



1992'den
Berî



BESLER UN

PREMIUM KALİTE BUĞDAY UNU - PASTALIK BOREKLİK UNU - BİSKÜVİLİK UNU

LAVAS UNU - TAM BUĞDAY UNU - TIP 650 ÇEŞİTLİK BUĞDAY UNU

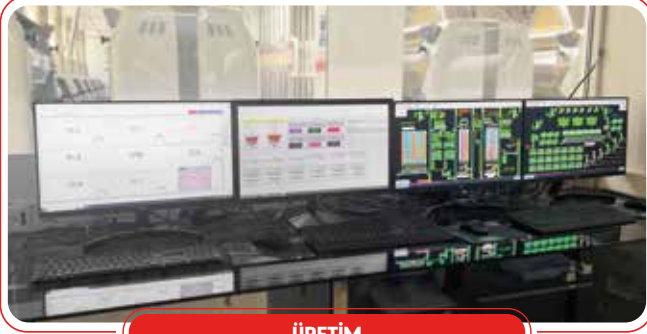
www.beslerun.com



*Yıllardır Değişmeyen Kalite
Türk ununun önde gelen üreticisi ve ihracatçısı*



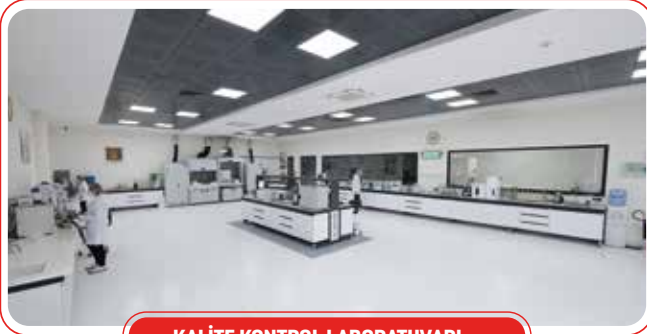
BEŞLER UN



ÜRETİM



FULL OTOMATİK PAKETLEME



KALİTE KONTROL LABORATUVARI



ARAŞTIRMA VE ÜRÜN GELİŞTİRME LABORATUVARI



Günlük Öğütme Kapasitesi

2.100 mt



Buğday Depolama Kapasitesi

200.000 ton



Paketleme Kapasitesi
Per / day

1.700 ton



Beşler ununun gittiği
Bayi sayısı

50



Beşler ununun gittiği
Şehir sayısı

40

PAKET ÇEŞİTLERİ VE AĞIRLIKLARI

900 gr	1 kg	2 kg	4 kg	5 kg	10 kg	15 kg	25 kg	50 kg
KRAFT PAKET ✓	KRAFT PAKET ✓	KRAFT PAKET ✓	KRAFT PAKET ✓	KRAFT PAKET ✓	PP ÇUVAL ✓ KRAFT PAKET ✓	PP ÇUVAL ✓	PP ÇUVAL ✓ KRAFT PAKET ✓	PP ÇUVAL ✓



Ürünlerimiz

PREMIUM KALİTE BUĞDAY UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 11.0%
Gluten	min. 27%
Sedimentasyon	min. 35%
Kül	max. 0.55%
Su Emilimi	min. 55%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	100 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



ÇEŞİTLİK BUĞDAY UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 11.5%
Gluten	min. 27.5%
Sedimentasyon	min. 35%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 55%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	110 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



PASTALIK BÖREKLİK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 11.0%
Gluten	min. 27%
Sedimentasyon	min. 35%
Kül	max. 0.55%
Su Emilimi	min. 55%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	120 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



BAKLAVALIK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 13.5%
Gluten	min. 31%
Sedimentasyon	min. 30%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 60%
Hamur Stabilitesi	min. 8 dk
Enerji	110 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



GOFRETLİK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 9.0%
Gluten	min. 24%
Sedimentasyon	min. 20%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 50%
Hamur Stabilitesi	min. 1.5 dk
Enerji	15 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



BİSKÜVİLİK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 9%
Gluten	min. 24%
Sedimentasyon	min. 20%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 54%
Hamur Stabilitesi	min. 1.5 dk
Enerji	30 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



Ürünlerimiz

TİP 01 PİZZA UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 12%
Gluten	min. 30%
Sedimentasyon	min. 37%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 58%
Hamur Stabilitesi	min. 10 dk
Enerji	150 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



TİP 00 PİZZA UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 14.5%
Gluten	min. 35%
Sedimentasyon	min. 40%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 58%
Hamur Stabilitesi	min. 10 dk
Enerji	140 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



TANDIRLIK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 12.5%
Gluten	min. 28%
Sedimentasyon	min. 28%
Kül	max. 1.20%
Su Emilimi	min. 58%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	70 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



TAM BUĞDAY UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 12.5%
Gluten	min. 27%
Sedimentasyon	min. 22%
Kül	max. 1.20%
Su Emilimi	min. 60%
Hamur Stabilitesi	min. 8 dk
Enerji	75 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



LAVAŞ UNU



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 11.5%
Gluten	min. 28.0%
Sedimentasyon	min. 33%
Kül	max. 0.65%
Su Emilimi	min. 58%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	50 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku



SURİYE PİDELİK UN



FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER	
Nem	max. 14.5%
Protein	min. 12.0%
Gluten	min. 28.0%
Sedimentasyon	min. 35%
Kül	0.70 - 0.80
Su Emilimi	min. 55%
Hamur Stabilitesi	min. 2 dk
Enerji	90 cm2 (Ekstensograf)
Organoleptik	Kendine Has Tat ve Koku

