



Ürün Kataloğu





## Dana Artrikot

Hayvanın sırt kısmında bulunan, 6. ve 12. kaburga arasından çıkarılan, yağı %8-12 oranında mermerimsi bir yapıda olan çok yumuşak ve lezzetli bir ettir. Dana Pirzolanın kemiksiz halidir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Biftek

Dananın sırt kısmından çıkarılan yağ oranı düşük lezzetli bir ettir. Fırında veya salçalı olarak tencerede pişirmenizi öneririz.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Bonfile

Dananın böbrek yatağı altında bulunan yumuşak bir ettir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Kıyma

Dana kaburga, kürek ve boyun kısmı karıştırılarak elde edilir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Kuşbaşı

Dananın kol veya but kısmından 2x2 cm ölçüsünde küp şeklinde yağı ve siniri tamamen ayıklanıp doğranarak hazırlanır. Tencere yemekleri ve kavurma için eşsiz bir lezzettir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Pirzola

Antrikotun kemikli kısmıdır. Hayvanın sırt kısmında bulunan, 6. ve 12. kaburga arasından çıkarılan, yağı %8-12 oranında mermerimsi bir yapıda olan çok yumuşak ve lezzetli bir ettir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.





## Dana T-Bon

Adını ortasında bulunan "T" şeklinde kemikten alan, bir tarafında bonfile diğer tarafında kontrfile bulunan, dananın omur kemiğinin ortadan kesilmesi ile elde edilen ettir. Kontrfile ve Bonfile arasında bulunan ince kemikle beraber testereyle dilimlenmesi sonucu elde edilir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Tranç

But kısmından çıkan yağsız bir ettir. Kas yapısı yoğun, yağ dokusu azdır. Kıpkırmızıdır.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



Köfte Ürünlerimiz



## Hamburger Köfte

Dananın döş kısmının sinirleri ayıklandıktan baharat karışımıyla hazırladığımız doğal bir üründür.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



# Kasap Köfte

Dananın kaburga ve kol bölgelerini makineden çift çekip baharatlarımızı ilave ediyoruz.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Kaşarlı Köfte

Dananın kaburga ve kol bölgelerini makineden çift çekip çok az baharat ve kaşar ilave ediyoruz.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Satır Köfte

%75 kuzu eti, %25 dana tranjından içine sadece tuz eklenerek üretilir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Tekirdağ Köfte

Dinlendirilmiş etlerimizden çift çekim kıyma ve baharatlarla hazırladığımız Tekirdağ köftelerimiz her biri 16-18 gram aralığında olacak biçimde parmak şeklinde formlanır.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.





Market Ürünlerimiz





## Dana Sucuk

%100 dana etinden üretilerek doğal bağırsak ile dolum yapılan özel sucuklarımız baharatlarla harmanlanarak sizlere sunulur.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



# İsli Kuru Et

Dana Nuarı meşe odununun isiyile üretilir.

Saklama Koşulları: +4 derecede raf ömrü 12 gündür.  
Paketi açıldıktan sonra 2 gün içerisinde tüketilmelidir.



## Dana Sucuk

%100 dana etinden üretilerek doğal bağırsak ile dolum yapılan özel sucuklarımız baharatlarla harmanlanarak sizlere sunulur.

Kangal şeklinde satılıp bir kangalın ağırlığı ortalama 450-500 gram gelmektedir. Ürünümüz ısıtılmış işlem görmüştür.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Kaşarlı Dana Sucuk

%100 dana etinden üretilerek doğal bağırsak ile dolum yapılan özel sucuklarımız kaşar peyniri ve baharatlarla harmanlanarak sizlere sunulur.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana İlikli Kemik Suyu

Dana ilikli kemik suyu , sahip olduğu yüksek kolajen içeriği, protein miktarı ve doğal yağ içeriği ile kemiklere ve kaslara güç vermektedir. Hem çorbalarınıza hem de yemeklerinize lezzet katabilecek vitamin deposu bir ürünümüzdür.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Çemenli Pastırma

Dananın antrikot kısmından ürettiğimiz pastırmaımızı afiyetle tüketebilirsiniz.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.





## Pişmiş Dana Ciğer

İçerdiği B12 Vitamini kırmızı kan hücresi oluşumunu desteklerken, A vitamini ile folik asit de vücudumuzun antioksidan kaynağıdır.

Bağışıklık sistemini güçlendirmek için ciğeri sofralarınızdan eksik etmemenizi tavsiye ederiz.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Teneke Kavurma

Sinirlerini ve yağını temizlediğimiz kol ve but kısmından çıkan löp etleri haşlayıp kavurarak ve sadece tuzla tatlandırarak yaptığımız kavurmamız çok yumuşak ve lezzetli bir üründür.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



Sakatat Ürünlerimiz



## Atom Kokoreç

Kuzularımızın bağırsağını temizleyip içine fındık ve uykuluk doldurarak elle rulo halinde sardığımız ürünlerimizi donduruyoruz.

Saklama Koşulları: Ürün donuk ürün olduğu için +4 dereceye kadar buzdolabında 2 gün saklanabilir. Lütfen ürünü tekrardan dondurmayınız.



## Çiğ Dana Dil

Sağlıklı bir sakatat çeşididir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Çiğ İşkembe

Soğutulmuş ham maddeler günlük olarak hijyenik ortamda, gıda güvenliği kurallarına uygun olarak parçalanır.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Çiğ Kelle

Sağlıklı bir sakatat çeşididir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Dana Ciğer

Soğutulmuş ham maddeler günlük olarak hijyenik ortamda, gıda güvenliği kurallarına uygun olarak parçalanır.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.





## Dana Uykuluk

Sağlıklı bir sakatat çeşididir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



## Kuzu Kokoreç

Kuzularımızın bağırsağını temizleyip içine fındık ve uykuluk doldurarak elle rulo halinde sardığımız ürünlerimizi donduruyoruz.

Saklama Koşulları: Ürün donuk ürün olduğu için +4 dereceye kadar buzdolabında 2 gün saklanabilir. Lütfen ürünü tekrardan dondurmayınız.



TR 59 - 0069 **KORUYUCU VE KATKI MADDESİ İÇERMEZ**  
ÖNEMLİ NOT: DOĞRUDAN GÜN IŞIĞINA MARUZ BIRAKMAYINIZ.  
TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİNE UYGUN ÜRETİLMİŞTİR.

İçindekiler: Pişmiş Dil  
GIDA İŞLETMECİSİ: ET-PA GIDA  
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.  
NAZIMOĞULLARI ET VE ET  
ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ

Fabrika Tel: 0543 262 78 34  
Kırıkkale Mh. Paft. Sk. No: 9/2  
Sulaymanpaşa / TEKİRDAĞ

18°C'de 6 ay dayanır.  
Son Tüketim Tarihinden  
Önce Tüketiniz.  
Parti Numarası: Son  
Tüketim Tarihidir.  
Net Miktarı Barkottadır.



ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ	
Toplam Enerji (kJ/kcal)	223/53
Yağ (g)	12/28
Protein (g)	14/32
Karbonhidrat (g)	1,4
Şeker (g)	0
Na (mg)	20/45
Tuz (mg)	4/9

Dondurulmuş Ürünü  
Uygun Taahhüt (G.T.)  
Dondurma Tarihini  
Güncellenenler kısmına  
bakarak kontrol ediniz.  
MENŞEİ: TÜRKİYE

# Pişmiş Dil

## Pişmiş Dil

Sağlıklı bir sakatat çeşididir. Doğunluk açısından dilin etle karşılaştırılabilir olmasına rağmen, ölçülemeyecek şekilde daha faydalıdır ve çok daha az kolesterol içerir.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında 7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.



**İçindekiler:** Pişmiş İşkembe  
GIDA İŞLETMECİSİ: ET-PA GIDA  
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.  
MAZIMOĞULLARI ET VE ET  
ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ

Fabrika Tel: 0543 262 78 34  
Karadeniz Mh. Pelit Sok. No: 9/2  
Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ

ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ	
Enerji (Kcal/100g)	111,00
Yağ (%)	1,06
Karbohidrat (g/100g)	2,84
Protein (%)	15,67
Kalori (Kcal/100g)	238,83

**Pişmiş Çorbalık İşkembe**

**KORUYUCU VE KATKI MADDESİ İÇERMEZ**

**ÖNEMLİ NOT: DOĞRUDAN GÜN IŞIĞINA MARUZ BIRAKMAYINIZ.**

TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİNE UYGUN OLARAK ÜRETİLMİŞTİR.



TR 0069

-18°C'de 6 ay dayanır.  
Son Tüketim Tarihinde  
Önce Tüketiniz.  
Parti Numarası Son  
Tüketim Tarihidir.  
MENŞEİ: TÜRKİYE



## Pişmiş Çorbalık İşkembe

Klasik hazır çorbaların aksine besin değeri daha yüksek ve lezzetlidir.  
Pişmiş Dana İşkembe, sakatat sevenlerin keyifle tercih edebileceği bir üründür.

Saklama Koşulları: Ürün donuk ürün olduğu için +4 dereceye kadar buzdolabında 2 gün saklanabilir.  
Lütfen ürünü tekrardan dondurmayınız.



## Pişmiş Çorbalık Kelle

Dananın kafasından elde edilen kelle çorbası faydaları saymakla bitmez. Kelle çorbası mutfağımızın vazgeçilmez lezzetlerinden olan, sağlık deposu olarak kabul edilen, bol şifalı bir çorbadır.

Saklama Koşulları: +4 dereceye kadar buzdolabında  
7 gün, -18 derecede 6 ay saklayabilirsiniz.







# ET-PA GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

NAZIMOĞULLARI ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLETME TESİSLERİ

Fabrika: Karadeniz Mh. Darıca Sk. No: 1/1 Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ Tel: 0543 262 78 34  
Büro: Aydoğdu Mh. Hükümet Cd. Vakıf Pasajı içi No: 61 Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ Tel: 0282 262 78 34  
Çanakkale Depo: Dörtler Mh. Işıklar Köyü No: 135/1 ÇANAKKALE  
[www.et-pagida.com](http://www.et-pagida.com)