





**Tellioglu**  
1982'DEN BUGÜNE

ÖZENLE TOPLANAN  
BUĞDAYLAR EL DEĞMEDEN  
SOFRANIZDA

# Pizza Unu

Tipo "00" Pizza Unu, ekstra ince öğütülmüş yapısıyla gerçek İtalyan pizzalarının vazgeçilmezidir. Yüksek elastikiyet sağlayan gluten yapısı sayesinde hamur kolay açılır, fırında mükemmel kabarır. İnce, hafif ve çıtır tabanlı pizzalar için idealdir. Taş fırın ve yüksek ısıya uygun yapısıyla profesyonel ve ev kullanımı için mükemmel sonuçlar sunar.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (askorbik asit)

 1 kg, 2 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,5



# Altın Yıldız Sarı Sert Buğday Unu



Altın Yıldız Sarı Sert Buğday Unu, yüksek protein oranı ve güçlü yapısıyla dayanıklı hamurlar elde etmek için idealdir. Yoğun gluten yapısı sayesinde elastik, tok ve kolay şekillenen hamurlar sağlar.

Ekmek, pide, lavaş ve ev yapımı makarna gibi ürünlerde mükemmel performans sunar. Doyurucu dokusu, diri yapısı ve dengeli kabarmasıyla profesyonel ve geleneksel kullanımlar için uygundur. Doyurucu dokusu ve dengeli kabarmasıyla profesyonel ve geleneksel kullanımlar için uygundur.

**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300), Vitamin B2 (Riboflavin), B9 (Folik Asit), Demir.

**kg** 1 kg, 10 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.


## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1453/346
Yağ (g)	0,7
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	71
-Şekerler (g)	3,2
Protein (g) (min) (k.m.)	12,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,8



# İnce İrmik

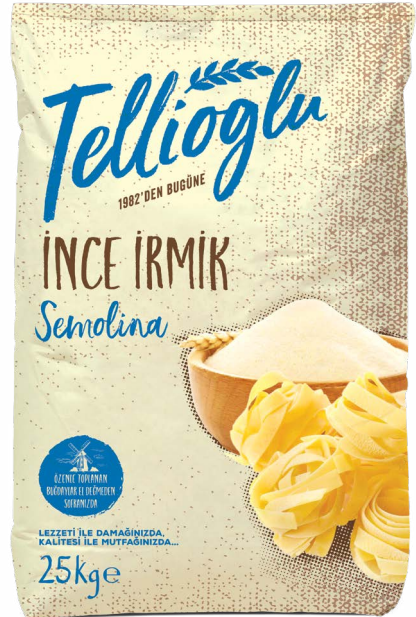
İnce İrmik (Semolina), sarı sert buğdaydan elde edilen yapısıyla çok yönlü kullanım sunar. Makarna ve pizzalarda hamura diri bir doku ve karakteristik lezzet kazandırır. Tatlılarda ise dengeli kıvam ve dolgun yapı sağlar. Formunu koruyan yapısıyla hem geleneksel hem modern tariflerde güvenle tercih edilir.

 **İçindekiler:** Durum Buğdayı İrmigi (gluten)

 1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 GR

Enerji (kj/kcal)	1440/344
Yağ (g)	0
-Doymuş Yağ (g)	0
Karbonhidrat (g)	74,05
-Şekerler (g)	0
Protein (g) (min) (k.m.)	11,5
Tuz (g)	0
Kül (%) (k.m.) (max.)	1



# Burger Ekmeği Unu



Burger Ekmeği Unu, yumuşak dokulu, dengeli kabaran ve formunu koruyan burger ekmekleri için özel olarak geliştirilmiştir. Hamura prrsz bir yapı kazandırır, kolay şekillenir ve fırın sonrası ideal hacim sunar. İçi pamuksu, dışı hafif kabuklu burger ekmekleri elde etmeye yardımcı olur. Profesyonel mutfaklar ve ev yapımı burgerler için tutarlı ve lezzetli sonuçlar sağlar.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖGELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68
-şekerler (g)	3,3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,1
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,55



# Kruvasan Unu

Kruvasan Unu, kat kat açılan hamurlar için özel olarak geliştirilmiş yapısıyla ideal laminasyon sağlar. Hamur kolay işlenir, tereyağı ile mükemmel uyum gösterir ve pişirme sırasında dengeli kabarır. Fırın sonrası ince katmanlı, hafif ve ağızda dağılan kruvasanlar elde etmeye yardımcı olur. Profesyonel pastaneler ve özenli ev üretimleri için tutarlı sonuçlar sunar.

**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

**kg** 1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	13
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,50



# Panettone Unu



Panettone Unu, uzun fermantasyonlu ve yüksek hacimli hamurlar için özel olarak geliştirilmiştir.

Hamura güçlü bir yapı kazandırırken yumuşak ve lifli bir iç doku oluşmasını destekler.

Pişirme sonrası dengeli kabaran, formunu koruyan ve hafif dokulu panettone'ler elde etmeye yardımcı olur. Geleneksel İtalyan tarifleri ve özel mayalı hamurlar için ideal bir tercihtir.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



1 kg, 5kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	13
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,65



# Eksi Mayalı Ekmek Yapımına Özel Buğday Unu

Eksi Mayalı Ekmekler için geliştirilmiş bu un, doğal fermantasyonla hazırlanan ekmekler için ideal yapı sunar. Hamurun uzun süre mayalanmasına uyum sağlar, dengeli kabarma ve karakteristik bir doku oluşmasına yardımcı olur. Pişirme sonrası çıtır kabuklu, içi gözenekli ve aroması belirgin ekmekler elde edilmesini destekler.

**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

**kg** 2 kg, 5 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	13
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,60




# Tam Buğday Unu



Tam Buğday Unu, buğdayın doğal lif ve aromasını koruyan yapısıyla besleyici ve dengeli ürünler hazırlamak için idealdir. Hamura tok bir doku ve karakteristik lezzet kazandırır. Ekmek, hamur işi ve geleneksel tariflerde doğal ve doyurucu sonuçlar sunar. Yüksek lif içeriği sayesinde beslenmede dengeyi destekler. Günlük kullanımdan özel tariflere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

 **İçindekiler:** Tam Buğday Unu (gluten).

 1 kg, 2 kg, 10 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.


## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1510/360
Yağ (g)	1,8
-Doymuş Yağ (g)	0,75
Karbonhidrat (g)	72,5
-Şekerler (g)	3,5
Protein (g) (min) (k.m.)	11
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (min.)	1,2



# Çavdar Unu

Çavdar Unu, kendine özgü aroması ve koyu rengiyle karakterli ekmekler hazırlamak için idealdir. Hamura yoğun ve tok bir yapı kazandırır. Düşük glutenli yapısı sayesinde daha sıkı dokulu ve kendine has bir sonuç sunar. Ekmek ve geleneksel hamur işlerinde belirgin lezzet ve doyurucu sonuçlar elde edilmesine yardımcı sağlıklı bir alternatiftir.

 **İçindekiler:** Çavdar Unu  
(gluten)

 1 kg, 10 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1423/340
Yağ (g)	1,7
-Doymuş Yağ (g)	0,7
Karbonhidrat (g)	65,4
-Şekerler (g)	10
Protein (g) (min) (k.m.)	7
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	1,8




# Simitlik Un



Simitlik Un, simidin karakteristik dokusu ve lezzeti için özel olarak uygundur. Hamura dayanıklı ve dengeli bir yapı kazandırır. Pişirme sonrası dışı çıtır, içi yumuşak simitler elde edilmesine yardımcı olur. Geleneksel üretim yöntemleriyle uyumlu yapısı sayesinde formunu koruyan simitler sunar. Pekmezleme ve susam kaplama aşamalarında hamurun bütünlüğünü destekler. Fırın ve simit üretimi için tutarlı sonuç sağlar.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,85



# Baklavalık - Böreklik Un

Baklavalık - Böreklik Un, ince açılan hamurlar ve katmanlı tarifler için ideal yapı sunar. Hamur kolay açılır, yırtılmadan incelik ve şekil alır. Pişirme sonrası baklavada gevrek katlar, börekte ise dengeli ve lezzetli bir doku elde edilmesine yardımcı olur. Geleneksel tariflerden profesyonel üretime kadar güvenle tercih eden bir un çeşididir.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



1 kg, 5 kg, 10 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1449/345
Yağ (g)	1,58
-Doymuş Yağ (g)	0,31
Karbonhidrat (g)	73,02
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,55
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,55



# Altın İpek Yufkalık Un



Altın İpek Yufkalık Un, ince ve esnek yufkalar açmak için ideal yapı sunar. Hamur kolay yoğrulur, rahat açılır ve yırtılmadan incilir. Pişirme sırasında katmanlarını koruyan, hafif ve dengeli bir doku oluşmasına yardımcı olur. Açma sürecinde homojen yapı sağlayarak ustalık gerektiren işlemleri kolaylaştırır. Kuruma yapmadan çalışmayı mümkün kılar ve yufkanın elastikiyetini korur. Ev ve geleneksel üretimlerde güvenle tercih edilir.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,55



# Hamarat Un

Hamarat Un, unlu mamullerde pratik ve güvenilir sonuçlar sunmak üzere geliştirilmiştir. Hamura dengeli bir yapı kazandırır, kolay işlenir ve farklı tariflere uyum sağlar. Ekmek, poğaç, börek ve hamur işleri gibi geniş bir kullanım alanında tutarlı performans sunar. Pişirme sonrası dengeli kabarma ve lezzetli bir doku elde edilmesine yardımcı olur.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,55




# Şirin Pastalık Böreklik Un



Pastalık Un, hafif ve dengeli yapısıyla kremalı pastalar ve narin hamur işleri için idealdir. Hamura pürüzsüz bir doku kazandırır, kolay işlenir ve homojen sonuçlar sunar. Pişirme sonrası yumuşak, hafif ve formunu koruyan ürünler elde edilmesine yardımcı olur. Pastaların yapısını destekleyerek kesitlerin düzgün kalmasını sağlar. Pastane ürünleri için geniş kullanım alanına sahiptir.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.


## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68
-Şekerler (g)	3,3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,1
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,55



# Yaren Pidelik Un

Pidelik Un, yumuşak iç dokulu ve dengeli kabaran pideler için ideal yapı sunar. Hamur kolay işlenir, rahat açılır ve fırında formunu korur. Pişirme sonrası hafif kabuklu, içi gözenekli ve lezzetli pideler elde edilmesine yardımcı olur. Yüksek ısıya uyumlu yapısıyla fırınlama sırasında dengeli sonuçlar sağlar. Geleneksel pide tariflerinde homojen doku ve lezzet elde edilmesini destekler.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,65




# Kek Unu



Kek Unu, hafif ve yumuşak dokulu kekler hazırlamak için ideal yapı sunar. Hamura pürüzsüz bir kıvam kazandırır ve homojen karışım sağlar. Pişirme sonrası kabaran, süngerimsi ve dengeli dokulu kekler elde edilmesine yardımcı olur. Muffinlerde iç dokunun gözenekli ve süngerimsi kalmasını destekler. Hafif yapısıyla kabarık ve ağızda dağılan sonuçlar sunar. Ev yapımı ve profesyonel pastacılık uygulamalarında güvenle tercih edilir.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten).

 1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68
-Şekerler (g)	2,8
Protein (g) (min) (k.m.)	7
Tuz (g)	0,1
Kül (%) (k.m.) (max.)	0,50



# Organik Özel Amaçlı Un

Doğal yapısını koruyan öğütme süreci sayesinde farklı tariflere uyum sağlar. Özel reçeteler ve seçici uygulamalar için dengeli ve güvenilir sonuçlar sunar. Doğallığı ve tutarlılığı ön planda tutan üretim anlayışıyla öne çıkar. Özen gerektiren tariflerde kontrollü ve istikrarlı sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur. Profesyonel mutfaklar ve organik kullanım için ideal bir tercihtir.



**İçindekiler:** Organik Buğday Unu (gluten)



1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,33
Karbonhidrat (g)	72
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,65 - 0,75




# Organik Tam Buğday Unu



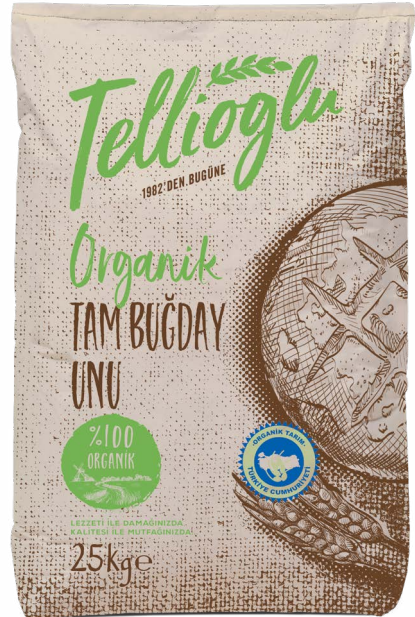
Organik Tam Buğday Unu, organik tarım yöntemleriyle yetiştirilen buğdayın tamamının öğütülmesiyle elde edilir. Buğdayın doğal lifini ve aromasını koruyan yapısıyla tok ve karakterli hamurlar sunar. Ekmek, hamur işi ve geleneksel tariflerde dengeli doku ve belirgin lezzet elde edilmesine yardımcı olur. Doğallığı ön planda tutan üretim anlayışıyla günlük kullanıma ve özel tariflere uygundur.

 **İçindekiler:** Organik Tam Buğday Unu (gluten).

 1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,55
-Doymuş Yağ (g)	0,27
Karbonhidrat (g)	66
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	1,2 - 1,75



# Üstün Buğday Unu

Üstün Buğday Unu, güçlü yapısı ve dengeli performansı ile çok yönlü kullanım sunar. Hamura dayanıklılık kazandırır ve fermantasyon sürecine uyum sağlar. Pişirme sonrası hacimli, içi gözenekli ve lezzeti dengeli sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur. Yoğurma ve şekillendirme aşamalarında rahat çalışma imkânı sağlar. Fırın üretimi ve ev mutfağında güvenle tercih edilir.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,34
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3,3
Protein (g) (min) (k.m.)	13
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,70 - 0,80




# Seçkin Buğday Unu



Seçkin Buğday Unu, francala ekmeklerde istenen hafiflik ve dengeli yapıyı sunmak üzere geliştirilmiştir. Hamur kolay işlenir, rahat şekil alır ve fermantasyon sürecine uyum sağlar. Pişirme sonrası ince kabuklu, içi gözenekli ve yumuşak dokulu ekmekler elde edilmesine yardımcı olur. Dengeli yapısıyla kesiti düzgün ve formunu koruyan ekmekler sunar. Günlük fırın üretimi ve geleneksel tariflerde güvenle tercih edilir.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	11,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,70 - 0,80



# Kadayıflık Un

Kadayıflık Un, kadayıf ve tel tatlı üretiminde istenen akışkan hamur yapısını sağlamak üzere özel olarak üretilmiştir. Hamurun tavaya veya makine yüzeyine dengeli yayılmasına yardımcı olur, ince ve eşit telli kadayıf oluşumunu destekler. Pişirme sırasında kopmayan, kızardığında gevrek ve homojen bir doku elde edilmesine katkı sağlar. Endüstriyel ve geleneksel kadayıf üretiminde tutarlı sonuçlar sunar. Uсталık gerektiren tel tatlılar için güvenle tercih edilir.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68
-Şekerler (g)	2,8
Protein (g) (min) (k.m.)	7
Tuz (g)	0,1
Kül (%) (k.m.)	0,55




# Yeniköy Tandır Lavaşlık Un



Yeniköy Tandır Lavaşlık Un, tandır ve sac üzerinde yüksek ısıyla pişirilen ince ekmekler için özel olarak dengelenmiştir. Hamur kolay açılır, esnek yapısıyla yırtılmadan incelir ve yüzeye rahat tutunur. Pişirme sırasında hızlı kabarır; piştikten sonra yumuşak, elastik ve kolay sarılabılır bir doku sunar. Lavaş, tandır ekmeği ve benzeri geleneksel üretimlerde güvenilir ve tutarlı sonuçlar sağlar.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68,2
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	10,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,95



# Sarı Yıldız Bazlamalık Un

Bazlamalık Un, bazlama ve benzeri geleneksel ekmekler için özel olarak geliştirilmiştir. Hamura dengeli bir esneklik kazandırır; kolay açılır, pişirme sırasında kabırır ve formunu korur. Piştikten sonra içi yumuşak, gözenekli; dışı ise hafif kızarmış ve tok bir doku sunar. Ev yapımı tariflerden ustalık gerektiren üretimlere kadar, güvenilir ve lezzetli sonuçlar sağlar.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



1 kg ve 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	2,9
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,80





# Gözlemelik Katmerlik Un



Gözlemelik – Katmerlik Un, sac üzerinde açılan ve katlanan hamur işlerinde esneklik ve dayanıklılık sağlamak üzere özel olarak dengelenmiştir.

Hamur kolay açılır, yırtılmadan incilir ve katlama sırasında bütünlüğünü korur. Pişirme esnasında iç katmanlar yumuşak kalırken, dış yüzey hafif çıtır bir yapı kazanır. Gözleme, katmer ve benzeri geleneksel lezzetlerde tutarlı, ustalık gerektiren sonuçlar sunar.

 **İçindekiler:** Durum Buğdayı Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.


## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN


Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	2,8
Protein (g) (min) (k.m.)	11,5
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,80



# Makine Yufkalık Un

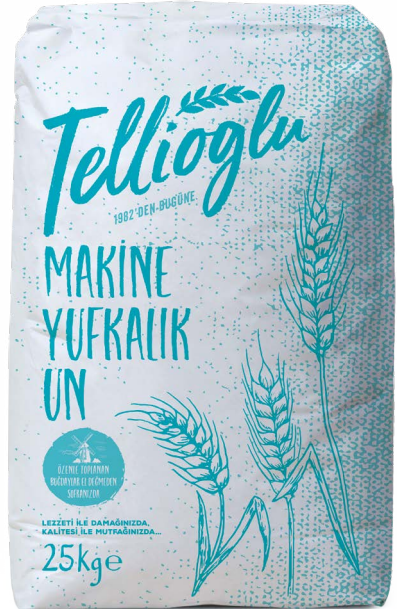
Makine Yufkalık Un, endüstriyel ve yarı endüstriyel üretimde makineyle açılan yufkalar için özel olarak uygundur. Hamur akışkanlığı ve esnekliği sayesinde makine üzerinde düzgün ve kesintisiz çalışma sağlar. Yırtılmadan incelen, homojen kalınlıkta ve formunu koruyan yufkalar elde edilmesine yardımcı olur. Sürekli üretim gerektiren işletmeler için tutarlı ve güvenilir sonuçlar sunar.

 **İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).

 25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,3
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	69
-Şekerler (g)	3
Protein (g) (min) (k.m.)	12
Tuz (g)	0,12
Kül (%) (k.m.)	0,55



# Uğralık Un



Uğralık Un, geleneksel olarak hamurun fırın tabanına yapışmasını önlemek amacıyla alt serpmelerde tercih edilir. Erişte, uğra, yufka ve benzeri kesme hamur işlerinde hamurun yüzeye yapışmasını önler, açma ve kesim sürecini kolaylaştırır. Hamur kolay açılır, kesim sırasında formunu korur ve pişirme sonrası dağılmadan diri bir yapı sunar. Geleneksel üretimler ve ustalık gerektiren hamur işleri için güvenilir bir yardımcıdır.



**İçindekiler:** Buğday Unu (gluten), Antioksidan (Askorbik Asit - E300).



25 kg'lık ambalajlarda satışa sunulmaktadır.

## ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ 100 G İÇİN

Enerji (kj/kcal)	1470/350
Yağ (g)	1,1
-Doymuş Yağ (g)	0,3
Karbonhidrat (g)	68
-Şekerler (g)	2,8
Protein (g) (min) (k.m.)	7
Tuz (g)	0,1
Kül (%) (k.m.)	0,55



**Tellioglu**  
1982'DEN BUGÜNE

TELLİOĞLU YEM - GIDA ENTEGRE  
TESİSLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

📍 Yeniköy Mah. Yeniköy Sok. No:461 D  
Karesi / Balıkesir / Türkiye

☎ +90 266 246 14 50

📠 +90 266 274 50 03

✉ [tellioglu@tellioglu.com.tr](mailto:tellioglu@tellioglu.com.tr)

🌐 [www.tellioglu.com.tr](http://www.tellioglu.com.tr)

📱 / tellioglu

