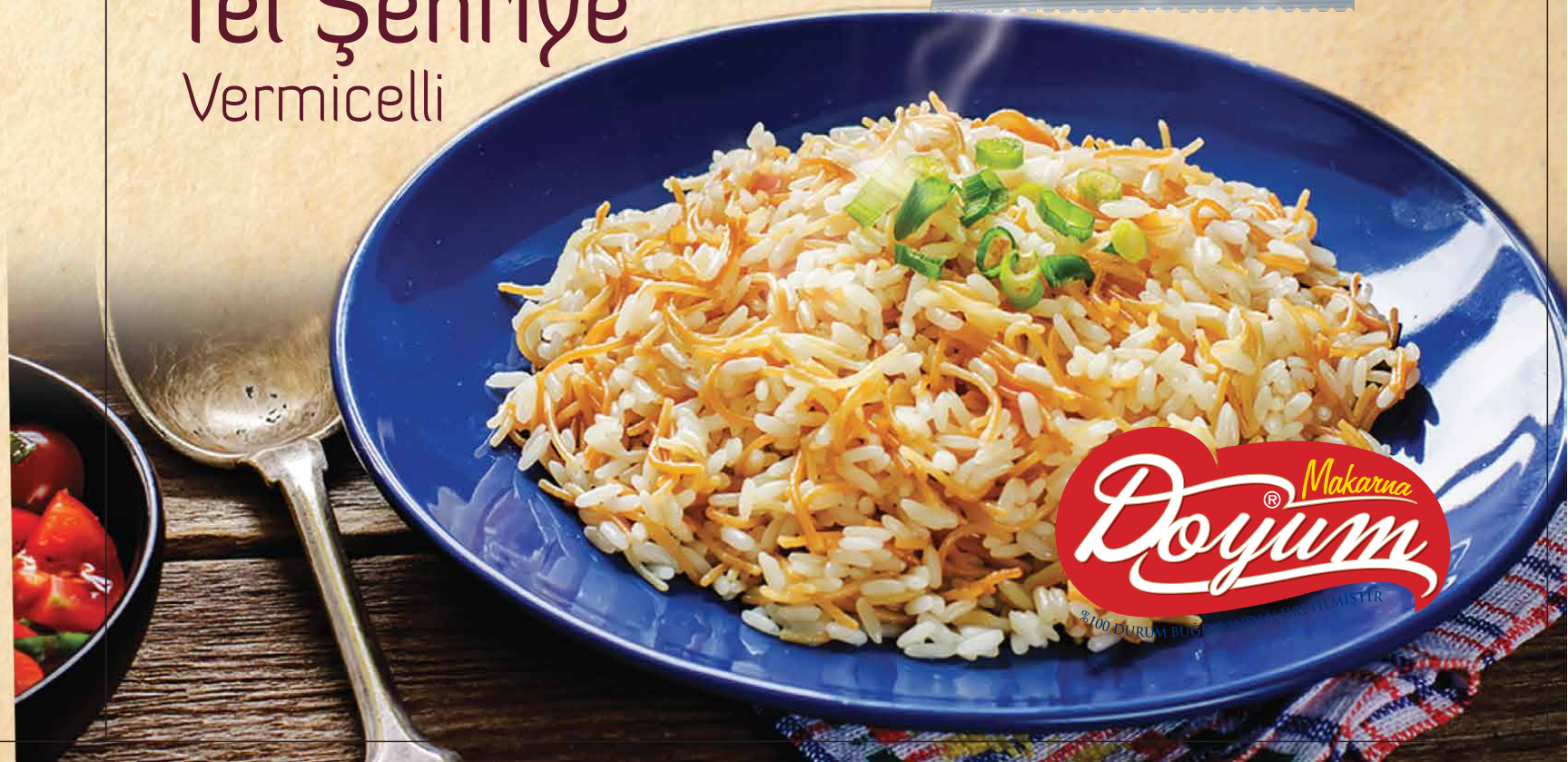
Yıldız Şehriye

Yıldız Şehriye / Stellite

Doyum 14



Tel Şehriye Vermicelli



Spagetti

Spagetti / Spaghetti 1,6 mm - 1,2 mm



Spagetti



Firin Makarna

Firin Makarna / Bucatini



Firin Makarna



Bucatini



Spagetti

Spaghetti

"Our 'Pasta Riviera' taste"

Doyum'dan
farklı bir alternatif

- 400 g - 500 g ve 5 Kg Catering ürün ambalaj seçenekleri mevcuttur.
- 400 g - 500 g and 5 kg Catering packaging options



CATERING
EV DIŐI TÜKETİM



- 5 Kg Polyethylene Bags / 5 Kg Polietilen Ambalajlar

Burgu
Fusilli

PASTA DI SEMOLA

**Pasta
Riviera**

DI GRANO DURO



TADINA *Doyum* Makarna OLMAZ

100 DURUM BUĞDAYINDAN ÜRETİLMİŞTİR



İHRACAT export



1982'den bugüne, bütün dünyaya kendi markamız altında veya fason ürünümüzü ihraç etmekteyiz. Mısır, İsrail ve Filistin, Arnavutluk veya Singapur ürünlerimizi büyük miktarlarda ihraç etmekte olan ülkelere birkaçı olarak gösterilebilir. Fakat bununla birlikte markamızı ya da ürünlerimizi Afrika ülkelerinde, Orta Doğu'da ve Avrupa ülkelerinde görmeniz mümkün. Şirketimiz, iç ve dış makarna pazarında günden güne büyüyen makarna satışları ve kalite yönetim sistemine yaptığı yatırımlarla, makarna pazarında liderlerden biri olmayı amaçlamaktadır. "Doyum Makarna" ailesi olarak, ürün kalitesi ve mutlak müşteri memnuniyeti ile makarna sektöründe lider bir marka olmak, ayrıca kaliteli makarnayı uygun fiyata Türk ve Dünya mutfağında vazgeçilmez bir yemeğe dönüştürmeyi amaçlamaktayız.

Bu sebeplerle birlikte uluslararası temsilciliklerimizle ve anlaşmalı firmalarla enfes "Doyum" lezzetini tüm dünyaya tattırabilmeyi arzu etmekteyiz.

From 1982 to today, we export pasta all over the world under our brand name or private label. Egypt, Israel and Palestine, Albania, Singapore are the examples of the countries that largely sales our products. But our brand or product could be seen in African countries, Middle East and also in some European countries.

Our company aims to become the leader in pasta market by its domestic and foreign market sales of pasta which is growing from day to day and its investments in the quality management system. By product quality and absolute customer satisfaction, as "Doyum Makarna" family, we want to be a leader brand in pasta sector and also our aim is that our affordable but good quality pasta turns into an essential meal in Turkish and World cuisine for everyone.

For these reasons, we are eager to co-operate international traders to export our delicious pasta.

PRODUCT DESCRIPTION

SHORT & LONG CUT DRY PASTA READY TO BOIL

RAW MATERIAL	%100 DRUM WHEAT SEMOLINA (Triticum Durum)
ADDITIVE MATERIALS	THERE IS NO ADDITIVE MATERIALS
PACKAGING	500 or 400 Gr. 50 micrometer OPP+CPP LAMINATED Polypyrrolene
OUTER PACKAGES	20x500 Gr. 25x400Gr. in cartoons or polyethylene bags
PRODUCER INFORMATION	Uğur Gıda Sanayi ve Ticaret AŞ. Çendik Köyü Burdur/Türkiye
LANGUAGES	Arabic, English, Italian, Deutch, French, Espanol, Russian, Albanian, Bulgarian, Portuguese
SELF LIFE	In original packing 36 months from production date
STORAGE CONDITIONS	Store in odourless, dry and cool places on plastic pallets, away from a fire, heat, rain
NUTRITIONAL VALUES	NUTRITIONAL VALUES per 100 GR. SHORT CUT DRY PASTA Value
Energy	356 kcal.
Protein	12,1 gr.
Carbonhydrate	75 gr.
FAT	1,3 gr.
COOKING INSTRUCTIONS	Bring fr cold water to a rapid bowl. Add salt if desired. Gently add pasta stirring occasionally to separete. Return Pasta to boil and cook in 8-10 minutes according to your taste. Desired tenderness is reached test by tasting. Drain and serve by adding sauces according to your preference.
HUMIDITY	Maximum %13
ASH	Maximum %1
CERTIFICATES	TSE-ISO:22000 TSE-ISO9000 quality Health Certificate. TSE is the IQNET partner in Turkey
LOJISTICS	Export from Antalya Port to all over the world. Loading in to 20"DC and 40"HC containers in the factory. Our logistics partners MSC, ZIM, CMA-CGM transport to customers destination ports safely. There are also alternative ports like İzmir and Mersin.



"MAKARNA"YI KİM BULDU?

Eski Roma, Arap ve Çin medeniyetlerinde "Makarna"nın kullanıldığını çeşitli tarihi kaynaklar belirtmektedir. Roma yakınlarında bulunan "Cerveteri" de yapılan kazılarda, Eski Roma dönemine ait makarna yapımında kullanılan aletler bulunmuştur. Romalıların "Lagana" dedikleri "Lasanya" türü makarnanın da bu dönemden kalma olduğu düşünülmektedir. Milattan sonra 1. Yüzyılda yaşamış olan Apicio, "De re coquinaria" adlı eserinde "Lagana" yani Lasanyadan söz etmektedir. Arap medeniyetinde ise makarna ile ilgili kaynağa daha çok rastlamaktayız. 10. Yüzyılda makarnanın kervanlar ve gemilerle nakledildiği, büyük fetihlerle birlikte çeitli milletlerin de bu şekilde ilk defa makarna ile tanıştığını Arap tarihçilerin eserlerinden öğreniyoruz.

Çin medeniyetinde ise makarna kullanımı daha eskilere dayanıyor. Milattan önce 1700 yıllarında Çin'de makarna tüketildiği bilinmektedir. Kâşif Marco Polo'nun Çin'e yaptığı seyahat sonrasında 1292 yılında beraberinde "Spaggetti" adı verilen makarna çeşidini getirdiği bilinmektedir. Sonuç olarak makarnanın birçok medeniyette kullanıldığı ve farklı şekillerde üretildiğini görüyoruz. Makarnanın zaman içerisinde gelişerek teknolojinin de kullanımıyla modern makarna çeşitlerinin ortaya çıktığını söyleyebiliriz.

"MAKARNA" NIN TÜRKİYE'YE GELİŞİ

Türkiye'de makarna üretiminin Cumhuriyetle yaşit olduğunu söyleyebiliriz. Türk gıda sanayinin ilk sektörlerinden olan makarna ve irmik sanayinin ülkeye girişi 1922 yılına rastlamaktadır. İzmir'de kurulan ilk makarna fabrikası ile sanayi tipi üretime geçilmiştir. Bu tarihten öncesinde Anadolu'da makarna üretimi ev yapımı erişte ile sınırlı idi. Şehirleşmenin artması ve makarna tesislerinin kurulması ile birlikte hazır makarna tüketimi de yıllara göre artı göstermiştir. Türkiye'de makarna tesislerinin hızla artmasının bir nedeni de üretimin ana maddesi olan durum buğdayının yetiştirme koşullarını taşımasıdır. Durum Buğdayı ağırlıklı olarak Güneydoğu ve İç Anadolu'da üretilmektedir. Bu yüzden Türkiye'de makarna üreten fabrikalarda daha çok bu bölgelerde yoğunlaşmıştır.

1950 yılına kadar küçük ölçekli işletmeler halinde sürdürülen üretim, 1959 yılından sonra sanayileşme eğilimine girmiş ve dolayısıyla modern fabrikalarla üretim artmıştır. 1990'da 295 ton olan üretim 1999 itibarıyla 350 bin tona ulaşmıştır. Toplam kapasite 750 bin tonu aşmıştır.

Türkiye dünya makarna ihracatında 1998 yılı rakamlarına göre İtalya 1997'de 1.329.000 ton makarna ihraç ederken Türkiye 120.000 ton ihraç etmiştir (İTC verileri 1998). Bu rakamlar dünya pazarında Türkiye'nin liderliği ele geçirebilmesi için ihracatın teşvik edilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

"MAKARNA" ŞİŞMANLATIR MI?

Bizde makarnacı diye şişmanlara söylenir, değil mi? Çünkü ülkemizde "makarna şişmanlatır" şeklinde yanlış bir inanış var. Oysa makarna şişmanlatmaz. Öyle olsaydı kişi başı makarna tüketimi bizimkinden 5-6 kat daha fazla olan İtalyanların bizden daha şişman olması gerekirdi. Ama değil! Şişmanlık oranı diğer dünya ülkelerine göre daha az. Şişmanlatan makarna değil, içine konulan yağ ve kalorisi yüksek soslar...

Gelin şimdi niye öyle görelim:

Makarna sağlıklı bir beslenmede temel yiyecek maddelerinden biri. Durum buğdayı denilen, ekmeklik buğdaydan daha koyu renkli, protein açısından çok zengin bir buğday türünden yapılıyor. Birçok vitamin ve minerale zengin bir kompleks karbonhidrat; yani yararlı karbonhidrat. İçerdiği yağ ve tuz çok az, üstelik kalorisi de çok düşük.

Bir de bu konuyu "glisernik endeks" kavramıyla açıklayalım. Bir yiyeceğin kan şekeri yükseltme değeri o yiyeceğin "glisemik endeksi"ni gösterir. Ve yüksek glisemik endeksli yiyecekleri yiyenlerin çok daha fazla kilolu oldukları, şeker hastalığına yakalanma oranlarının katlanarak arttığı bilimsel olarak kanıtlanmış durumda. Kısacası kilo vermek veya korumak, sağlıklı beslenmek istiyorsanız makarna ideal yiyecek.



- Tüm düşük glisemik endeksli yiyecekler gibi makarna da;
- Çabuk acıktırmaz.
- Kan şekerinizin aşırı yükselmesine neden olmaz.
- Kilo vermenize veya korumanıza yardımcı olur.
- İştahınızı azaltır.
- Tatlı-çikolata krizlerini önler.
- Enerjinizi sabit tutar.
- Duygusal dalgalanmayı önler.
- Şeker hastalığına yakalanma riskinizi azaltır.
- Kan yağlarınızı azaltmaya yardımcı olarak kalp-damar hastalıkları riskinizi azaltır.
- Tabağınızı daha çok doldurabilirsiniz.

Ayrıca, "Neden Makarna?" dersek;

- Pratik 10 dakikada hazırlanabilir,
- Ekmekten bile fiyatıyla ekonomiktir,
- Besleyicidir, ekmeğe göre mineral madde, protein ve lif bakımından daha zengindir,
- Şişmanlatmaz çünkü pişirilmiş makarnanın kalorisi ekmekten yarı yarıya düşüktür, pişirilmiş makarna daha uzun sürede sindirilir, tok ve dinç tutar,
- Yağsızdır. Çok az (%1-1,5) minör yağ bileşenlerini ve yüksek oranda linoleik yağ asidi içerdiğinden kolesterolü düşürücü etkisi vardır,
- Makarnada bulunan kompleks karbonhidratlar kana yavaş karıştığı için tok tutar,
- Kilo vermenize ya da kilonuzu korumanıza yardımcı olur,
- İştahı azaltır,
- Enerjinizi sabit tutar,
- Şeker hastalığına yakalanma riskini azaltır,
- Kalp-damar hastalıklarına yakalanma riskini azaltır.

"MAKARNA" İLE İLGİLİ PÜF NOKTALARI

Makarnayı pişirdikten sonra soğuk suyla durulamalı mıyım?

Sadece makarnayı soğuk olarak veya sosla birlikte hemen servis edeceğiniz zaman suyla durulayabilirsiniz. Bu durumlarda makarnanın soğuk suyla durulanması pişirme işlemini bitirir ve diri kalmasını sağlar.

Makarnanın pişerken veya piştikten sonra birbirine yapışmasını nasıl önlerim?

Çok su kullanarak ve aşırı pişirmeden makarnanızı hazırlayın. Makarna paketinin üstünde size verilen pişirme sürelerine sadık kalın.

Tüm makarnalarda yumurta var mıdır?

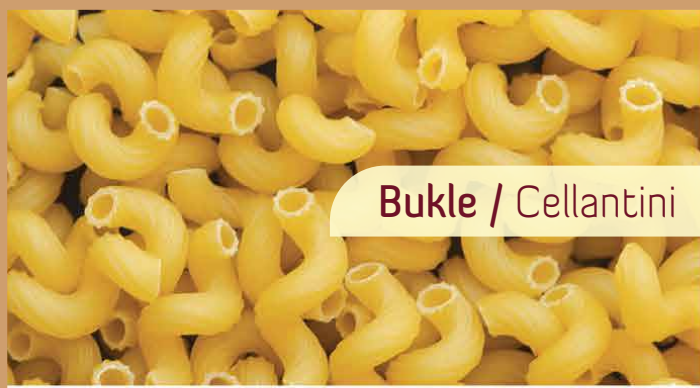
Hayır. Aksi belirtilmedikçe genelde makarnalar yumurta içermez. Kullandığınız makarna paketinin içindekiler bölümüne emin olmak için bakınız.

Makarnaları nasıl saklamalıyım?

Makarna paketlerini, pişirmeden bir yıl kadar muhafaza edebilirsiniz. Serin ve kuru bir yerde makarna paketlerini saklayınız. İlk aldığınız makarnayı, ilk olarak pişiriniz ve yeni bir paket açmadan bir önce açtığınız paketi mutlaka bitiriniz. Ayrıca pişirilmiş makarnalarınızı, hava almayan bir kabin içinde 3 ile 5 gün arasında saklayabilirsiniz. Bir miktar sıvı yağ eklerseniz, makarnalarınız birbirine yapışmaz. Pişmiş makarnalarınızı soslarıyla karıştırıp saklamayınız.*

* Bu katalogdaki bilgiler için Türkiye Sanayicileri Derneği (TMSD) web adresindeki verilerden yararlanılmıştır.





Bukle / Cellantini



Manti / Lumach



Burgu / Fusilli



Arpa Şehriye / Orzo



Bamya / Wheel



Kalem / Penne



Yıldız Şehriye / Stellite



Tel Şehriye / Vermicelli



Kalın Düz / Sedanini Rigati



Boncuk / Ditalini



Kalın Erişte / Tagliatelle



İnce Erişte / Tagliatelle



Fiyonk / Farfalline



Kalın Dirsek / Elbow



Fırın Makarna / Bucatini



Spagetti / Spaghetti



Kuskus / Couscous



Yüksük / Ditali Rigati



Spagetti / Spaghetti



İnce Dirsek / Elbow

