



BUĞDAYIN ÖZÜNE SAYGI GELECEĞE GÜVEN



ÇATALHÖYÜK EKMEĞİ

Dünyada ilk kentleşme modellerinden olan, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde de yer alan **Çatalhöyük** kazısında ortaya çıkarılan organik buluntunun **8600 yıllık** ekmek olduğu tespit edildi.

Prof. Dr. Ali Umut Türkcan başkanlığında 2021 yılında yürütülen **Çatalhöyük Kazısı çalışmaları** kapsamında Kuzey Teras alanı Mekan-66'da ortaya çıkarılan fırının yanında, çeşitli arkeolojik buluntular ile birlikte düzgün yuvarlak formda ve ortası parmak ile baskı uygulanmış yaklaşık 5cm çapında olan ekmek kalıntısı bulunmuştur. **Dr. Öğr. Üyesi Salih Kavak** tarafından yürütülen arkeobotanik çalışmalar ve **Necmettin Erbakan Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma ve Uygulama Merkezi**'nde yapılan analizler neticesinde tespit edilen organik kalıntının içeriğinde tahılların öğütülerek hamur haline getirildiğini, mayalandığını ancak pişirilme işleminin gerçekleşmediği ortaya çıkarılmıştır. Taramalı elektron mikroskobu (SEM) incelemelerinde içeriğinde öğütülmüş buğdaygiller ve baklagillere ait tohum ve bitki doku kalıntıları, nişasta taneleri ve mayalanma göstergesi olan hava boşlukları tespit edilmiştir.

Bu form ve bütüncül halde bulunmuş daha eski bir ekmek kalıntısı bulunmamaktadır. Bundan dolayı şimdiye kadar bulunmuş dünyanın en eski ekmeği olduğunu söyleyebiliyoruz.



KIRTIZ AİLESİNİN ÇİFTÇİLİKTEN UN SANAYİCİLİĞİNE UZANAN HİKAYESİNİ ANLATIR MISIN?

Kırtız ailesinin hikayesi, İç Anadolu'nun kalbinde, toprağa dayalı köklü bir geçmişle başlar ve günümüzde modern un sanayiciliğine kadar uzanır. Bu yolculuğu şu ana başlıklar altında özetleyebiliriz:

1. Topraktan Gelen Kökenler ve Çiftçilik Dönemi

Kırtız ailesi, aslen "topraktan gelme" çiftçi bir ailedir. Hikayenin derinlikleri, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine bağlı ancak Polatlı'ya daha yakın olan Kara İlyas köyünde başlar. Ailenin temelinde, başlangıçta babaannenin önderlik ettiği anaerki bir yapı ve büyük bir çiftlik mevcuttur. Ailenin babası Halim Kırtız, henüz 8 yaşındayken traktör ve biçerdöver kullanarak hasada yardım etmeye başlamış, yaklaşık 1950'li yılların başından itibaren tarımla iç içe büyümüştür.

2. Ticarete Geçiş ve Çeşitlenme

Köydeki çiftçilik hayatı, arazilerin askeriye (Sakarya Kışlası) kullanımına verilmesiyle sona ermiş ve aile Polatlı merkeze taşınmıştır. Burada baba Halim Kırtız, otobüs ve kamyon şoförlüğünden traktör alım satımına, madeni yağ sektöründen kimyon, nohut ve mercimek gibi bakliyat ticaretine kadar çok çeşitli işlerle uğraşmıştır. Ayrıca kendisi, Polatlı Ticaret Borsası'nın kurucularından biri olarak bölgedeki ticari hayatın gelişiminde önemli bir rol oynamıştır.



3. Sanayileşme ve "Tarladan Sofraya" Vizyonu

Ailenin sanayiye ilk adımı, amcalarla birlikte Polatlı'da bir un fabrikası kurmasıyla atılmıştır. Yaklaşık 50 yıl önce hayal edilen bu sistemde; buğday tarladan gelecek, fabrikada kırılacak, kurulan fırında ekmek olarak satılacaktır. Bu entegre sistem sayesinde ticaret, sanayi ile birleşmiştir.

2000'li yıllardan itibaren ise stratejik bir değişim yaşanmıştır:

- Laboratuvar Odaklı Ticaret: 2003 yılında kurulan tesisle beraber buğdaylar; protein ve kalite değerlerine göre kategorize edilmeye başlanmıştır.
- Seyyar Laboratuvar: Türkiye'de bir yenilik olarak seyyar bir laboratuvar karavanı ile çiftçinin ayağına gidilerek numuneler yerinde analiz edilmiş ve hızlı fiyatlandırma sağlanmıştır. Polatlı'da gerçekleştirilen laboratuvar odaklı buğday ticareti, Nar un markasının temelini oluşturan kalite ve standart anlayışının gelişiminde kritik bir rol oynamıştır.

4. Antalya'ya Geçiş ve Nar un Markasının Doğuşu

2006 yılında, "bölünerek büyüme" stratejisi benimsenmiş ve ailenin bir kolu Antalya'ya taşınmıştır. Antalya'daki eski Başak un fabrikası satın alınmış ve burada "Nar un" markası hayata geçirilmiştir.

Nar un isminin hikayesi ise bölgenin kültürüyle harmanlanmıştır:

- Fabrikanın bulunduğu Döşemealtı bölgesinde nar üretiminin popüler olması ve narın bereketi temsil etmesi (bir nardan bin tane çıkması gibi, bir çuval undan çok sayıda ekmek çıkması) bu ismin seçilmesinde etkili olmuştur. Türk kültüründeki 'nar gibi kızarma' tabiri bu ismin seçilmesini sağlamıştır.

Bugün aile, üçüncü kuşak eğitilmiş neslin teknolojiye adaptasyonu ile "gıdanın sağlık olduğu" bilinciyle un üretimini sürdürmektedir. Ayrıca dökme un taşıma ve depolama sistemleri gibi modern çözümlerle operasyonel verimliliği artırarak sanayicilik kültürünü geliştirmeye devam etmektedirler.

NAR UN ÜRETİM HİKAYESİ



FABRİKAMIZ VE ÜRETİM SÜRECİMİZ

Ülkemizin buğday kalitesi yüksek olan bölgelerinden ürünlerimiz için uygun olan buğdaylar özenle seçilir ve numuneleri fabrikamıza getirilir.

Kalite laboratuvarlarımızda özenle incelenen buğday numunelerinin fiziksel ve kimyasal analizleri yapılır. Fabrikamızın üretim hattının aşamaları simüle edilerek brabender marka laboratuvar değirmenimizde un haline getirilir. Randıman ve kalite özellikleri incelenir. Uluslararası geçerliliği olan analiz metodları kullanılarak, Nar un kalitesine uygun olduğuna karar verilir. Nar Un kalitesine uygun olduğuna karar verilen buğdaylar fabrikamıza getirilir.



Fabrikamıza gelen buğdaylar tekrardan kalite laboratuvarımızda incelenerek kaliteleri doğrulanır ve onay alırsa şasör ile temizlenerek Çelik Buğday Silolarımıza transfer edilir. Üretimine karar verilen buğdaylar Çelik Buğday Silolarımızdan, Beton Buğday Silolarımıza transfer edilir. Son teknoloji temizleme hattımız ile boyut, ağırlık ve renk özelliklerine göre ayırım yapılır, mıknatıs sistemlerimiz ile metal parçalar ayrılarak buğdaylar içerisindeki tüm yabancı maddelerden el değmeden arındırılır.



Arındırılan buğdaylarımız tavlama suyu verilerek kırım için sabırla dinlendirilir. Dinlendirilen buğdaylarımız, 24 vals, 8 irmik sensörü, 13 kepek fırçası, 4 adet Jumbo elekli alt yapımız ile son teknoloji valsli değirmen hattımıza gönderilerek el değmeden öğütülür. Üretimi esnasında her partinin numunesi alınarak tüm kimyasal ve fiziksel analizleri kalite kontrol şartlarında yapılır.

Fabrikamız bünyesinde bulunan kalite kontrol Laboratuvarımızda; buğdaydan son ürüne kadar geçen tüm süreçlerde numuneler alınarak yapılan analizlerde standart üretimi modelimizi desteklemeyi hedeflemekteyiz. Laboratuvarda yapılan analizlerle; Müşterilerimize ihtiyaç duydukları Ekmeklik ve Çeşitlik ürün gruplarımızda yıl boyu istikrarlı bir alt yapı ve değişken olmayan ham madde temini sağlamaktayız. Arge fırınında hamur yoğurulur ve müşterilerimizin taleplerini uygunluğu göz önüne alınarak onay verilir. Onay verilen unlarımız tam otomatik paketleme makinamızda el değmeden paketlenerek müşterilerimize sevk edilir.

Nar Un firması **“Görevimiz, Eline Un Değen Herkesi Mutlu Etmektir”** sloganını misyon haline getirmiştir. Bu sebeple buğday tanesinden un haline getirilip müşteriye sevk edilene kadar 6 farklı aşamada numune alıp kalite parametrelerine uygunluğu kontrol etmekteyiz. Bizimle çalışan müşterilerimizi satış gerçekleştikten sonra sahada pazarlama ekibimiz ve ustalarımız ile yalnız bırakmayarak koşulsuz müşteri memnuniyeti misyonumuzu gerçekleştirmekteyiz.

BUĞDAYIN HİKAYESİ

Antropologların “tahıl hipotezi”, buğdayı yalnızca bir gıda değil, medeniyetin ve merkezi devletlerin temeli olarak görür. Yaklaşık 12.000 yıl önce Bereketli Hilal’de başlayan bu süreç, yabani einkorn buğdayı ve gernik buğdayı gibi türlerin evcilleştirilmesiyle insanlığın yerleşik hayata geçişini başlattı.

,Evcilleştirme ve İlk Adımlar

Einkorn ve gernik gibi buğdayların tarıma alınması; ekim, hasat ve depolamayı beraberinde getirdi. Bu durum mevsim takibini, sulamayı ve toplumsal düzeni zorunlu kıldı. Uzun süre saklanabilmesi ise artı ürün birikimini ve sınıflaşmayı doğurdu.

Teknolojik Dönüşüm

İlk başta taşlarla öğütülen buğday, zamanla su ve rüzgar değirmenlerine evrildi. 19. yüzyılda çelik valsli değirmenler, beyaz unu daha hassas üretmeyi mümkün kıldı. Günümüzde ise bu süreç, yüksek teknolojiyle çalışan modern un fabrikalarında hızlı ve büyük ölçekli üretime dönüşmüştür.



AKILLI DEPOLAMA SİSTEMLERİ

SILOBAS SİSTEMİ NEDİR?

Un gibi toz veya granül halindeki dökme gıdaların, hijyenik ve güvenli bir şekilde depolanmasını, taşınmasını ve pnömatik (basınçlı hava) yöntemle boşaltılmasını sağlayan özel tasarımı tanker treylerlerdir. Çelik veya alüminyum tank yapıları, ürünün dış etkenlerden korunarak doğrudan işletme silolarına aktarılmasına olanak tanır.

SILO SİSTEMİNİN FAYDALARI

1. Unu Taze ve Kaliteli Tutar

Un; nemden, havadan ve sıcaklık değişimlerinden korunur. Böylece bozulmaz ve topaklanmaz.

2. Temiz ve Hijyenik Ortam Sağlar

Kapalı sistem olduğu için dışarıdan toz, böcek veya kir girmez.

3. Nemden Korur

Unun nem almasını engeller, böylece küflenme ve kalite kaybı olmaz.

4. İşleri Kolaylaştırır

Hava ile taşıma ve otomatik sistemler sayesinde un kolayca taşınır, iş gücü azalır.

5. Daha Az Yer Kaplar

Dikey yapısı sayesinde fazla alan kaplamaz, yer tasarrufu sağlar.

6. Ürün Kaybını Azaltır

Dökülme ve fire çok az olur, ürün ziyan olmaz.

7. Üretim Sürekliliği Sağlar

Un, üretim hattına düzenli ve kesintisiz şekilde aktarılır.

8. Anlık Stok Takibi Yapılır

İçindeki un miktarı kolayca takip edilir, ne kadar kaldığı her an bilinir.

9. Maliyeti Düşürür

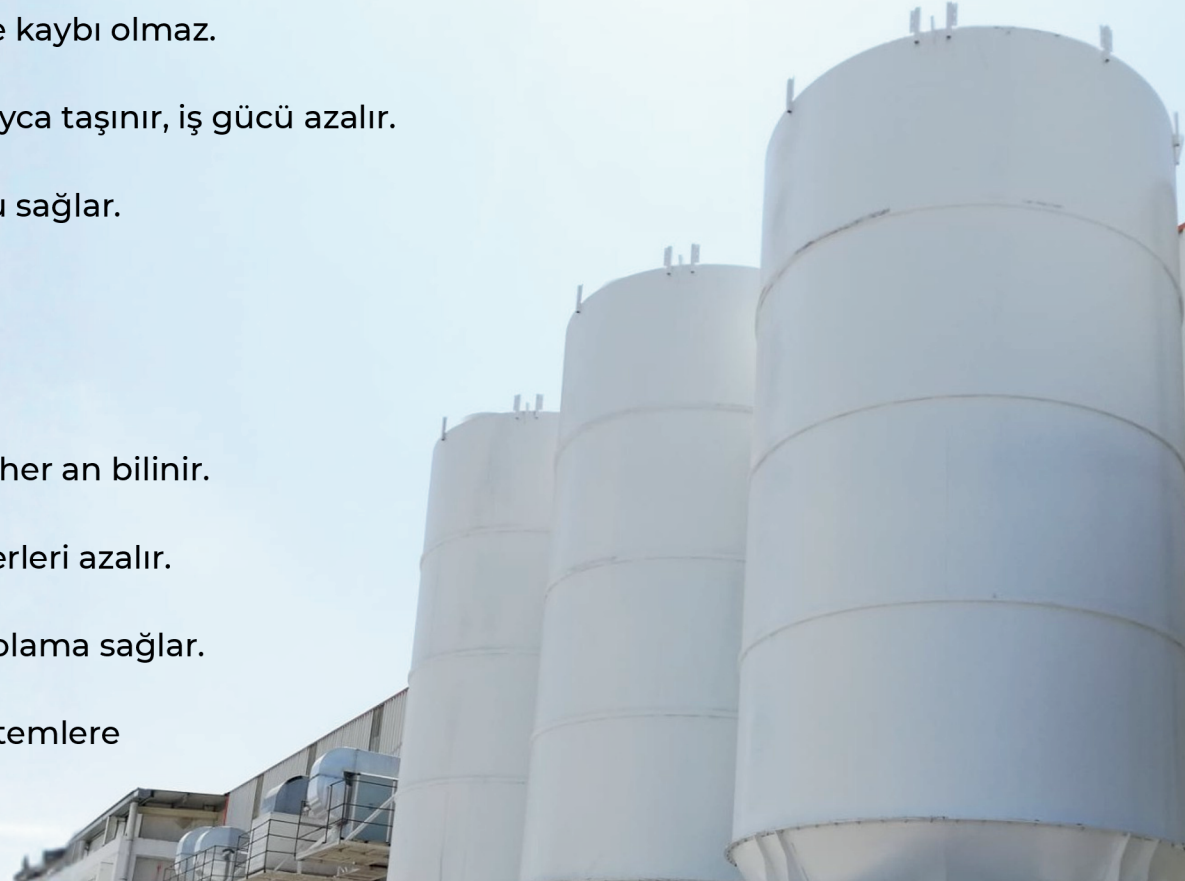
Daha az iş gücü ve daha az kayıp sayesinde işletme giderleri azalır.

10. Ambalaj Atığı Oluşumunu Engeller

Çuvallı kullanım ihtiyacını azaltarak çevre dostu bir depolama sağlar.

11. Kontinü Üretim Modeline Kolayca Entegre Edilir

Kesintisiz üretim süreçlerine uyum sağlar ve mevcut sistemlere rahatlıkla dahil edilebilir.



SİLOBAS NEDİR?

Silobas, un ve benzeri dökme ürünlerin taşınması için kullanılan, özel tasarlanmış kapalı tanker araçtır. Un, torbalanmadan doğrudan silodan siloya taşınır.

Silobas ne işe yarar?

Silobas, unun fabrikadan müşteriye hijyenik, hızlı ve ekonomik şekilde ulaştırılmasını sağlar. Özellikle büyük üretim yapan işletmeler için ideal bir taşıma yöntemidir.

Silobas ile un nasıl taşınır?

Un, fabrikadaki silolardan silobasa yüklenir. Teslimat noktasında ise araç üzerindeki kompresör yardımıyla hava basıncı uygulanarak un, hortum sistemi ile müşterinin silosuna aktarılır.

Silobasın avantajları nelerdir?

- El değmeden hijyenik taşıma sağlar
- Torbalama ve işçilik maliyetini ortadan kaldırır
- Hızlı yükleme ve boşaltma imkanı sunar
- Büyük tonajlı sevkiyat için uygundur

Silobas kaç ton kapasitelidir?

- Genellikle max. 28 ton arası kapasiteye sahiptir. Bu sayede büyük miktarlarda un tek seferde taşınabilir.

Kimler silobas kullanır?

- Endüstriyel fırınlar
- Makarna ve bisküvi üreticileri
- Büyük pastaneler
- Gıda sanayi tesisleri

Silobas ile torbalı sevkiyat arasındaki fark nedir?

- Silobas ile taşıma dökme ve otomatik yapılırken, torbalı sevkiyatta ürün paketlenir ve manuel işlem gerektirir. Silobas daha hızlı ve ekonomiktir.





UN ÇEŞİTLERİMİZ



Mavi

- Ekmeklik serimizde bulunan Mavi ürünümüz tüm şartlara uyum sağlayan yapısı ile ilk tercih edilenlerdendir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Mavi tüm fırın tiplerinde (karafırın, borulu, döner, tünel vb..) pişirilmeye uygundur. Tüm müşterilerimizin kullanabilmesi için hazırlanmıştır.
- Kalitesi ve başarısıyla müşteri memnuniyetini ve de müşterimizin müşterisinin memnuniyetini de sağlayarak son tüketiciye kadar Nar Un kalitesini devam ettirmektedir.
- Yüksek hacim, ince kabuk ve geç bayatlayan ekmeklerin anahtarıdır, yüksek su kaldırması ile verimi artırır.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,66 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25 Kg Kraft ve Silobas (Dökme) ile sevk edilmektedir.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %11,5 (km)	en fazla %0,55 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Nar Tanesi Çeşitlik

- Çeşitlik serimizde bulunan Nar Tanesi adı gibi özeldir. Şef ve ustalarımızın talepleri üzerine özel olarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Güçlü altyapısı sayesinde ustaların tüm unlu mamüllerde rahatlıkla kullanabileceği bir üründür.
- Pastane ve unlu mamül üretimi olan tüm mutfaklarda tüm çeşitler için tek un olmayı hedeflemektedir.
- Hamuruyla, dokusuyla ve fırın performansı ile hedeflenen tadı ortaya çıkarır.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Nar Çeşitlik

- Çeşitlik serimizde bulunan Çeşitlik unumuz bütün unlu mamüller baz alınarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Yüksek su kaldırması, yoğurulması ve işlenmesi ile verimi artırır.
- Poğaç, bğek, pasta gibi tüm pastane ve otel mutfak ürünlerinde kullanılabilir.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,55 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)
50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Nar Tanesi Ekmeklik

- Ekmeklik serimizde bulunan Nar Tanesi adı gibi özeldir. Tezgâhındaki ekmeğe değer veren müşterilerimiz için özenle geliştirilmiş karafırınlık unumuzdur.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- “Nar Tanesi” geleneksel Türk ekmeğinin lezzeti, rengi, kokusu ve uzun raf ömrü nedeniyle rakipsizdir.
- Kalitesi ve başarısıyla müşteri memnuniyetini ve de müşterimizin müşterisinin memnuniyetini de sağlayarak son tüketiciye kadar Nar Un kalitesini devam ettirmektedir.
- Yüksek su kaldırmasına sahip unumuz, dirençli yapısıyla uzun fermentasyona dayanıklıdır.
- Pasa bezine yapışmayan yapısı, fırındaki hacmi ve kaliteli bıçağı ile öne çıkar.
- Karafırına sahip müşterilerimizin kullanmaktan memnun olduğunu ürünümüzdür.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en çok %14,5	en az %10,5 (km)	en çok % 0.75 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)
50 Kg çuvalı ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Taşfırın

- Ekmeklik serimizde bulun Taşfırın ürünümüz karafırın ve borulu fırın kullanan müşterilerimiz için hazırlanmıştır.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Yüksek su kaldırmasına sahip unumuz, dirençli yapısıyla uzun fermentasyona dayanıklıdır.
- Hamurunu işlemesi ve şekil vermesi kolaydır.
- Pasa bezine yapışmayan yapısı, fırındaki hacmi ve kaliteli bıçağı ile öne çıkar.
- Karafırına sahip müşterilerimizin kullanmaktan memnun olduğunu ürünümüzdür.



Yaver

- Ekmeklik serimizde bulunan Yaver ekmek kalitesi ve kolay işlenebilirliğiyle öne çıkar.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Tek başına kullanımda döner, tünel tipi fırınlarda pişirmeye uygundur.
- Hızlı işlem yapılan üretim yerlerinde özellikle tavsiye edilir.
- Yüksek Su kaldırması ile verimi arttırır.
- Yüksek hacim ve ince kabuk ile kalitesini sunar.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en çok %14,5	en az %10,5 (km)	en çok % 0.75 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvallı ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en çok %14,5	en az %10,5 (km)	en çok % 0.75 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvallı ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Pidelik

- Çeşitlik serimizde bulunan Pidelik unumuz yüksek gluten yapısı, esnek ve kendisini toplamayan hamuru ile özel unlarımızdandır.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Pide, Etlietmek, lahmacun gibi fırın ürünleri için geliştirilmiştir.
- Hamuru hem el, hem merdane ile açılma uygundur.
- İşlemesinde kolaylık ve içerisine konulan malzemeyi taşıması ile öne çıkmaktadır.
- Fırında kızarması, çıtırılığı ve kolay ısırılabilen kabuk yapısı ile damak tadında zirvenin anahtarıdır.

		
Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,66 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Lavaşlık

- Çeşitlik serimizde bulunan Lavaşlık unumuz lavaş üretimi yapan müşterilerimizden aldığımız talepler ile özel olarak hazırlanmıştır.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Kolaylıkla açılan ve yırtılmayan lavaşların anahtarıdır.
- Pişerken kabarma yapmaz, homojen bir görünüm sağlar.
- Kendine özgü rengi ile göze hitap eder, piştikten sonra kuruma ve kırılma yapmaz.
- Uygun koşullarda tazeliğini uzun süre korur.

		
Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,66 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Simitlik

- Çeşitlik serimizde bulunan Simitlik unumuz simit üretim noktalarından aldığımız talepler ile özel olarak hazırlanmıştır.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Tüm çeşit simitlerin üretiminde rahatlık ile kullanılabilir.
- Hamurun işlenmesi, simit şeklinde bağlanması kolaydır.
- Hamurun dayanma süresi uzundur, salma yapmaz.
- Yüksek hacmi, çıtır dokusu ve lezzeti ile birlikte müşterilerimiz taleplerini karşılar.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,75 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Tam Buğday Unu

- Geleneksel Un serimizde bulunan Tam Buğday Unu buğday tanesinin tüm vitamin, mineral ve besin değerlerini içersinde barındırır.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Kendine özgü renk ve aroması ile özlenen geleneksel damak tadını yakalar.
- Yüksek lif oranı ile diyet listelerinin başında gelir.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %11 (km)	en az %1,2 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Baklavalık Böreklik

- Çeşitlik serimizde bulunan Baklavalık Böreklik unumuz en özel unlarımızdandır. Sarayların tatlısı baklavanın ve tüm yöresel böreklerin özellikleri baz alınarak özel olarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Güçlü altyapısı sayesinde istenilen incelikte yırtılmadan açılarak her çeşit baklava ve börek için uygundur.
- Kızarması, çıtırılığı ve tazeliğini koruması ile ön plana çıkar.
- Damak tadında zirveye giden yolda ustalarımızın yardımcısıdır.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %12 (km)	en fazla %0,55 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Yufkalık

- Çeşitlik serimizde bulunan Yufkalık unumuz yufka ekmeği yapan fırıncı ve köylülerimiz için özel olarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Yufka, mantı, milföy ve yufka ile yapılan her türlü börek için uygun bir altyapıya sahiptir.
- Yüksek elastikiyeti sayesinde kolaylık ile açılır.
- Yüksek küllü yapısı ile kendize özgü tat ve renge sahiptir.
- Pişirme esnasında kenar yapmaz ve tazeliğini uzun süre korur.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	0,7<%Kül≤0,8 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Nar Burgerlik

- Çeşitlik serimizde bulunan Hamburgerlik unumuz müşteri talepleri baz alınarak en iyi sonuç için geliştirilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Yüksek su kaldırması, renk alması, esnek kabuk dokusu ve homojen gözenek yapısı ile üst segment Hamburger ekmeği üretmek isteyen firmaların tercihidir.
- Tangzhong japon mutfacı tekniğinde yumuşak hamurları hazırlamak için uygundur.
- Hamburgerlerin tadının tamamlayıcısı Nar Burgerliktir.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %11,5 (km)	en fazla %0,55 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Tandırılık Un (Rose)

- Geleneksel Un serimizde bulunan Rose Tandirlik unumuz Isparta, Tandir ve köy ekmekleri için özel olarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Kendine özgü renk ve aroması ile özlenen geleneksel damak tadını yakalar.
- Vitamin ve mineral bakımından yüksektir.
- Yüksek lif oranı ile sağlıklı beslenmek isteyen müşteriler için özel ürünler elde edilmesini sağlar.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %11,5 (km)	en fazla %1,85 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

UN ÇEŞİTLERİMİZ



Sert Buğday Unu

- Geleneksel Un serimizde bulunan Sert Buğday Unu özenle seçilmiş sert ve yüksek proteinli durum buğdaylarından elde edilir.
- Ekmek çeşitleri, erişte, mantı ve birçok hamur işi rahatlıkla yapılabilir. Tek başına kullanıma hazırdır.
- Sert buğday unu kendine özgü renk ve aroması ile ekmek çeşitlerinde ve hamur işlerinde paçala ilave olarakta kullanılabilir.
- Paçal olarak kullanıldığında elde edilen ürün bir üst seviyeye taşır.
- Hamurun su kaldırma kapasitesini artırır. İnce kabuk ve yumuşak iç dokusu ile özel ürünler elde edilmesini sağlar.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %11,5 (km)	en fazla %1,15 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.



Makine Yufkalığı

- Çeşitlik serimizde bulunan Makine Yufkalığı unumuz endüstriyel yufka makineleri baz alınarak özel olarak üretilmiştir.
- Dünyanın ve Ülkemizin özenle seçilmiş buğdaylarından, birbirine uyumlu olanların bir araya getirilmesi ile altyapısı oluşturulmuştur.
- Açılma esnasında yırtılma ve kopma yapmaz.
- Geri dönüş hamurunda çürüme yapmaz.
- Üst üste konulan yufkalar birbirine yapışmaz.
- Yüksek su kaldırması ile verimi artırır.



Nem Oranı	Protein Miktarı	Kül Miktarı
en fazla %14,5	en az %10,5 (km)	en fazla %0,66 (km)

İçindekiler:

Buğday Unu, Antioksidan (Askorbik Asit E-300)

50 Kg çuvalı, 25kg kraft ve Silobas (dökme) ile sevk edilmektedir.

MİSYON

Nar Un Fabrikası olarak; buğdayı özüne saygıyla işleyerek, **modern ve güvenilir** üretim yöntemleriyle kaliteli unlar üretmeyi amaçlıyoruz.

Unu yalnızca bir ürün değil, dengeli beslenmenin temel bir parçası olarak görüyor; üretimde doğaya, ticarete insana ve adalete değer veren bir anlayışla hizmet sunuyoruz.

VİZYON

Sürdürülebilir üretim anlayışı, yenilenebilir enerji kullanımı ve adil ticaret ilkeleriyle; sektöründe **güven, kalite ve fiyat-performans** dengesi denildiğinde akla gelen, örnek bir un üreticisi olmak.



Biz Nar Un'da buğdayı sadece öğütmeyiz; ona saygı duyarız. Doğal süreçleri korur, **temiz ve güvenilir** yöntemlerle üretiriz. Enerjimizi güneşten alır, geleceği bugünden düşünürüz.

Çünkü iyi üretimin temiz bir gelecekte geçtiğini biliriz. Ticarete **adalet**, ilişkilerimizde **şeffaflık ve güven** esastır. Çünkü un sadece bir ürün değildir. Ustanın elinde hamura, hamur ekmeğe, ekmek ise sofralara dönüşür.

Nar Un'da üretilen her tanede; emek, paylaşım ve insan hayatına dokunan bir değer vardır.





Her aşamada kontrol, her adımda güven.

- Buğday kabul ve tartım – Gelen buğdayın kalitesi titizlikle ölçölür.
- Kalite Kontrol Laboratuvarı – Her un partisinde analiz, her tanede güven.
- Paketleme ve Sevkiyat – Hijyen ve güvenlik standartlarına uygun süreç.
- Depolama Alanları – Doğru koşullarda muhafaza, tazelik garantisi.



HALİM KIRTIZ GIDA SANAYİ A.Ş.

NAR UN FABRİKASI

Organize Sanayi Bölgesi

1. Kısım 2. Cadde No: 2 Döşemealtı / ANTALYA

TEL: +90 242 258 00 00 FAX: +90 242 258 00 05

narun@narun.com.tr

www.narun.com.tr