

# ürün kata lođu

product catalog



Aktaşlar



**03** İçindekiler  
Contents

**04** Hakkımızda  
About us

**06** Mini Pide  
Mini Pide

**10** Pide  
Pide

**22** Lahmacun  
Lahmacun

**28** Pizza  
Pizza



## **A**ktaşlar olarak, Türk mutfağının geleneksel lezzeti Pide'yi tüm dünyaya sunmak için çıktığımız yolda emin adımlarla yürüyoruz.

Otuzu aşkın ülkede, ürünlerimizi tüketiciye ulaştırıyor ve beğeni topluyoruz. Lezzetli, sağlıklı, pratik ürünlerimiz tüm herkes tarafından yenilikçi ve rakipsiz bulunuyor.

Aktaşlar, Geleneksel Karadeniz Pidesini tüm dünyaya tattırma hayaliyle başladığı yolculuğunda, 2022 yılında gerçekleştirdiği yatırımla, üretim kapasitesini aylık 5.000 kilogramdan 200.000 kilogram üretim hacmine çıkartmıştır.

Aktaşlar, Helal, dünyaca kabul görmüş BRC, IFS gibi yönetim ve gıda güvenliği kalite sistemlerine uygun olarak üretim gerçekleştirmektedir.

Hedefimiz; üretim yaptığımız her alanda kaliteden ödün vermeden müşteri memnuniyetini en üst seviyelere taşıyarak ürünlerimizi Türkiye ve Dünya'ya tanıtmak ve dünya markası olma yolunda ilerlemektir.



**A**s Aktaşlar, we are taking firm steps on our path to present Pide, the traditional taste of Turkish cuisine, to the whole world.

We deliver our products to consumers in more than thirty countries and are appreciated. Our delicious, healthy, practical products are found innovative and unrivaled by everyone.

Aktaşlar, on its journey that started with the dream of offering Traditional Black Sea Pide to the whole world, increased its production capacity from 5,000 kilograms to 200,000 kilograms per month with the investment made in 2022.

Aktaşlar carries out production under management and food safety quality systems such as Halal, globally accepted BRC, and IFS.

Our goal is to introduce our products to Turkey and the world by taking customer satisfaction to the highest levels without compromising quality in every field we produce and to move towards becoming a world brand.

AKTAŞLAR

Aktaşlar



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food

حلال  
HALAL



# mini pide

mini pide

Mini pide, Türk mutfağının sevilen ve pratik bir ikramıdır. Küçük boyutlu hamur üzerine özenle seçilmiş malzemelerin eklenmesiyle hazırlanan bu özel lezzet, genellikle kıyma, sucuk, peynir, sebze ve baharatlarla zenginleştirilir. Mini pideler, özellikle atıştırmalık olarak tercih edilir ve partilerde, özel etkinliklerde veya hızlı atıştırmalık ihtiyaçlarında popülerdir. Yumuşak iç harcı ve ktır dış kabuğuyla bilinen mini pide, sıcak servis edildiğinde lezzetli bir alternatif sunar.

Mini Pide is a popular and practical snack of Turkish cuisine. This special flavor, prepared by adding carefully selected ingredients to the small-sized dough, is usually enriched with minced meat, sausage, cheese, vegetables, and spices. Mini Pides are especially preferred as a snack and are popular at parties, special events, or when you need a quick snack. Known for its soft filling and crispy outer shell, mini pita offers a delicious alternative when served hot.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



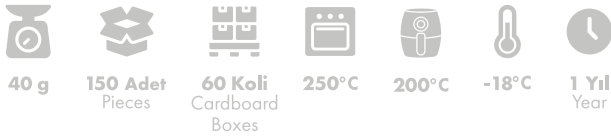
MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



AIRFRYER  
AIRFRYER



PRATİK  
PRACTICAL



## Kavrulmuş Kıymalı Mini Pide

Mini Pide with Fried Minced Meat

Zengin baharatlarla harmanlanmış kavrulmuş kıymalı pide, incecik hamuru ve mükemmel kıvamıyla lezzet tutkunlarını cezbetmeye hazır.

Roasted minced meat pide blended with rich spices is ready to attract flavor lovers with its thin dough and perfect consistency.

**İçindekiler:** Buğday unu, dana kıyma (%13), soğan, su, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, tuz, maya, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, ground beef (13%), onion, water, eggs, sugar, sunflower oil, salt, yeast, black pepper.

## Kıymalı Mini Pide

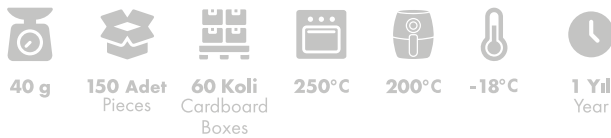
Mini Pide with Minced Meat

Tadına doyum olmayan kıymalı pide, içeriğindeki baharatlı kıyma, taze domates, biber ve soğanın muhteşem uyumuyla öne çıkıyor.

The delicious minced meat pide stands out with the wonderful harmony of spicy minced meat, fresh tomatoes, peppers, and onions.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, dana kıyma (%15), domates, soğan, yeşil biber, kalya biber, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, asitlik düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), karabiber, pul biber.

Ingredients: Wheat flour, water, ground beef (15%), tomato, onion, green pepper, capia pepper, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), black pepper, red pepper flakes.





## Kaşarlı Mini Pide

Mini Pide with Kashkaval Cheese

Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%25), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (25%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.



40 g



150 Adet  
Pieces



60 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years

## Karışık Peynirli Mini Pide

Mini Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu ile damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%16), taze beyaz peynir (%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir (%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.



40 g



150 Adet  
Pieces



60 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years





# pide

pide

Pide, Türk mutfağının geleneksel ve lezzetli bir üyesidir. Hamur üzerine zengin malzemelerin eklenmesiyle hazırlanan bu özel lezzet, genellikle kıyma, sucuk, peynir, sebze ve baharatlarla zenginleştirilir. Yumuşak iç yapısı ve ktır dış kabuğuyla bilinen pide, sıcak servis edildiğinde sofralara geleneksel bir lezzet şöleni sunar. Aynı zamanda, pide çeşitleri arasında bazı yöresel tatlar bulunabilir, ancak her biri özgün lezzetleriyle Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçasını oluşturur.

Pide is a traditional and delicious member of Turkish cuisine. This special flavor, prepared by adding rich ingredients to the dough, is usually enriched with minced meat, sausage, cheese, vegetables, and spices. Known for its soft inner structure and crispy outer shell, pide offers a traditional feast of taste to the table when served hot. At the same time, some local flavors may be found among different pide varieties, but each of them forms an indispensable part of Turkish cuisine with its unique tastes.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



AIRFRYER  
AIRFRYER



PRATİK  
PRACTICAL



## Kavrulmuş Kıymalı Pide

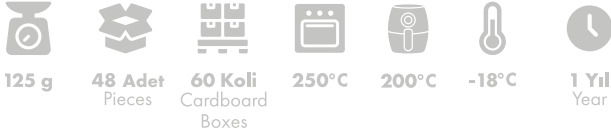
Pide with Fried Minced Meat

Zengin baharatlarla harmanlanmış kavrulmuş kıymalı pide, incecik hamuru ve mükemmel kıvamıyla lezzet tutkunlarını cezbetmeye hazır.

Roasted minced meat pide blended with rich spices is ready to attract flavor lovers with its thin dough and perfect consistency.

**İçindekiler:** Buğday unu, dana kıyma (%20), soğan, su, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, tuz, maya, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, ground beef (20%), onion, water, eggs, sugar, sunflower oil, salt, yeast, black pepper.



125 g

48 Adet  
Pieces

60 Koli  
Cardboard  
Boxes

250°C

200°C

-18°C

1 Yıl  
Year



## Kıymalı Pide

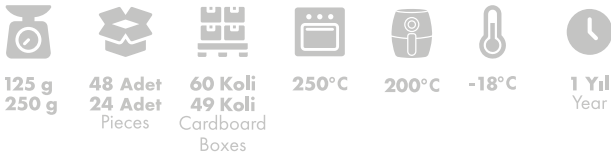
Pide with Minced Meat

Tadına doyum olmayan kıymalı pide, içeriğindeki baharatlı kıyma, taze domates, biber ve soğanın muhteşem uyumuyla öne çıkıyor.

The delicious minced meat pide stands out with the wonderful harmony of spicy minced meat, fresh tomatoes, peppers, and onions.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, dana kıyma (%15), domates, soğan, yeşil biber, kalya biber, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, asitlik düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), karabiber, pul biber.

Ingredients: Wheat flour, water, ground beef (15%), tomato, onion, green pepper, capia pepper, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), black pepper, red pepper flakes.



125 g  
250 g

48 Adet  
24 Adet  
Pieces

60 Koli  
49 Koli  
Cardboard  
Boxes

250°C

200°C

-18°C

1 Yıl  
Year

## Kuşbaşılı Kaşarlı Pide

Pide with Beef Cubes and Kashkaval Cheese

Lezzetin doruklarına çıkaran kuşbaşılı kaşarlı pide, özenle hazırlanan kuşbaşı et ve bolca kaşar peyniri ile zenginleşiyor.

Beef cubed and kashkaval cheese pide, which tastes the peak, is enriched with carefully prepared cubed meat and plenty of kashkaval cheese.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%20), dana kuşbaşı (%11), domates, yeşil biber, şeker, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, maya, maydanoz, tatlı toz biber, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (20%), beef cubes (11%), tomato, green pepper, sugar, sunflower oil, eggs, salt, yeast, parsley, sweet ground pepper, black pepper.



125 g



48 Adet  
Pieces



60 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Kaşarlı Pide

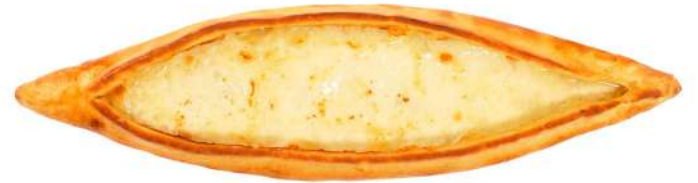
Pide with Kashkaval Cheese

Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%25), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (25%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.



125 g  
250 g



48 Adet  
24 Adet  
Pieces



60 Koli  
49 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years



## Karışık Peynirli Pide

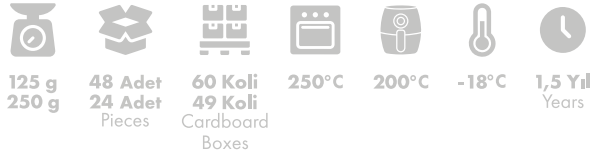
Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu ile damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri(%16), taze beyaz peynir(%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir(%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, fresh kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.



## Margarita Pide

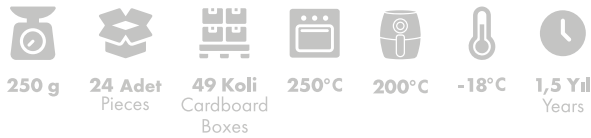
Margherita Pide

Margarita pide, taze mozzarella peyniri, domates dilimleri ve taze fesleğenin uyumlu buluşmasıyla öne çıkan bir lezzet şölenidir.

Margherita Pide is a feast of taste that stands out with the harmonious combination of pide dough, fresh mozzarella cheese, tomato slices, and fresh basil.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%23), su, domates sosu (domates salçası, su, ayçiçek yağı, şeker, tuz, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz biber), domates, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (23%), water, tomato sauce (tomato paste, water, sunflower oil, sugar, salt, basil, thyme, black pepper, sweet powdered pepper), tomato, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, thyme.



## Ispanaklı Mozzarella Pide

Pide with Spinach and Mozzarella

Ispanağın vitamin ve mineral zenginliği, mozzarellanın kremamsı dokusu ile buluştuğu bu özel pide, hem göz alıcı bir görünüme sahip hem de damakları şenlendirecek bir lezzet sunuyor.

This special pide, which combines the vitamin and mineral richness of spinach with the creamy texture of mozzarella, has an eye-catching appearance and offers a taste that will delight the palate.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%26.4), su, ıspanak (%8.5), ayçiçek yağı, soğan, kapy biberi, şeker, çarliston biberi, yumurta, tuz, domates salçası, domates, maya, fesleğen, karabiber, kekik, tatlı toz biber.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (26.4%), water, spinach (8.5%), sunflower oil, onion, capia pepper, sugar, green pepper, eggs, salt, tomato paste, tomato, yeast, basil, black pepper, thyme, sweet pepper powder.



150 g



48 Adet  
Pieces



60 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years

## Sarımsaklı Mozzarella Pide

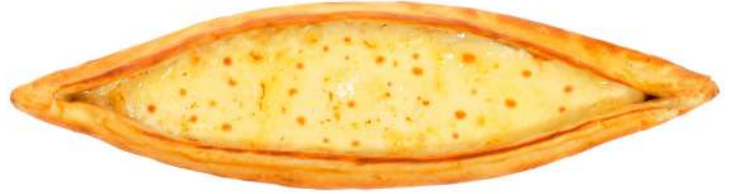
Pide with Cheesy Garlic

Sarımsaklı mozzarellalı pide, özel hamurun üzerine yayılan taze mozzarella peyniri ve sarımsağın mükemmel bir birlikteliğini sunuyor.

Garlic mozzarella pide offers a perfect combination of fresh mozzarella cheese and garlic on special dough.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%39.6), su, şeker, ayçiçek yağı, sarımsak tozu, yumurta, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (39.6%), water, sugar, sunflower oil, garlic powder, eggs, salt, yeast.



150 g



48 Adet  
Pieces



60 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C

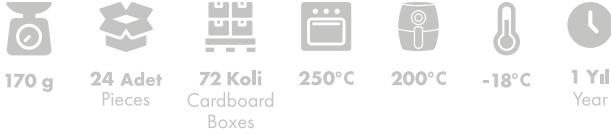


1,5 Yıl  
Years



YARI PIŞMIŞ  
HALF BAKED

TAM PIŞMIŞ  
FULLY BAKED



170 g

24 Adet  
Pieces

72 Koli  
Cardboard  
Boxes

250°C

200°C

-18°C

1 Yıl  
Year

## Kıymalı Pide

Pide with Minced Meat

Tadına doyum olmayan kıymalı pide, içeriğindeki baharatlı kıyma, taze domates, biber ve soğanın muhteşem uyumuyla öne çıkıyor.

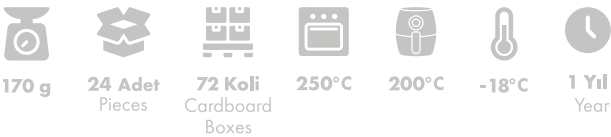
The delicious minced meat pide stands out with the wonderful harmony of spicy minced meat, fresh tomatoes, peppers, and onions.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, dana kıyma (%14), domates, soğan, yeşil biber, yumurta, kapyia biber, şeker, tuz, zeytinyağı, maya, asitliği düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit) antioksidan (askorbik asit), karabiber, pul biber.

Ingredients: Wheat flour, water, ground beef (14%), tomato, onion, green pepper, eggs, capia pepper, sugar, salt, olive oil, yeast, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), black pepper, red pepper flakes.



YARI PIŞMIŞ  
HALF BAKED



170 g

24 Adet  
Pieces

72 Koli  
Cardboard  
Boxes

250°C

200°C

-18°C

1 Yıl  
Year

## Kıyma Kaşarlı Pide

Pide with Minced Meat and Kashkaval Cheese

Özenle hazırlanan hamurun üzerine serpilen lezzetli kıyma ve bolca rendelenmiş kaşar peyniri, kıyma kaşarlı pidemizi benzersiz kılıyor.

Delicious minced meat and plenty of grated kashkaval cheese sprinkled on the carefully prepared dough make our minced meat and kashkaval pide unique.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%17), dana kıyma (%10), domates, soğan, çarliston biber, tuz, maya, şeker, yumurta, karabiber, asitliği düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit) antioksidan (askorbik asit).

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (17%), ground beef (10%), tomato, onion, green pepper, salt, yeast, sugar, eggs, black pepper, acidity regulator (calcium lactate, citric acid) antioxidant (ascorbic acid).



## Sucuk Kaşarlı Pide

Pide with Soujouk and Kashkaval Cheese

Lezzetli sucuk kaşarlı pide, nefis sucuk dilimleri ve bolca kaşar peyniri ile zenginleştirilmiş, özel hamurun üzerinde enfes bir birlikteliği sunuyor.

Delicious soujouk and kashkaval pide offers a delicious combination on special dough, enriched with delicious soujouk slices and plenty of kashkaval cheese.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%31), piliç sucuk (%6), yumurta, tuz, maya, şeker.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (31%), chicken soujouk (6%), eggs, salt, yeast, sugar.



170 g



24 Adet  
Pieces



72 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Kaşarlı Pide

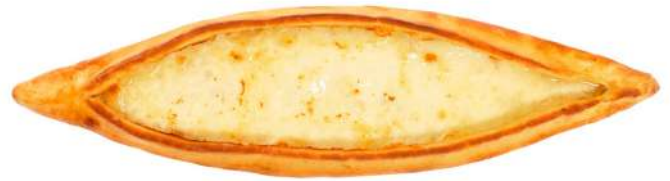
Pide with Kashkaval Cheese

Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%40), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (40%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.



170 g



24 Adet  
Pieces



72 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



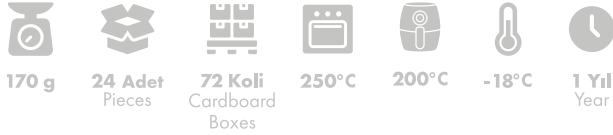
200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years



## Kuşbaşı Kaşarlı Pide

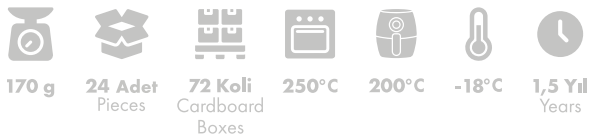
Pide with Beef Cubes and Kashkaval Cheese

Lezzetin doruklarına çıkaran kuşbaşı kaşarlı pide, özenle hazırlanan kuşbaşı et ve bolca kaşar peyniri ile zenginleşiyor.

Beef cubed and kashkaval cheese pide, which tastes the peak, is enriched with carefully prepared cubed meat and plenty of kashkaval cheese.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%20), dana kuşbaşı (%11), domates, yeşil biber, şeker, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, maya, maydanoz, tatlı toz biber, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, kashkaval cheese (20%), beef cubes (11%), tomato, green pepper, sugar, sunflower oil, eggs, salt, yeast, parsley, sweet ground pepper, black pepper.



## Karışık Peynirli Pide

Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu ile damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri(%16), taze beyaz peynir(%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir(%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.

## Margarita Pide

Margherita Pide

Margarita pide, taze mozzarella peyniri, domates dilimleri ve taze fesleğenin uyumlu buluşmasıyla öne çıkan bir lezzet şölenidir.

Margherita Pide is a feast of taste that stands out with the harmonious combination of pide dough, fresh mozzarella cheese, tomato slices, and fresh basil.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%30), su, domates, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, zeytinyağı, maya, oregano, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz biber.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (30%), water, tomato, egg, sugar, sunflower oil, tomato paste, salt, olive oil, yeast, oregano, basil, thyme, black pepper, sweet pepper powder.



170 g



24 Adet

Pieces



72 Koli

Cardboard

Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl

Years



# pişirme önerisi

baking tip



**Fırında**  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Oven



**Airfryer**  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Airfryer

Fırınızı 250°C ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile birlikte bu ısıya ulaşıncaya kadar bekleyiniz. Pidelerinizi ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 5-6 dakika pişiriniz.

Set your oven to 250°C and wait until it reaches this temperature with the baking tray. After removing your pides from their packaging, place them on a heated baking tray and place them in the oven without waiting for them to thaw. Bake on the middle shelf of the oven for 5-6 minutes.



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food





# lahmacun

lahmacun

Lahmacun, Türk mutfağının lezzetli ve özgün bir yemeğidir. İnce hamur üzerine, özel içerik ile hazırlanan bu geleneksel lezzet, genellikle kıyma, soğan, domates, biber salçası ve baharatlar ile zenginleştirilir. Ardından taş taban fırında pişirilerek servis edilen lahmacun, sıcak ve nefis bir tat sunar. Lahmacun, Türkiye genelinde oldukça popüler olup, özellikle sokak lezzetleri arasında önemli bir yer tutar. Türkiye yemek kültürünü zenginleştiren bu ince ve gevrek hamurun içindeki baharatlı kıyma karışımıyla lahmacun, her lokmasıyla mutluluk veren bir lezzet sunar.

Lahmacun is a delicious and original dish of Turkish cuisine. This traditional flavor, prepared with special ingredients on the thin dough, is usually enriched with minced meat, onion, tomato, pepper paste, and spices. Lahmacun, which is then cooked and served in a stone-based oven, offers a hot and delicious taste. Lahmacun is very popular throughout Turkey and holds an important place, especially among street delicacies. With its spicy minced meat mixture in this thin and crispy dough that enriches Turkish food culture, lahmacun offers a delightful taste with every bite.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



TAVA  
PAN



PRATİK  
PRACTICAL

# lahmacun

lahmacun



## Lahmacun

Lahmacun

Taze ve doğal malzemelerle hazırlanan lahmacunlarımız, ince hamurun üzerine özenle yayılan et, sebze ve baharatların muhteşem uyumunu sunuyor.

Prepared with fresh and natural ingredients, our lahmacun offers the perfect harmony of meat, vegetables, and spices carefully spread on thin dough.

**İçindekiler:** Buğday unu, soğan, su, dana kıyma (%13), domates, kapyra biber, çarliston biber, ayçiçek yağı, domates salçası, şeker, maydanoz, tuz, tatlı toz biber, isot, asitliği düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), sarımsak.

Ingredients: Wheat flour, onion, water, ground beef (13%), tomato, capia pepper, green pepper, sunflower oil, tomato paste, sugar, parsley, salt, sweet pepper powder, isot, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), garlic.



50 g  
100 g  
160 g



120 Adet  
100 Adet  
50 Adet  
Pieces



72 Koli  
35 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Vegan Lahmacun

Vegan Lahmacun

Vegan lahmacunlarımız, geleneksel lezzeti tamamen bitkisel malzemelerle yakalayarak, et ve hayvansal ürün kullanmadan özel bir tat deneyimi sunuyor.

Our vegan lahmacun captures the traditional taste with entirely plant-based ingredients and offers a special taste experience without using meat or animal products.

**İçindekiler:** Buğday unu, soğan, su, kültür mantarı (%11), domates, kapyra biber, maydanoz, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, biber salçası, isot, şeker, pul biber, bezelye lifi, karabiber, kimyon, sarımsak.

Ingredients: Wheat flour, onion, water, mushrooms (11%), tomato, capia pepper, parsley, sunflower oil, tomato paste, salt, pepper paste, isot, sugar, chili pepper, pea fiber, black pepper, cumin, garlic.



50 g  
100 g  
160 g



120 Adet  
100 Adet  
50 Adet  
Pieces



72 Koli  
35 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year







# pişirme önerisi

baking tip



Fırın ve Tava için  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Oven and Pan

**Fırında:** Fırınızı 250°C ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile birlikte bu ısıya ulaşmaya kadar bekleyiniz. Lahmacunları ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 3-4 dakika pişiriniz.

In The Oven: Set your oven to 250°C and wait until it reaches this temperature with the baking tray. After removing the lahmacun from its packaging, place it on a heated baking tray and place it in the oven without waiting for it to thaw. Bake on the middle shelf of the oven for 3-4 minutes.

**Tavada:** Lahmacunlar çözülmesini beklemeden kızdırılmış tavaya konur. 3-4 dakika orta ateşte altı kızarıncaya kadar pişirilerek servis yapılır.

In The Pan: Lahmacuns are placed in the heated pan without waiting for them to thaw. Cook over medium heat for 3-4 minutes until golden brown and serve.



**BRCS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food





# pizza

pizza

Pizza, dünya genelinde sevilen ve çok çeşitli lezzetlerle yapılan bir İtalyan mutfağı öğesidir. Özel formüllü ve dinlendirilmiş hamur üzerine genellikle domates sosu, mozzarella peyniri ve çeşitli malzemelerle hazırlanan pizza, fırında pişirilerek sıcak servis edilir. Farklı bölgelerde ve kültürlerde çeşitli varyasyonlara sahip olan pizza, kişisel tercihlere göre çeşitlenen malzeme seçenekleri ile kendine özgü bir tat bütünlüğü sunar.

Pizza is an Italian cuisine item that is loved around the world and made in a wide variety of flavors. Pizza, which is usually prepared with tomato sauce, mozzarella cheese and various ingredients on specially formulated and aged dough, is baked in the oven and served hot. Pizza, which has various variations in different regions and cultures, offers a unique taste integrity with topping options that vary according to personal preferences.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



PRATİK  
PRACTICAL

## Pizza Ölçüleri Pizza Dimensions

**İnce**  
Hamur Pizza  
Thin Crust

28 cm

**Standart**  
Hamur Pizza  
Standard Pizza

12 cm

16 cm

22 cm

25 cm

28 cm

**Napoliten**  
Hamur Pizza  
Neapolitan Pizza

15 cm

25 cm



## Karışık Pizza

Mixed Pizza

Lezzetin doruklarına ulaşmak için hazırlanan karışık pizza, zengin malzeme çeşitliliği ve uyumlu aromalarıyla damakları şenlendiriyor.

Mixed pizza, prepared to reach the peak of taste, delights the palate with its rich variety of ingredients and harmonious aromas.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%28), dana salam (%4,5), dana sosis (%4,5), su, domates, siyah zeytin, yeşil zeytin, mantar, mısır, yeşil biber, ayçiçek yağı, zeytinyağı, domates salçası, yulaf, şeker, tuz, karabiber, tatlı toz kırmızı biber, fesleğen, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (28%), beef salami (4.5%), beef sausage (4.5%), water, tomato, black olives, green olives, mushrooms, corn, green pepper, sunflower oil, olive oil, tomato paste, oats, sugar, salt, black pepper, sweet red pepper, basil, thyme.



320 g



28 cm



24 Adet  
Pieces



40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Sucuk Zeytinli Pizza

Pizza with Soujouk and Olives

Sucuk ve zeytinin mükemmel uyumu, lezzetli bir deneyim sunan sucuk - zeytinli pizzada bir araya geliyor.

The perfect harmony of soujouk and olives comes together in the soujouk - olive pizza that offers a delicious experience.

**İçindekiler:** Mozzarella peyniri (%28), buğday unu (gluten), su, dana sucuk (%7,5), domates salçası, siyah zeytin, yeşil zeytin, şeker, zeytinyağı, yulaf ezmesi, tuz, ayçiçek yağı, maya, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz kırmızı biber.

Ingredients: Mozzarella cheese (28%), wheat flour (gluten), water, soujouk (7.5%), tomato paste, black olives, green olives, sugar, olive oil, oatmeal, salt, sunflower oil, yeast, basil, thyme, black pepper, sweet red pepper powder.



320 g



28 cm



24 Adet  
Pieces



40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Jambon Mantarlı Pizza

Pizza with Beef Jambon and Mushrooms

Dana jambon mantarlı pizza, ince hamuru ve zengin malzeme kombinasyonuyla mükemmel lezzeti sunar, her dilimde lezzetin doruklarına çıkmanızı sağlıyor.

Beef Jambon and Mushrooms Pizza offer excellent taste with its thin dough and rich combination of ingredients, allowing you to reach the peak of taste with every slice.

**İçindekiler:** Mozzarella peyniri(%28), buğday unu (gluten), su, dana jambon (%7,5), kültür mantarı (%7,5), domates salçası, şeker, zeytinyağı, yulaf ezmesi, tuz, ayçiçek yağı, maya, kekik, fesleğen, karabiber, tatlı toz kırmızı biber.

Ingredients: Mozzarella cheese (28%), wheat flour (gluten), water, beef jambon (7.5%), cultured mushrooms (7.5%), tomato paste, sugar, olive oil, oatmeal, salt, sunflower oil, yeast, thyme, basil, black pepper, sweet red pepper.



320 g



28 cm



24 Adet  
Pieces



40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Jambonlu Cheddar Peynirli Pizza

Pizza with Beef Jambon and Cheddar Cheese

Dana jambonun nefis tadı, eriyen çedar peyniriyle buluştuğunda ortaya çıkan lezzet harikası, jambon çedar pizzada hayat buluyor.

The delicious taste of beef jambon meets the melting cheddar cheese and the marvel of taste comes to life in the beef jambon and cheddar cheese pizza.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%18), domates sosu, dana jambon (%5,5), kültür mantarı, süt, cheddar peyniri (%2,5), yumurta, ayçiçek yağı, şeker, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (18%), tomato sauce, beef jambon (5.5%), cultured mushrooms, milk, cheddar cheese (2.5%), egg, sunflower oil, sugar, salt, maya.



50 g  
225 g  
235 g  
335 g  
530 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



60 Adet  
32 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
Pieces



72 Koli  
64 Koli  
49 Koli  
40 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Karışık Pizza

Mixed Pizza

Lezzetin doruklarına ulaşmak için hazırlanan karışık pizza, zengin malzeme çeşitliliği ve uyumlu aromalarıyla damakları şenlendiriyor.

Mixed pizza, prepared to reach the peak of taste, delights the palate with its rich variety of ingredients and harmonious aromas.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%28), dana salam (%4,5), dana sosis (%4,5), su, domates, siyah zeytin, yeşil zeytin, mantar, mısır, yeşil biber, ayçiçek yağı, zeytinyağı, domates salçası, yulaf, şeker, tuz, karabiber, tatlı toz kırmızı biber, fesleğen, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (28%), beef salami (4.5%), beef sausage (4.5%), water, tomato, black olives, green olives, mushrooms, corn, green pepper, sunflower oil, olive oil, tomato paste, oats, sugar, salt, black pepper, sweet red pepper, basil, thyme.



50 g  
225 g  
235 g  
335 g  
550 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



60 Adet  
32 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
Pieces



72 Koli  
64 Koli  
49 Koli  
40 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Peynirli Pizza

Pizza with Cheese

Peynirin eşsiz lezzeti ve eriyen kıvamı, her dilimde bir lezzet şöleni sunan peynirli pizzayı vazgeçilmez kılıyor.

The unique taste and melting consistency of cheese make cheese pizza indispensable, offering a feast of taste in every slice.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%22,5), domates sosu, yumurta, ayçiçek yağı, şeker, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (22.5%), tomato sauc, eggs, sunflower oil, sugar, salt, yeast.



50 g  
200 g  
220 g  
300 g  
470 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



60 Adet  
32 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
24 Adet  
Pieces



72 Koli  
64 Koli  
49 Koli  
40 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year

# pişirme önerisi

baking tip

Fırınınızın ısısını 250°C'ye ayarlayıp, pişirmeye hazır hale gelmesini sağlayın. Pizzanızı çözünmesini beklemeden ambalajından çıkarıp önceden ısıtılmış fırının tel ızgarasına koyunuz ve fırının orta rafında yaklaşık 5-6 dakika pişirin. Peynir eriyip, kenarları altın sarısına dönüştüğünde pizzanız servise hazırdır. Pizzanızı kesmeden önce 2-3 dakika bekletin.

Set the temperature of your oven to 250°C and get it ready for cooking. Without waiting for your pizza to thaw, remove it from its packaging, place it on the wire rack of the preheated oven, and bake it on the middle shelf of the oven for about 5-6 minutes. Your pizza is ready to be served when the cheese melts and the edges turn golden. Let your pizza sit for 2-3 minutes before cutting it.



## Napoliten Soslu Pizza

Neapolitan Pizza

Pizza sosu, özel hamurun hafifliği ile buluştuğunda ortaya çıkan eşsiz bir lezzet, Napoliten pizza! Bu eşsiz lezzet, dünya çapında hayran kitlesine sahiptir ve her lokması gastronomik bir maceraya davet çıkarır.

A unique taste that emerges when pizza sauce meets the lightness of special dough, Neapolitan pizza! This unique flavor has a worldwide fan base and every bite invites a gastronomic adventure.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates (%20), tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato (20%), salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.



## Karışık Napoliten Pizza

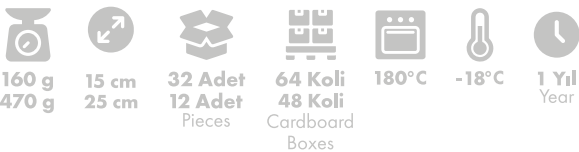
Mixed Neapolitan Pizza

Napoliten tarzının eşsiz lezzeti, karışık pizza ile buluşuyor ve pizza severlerde favori bir tada dönüşüyor.

The unique taste of Neapolitan style meets mixed pizza and turns into a favorite taste among pizza lovers.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates, kaşar peyniri (%13), dana sucuk (%3), dana jambon (%2), yeşil biber, kapyia biber, kültür mantarı, tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato, kashkaval cheese (13%), soujouk (3%), beef jambon (2%), green pepper, capia pepper, cultured mushrooms, salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.



## Margarita Napoliten Pizza

Margherita Neapolitan Pizza

Napoliten Margarita Pizza, taze mozzarella peyniri ve özenle seçilmiş taze domates dilimleriyle enfes bir uyum yakalıyor ve unutulmaz bir lezzet olarak sizlerle buluşuyor.

Neapolitan Margarita Pizza achieves a delicious harmony with fresh mozzarella cheese and carefully selected fresh tomato slices and meets you with an unforgettable taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates (%17), kaşar peyniri (%15), tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato (17%), kashkaval cheese (15%), salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.



140 g  
420 g



15 cm  
25 cm



32 Adet  
12 Adet  
Pieces



64 Koli  
40 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Vegan Napoliten Pizza

Vegan Neapolitan Pizza

Napoliten tarzının hafifliği ve özgün lezzetini, vegan bir yaklaşımla buluşturan Napoliten Vegan Pizza, taze sebzeler ve bitkisel peynirlerle zenginleştirilmiş nefis bir seçenek sunuyor.

Combining the lightness and unique taste of the Neapolitan style with a vegan approach, Neapolitan Vegan Pizza offers a delicious option enriched with fresh vegetables and herbal cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates, vegan peynir (%10), siyah zeytin, yeşil zeytin, mısır, kırmızı soğan, tuz, durum buğdayı irmiği, yeşil soğan, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, beyaz biber, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato, vegan cheese (10%), black olives, green olives, corn, red onion, salt, durum wheat semolina, green onion, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, white pepper, yeast.



140 g  
460 g



15 cm  
25 cm



32 Adet  
12 Adet  
Pieces



64 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Pesto Soslu Napoliten Pizza

Neapolitan Pizza with Pesto Sauce

Napoliten tarzının benzersiz lezzeti, pesto sosunun taze ve aromatik dokusuyla buluşarak, Napoliten Pesto Soslu Pizza'da hayat buluyor.

The unique taste of Neapolitan style meets the fresh and aromatic texture of pesto sauce and comes to life in Neapolitan Pesto Pizza.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%18), domates (%14), pesto sosu (%3), tuz, durum buğdayı irmiği, zeytinyağı, şeker, kekik, kurutulmuş fesleğen, maya, bal.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (18%), tomato 14%, pesto sauce (3%), salt, wheat semolina, olive oil, sugar, thyme, dried basil, yeast, honey.



460 g



15 cm  
25 cm



12 Adet  
Pieces



40 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year



Napoliten Pizza

# pişirme önerisi

baking tip for Neapolitan Pizza

Fırınınızı 180°C'ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile bu ısıya ulaşınca kadar bekleyiniz. Pizzalarınızı ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 7 - 8 dakika pişiriniz. Pişirme süresi fırına göre farklılık gösterebilir.

Set your oven to 180 °C and wait until it reaches this temperature with the baking tray. After removing your pizzas from their packaging, place them on a heated baking tray and place them in the oven without waiting for them to thaw. Bake on the middle shelf of the oven for 7 - 8 minutes. Baking time may vary depending on the oven.

# Aktaslar

Karapınar Mahallesi Organize Sanayi Bölgesi 1171 No'lu  
Sokak No:7 Altınordu / Ordu / Türkiye  
+90 452 777 0 111

[www.aktaslardondurulmuslezzetler.com](http://www.aktaslardondurulmuslezzetler.com)

# ürün kata lođu

product catalog



Aktaslar





**03** İçindekiler  
Contents

**04** Hakkımızda  
About us

**06** Mini Pide  
Mini Pide

**10** Pide  
Pide

**20** Lahmacun  
Lahmacun

**26** Pizza  
Pizza



## **A**aktaşlar olarak, Türk mutfağının geleneksel lezzeti Pide'yi tüm dünyaya sunmak için çıktığımız yolda emin adımlarla yürüyoruz.

Otuzu aşkın ülkede, ürünlerimizi tüketiciye ulaştırıyor ve beğeni topluyoruz. Lezzetli, sağlıklı, pratik ürünlerimiz tüm herkes tarafından yenilikçi ve rakipsiz bulunuyor.

Aaktaşlar, Geleneksel Karadeniz Pidesini tüm dünyaya tattırma hayaliyle başladığı yolculuğunda, 2022 yılında gerçekleştirdiği yatırımla, üretim kapasitesini aylık 5.000 kilogramdan 200.000 kilogram üretim hacmine çıkartmıştır.

Aaktaşlar, Helal, dünyaca kabul görmüş BRC, IFS gibi yönetim ve gıda güvenliği kalite sistemlerine uygun olarak üretim gerçekleştirmektedir.

Hedefimiz; üretim yaptığımız her alanda kaliteden ödün vermeden müşteri memnuniyetini en üst seviyelere taşıyarak ürünlerimizi Türkiye ve Dünya'ya tanıtmak ve dünya markası olma yolunda ilerlemektir.



1891

**A**s Aktaşlar, we are taking firm steps on our path to present Pide, the traditional taste of Turkish cuisine, to the whole world.

We deliver our products to consumers in more than thirty countries and are appreciated. Our delicious, healthy, practical products are found innovative and unrivaled by everyone.

Aktaşlar, on its journey that started with the dream of offering Traditional Black Sea Pide to the whole world, increased its production capacity from 5,000 kilograms to 200,000 kilograms per month with the investment made in 2022.

Aktaşlar carries out production under management and food safety quality systems such as Halal, globally accepted BRC, and IFS.

Our goal is to introduce our products to Turkey and the world by taking customer satisfaction to the highest levels without compromising quality in every field we produce and to move towards becoming a world brand.

Aktaşlar



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food





# mini pide

mini pide

Mini pide, Türk mutfağının sevilen ve pratik bir ikramıdır. Küçük boyutlu hamur üzerine özenle seçilmiş malzemelerin eklenmesiyle hazırlanan bu özel lezzet, genellikle kıyma, sucuk, peynir, sebze ve baharatlarla zenginleştirilir. Mini pideler, özellikle atıştırmalık olarak tercih edilir ve partilerde, özel etkinliklerde veya hızlı atıştırmalık ihtiyaçlarında popülerdir. Yumuşak iç harcı ve ktır dış kabuğuyla bilinen mini pide, sıcak servis edildiğinde lezzetli bir alternatif sunar.

Mini Pide is a popular and practical snack of Turkish cuisine. This special flavor, prepared by adding carefully selected ingredients to the small-sized dough, is usually enriched with minced meat, sausage, cheese, vegetables, and spices. Mini Pides are especially preferred as a snack and are popular at parties, special events, or when you need a quick snack. Known for its soft filling and crispy outer shell, mini pita offers a delicious alternative when served hot.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



AIRFRYER  
AIRFRYER



PRATİK  
PRACTICAL



## Kavrulmuş Kıymalı Mini Pide

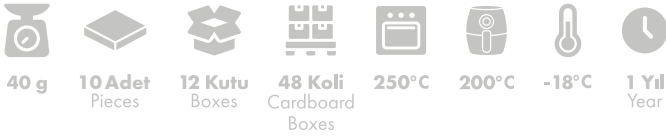
Mini Pide with Fried Minced Meat

Zengin baharatlarla harmanlanmış kavrulmuş kıymalı pide, incecik hamuru ve mükemmel kıvamıyla lezzet tutkunlarını cezbetmeye hazır.

Roasted minced meat pide blended with rich spices is ready to attract flavor lovers with its thin dough and perfect consistency.

**İçindekiler:** Buğday unu, dana kıyma (%13), soğan, su, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, tuz, maya, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, ground beef (13%), onion, water, eggs, sugar, sunflower oil, salt, yeast, black pepper.



## Kıymalı Mini Pide

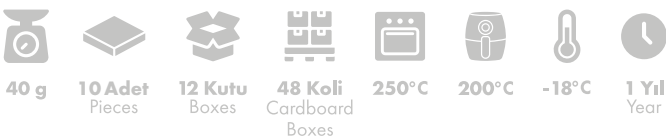
Mini Pide with Minced Meat

Tadına doyum olmayan kıymalı pide, içeriğindeki baharatlı kıyma, taze domates, biber ve soğanın muhteşem uyumuyla öne çıkıyor.

The delicious minced meat pide stands out with the wonderful harmony of spicy minced meat, fresh tomatoes, peppers, and onions.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, dana kıyma (%15), domates, soğan, yeşil biber, kalya biber, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, asitlik düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), karabiber, pul biber.

Ingredients: Wheat flour, water, ground beef (15%), tomato, onion, green pepper, capia pepper, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), black pepper, red pepper flakes.



## Kaşarlı Mini Pide

Mini Pide with Kashkaval Cheese

Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%25), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (25%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.



40 g



10 Adet  
Pieces



12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years

## Karışık Peynirli Mini Pide

Mini Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%16), taze beyaz peynir (%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir (%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.



40 g



10 Adet  
Pieces



12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



200°C



-18°C



1,5 Yıl  
Years



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food

حلال  
HALAL





# pide

pide

Pide, Türk mutfağının geleneksel ve lezzetli bir üyesidir. Hamur üzerine zengin malzemelerin eklenmesiyle hazırlanan bu özel lezzet, genellikle kıyma, sucuk, peynir, sebze ve baharatlarla zenginleştirilir. Yumuşak iç yapısı ve ktır dış kabuğuyla bilinen pide, sıcak servis edildiğinde sofralara geleneksel bir lezzet şöleni sunar. Aynı zamanda, pide çeşitleri arasında bazı yöresel tatlar bulunabilir, ancak her biri özgün lezzetleriyle Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçasını oluşturur.

Pide is a traditional and delicious member of Turkish cuisine. This special flavor, prepared by adding rich ingredients to the dough, is usually enriched with minced meat, sausage, cheese, vegetables, and spices. Known for its soft inner structure and crispy outer shell, pide offers a traditional feast of taste to the table when served hot. At the same time, some local flavors may be found among different pide varieties, but each of them forms an indispensable part of Turkish cuisine with its unique tastes.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



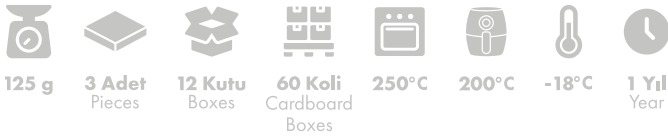
MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



AİRFRYER  
AIR-FRYER



PRATİK  
PRACTICAL



## Kavrulmuş Kıymalı Pide

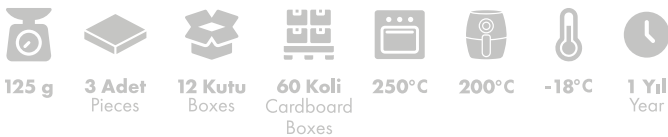
Pide with Fried Minced Meat

Zengin baharatlarla harmanlanmış kavrulmuş kıymalı pide, incecik hamuru ve mükemmel kıvamıyla lezzet tutkunlarını cezbetmeye hazır.

Roasted minced meat pide blended with rich spices is ready to attract flavor lovers with its thin dough and perfect consistency.

**İçindekiler:** Buğday unu, dana kıyma (%20), soğan, su, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, tuz, maya, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, ground beef (20%), onion, water, eggs, sugar, sunflower oil, salt, yeast, black pepper.



## Kıymalı Pide

Pide with Minced Meat

Tadına doyum olmayan kıymalı pide, içeriğindeki baharatlı kıyma, taze domates, biber ve soğanın muhteşem uyumuyla öne çıkıyor.

The delicious minced meat pide stands out with the wonderful harmony of spicy minced meat, fresh tomatoes, peppers, and onions.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, dana kıyma (%15), domates, soğan, yeşil biber, kalya biber, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, asitlik düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), karabiber, pul biber.

Ingredients: Wheat flour, water, ground beef (15%), tomato, onion, green pepper, capia pepper, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), black pepper, red pepper flakes.

## Kuşbaşı Kaşarlı Pide

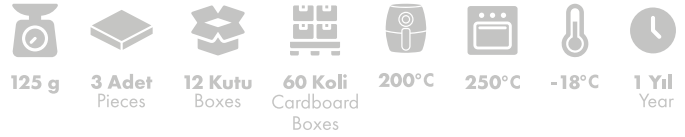
Pide with Beef Cubes and Kashkaval Cheese

Lezzetin doruklarına çıkaran kuşbaşı kaşarlı pide, özenle hazırlanan kuşbaşı et ve bolca kaşar peyniri ile zenginleşiyor.

Beef cubed and kashkaval cheese pide, which tastes the peak, is enriched with carefully prepared cubed meat and plenty of kashkaval cheese.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%20), dana kuşbaşı (%11), domates, yeşil biber, şeker, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, maya, maydanoz, tatlı toz biber, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (20%), beef cubes (11%), tomato, green pepper, sugar, sunflower oil, eggs, salt, yeast, parsley, sweet ground pepper, black pepper.



## Kaşarlı Pide

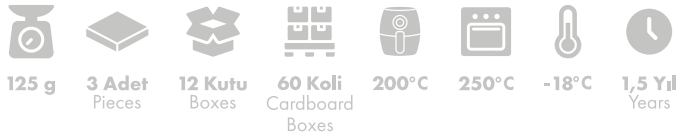
Pide with Kashkaval Cheese

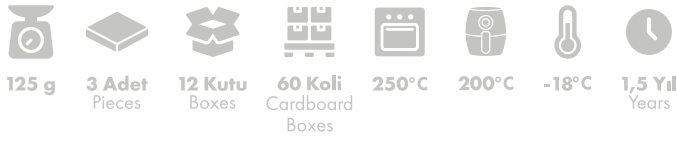
Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%25), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (25%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.





## Karışık Peynirli Pide

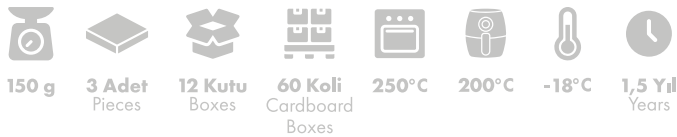
Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu ile damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri(%16), taze beyaz peynir(%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir(%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.



*This product is available in 150 g x 10 packaging option.*

## İspanaklı Mozzarella Pide

Pide with Spinach and Mozzarella

İspanağın vitamin ve mineral zenginliği, mozzarellanın kremamsı dokusu ile buluştuğu bu özel pide, hem göz alıcı bir görünüme sahip hem de damakları şenlendirecek bir lezzet sunuyor.

This special pide, which combines the vitamin and mineral richness of spinach with the creamy texture of mozzarella, has an eye-catching appearance and offers a taste that will delight the palate.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%26.4), su, ıspanak (%8.5), ayçiçek yağı, soğan, kapa biberi, şeker, çarliston biberi, yumurta, tuz, domates salçası, domates, maya, fesleğen, karabiber, kekik, tatlı toz biber.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (26.4%), water, spinach (8.5%), sunflower oil, onion, capia pepper, sugar, green pepper, eggs, salt, tomato paste, tomato, yeast, basil, black pepper, thyme, sweet pepper powder.

## Mantarlı Pide

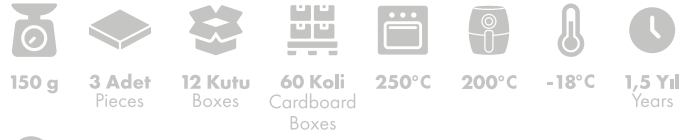
Pide with Mushroom

Mantarlı pide, nefis ince hamuru ve doyurucu mantar dolgusuyla mükemmel bir uyum yakalayan bir lezzet şöleni sunuyor.

Mushroom Pide offers a feast of taste that blends perfectly with its deliciously thin dough and satisfying mushroom filling.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%23), su, mantar (%10), soğan, domates, şeker, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, domates salçası, çarliston biber, maya, kekik, karabiber, pul biber, fesleğen, kekik, tatlı biber tozu.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (23%), water, mushrooms (10%), onion, tomato, sugar, sunflower oil, eggs, salt, tomato paste, green pepper, yeast, thyme, black pepper, chili pepper, basil, thyme, sweet pepper powder.



*This product is available in 150 g x 10 packaging option.*

## Margarita Pide

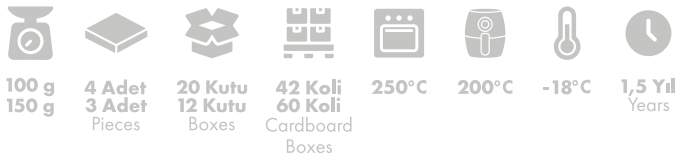
Margherita Pide

Margarita pide, taze mozzarella peyniri, domates dilimleri ve taze fesleğenin uyumlu buluşmasıyla öne çıkan bir lezzet şölenidir.

Margherita Pide is a feast of taste that stands out with the harmonious combination of pide dough, fresh mozzarella cheese, tomato slices, and fresh basil.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri ((100 g üründe: %30),(150 g üründe: %36)), su, domates sosu (domates salçası, su, ayçiçek yağı, şeker, tuz, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz biber), domates, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese ((100 g of product: 30%), (150 g of product: 36%)), water, tomato sauce (tomato paste, water, sunflower oil, sugar, salt, basil, thyme, black pepper, sweet powder pepper), tomato, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, thyme.



*This product is available in 150 g x 10 packaging option.*



## Sarımsaklı Mozzarellaalı Pide

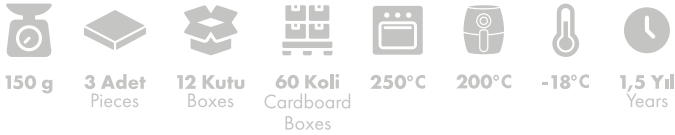
Pide with Cheesy Garlic

Sarımsaklı mozzarellaalı pide, özel hamurun üzerine yayılan taze mozzarella peyniri ve sarımsağın mükemmel bir birlikteliğini sunuyor.

Garlic mozzarella pide offers a perfect combination of fresh mozzarella cheese and garlic on special dough.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%39.6), su, şeker, ayçiçek yağı, sarımsak tozu, yumurta, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (39.6%), water, sugar, sunflower oil, garlic powder, eggs, salt, yeast.



*i* This product is available in 150 g x 10 packaging option.

## Kavrulmuş Kıymalı Pide

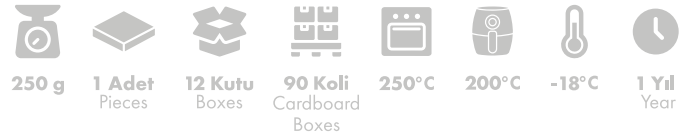
Pide with Fried Minced Meat

Zengin baharatlarla harmanlanmış kavrulmuş kıymalı pide, incecik hamuru ve mükemmel kıvamıyla lezzet tutkunlarını cezbetmeye hazır.

Roasted minced meat pide blended with rich spices is ready to attract flavor lovers with its thin dough and perfect consistency.

**İçindekiler:** Buğday unu, dana kıyma (%20), soğan, su, yumurta, şeker, ayçiçek yağı, tuz, maya, karabiber.

Ingredients: Wheat flour, ground beef (20%), onion, water, eggs, sugar, sunflower oil, salt, yeast, black pepper.



## Kaşarlı Pide

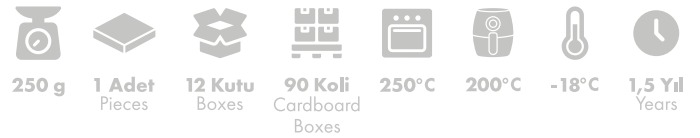
Pide with Kashkaval Cheese

Kaşarlı pide, özenle seçilmiş ince hamuru, bolca kaşar peyniri ve enfes malzemelerle bir araya gelerek mükemmel bir lezzet sunuyor.

Kashkaval Cheese Pide comes together with carefully selected thin dough, plenty of kashkaval cheese, and delicious ingredients and offers a perfect taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri (%25), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (25%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast.





## Karışık Peynirli Pide

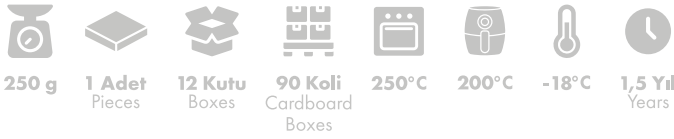
Pide with Mixed Cheese

Karışık peynirli pide, özenle seçilmiş çeşitli peynirlerin muhteşem kombinasyonu damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakıyor.

Mixed Cheese Pide leaves an unforgettable taste with the magnificent combination of various carefully selected cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, taze kaşar peyniri(%16), taze beyaz peynir(%10), olgunlaştırılmış beyaz peynir(%4), ayçiçek yağı, şeker, tuz, yumurta, maya, maydanoz.

Ingredients: Wheat flour, water, kashkaval cheese (16%), fresh white cheese (10%), ripened white cheese (4%), sunflower oil, sugar, salt, eggs, yeast, parsley.



## Margarita Pide

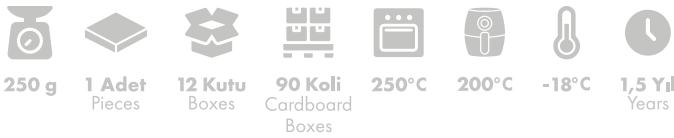
Margherita Pide

Margarita pide, taze mozzarella peyniri, domates dilimleri ve taze fesleğenin uyumlu buluşmasıyla öne çıkan bir lezzet şölenidir.

Margherita Pide is a feast of taste that stands out with the harmonious combination of pide dough, fresh mozzarella cheese, tomato slices, and fresh basil.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%23), su, domates sosu (domates salçası, su, ayçiçek yağı, şeker, tuz, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz biber), domates, ayçiçek yağı, şeker, yumurta, tuz, maya, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (23%), water, tomato sauce (tomato paste, water, sunflower oil, sugar, salt, basil, thyme, black pepper, sweet powdered pepper), tomato, sunflower oil, sugar, eggs, salt, yeast, thyme.







**Fırında**  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Oven



**Airfryer**  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Airfryer

# pişirme önerisi

baking tip

Fırınızı 250°C ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile birlikte bu ısıya ulaşmaya kadar bekleyiniz. Pidelerinizi ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 5-6 dakika pişiriniz.

Fırınızı 250°C ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile birlikte bu ısıya ulaşmaya kadar bekleyiniz. Pidelerinizi ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 5-6 dakika pişiriniz.



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food





# lahmacun

lahmacun

Lahmacun, Türk mutfağının lezzetli ve özgün bir yemeğidir. İnce hamur üzerine, özel içerik ile hazırlanan bu geleneksel lezzet, genellikle kıyma, soğan, domates, biber salçası ve baharatlar ile zenginleştirilir. Ardından taş taban fırında pişirilerek servis edilen lahmacun, sıcak ve nefis bir tat sunar. Lahmacun, Türkiye genelinde oldukça popüler olup, özellikle sokak lezzetleri arasında önemli bir yer tutar. Türkiye yemek kültürünü zenginleştiren bu ince ve gevrek hamurun içindeki baharatlı kıyma karışımıyla lahmacun, her lokmasıyla mutluluk veren bir lezzet sunar.

Lahmacun is a delicious and original dish of Turkish cuisine. This traditional flavor, prepared with special ingredients on the thin dough, is usually enriched with minced meat, onion, tomato, pepper paste, and spices. Lahmacun, which is then cooked and served in a stone-based oven, offers a hot and delicious taste. Lahmacun is very popular throughout Turkey and holds an important place, especially among street delicacies. With its spicy minced meat mixture in this thin and crispy dough that enriches Turkish food culture, lahmacun offers a delightful taste with every bite.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



TAVA  
PAN



PRATİK  
PRACTICAL

# lahmacun

lahmacun



## Lahmacun

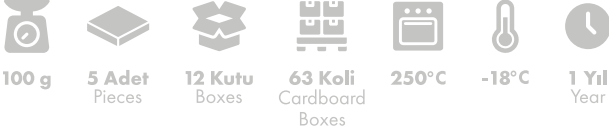
Lahmacun

Taze ve doğal malzemelerle hazırlanan lahmacunlarımız, ince hamurun üzerine özenle yayılan et, sebze ve baharatların muhteşem uyumunu sunuyor.

Prepared with fresh and natural ingredients, our lahmacun offers the perfect harmony of meat, vegetables, and spices carefully spread on thin dough.

**İçindekiler:** Buğday unu, soğan, su, dana kıyma (%13), domates, kapy biber, çarliston biber, ayçiçek yağı, domates salçası, şeker, maydanoz, tuz, tatlı toz biber, isot, asitliği düzenleyici (kalsiyum laktat, sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), sarımsak.

Ingredients: Wheat flour, onion, water, ground beef (13%), tomato, capia pepper, green pepper, sunflower oil, tomato paste, sugar, parsley, salt, sweet pepper powder, isot, acidity regulator (calcium lactate, citric acid), antioxidant (ascorbic acid), garlic.



## Vegan Lahmacun

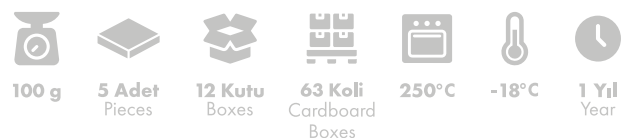
Vegan Lahmacun

Vegan lahmacunlarımız, geleneksel lezzeti tamamen bitkisel malzemelerle yakalayarak, et ve hayvansal ürün kullanmadan özel bir tat deneyimi sunuyor.

Our vegan lahmacun captures the traditional taste with entirely plant-based ingredients and offers a special taste experience without using meat or animal products.

**İçindekiler:** Buğday unu, soğan, su, kültür mantarı (%11), domates, kapy biber, maydanoz, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, biber salçası, isot, şeker, pul biber, bezelye lifi, karabiber, kimyon, sarımsak.

Ingredients: Wheat flour, onion, water, mushrooms (11%), tomato, capia pepper, parsley, sunflower oil, tomato paste, salt, pepper paste, isot, sugar, chili pepper, pea fiber, black pepper, cumin, garlic.







# pişirme önerisi

baking tip



Fırın ve Tava için  
Pişirme Önerisi  
Baking Tip  
for Oven and Pan

**Fırında:** Fırınızı 250°C ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile birlikte bu ısıya ulaşincaya kadar bekleyiniz. Lahmacunları ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 3-4 dakika pişiriniz.

In The Oven: Set your oven to 250°C and wait until it reaches this temperature with the baking tray. After removing the lahmacun from its packaging, place it on a heated baking tray and place it in the oven without waiting for it to thaw. Bake on the middle shelf of the oven for 3-4 minutes.

**Tavada:** Lahmacunlar çözülmesini beklemeden kızdırılmış tavaya konur. 3-4 dakika orta ateşte altı kızarıncaya kadar pişirilerek servis yapılır.

In The Pan: Lahmacuns are placed in the heated pan without waiting for them to thaw. Cook over medium heat for 3-4 minutes until golden brown and serve.



**BRGS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

**IFS**  
Food

حلال  
HALAL





# pizza

pizza

Pizza, dünya genelinde sevilen ve çok çeşitli lezzetlerle yapılan bir İtalyan mutfağı öğesidir. Özel formüllü ve dinlendirilmiş hamur üzerine genellikle domates sosu, mozzarella peyniri ve çeşitli malzemelerle hazırlanan pizza, fırında pişirilerek sıcak servis edilir. Farklı bölgelerde ve kültürlerde çeşitli varyasyonlara sahip olan pizza, kişisel tercihlere göre çeşitlenen malzeme seçenekleri ile kendine özgü bir tat bütünlüğü sunar.

Pizza is an Italian cuisine item that is loved around the world and made in a wide variety of flavors. Pizza, which is usually prepared with tomato sauce, mozzarella cheese and various ingredients on specially formulated and aged dough, is baked in the oven and served hot. Pizza, which has various variations in different regions and cultures, offers a unique taste integrity with topping options that vary according to personal preferences.



DONDURULMUŞ  
FROZEN



DANA ETİ  
BEEF



PEYNİR  
CHEESE



MUTFAK FIRINI  
KITCHEN OVEN



PRATİK  
PRACTICAL

## Pizza Ölçüleri Pizza Dimensions

**İnce**  
Hamur Pizza  
Thin Crust

28 cm

**Standart**  
Hamur Pizza  
Standard Pizza

12 cm

16 cm

22 cm

25 cm

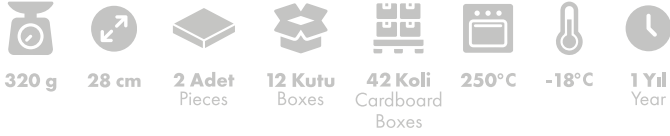
28 cm

**Napoliten**  
Hamur Pizza  
Neapolitan Pizza

15 cm

24 cm

25 cm



## Karışık Pizza

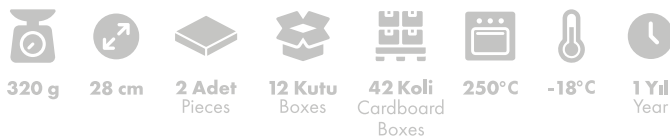
Mixed Pizza

Lezzetin doruklarına ulaşmak için hazırlanan karışık pizza, zengin malzeme çeşitliliği ve uyumlu aromalarıyla damakları şenlendiriyor.

Mixed pizza, prepared to reach the peak of taste, delights the palate with its rich variety of ingredients and harmonious aromas.

**İçindekiler:** Buğday unu, mozzarella peyniri (%28), dana salam (%4,5), dana sosis (%4,5), su, domates, siyah zeytin, yeşil zeytin, mantar, mısır, yeşil biber, ayçiçek yağı, zeytinyağı, domates salçası, yulaf, şeker, tuz, karabiber, tatlı toz kırmızı biber, fesleğen, kekik.

Ingredients: Wheat flour, mozzarella cheese (28%), beef salami (4.5%), beef sausage (4.5%), water, tomato, black olives, green olives, mushrooms, corn, green pepper, sunflower oil, olive oil, tomato paste, oats, sugar, salt, black pepper, sweet red pepper, basil, thyme.



## Sucuk Zeytinli Pizza

Pizza with Soujouk and Olives

Sucuk ve zeytinin mükemmel uyumu, lezzetli bir deneyim sunan sucuk - zeytinli pizzada bir araya geliyor.

The perfect harmony of soujouk and olives comes together in the soujouk - olive pizza that offers a delicious experience.

**İçindekiler:** Mozzarella peyniri (%28), buğday unu, su, dana sucuk (%7,5), domates salçası, siyah zeytin, yeşil zeytin, şeker, zeytinyağı, yulaf ezmesi, tuz, ayçiçek yağı, maya, fesleğen, kekik, karabiber, tatlı toz kırmızı biber.

Ingredients: Mozzarella cheese (28%), wheat flour, water, soujouk (7.5%), tomato paste, black olives, green olives, sugar, olive oil, oatmeal, salt, sunflower oil, yeast, basil, thyme, black pepper, sweet red pepper powder.

## Jambon Mantarlı Pizza

Pizza with Beef Jambon and Mushrooms

Dana jambon mantarlı pizza, ince hamuru ve zengin malzeme kombinasyonuyla mükemmel lezzeti sunarken, her dilimde lezzetin doruklarına çıkmanızı sağlıyor.

Beef Jambon and Mushrooms Pizza offer excellent taste with its thin dough and rich combination of ingredients, allowing you to reach the peak of taste with every slice.

**İçindekiler:** Mozzarella peyniri(%28), buğday unu, su, dana jambon (%7,5), kültür mantarı (%7,5), domates salçası, şeker, zeytinyağı, yulaf ezmesi, tuz, ayçiçek yağı, maya, kekik, fesleğen, karabiber, tatlı toz kırmızı biber.

Ingredients: Mozzarella cheese (28%), wheat flour, water, beef jambon (7.5%), cultured mushrooms (7.5%), tomato paste, sugar, olive oil, oatmeal, salt, sunflower oil, yeast, thyme, basil, black pepper, sweet red pepper.



320 g



28 cm



2 Adet  
Pieces



12 Kutu  
Boxes



42 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Jambonlu Cheddar Peynirli Pizza

Pizza with Beef Jambon and Cheddar Cheese

Dana jambonun nefis tadı, eriyen çedar peyniriyle buluştuğunda ortaya çıkan lezzet harikası, jambon çedar pizzada hayat buluyor.

The delicious taste of beef jambon meets the melting cheddar cheese and the marvel of taste comes to life in the beef jambon and cheddar cheese pizza.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%18), domates sosu, dana jambon (%5,5), kültür mantarı, süt, cheddar peyniri (%2,5), yumurta, ayçiçek yağı, şeker, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour , water, mozzarella cheese (18%), tomato sauce, beef jambon (5.5%), cultured mushrooms, milk, cheddar cheese (2.5%), eggs, sunflower oil, sugar, salt, maya.



50 g  
225 g  
235 g  
335 g  
530 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



10 Adet  
4 Adet  
4 Adet  
1 Adet  
1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
8 Kutu  
6 Kutu  
12 Kutu  
12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
48 Koli  
35 Koli  
60 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year



## Karışık Pizza

Mixed Pizza

Lezzetin doruklarına ulaşmak için hazırlanan karışık pizza, zengin malzeme çeşitliliği ve uyumlu aromalarıyla damakları şenlendiriyor.

Mixed pizza, prepared to reach the peak of taste, delights the palate with its rich variety of ingredients and harmonious aromas.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%17,5), domates sosu, dana sucuk (%5), süt, kapyia biber, çarliston biber, siyah zeytin, mısır, yumurta, ayçiçek yağı, şeker, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (17.5%), tomato sauce, beef sausage (5%), milk, capia pepper, green pepper , black olives, corn, eggs, sunflower oil, sugar, salt, yeast.



50 g  
225 g  
235 g  
335 g  
550 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



10 Adet  
4 Adet  
4 Adet  
1 Adet  
1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
8 Kutu  
6 Kutu  
12 Kutu  
12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
48 Koli  
35 Koli  
60 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Peynirli Pizza

Pizza with Cheese

Peynirin eşsiz lezzeti ve eriyen kıvamı, her dilimde bir lezzet şöleni sunan peynirli pizzayı vazgeçilmez kılıyor.

The unique taste and melting consistency of cheese make cheese pizza indispensable, offering a feast of taste in every slice.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%22,5), domates sosu, yumurta, ayçiçek yağı, şeker, tuz, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (22.5%), tomato sauc, eggs, sunflower oil, sugar, salt, yeast.



50 g  
200 g  
220 g  
300 g  
470 g



12 cm  
16 cm  
22 cm  
25 cm  
28 cm



10 Adet  
4 Adet  
4 Adet  
1 Adet  
1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
8 Kutu  
6 Kutu  
12 Kutu  
12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
48 Koli  
35 Koli  
60 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



250°C



-18°C



1 Yıl  
Year

# pişirme önerisi

baking tip

Fırınınızın ısısını 250°C'ye ayarlayıp, pişirmeye hazır hale gelmesini sağlayın. Pizzanızı çözünmesini beklemeden ambalajından çıkarıp önceden ısıtılmış fırının tel ızgarasına koyunuz ve fırının orta rafında yaklaşık 5-6 dakika pişirin. Peynir eriyip, kenarları altın sarısına dönüştüğünde pizzanız servise hazırdır. Pizzanızı kesmeden önce 2-3 dakika bekletin.

Set the temperature of your oven to 250°C and get it ready for cooking. Without waiting for your pizza to thaw, remove it from its packaging, place it on the wire rack of the preheated oven, and bake it on the middle shelf of the oven for about 5-6 minutes. Your pizza is ready to be served when the cheese melts and the edges turn golden. Let your pizza sit for 2-3 minutes before cutting it.



160 g  
470 g



15 cm  
25 cm



2 Adet  
1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
12 Kutu  
Boxes



70 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Karışık Napoliten Pizza

Mixed Neapolitan Pizza

Napoliten tarzının eşsiz lezzeti, karışık pizza ile buluşuyor ve pizza severlerde favori bir tada dönüşüyor.

The unique taste of Neapolitan style meets mixed pizza and turns into a favorite taste among pizza lovers.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates, kaşar peyniri(%13), dana sucuk (%3), dana jambon (%2), yeşil biber, kapy biber, kültür mantarı, tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato, kashkaval cheese (13%), soujouk (3%), beef jambon (2%), green pepper, capia pepper, cultured mushrooms, salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.



140 g  
420 g



15 cm  
25 cm



2 Adet  
1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
12 Kutu  
Boxes



70 Koli  
48 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year

## Margarita Napoliten Pizza

Margherita Neapolitan Pizza

Napoliten Margarita Pizza, taze mozzarella peyniri ve özenle seçilmiş taze domates dilimleriyle enfes bir uyum yakalıyor ve unutulmaz bir lezzet olarak sizlerle buluşuyor.

Neapolitan Margarita Pizza achieves a delicious harmony with fresh mozzarella cheese and carefully selected fresh tomato slices and meets you with an unforgettable taste.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates (%17), kaşar peyniri (%15), tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato (17%), kashkaval cheese (15%), salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.

## Napoliten Soslu Pizza

Neapolitan Pizza

Pizza sosu, özel hamurun hafifliği ile buluştuğunda ortaya çıkan eşsiz bir lezzet, Napoliten pizza! Bu eşsiz lezzet, dünya çapında hayran kitlesine sahiptir ve her lokması gastronomik bir maceraya davet çıkarır.

A unique taste that emerges when pizza sauce meets the lightness of special dough, Neapolitan pizza! This unique flavor has a worldwide fan base and every bite invites a gastronomic adventure.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates (%20), tuz, durum buğdayı irmiği, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, maya, süzme çiçek balı.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato (20%), salt, durum wheat semolina, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, yeast, filtered flower honey.



## Vegan Napoliten Pizza

Vegan Neapolitan Pizza

Napoliten tarzının hafifliği ve özgün lezzetini, vegan bir yaklaşımla buluşturan Napoliten Vegan Pizza, taze sebzeler ve bitkisel peynirlerle zenginleştirilmiş nefis bir seçenek sunuyor.

Combining the lightness and unique taste of the Neapolitan style with a vegan approach, Neapolitan Vegan Pizza offers a delicious option enriched with fresh vegetables and herbal cheeses.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, domates, vegan peynir (%10), siyah zeytin, yeşil zeytin, mısır, kırmızı soğan, tuz, durum buğdayı irmiği, yeşil soğan, natürel sızma zeytinyağı, şeker, kuru fesleğen, kekik, beyaz biber, maya.

Ingredients: Wheat flour, water, tomato, vegan cheese (10%), black olives, green olives, corn, red onion, salt, durum wheat semolina, green onion, extra virgin olive oil, sugar, dried basil, thyme, white pepper, yeast.





## Pesto Soslu Napoliten Pizza

Neapolitan Pizza with Pesto Sauce

Napoliten tarzının benzersiz lezzeti, pesto sosunun taze ve aromatik dokusuyla buluşarak, Napoliten Pesto Soslu Pizza'da hayat buluyor.

The unique taste of Neapolitan style meets the fresh and aromatic texture of pesto sauce and comes to life in Neapolitan Pesto Pizza.

**İçindekiler:** Buğday unu, su, mozzarella peyniri (%18), domates %14, pesto sosu (%3), tuz, durum buğdayı irmiği, zeytinyağı, şeker, kekik, kurutulmuş fesleğen, maya, bal.

Ingredients: Wheat flour, water, mozzarella cheese (18%), tomato 14%, pesto sauce (3%), salt, wheat semolina, olive oil, sugar, thyme, dried basil, yeast, honey.



460 g



24 cm



1 Adet  
Pieces



12 Kutu  
Boxes



48 Koli  
Cardboard  
Boxes



180°C



-18°C



1 Yıl  
Year





Napoliten Pizza

# pişirme önerisi

baking tip for Neapolitan Pizza

Fırınınızı 180 °C'ye ayarlayınız ve fırın tepsisi ile bu ısıya ulaşmaya kadar bekleyiniz. Pizzalarınızı ambalajından çıkardıktan sonra çözünmesini beklemeden ısınmış fırın tepsisine yerleştirip fırına veriniz. Fırının orta rafında 7 - 8 dakika pişiriniz. Pişirme süresi fırına göre farklılık gösterebilir.

Set your oven to 180 °C and wait until it reaches this temperature with the baking tray. After removing your pizzas from their packaging, place them on a heated baking tray and place them in the oven without waiting for them to thaw. Bake on the middle shelf of the oven for 7 - 8 minutes. Baking time may vary depending on the oven.

# Aktaslar

Karapınar Mahallesi Organize Sanayi Bölgesi 1171 No'lu  
Sokak No:7 Altınordu / Ordu / Türkiye  
+90 452 777 0 111

[www.aktaslardondurulmuslezzetler.com](http://www.aktaslardondurulmuslezzetler.com)