

tunçet

ÇİFTLİKTEN SOFRAYA HAKİKİ LEZZET

www.**tuncet**.com.tr

Çiftlikten sofraya hakiki lezzet

Türkiye'nin lider et üreticisi Tunç Et, 3 nesildir, kuşaktan kuşağa hakiki lezzetlerini tüketicileriyle buluşturmaya devam ediyor. Doğal, sağlıklı ve güvenilir ürünleriyle yıllardır zirvede bulunan Tunç Et, hijyene, teknolojiye ve lezzete verdiği önem sayesinde, taze et ürün çeşitleriyle tüketicinin her zaman ilk tercihleri arasında yer alıyor. Türkiye'nin en ileri üretim tesisinde, insan sağlığını ve kaliteyi her şeyin üstünde tutan iş anlayışı ile Tunç Et daha iyisini üretmek için kendisiyle yarışıyor.

Nesillerdir büyüyen deneyim ve uzmanlık...

Tunç Et ailesinin, tutkuyla yürüttüğü ve öncü bir vizyonla şekillendirdiği profesyonel yönetim sayesinde Tunç Et, etin her alanında emin adımlarla ilerlemektedir.

Kesim Kapasitesi	: 400 Büyükbaş Hayvan / 1500 Küçükbaş Hayvan
Çiftlik Besi Kapasitesi	: 17000 Büyükbaş Hayvan
Karkas Depolama Kapasitesi	: 1000 Büyükbaş Hayvan / 1000 Küçükbaş Hayvan





Hızlı, hijyenik, güvenilir lojistik hizmetimizle sofranıza kadar gelen hakiki lezzet.

MERALAR

Düzce Gölyaka'da bulunan Tunç Et tesisi, hayvanları kesim öncesinde özel bir besiye almaktadır. Hayvan yetiştiriciliğinde modern yöntemler uygulayan Tunç Et Tesisi 17000 büyükbaş hayvan kapasitesine sahiptir.

Tunç Et Tesisi'nde yetiştirilen hayvanlar, periyodik olarak veteriner hekimler tarafından kontrol edilmektedir.



BESLEME

Teknolojiyi yakından takip eden Tunç Et Tesisi buna uygun hazırlanmış, saatte 12 ton yem üretim kapasiteli yem fabrikasından çiftliklerin yem ihtiyaçlarını karşılayarak kaliteli ve sağlıklı besi sağlayabilmekte, sahip olduğu yem karma vagonuyla günlük 100 ton yem karışımı elde etmektedir.



KESİM VE PARÇALAMA

Tunç Et Tesisi'nde yetiştirilen hayvanlar veteriner hekimler tarafından kontrolden geçtikten sonra son teknolojiye sahip makinelerin bulunduğu **TUNÇ ET ENTEGRE ET TESİSİNDE** hijyenik ortamda kesime alınmaktadır.

TUNÇ ET günlük 100 ton kesim kapasitesine sahiptir. Kesim öncesi ve kesim esnasında çeşitli aşamalarda veteriner hekim kontrolünden geçen karkaslar standart hale getirildikten sonra soğuk hava depolarına alınmaktadır.

Soğuk hava depolarında dinlendirilmeye alınan etler daha sonra Entegre Et Tesisinin parçalama bölümüne monoraylar vasıtası ile parçalanmak ve paketlenmek üzere sevk edilir.





PAKETLEME

Tüketici memnuniyeti ve sağlığını göz önünde bulundurarak, özenle hazırlanan ürünler paketleme ünitesinde besin değerini kaybetmeden saklanabilecek şekilde ambalajlanmaktadır.



SATIŞ VE LOJİSTİK

Paketlenecek tüm ürünler veteriner hekim kontrolünde yasal gereklilikler sağlanacak şekilde denetimden geçirilir. Tüm ürünler ürün izlenebilirlik sistemimiz sayesinde kontrol altında tutulur. Paketleme bölümünde kolilere yerleştirilen ürünler, sevkiyat bölümünden frigorifik araçlarla sevk edilir.

Tüketici memnuniyeti ve sağlığı göz önünde bulundurularak hazırlanan toplu tüketim ve perakende ürünleri her pakette aynı özen, kalite ve lezzeti sunmak üzere tüketiciye ulaştırılmaktadır.




ÇİFTLİKTEN SOFRAYA
HAKİKİ LEZZET
www.tuncet.com.tr
tunçet
ÇİFTLİKTEN SOFRAYA HAKİKİ LEZZET





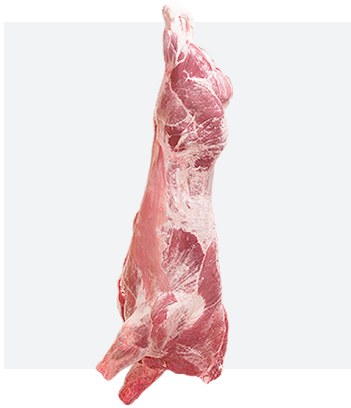




ÜRÜN GRUPLARIMIZ

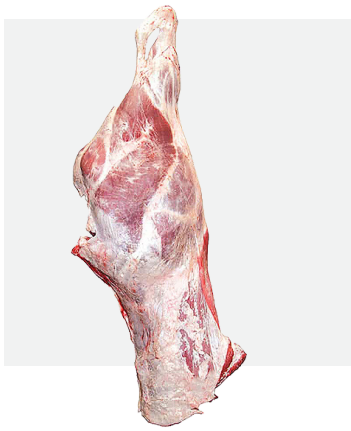
- Büyükbaş Et Ürünleri
- Küçükbaş Et Ürünleri
- Değerli Et Ürünleri
- Paketli Et Ürünleri
- Büyükbaş Sakatat
- Küçükbaş Sakatat

BÜYÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Dana Karkas Takım

Dananın derisi ve iç organları çıkartıldıktan sonra kalan bütün gövde halidir.



Dana Karkas But

Dana karkas takımın arka kısmıdır. İçerisinde sokum, yumurta, tranç, nuar ve kontranuar dan oluşan 5'li set, bonfile, kontrfile ve pençeta bulunmaktadır.



Dana Karkas Kol

Antrikot, kürek, gerdan, döş ve incikten oluşan 11 kaburga kemiğini bulunduran kısımdır.



Dana Kısa But

Dana karkas butun fletosuz ve pençetasız kısmıdır.



Dana Asado (Dana Kaburga)

Dananın kaburga kısmının kemikli halidir.



Dana Pençeta

Dana but ve belin dışında kalan, karın boşluğu duvarını oluşturan 12. ve 13. kaburga parçalarını içine alan et parçasıdır.



Dana 3'lü Set

Dananın but kısmındaki sokum, yumurta ve kontrnuar'dan oluşan etlerdir.



Dana 5'li Set

Dananın but kısmındaki tranç, yumurta, sokum, kontrnuar ve nuar'dan oluşan etlerdir.

BÜYÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Dana Kürek

Dananın ön bilek eklemi başlangıcı ile kürek kısmının sonuna kadar olan bölgenin birleştirilmiş kısmıdır.



Dana Gerdan

Dananın boyun kısmından elde edilen yağsız kemiksiz ettir.



Dana Antrikot

Dananın iki kürek kemiği arasından ve pirzolalık yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış et bölümüdür.



Dana Kemikli Fleto

Dananın kaburgalarından arka bacağına kadar uzanan bölümden çıkarılan et çeşididir.



Dana Tranç

Butun iç tarafında leğen kemiği ile diz eklemi arasında uzanan kemiksiz adale grubu olan et çeşididir.



Dana Nuar

Butun arka tarafında yandan yumurta ve kontrnuar, yukarıda incik ve aşağıda sokum arasında kalan kemiksiz, et çeşididir.

BÜYÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Dana Kırıntı

Dana karkasın kemiksiz hale getirilmesi ve parçalanması sırasında elde edilen etlerin yağ, kıkırdak ve kemik parçalarından temizlenmesi (trimleme) sonucu oluşan küçük et parçalarıdır.



Dana Pirzola Bütün

Dana kol etinin antrikot kısmı ile kaburganın bir kısmından oluşan kemikli et çeşididir.



Dana T-Bone

Dana butun kontrfile ve bonfilenin bulunduğu kısmın pençeta ve 7. tarak kemiğinden ayırarak elde edilmektedir.



Dana Osso Buco

Dana but inciğin dilimlenmesi ile elde edilen üründür.



Dana Kontrfile

Bel omurlarının sırt ve yan çıkıntıları arasında, bel sacruma kadar uzanan birinci kalite et çeşididir.



Dana Bonfile

Belin karna bakan iç yüzünde, bel omurları boyunca, bel gözünden sokuma kadar uzanan birinci kalite et çeşididir.

BÜYÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Dana Kuşbaşı

Dana kemiksiz etlerinin yağ ve sinirden ayıklanmasından sonra küp küp kesilmesi ile elde edilir.



Dana Kıyma

Dana kürek, gerdan ve döş kısımlarının kıyma makinesinden çekilmesi ile elde edilir. İsteğe bağlı olarak çekim sırasında yağ eklenerek yağ oranı ayarlanır.



Dana Döş Kaburga

Dana döş kaburga kemiklerini saran kemiksiz orta yağlı et çeşididir.








KÜÇÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Kuzu Karkas

Kuzunun derisi ve iç organları çıkartıldıktan sonra kalan kemikli bütün halidir.



Kuzu Kol

Kuzunun kürek bölümünden hazırlanmıştır.
Döş ve gerdan içermez.



Kuzu Kol Kemiksiz

Kuzu çatalının eklem yerlerinden kesilip ayrıldıktan sonra kemiklerinden temizlenerek elde edilir.



Kuzu Kafes Döşlü

Kuzunun bütün haldeki göğüs kafesinin üzerinde döş kısmı bırakılarak elde edilen et çeşididir.



Kuzu Kafes Döşsüz

Kuzunun bütün haldeki göğüs kafesinin içerisindeki döş kısmı alınarak elde edilen et çeşididir.



Kuzu Karkas But

Kuzu çatalın ikiye bölünmüş şeklidir.

KÜÇÜKBAŞ ET ÜRÜNLERİ



Kuzu But Kemiksiz

Kuzu butunun kemiklerinden ayrılmış halidir.



Kuzu Kalem Pirzola

Kuzunun sırt kısmındaki 8 omurga kemikli antrikotunun dilimlenmiş halidir.



Kuzu Küşleme

Kuzunun böbreklerinin üzerinde bel omurları iç yüzeyindeki içe bakan yaklaşık iki parmak kalınlığında ve sadece iki parça halinde bulunan değerli bir et çeşididir.











Dana Antrikot Dilimli

Dana antrikotun dilimlenmiş halidir.



Dana Kontrfile Dilimli

Dana kontrfilenin dilimlenmiş halidir.



Dana T-Bone Dilimli

T-Bone, dana fletonun kontrfile ve bonfilenin bulunduğu kısmın dilimlenmesi ile elde edilen değerli bir üründür.



Dana Pirzola Dilimli

8 omurga kemikli antrikotun dilimlenmiş halidir
(Dallas Steak)



Dana Bonfile Dilimli

Dana bonfilenin dilimlenmiş halidir.



Dana Osso Buco Dilimli

Dana but inciğin dilimlenmesi ile elde edilen üründür.



Kuzu Kalem Pirzola

Kuzunun sırt kısmındaki 8 omurga kemikli antrikotunun dilimlenmiş halidir.



Kuzu Küşleme

Kuzunun böbreklerinin üzerinde bel omurları iç yüzeyindeki içe bakan yaklaşık iki parmak kalınlığında ve sadece iki parça halinde bulunan değerli bir et çeşididir.











Tinge
SIFTLIKTEN SONRAYA GAZETESİ



Dana İnegöl Köfte

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak



Dana Tekirdağ Köfte

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak



Dana Misket Köfte

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak



Dana Izgara Köfte

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak

PAKETLİ ET ÜRÜNLERİ



Dana Hamburger Köfte

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak



Dana Kıyma

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak



Dana Kuşbaşı

Saklama Koşulları: -4°C'de 10-15 gün;-18°C'de 12 aydır.
Kg: Tartılarak Satılır
Ambalaj: Map Tabak


UPOVAK
START






MULTIVAC B 310







Dana Ciğer

Dananın iç organlarından karaciğer kısmıdır.



Dana Yürek

Dananın iç organlarından kalp diğer adı ile yürek kısmıdır.



Dana Böbrek

Dananın iç organlarından böbrek kısmıdır.



Dana Pöç

Dananın kuyruk kısmıdır.



Dana Dalak

Dananın iç organlarından dalak kısmıdır.



Dana Paça

Dananın ayak kısımlarından yenilebilecek etlerin çıkartılması ile elde edilen et çeşitidir.

BÜYÜKBAŞ SAKATAT



Dana İşkembe

Geviş getiren hayvanların 4 midesinden en büyüğüdür. Dananın midesinin ilk kısmı olan beyaz bölgenin temizlenmiş halidir.



Dana Kavram Yağ

Dana butun pençeta üst kısmı ile dana billurun bulunduğu kısmıdır.



Dana Böbrek Yağ

Dana butun bonfile kısmı ile pençeta boşluğu arasını kaplayan yağdır.



Dana Gömlek Yağ

Dananın işkembe ve bağırsaklarını saran yağdır.



Dana Beyin

Dananın beyin kısmındaki yenilebilir etlerdir.



Dana Dil

Dananın dil kısmıdır.




Çiftlikten sofraya
hakiki lezzet!

KÜÇÜKBAŞ SAKATAT



Kuzu Ciğer

Kuzunun iç organlarından karaciğer kısmıdır.



Kuzu Kelle

Kuzunun kafasının derisi yüzüldükten sonra ortaya çıkan kısmıdır.



Kuzu Yürek

Kuzunun iç organlarından yürek (kalp) kısmıdır.



Kuzu Böbrek

Kuzunun iç organlarından böbrek kısmıdır.



Kuzu Dalak

Kuzunun iç organlarından dalak kısmıdır.



Kuzu Paça

Kuzunun ayak kısımlarındaki yenilebilir etlerin çıkartılması ile elde edilir.

KÜÇÜKBAŞ SAKATAT



Kuzu İşkembe

Geviş getiren hayvanların 4 midesinden en büyüğüdür.



Kuzu Kavram Yağ

Kuzununu iç organlarının etrafında bulunan yağdır.



Kuzu Böbrek Yağ

Kuzunun böbrek kısmının etrafında bulunan yağdır.



Kuzu Gömlek Yağ

Kuzunun karın kısmındaki iç organlarını göğüs kafesindeki organlardan ayıran yağdır.



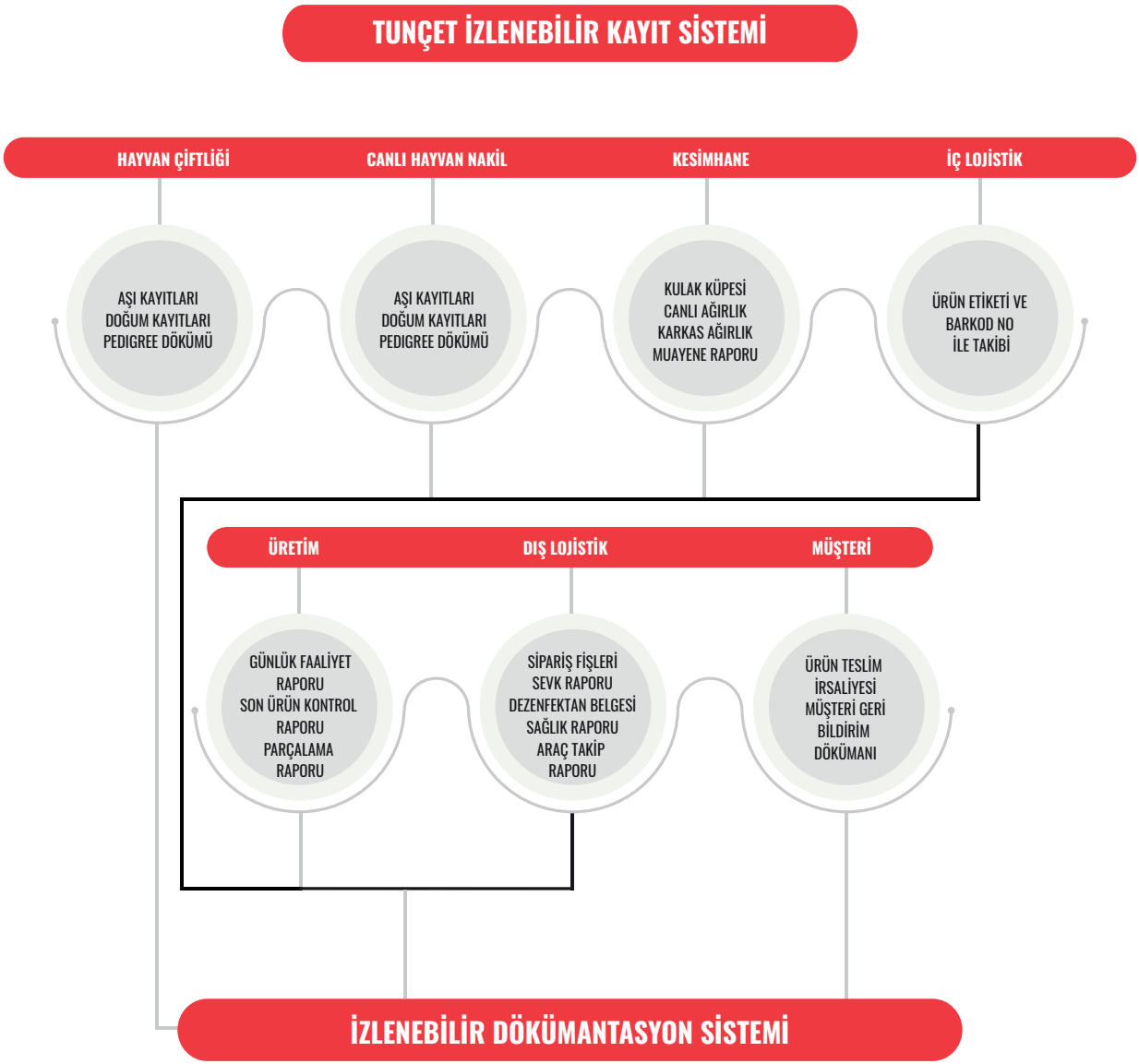
Kuzu Kuyruk Yağ

Kuzunun kuyruk kısmından çıkartılan yağdır.

KAYIT VE DÖKÜMANTASYON

Kalite kontrol birimi tarafından bütün hammaddeler ve ürünler kayıt altına alınmakta analiz değerleri uygunluğuna göre hammadde kabulü yapılmaktadır. Her kabul edilen hammaddenin lot bilgisi izlenebilirlik sistemi içine alınıp her üretimde izlenmektedir.

Her gün üretim, satış, hammadde ve günlük raporlamalar yapılmaktadır. Bu raporlamalarda miktarsal ve kalite olarak izlenebilirlik yapılmakta, müşterilerimize her et ürünün elde edildiği hayvanın yetiştirildiği çiftliğe kadar geriye dönük bilgilendirme yapılmaktadır.


TUNÇET İZLENEBİLİR KAYIT SİSTEMİ
HAYVAN ÇİFTLİĞİ
CANLI HAYVAN NAKİL
KESİMHANE
İÇ LOJİSTİK
AŞI KAYITLARI
DOĞUM KAYITLARI
PEDIGREE DÖKÜMÜ
AŞI KAYITLARI
DOĞUM KAYITLARI
PEDIGREE DÖKÜMÜ
KULAK KÜPESİ
CANLI AĞIRLIK
KARKAS AĞIRLIK
MUAYENE RAPORU
ÜRÜN ETİKETİ VE
BARKOD NO
İLE TAKİBİ
ÜRETİM
DIŞ LOJİSTİK
MÜŞTERİ
GÜNLÜK FAALİYET
RAPORU
SON ÜRÜN KONTROL
RAPORU
PARÇALAMA
RAPORU
SİPARİŞ FİŞLERİ
SEVK RAPORU
DEZENFEKTAN BELGESİ
SAĞLIK RAPORU
ARAÇ TAKİP
RAPORU
ÜRÜN TESLİM
İRSALİYESİ
MÜŞTERİ GERİ
BİLDİRİM
DÖKÜMANI
İZLENEBİLİR DÖKÜMANTASYON SİSTEMİ



T: +90 0380 711 2928 • T: +90 0380 711 2929 • M: info@tuncet.com.tr
İmamlar Mah. 61.Cad. No:9 **Gölyaka / DÜZCE**