



DONUK FIRINCILIK ÜRÜNLERİ

2025 ÜRÜN KATALOĞU MUTFAĞINIZIN HAMUR USTASI

@donukfirincilikurunleri
www.donukfirincilik.com.tr



DONUK FIRINCILIK ÜRÜNLERİ



DFU KİMDİR?



Türkiye’de donuk unlu mamuller sektöründe çığır açan Donuk Fırıncılık Ürünleri, bir Besler Gıda San. ve Tic. A.Ş. bağlı ortaklığıdır.

2014 yılında üretime başlayan ve kurulduğu günden bu yana pek çok ilke imza atan Donuk Fırıncılık, bugün 6 kategoride 200’ün üzerindeki ürünü ve yıllık ortalama 22.000 ton üretim kapasitesi ile dondurulmuş fırın ürünleri pazarının en güçlü şirketi konumunda bulunuyor.

Vizyonumuz

Tüketicilerin tercih ettikleri ürünlerin kalitesine önem verdiklerini biliyor, müşterilerimize tutarlı ve yüksek kalite sunmak için sürekli olarak teknoloji yatırımları ve Ar-Ge faaliyetleri gerçekleştiriyoruz. Ürünlerimizin sağlıklı, besleyici, ulaşılması ve hazırlanması kolay lezzetler olarak mutfaklarda yer alması için yetkin ekibimizle kapsamlı çalışmalar yürütüyoruz. Tesislerimizden lojistiğe, araştırmadan üretime kadar her aşamada daha çeşitli, daha lezzetli ürünlerle daha çok sayıda tüketiciye ulaşmak amacıyla, hızımızı düşürmeden her gün daha iyisini hedefleyerek çalışmaya devam ediyoruz.

Misyonumuz

DFU olarak gelişimi işimizin ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz. Ürünlerimizin kalite, lezzet ve güvenlik açısından standartları belirleyecek seviyede olmasına özen gösteriyoruz. Daima en iyiyi sunmayı ve sektöre yön vermeyi hedefliyoruz.

Kalite Politikamız

Vizyonumuza paralel olarak, yüksek çeşitliliğe sahip tüketici profilimizin geniş damak zevki yelpazesini gözetken en taze, sağlıklı ve kaliteli ürünleri, kolay erişilebilir bir şekilde müşterilerimizin beğenisine sunuyoruz. Her sene yenilenen BRC ve Helal Sertifikalarımızın yanı sıra, uyguladığımız ve katıldığımız kalite programlarıyla da her zaman en yüksek standartlarda hizmet vermeyi amaçlıyoruz.

NEDEN DONUK FIRINCILIK?



Her An Taze ve Güvenilir: Şoklama teknolojisi ve hijyenik üretim sayesinde, standart yüksek kalite ve lezzet daima korunur.



İnovasyon & Ar-Ge Odaklı: Mutfakta kolaylık ve hız sağlayan çözümlerle, sektöre yön veren yenilikler sunar.



İsrafı Azaltarak Ekonomiye Katkı Sağlar: İhtiyaç duyulan kadar üretme ve pişirme avantajı ile kaynakları verimli kullanır.



Geniş Ürün Çeşidi ile Tüm Kanallara Servis Verir: Horeca, Bakery ve In-Store gibi farklı segmentlerin tüm ihtiyaçlarına yanıt veren zengin portföye sahiptir.



Sürdürülebilir İş Süreçleri: Çevreye duyarlı üretim ve lojistik süreçleriyle her gün tüketilen ürünleri uzun ömürlü iş süreçleri ile sunar.



Ekmekler

Porsiyon Ekmekler

Sandviç Ekmekleri

Baget Ekmekler

Büyük Ekmekler

Tatlı ve Tuzlu Hamurişleri

Kruvasan & Çörekler

Simit & Poğaç & Börekler

Kek & Kurabiyeler

Tost & Hamburger & Tortilla Ekmekleri

PORSİYON EKMEKLER

Kolayca hazırlanan,
porsiyon ekmekler...

Mini baget, kaiser ve ciabatta çeşitleri ile yemeklerin yanında servis edilen porsiyon ekmeklerimiz, her tercihe ve damak tadına uygun çeşit ve lezzetleriyle en doğru hizmeti sunmanıza yardımcı olur. %80 pişmiş ve tam pişmiş şekilde sizlere ulaştırılan porsiyon ekmekler dakikalar içinde hazırlanır, dışı çıtır içi yumuşacık lezzetler haline gelir.



35003861



MİNİ ZEYTİNLİ BAGET 1/8

210 adet	37 g	200 °C	8 dk	365 gün

35003862



MİNİ TAHILLI BAGET 1/8

210 adet	37 g	190 °C	8 dk	365 gün

35003202



MİNİ KEPEKLİ BAGET 1/8

210 adet	37 g	190 °C	8 dk	365 gün

35003863



MİNİ RUSTİK BAGET 1/8

210 adet	37 g	200 °C	8-10 dk	365 gün

35003864



MİNİ SUSAMLI BAGET 1/8

210 adet	37 g	200 °C	8-10 dk	365 gün

35003210



MİNİ SADE BAGET 1/8

210 adet	37 g	200 °C	8-10 dk	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35002201



KEPEKLİ BAGET 1/4

120 adet	65 g	200 °C	8-10 dk	365 gün

35000142



SADE BAGET 1/4

50 adet	75 g	200 °C	8-10 dk	365 gün

35003203



MİNİ SADE KAISER

180 adet	42 g	200 °C	8 dk	365 gün

35003221



MİNİ KEPEKLİ KAISER

180 adet	42 g	200 °C	8 dk	365 gün

35003869



MİNİ SUSAMLI KAISER

180 adet	42 g	200 °C	8 dk	365 gün

35003870



MİNİ HAŞHAŞLI KAISER

180 adet	42 g	200 °C	8 dk	365 gün



Koli İçi Adet	Gramaj	Çözdürme Süresi	Pişirme Derecesi	Pişirme Süresi	Raf Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

SANDVIÇ EKMEKLERİ

Günün her saati
tüketime hazır,
sandviç ekmeklerimiz.

Farklı çeşit ve gramajlarla sunulan sandviç ekmekleriyle, pratik
lezzetler ve menüler için atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz.

İster bagetler, ister yumuşacık çapata ekmekleri
ile müşterilerinizin seveceği lezzetleri oluşturabilirsiniz.



35003080



GURME CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

50 adet	130 g	195 °C	5 dk	365 gün

35100227



CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

50 adet	100 g	195 °C	5 dk	270 gün

35100228



CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

40 adet	120 g	195 °C	5 dk	270 gün

35000804



CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

60 adet	80 g	195 °C	4 dk	270 gün

35101180



ZEYTİNLİ CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

32 adet	120 g	195 °C	4 dk	270 gün

35101196



RUSTİK CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ

50 adet	120 g	195 °C	4 dk	270 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35001709



RUSTİK CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ



60
adet



130
g



195
°C



5
dk



365
gün

35101147



CIABATTA SANDVIÇ EKMEĞİ



50
adet



135
g



195
°C



5
dk



270
gün

35101145



SADE PANİNİ SANDVIÇ EKMEĞİ



60
adet



110
g



195
°C



7
dk



270
gün

35101146



KEPEKLİ PANİNİ SANDVIÇ EKMEĞİ



60
adet



110
g



195
°C



5
dk



270
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

BAGET EKMEKLER

Günün her saati
tüketime hazır,
baget ekmeklerimiz...

Çıtır çıtır yapısı, nefis kokusu ve yumuşacık iç dokusuyla farklı tahıllarla harmanlanarak hazırlanan çeşit çeşit baget ekmeklerle; her lezzete tazelik, her sunuma marifet katın.

Her öğün ve günün her saati standart ve her an tüketime hazır baget ekmekler işletme menülerinde değişmez yerlerini almak için hazırılar.



35003867



TAHILLI BAGET 1/3



70
adet



90
g



200
°C



8-10
dk



365
gün

35101183



KEPEKLİ BAGET 1/3



60
adet



90
g



200
°C



8
dk



365
gün

35004010



ARTIZAN BAGET 1/2



35
adet



160
g



200
°C



7
dk



365
gün

35101182



SADE BAGET 1/3



60
adet



90
g



200
°C



10
dk



365
gün

35003868



ÇAVDARLI BAGET 1/3



70
adet



90
g



200
°C



8-10
dk



365
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35100885



SADE BAGET 1/2

30 adet	190 g	200 °C	10-12 dk	365 gün

35100898



DONUK BAGET FRANSIZ 1/2

40 adet	160 g	200 °C	10-11 dk	365 gün

35004072



DONUK BAGET TAM BUĞDAY UNLU 1/1

20 adet	335 g	200 °C	8 dk	365 gün

35004071



DONUK BAGET ÇEŞNİLİ 1/1

20 adet	335 g	200 °C	8 dk	365 gün

35100571



EKŞİ HAMURLU KÖY EKMEĞİ

18 adet	350 g	195 °C	8 dk	365 gün

35000981



DONUK BAGET 1/1

30 adet	250 g	200 °C	10-12 dk	365 gün

35004070



DONUK BAGET ZEYTİNLİ KEKİKLİ 1/1

15 adet	320 g	200 °C	8 dk	365 gün

35004060



SADE BAGET 1/1

25 adet	285 g	200 °C	10-12 dk	365 gün

35004074



DONUK BAGET EKŞİ ÇAVDAR UNLU 1/1

20 adet	335 g	200 °C	8 dk	365 gün

35000982



DONUK BAGET KEPEKLİ 1/1

30 adet	250 g	200 °C	10-12 dk	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

BÜYÜK EKMEKLER

Usta işi lezzetler,
büyük ekmeklerimiz...

Büyük ekmek kategorimizde; altın rengi çıtır çıtır
bagetlerimiz ve geleneksel lezzetlerle
harmanlanmış Artizan ekmeklerimiz %80 yarı
pişmiş olarak üretilmektedir. Ortalama 8 ila
10 dakika pişirme ile sıcak sunuma hazır hale
getirebilirsiniz.



35100209



KÖY EKMEĞİ EKŞİ HAMURLU

15 adet	455 g	195 °C	12 dk	365 gün

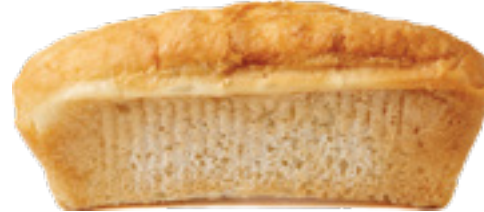
35100211



ZEYTİNLİ EKMEK EKŞİ HAMURLU

11 adet	465 g	195 °C	12 dk	365 gün

35000297



GLUTENSİZ EKMEK

12 adet	300 g	2 saat	180 gün

35100212



CEVİZLİ EKMEK EKŞİ HAMURLU

15 adet	465 g	195 °C	12 dk	365 gün

35100204



ÇAVDAR EKMEĞİ EKŞİ HAMURLU

15 adet	450 g	195 °C	12 dk	365 gün

35100207



TAM BUĞDAY EKMEMEĞİ EKŞİ HAMURLU

15 adet	455 g	195 °C	12 dk	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35100571



ARTIZAN BAGET 1/1



18
adet



350
g



200
°C

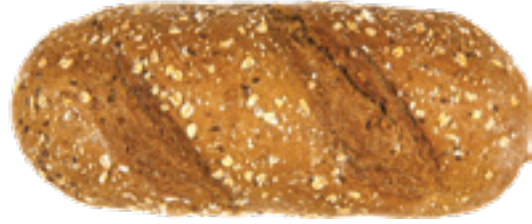


7
dk



365
gün

35100206



BOL TAHILLI EKMEK EKŞİ HAMURLU



15
adet



450
g



195
°C



12
dk



365
gün

35004067



BEYAZ SOFRA EKMEĞİ



15
adet



350
g



195
°C



8
dk



180
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

KRUVASAN & ÇÖREKLER

Enfes tereyağlı
kruvasanlarımızı
menülerinize
eklemeyi ihmal
etmeyin.

Gözenekli iç yapısı ile çıtır çıtır kruvasanlar ve birbirinden lezzetli çeşitleri ile danışlarımız mayalanmış donuk hamur olarak üretilir, işletmelerinizde lezzet çeşitlerinizi artırır.



35000726



GURME KRUVASAN FERMENTE

160 adet	25 g	170 °C	13-14 dk	180 gün

35004160



GURME KRUVASAN FERMENTE

25 adet	90 g	160 °C	13-14 dk	365 gün

35003676



KRUVASAN DONUK HAMUR

200 adet	45 g	165 °C	14-16 dk	365 gün

35003675



KRUVASAN DONUK HAMUR

360 adet	25 g	165 °C	14-16 dk	365 gün

35003672



KRUVASAN FERMENTE

200 adet	25 g	165 °C	14-16 dk	365 gün

35000727



GURME KRUVASAN FERMENTE

60 adet	65 g	170 °C	16 dk	180 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35000293



KRUVASAN FERMENTE

45 adet	70 g	165 °C	14-16 dk	365 gün

35003983



MİNİ ÇİKOLATALI KRUVASAN

230 adet	30 g	160 °C	10-12 dk	365 gün

35004040



SOSLU PEYNİRLİ FERMENTE ÇÖREK

50 adet	80 g	170 °C	15-16 dk	365 gün

35004079



ISPANAKLI PEYNİRLİ FERMENTE ÇÖREK

50 adet	80 g	170 °C	14-16 dk	180 gün

35000694



ÇİKOLATALI KRUVASAN

60 adet	75 g	170 °C	16 dk	365 gün

35003964



ÜZÜMLÜ ÇÖREK

250 adet	30 g	170 °C	10-13 dk	180 gün

35004078



FRAMBUAZ SOSLU FERMENTE ÇÖREK

50 adet	80 g	170 °C	14-16 dk	180 gün

35003929



ÇİKOLATALI DANİŞ

250 adet	25 g	180 °C	10-12 dk	180 gün

35000412



HİNDİSTAN CEVİZLİ KAYISILI ÇÖREK

120 adet	40 g	165 °C	14-16 dk	365 gün

35003677



ÇİKOLATALI ÇÖREK

200 adet	45 g	165 °C	15-17 dk	365 gün

35003931



ELMALI DANİŞ

250 adet	25 g	180 °C	10-12 dk	180 gün

35003926



VİŞNELİ DANİŞ

250 adet	25 g	180 °C	10-12 dk	180 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35003927



PORTAKALLI DANİŞ



250
adet



25
g



180
°C



10-12
dk



180
gün

35003928



OTLU PEYNİRLİ DANİŞ



250
adet



25
g



180
°C



10-12
dk



180
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

SİMİT & POĞAÇA & BÖREKLER

Profesyonel mutfaklarınızdan eksik etmeyeceğiniz simit, börek ve poğaçalarımız...

SİMİTLER

Kahvaltı, öğle yemeği ya da atıştırmalık için profesyonel mutfaklarınızdan eksik etmeyeceğiniz SİMİTlerimiz... Gevrek kabuğu ve yumuşak iç yapısı ile sokak simidimiz, talep kadar pişirildiği için israfın da önlenmesini sağlar.

POĞAÇALAR

Kahvaltı büfelerinizi zenginleştiren açma ve poğaçalarımız ile sıcakık geleneksel lezzetler yaratıyoruz.

BÖREKLER

Ev yapımı tadında çıtır böreklerimiz... Patates, ıspanak ve peynir seçenekleri olan böreklerimizi, Rulo, Gül veya U şeklinde tercih edebilirsiniz. Böreklerimiz, CATERING ve Horeca sektörüne özel farklılaşan reçeteleri ile, tüm ev dışı tüketim noktalarının ihtiyaçlarına alternatif yaratmaktadır.



35003934



SİMİT

70 adet	100 g	200 °C	5-6 dk	365 gün

35100301



TAHILLI SİMİT

50 adet	100 g	200 °C	5-6 dk	180 gün

35003835



MİNİ PEYNİRLİ POĞAÇA

200 adet	40 g	165 °C	3 dk	365 gün

35000675



MİNİ SİMİT

80 adet	50 g	200 °C	5-6 dk	270 gün

35003834



MİNİ SADE POĞAÇA

200 adet	40 g	165 °C	3 dk	365 gün

35003645



MİNİ PEYNİRLİ POĞAÇA HAMUR

275 adet	40 g	165 °C	14 dk	365 gün



Koli İçi Adet



Gramaj



Çözdürme Süresi



Piştirme Derecesi



Piştirme Süresi



Raf Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35101111



PEYNİRLİ POĞAÇA HAMUR

100 adet	85 g	165 °C	17 dk	365 gün

35003644



MİNİ SADE POĞAÇA HAMUR

275 adet	40 g	165 °C	14 dk	365 gün

35003857



TAHILLI POĞAÇA

75 adet	74 g	170 °C	8-10 dk	365 gün

35003859



PEYNİRLİ POĞAÇA

70 adet	75 g	170 °C	8-10 dk	365 gün

35100080



SADE POĞAÇA HAMUR

100 adet	80 g	165 °C	17 dk	365 gün

35003858



SADE POĞAÇA

75 adet	70 g	170 °C	8-10 dk	365 gün

35003807



ZEYTİNLİ AÇMA

25 adet	75 g	220 °C	4 dk	180 gün

35003806



SADE AÇMA

25 adet	75 g	220 °C	4 dk	180 gün

35003860



DEREOTLU POĞAÇA

80 adet	72 g	170 °C	8-10 dk	365 gün

35003856



KAŞARLI POĞAÇA

70 adet	72 g	170 °C	8-10 dk	365 gün

35004030



MİNİ PEYNİRLİ RULO BÖREK

200 adet	50 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35004031



MİNİ İSPANAKLI RULO BÖREK

200 adet	50 g	200 °C	22-24 dk	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35004032



MİNİ PATATESLİ RULO BÖREK

200 adet	50 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35000667



ISPANAKLI RULO BÖREK

50 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003630



ISPANAKLI RULO BÖREK CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003629



PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35000668



PATATESLİ RULO BÖREK

50 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35000669



PEYNİRLİ RULO BÖREK

50 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003628



PATATESLİ GÜL BÖREĞİ CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003627



ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003632



PEYNİRLİ RULO BÖREK CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35003631



PATATESLİ RULO BÖREK CATERİNG

90 adet	100 g	200 °C	22-24 dk	365 gün

35000061



PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

4 adet	3500 g	180 °C	15-20 dk	365 gün

35003877



SADE BOYOZ

128 adet	63 g	200 °C	18-20 dk	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

KEK & KURABİYELER

Çözdürüp yemeye hazır kek ve kurabiye çeşitlerimiz...

KEKLER

Keklerimizin raf ömrü donuk halde 1 yıl, çözüldükten sonra oda koşullarında 25 gündür.

KURABİYELER

Tam pişmiş, çözdürüp tüketmeye hazır kurabiye çeşitlerimiz, servis edilmesi çok kolay ve çok lezzetli. 45 dk çözdürme ile servise hazır hale getirebilirsiniz.



35003905



MOZAİK KEK



64
adet



80
g



1
saat



365
gün

35003903



PORTAKALLI KEK



64
adet



80
g



1
saat



365
gün

35001861



KAKAO - SADE KEK



6
adet



370
g



2
saat



365
gün

35003904



LİMONLU KEK



64
adet



80
g



1
saat



365
gün

35002093



HAVUÇLU KEK



6
adet



370
g



2
saat



365
gün

35003809



VİŞNELİ PARÇA ÇİKOLATALI KEK



6
adet



370
g



2
saat



365
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35000230



HAVUÇLU CEVİZLİ KEK HAMUR

18 adet	400 g	170 °C	38-40 dk	90 gün

35100741



KAKAO - SADE KEK HAMUR

18 adet	400 g	170 °C	38-40 dk	180 gün

35003854



KAKAOLU MİNİ MUFFİN

140 adet	35 g	2 saat	365 gün

35000944



KAKAOLU MUFFİN

24 adet	105 g	2 saat	365 gün

35000341



VişNELİ PARÇA ÇİKOLATALI KEK HAMUR

18 adet	440 g	170 °C	38-40 dk	180 gün

35000455



MOZAİK KEK

6 adet	700 g	2 saat	365 gün

35000303



DAMLA TUZLU KURABİYE

1 adet	4 kg	165 °C	13 dk	180 gün

35000304



BURGU TUZLU KURABİYE

1 adet	4 kg	165 °C	13 dk	180 gün

35003853



SADE MİNİ MUFFİN

140 adet	35 g	2 saat	365 gün

35000943



SADE MUFFİN

24 adet	105 g	2 saat	365 gün

35100999



VişNE DOLGULU KURABİYE

1 adet	7 kg	165 °C	13 dk	180 gün

35101000



KAKAO DOLGULU KURABİYE

1 adet	7 kg	165 °C	13 dk	180 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35000291



ELMA DOLGULU KURABIYE

1 adet	8 kg	165 °C	13 dk	180 gün

35100798



PATATESLİ BÖREKİTAŞ

222 adet	32 g	165 °C	13 dk	180 gün

35004066



YULAFLI ÜZÜMLÜ COOKIE

54 adet	70 g	2 saat	270 gün

35003962



FRAMBUAZ DOLGULU BERLINER

36 adet	75 g	2 saat	365 gün

35100797



ISPANAK - PEYNİRLİ BÖREKİTAŞ

222 adet	32 g	165 °C	13 dk	180 gün

35002457



DAMLA ÇİKOLATALI COOKIE

60 adet	70 g	2 saat	270 gün

35003961



ÇİKOLATA DOLGULU BERLINER

36 adet	75 g	2 saat	365 gün

35003960



VANİLYA DOLGULU BERLINER

36 adet	75 g	2 saat	365 gün

35002004



KAKAOLU COOKIE

60 adet	70 g	2 saat	270 gün

35004076



YULAFLI HURMALI COOKIE

42 adet	70 g	2 saat	270 gün

35003038



MİNİ KARAMELLİ DONUT

105 adet	25 g	2 saat	365 gün

35003035



MİNİ ÇİKOLATALI DONUT

105 adet	25 g	2 saat	365 gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35003039



ÇİKOLATALI DONUT



36
adet



60
g



2
saat



365
gün

35003040



BEYAZ ÇİKOLATALI DONUT



36
adet



60
g



2
saat



365
gün

35003041



FRAMBUAZLI DONUT



36
adet



60
g



2
saat



365
gün

35003036



MİNİ BEYAZ ÇİKOLATALI DONUT



105
adet



25
g



2
saat



270
gün

35003037



MİNİ FRAMBUAZLI DONUT



105
adet



25
g



2
saat



270
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Pişirme
Derecesi



Pişirme
Süresi



Raf
Ömrü

Pişirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

TOST HAMBURGER TORTİLLA EKMEKLERİ

Profesyonel mutfaklarınızdan eksik etmeyeceğiniz tost, hamburger ve tortilla ekmeklerimiz.

TOST EKMEKLERİ

Tost, her lokmada mutlu eden, dakikalar içinde hazır, günün her anına yakışan nefis bir öğündür. DFU tost ekmekleri, mutfağınıza hem pratiklik hem de lezzeti getirir.

HAMBURGER EKMEKLERİ

Hamburger, dünya mutfağının yıldızıdır; bu lezzeti zirveye taşıyan ise ona eşlik eden doğru ekmektir. DFU hamburger ekmekleri, yumuşacık dokusu ve her lokmada sunduğu tazeliikle hamburgerlerinize lezzet katar. Her an kullanıma hazır, tazeliğini koruyan hamburger ekmekleri ile lezzeti garantilersiniz.

TORTİLLA EKMEKLERİ

Tortilla, pratik yemeklerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Yumuşak ve esnek dokulu DFU tortilla ekmekleri ile tariflerinizi zahmetsizce modern mutfaklara taşıyın



35003839



GURME BURGER EKMEĞİ



64
adet



95
g



1
saat



365
gün

35001641



MİNİ BURGER EKMEĞİ KESİKSİZ



50
adet



30
g



1
saat



365
gün

35100223



AMERİKAN BURGER EKMEĞİ



80
adet



52
g



1
saat



365
gün

35100224



SUSAMLI AMERİKAN BURGER EKMEĞİ



80
adet



54
g



2
saat



365
gün

35100225



SUSAMLI AMERİKAN BURGER EKMEĞİ



60
adet



85
g



2
saat



365
gün

35001640



BURGER EKMEĞİ



15
adet



100
g



2
saat



365
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.

35100257



SANDViÇ EKMEĞİ



90
adet



50
g



2
saat



365
gün

35100226



SANDViÇ EKMEĞİ



64
adet



95
g

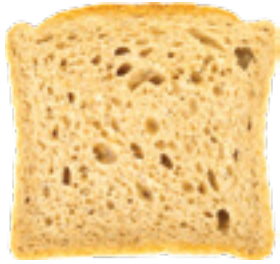


2
saat



365
gün

35100246



BÜFE KEPEKLİ TOST EKMEĞİ



10
adet



670
g



2
saat



365
gün

35100239



SANDViÇ EKMEĞİ



80
adet



65
g



2
saat



365
gün

35002171



SANDViÇ EKMEĞİ



49
adet



110
g

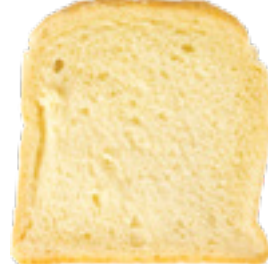


2
saat



365
gün

35100600



BÜFE TOST EKMEĞİ



10
adet



670
g

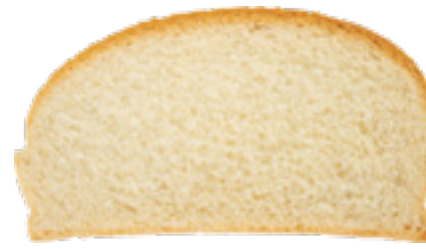


2
saat



365
gün

35003808



AYVALIK TOST EKMEĞİ



6
adet



1100
g



2
saat



365
gün

35002041



TORTİLLA



144
adet



35
g



2
saat



180
gün

35001912



BAZLAMA



40
adet



100
g

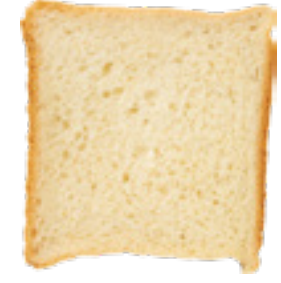


2
saat



360
gün

35002650



TOST EKMEĞİ



4
adet



1100
g



2
saat



365
gün

35002456



TORTİLLA



84
adet



90
g



2
saat



180
gün

35001913



BAZLAMA



30
adet



140
g



2
saat



360
gün



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



Koli İçi
Adet



Gramaj



Çözdürme
Süresi



Piştirme
Derecesi



Piştirme
Süresi



Raf
Ömrü

Piştirme derecesi ve süresi fırına göre değişiklik gösterebilir. Verilen ölçüler ortalama değerlerdir.



DONUK FIRINCILIK ÜRÜNLERİ

Donuk Fırınıılık Ürünleri San. Tic. A.Ş.
Yukarı Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No: 23 34775
İstanbul / TÜRKİYE | Tel: 0216 527 97 97
www.donukfirincilik.com.tr

© donukfirincilikurunleri in donukfirincilik