



خبير المذاقات الحقيقية

*From the master of  
real tastes*



مانتي • برك بالبسطرما و الطماطم • كبة مقلية • لحم بعجين • لحم بعجين • فطيرة • كنافة • برك مقلية • برك الأصابع • برك الجبن • مانتى

 /tokanamanti

 /tokanamanti

 /tokanamanti

www.tokanamanti.com



## من نحن? about us

بدأت مؤسستنا بممارسة النشاط لأول مرة في عام 2001 باسم المائدة الأناضولية وأصبحت عام 2004 تحمل اسم شركة توكانا لمشتقات الطحين الغذائية والصناعية والتجارية حيث تم تأسيسها بهدف إنتاج مانتي توكانا المصنوع 100% من لحم البقر بأعلى جودة دون أية إضافات حافظت توكانا على مبادئها في الجودة منذ اليوم الأول بل عملت على تحسينها لتصبح اليوم علامة تجارية تختارها الشركات الهامة في القطاع

تمتلك توكانا في يومنا هذا قدرة إنتاجية تعادل 250 طن من المانتي شهرياً حيث أصبحت المرجع الأول في اسطنبول لإنتاج المانتي الحقيقي الخالي من الصويا والمصنوع من النخب الأول فهي الخيار الأول للمستهلكين الواعيين؛ بسبب البدائل التي تقدمها تبدأ الجودة بالنسبة إلى توكانا من مرحلة تأمين المواد الأولية عند قبول البضائع يتم تخزين المنتجات بحسب شروط التخزين المناسبة لها حيث تختلف باختلاف درجة الحرارة وتواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية الخاصة بالمنتج مع المحافظة على مفاهيم النظافة فتمت متابعة الظروف الصحية بشكل مستمر طوال مرحلة الإنتاج

يتم تجميد جميع المنتجات المثجة التي يتم إنتاجها بدرجة -40 درجة ثم يتم وضعها بعلب مختلفة وحفظها بدرجة -4 درجة أما المنتجات المجففة بالفرن بدرجة +4 درجة سيلسيوس يتم تعليبها في وسط معدل وتخزينها بدرجة +4 سيلسيوس

بعد!مانتي توكانا التقليدي المقدم من توكانا في يومنا هذا أحد أفضل الأطعمة في العالم حيث يتم إنتاجه بحسب أصوله ليتعرف عليه أطفالنا الذين كبروا دون أن يتذوقوا! الطعم الحقيقي للمانتي والذين ظنوا بأن المانتي هو إحدى أنواع المعكرونة يقوم المتجر بإنتاج المذاقات بجهد كبير من أفضل المواد جودة منها مانتي توكانا إضافة إلى المذاقات الشبيهة التقليدية مثل البرك البرك الجبن، برك الجبن، برك البسطرما بالطمطم، برك الأصابع، برك اللحم المفروم المقلية والفطائر الرقيقة واللحم بعجين على طريقة غازي عنتاب والفطائر والكبة المقلية والكنافة تدعم توكانا أعمال المسؤولية الإجتماعية التي تهدف إلى تأمين

حياة نعيشها كما يتوجب وتنسب الفضل إلى ثقافة المؤسسة بالمنزلة التي حازت عليها بين! العلامات التجارية وجودتها العالية على الدوام ومذاقاتها الصحية) لا يتم استخدام المواد الكيميائية أو! الحافظة أو الصويا أو غيرها من المواد في أي من منتجاتنا (حيث!تعتبر كل ما ذكر هو مبدئها المعتمد في العمل

Our establishment, which started its operations as Anadolu Sofrasi in 2001 and continued as Tokana Unlu Mamülleri Üretim Gıda San.Tic.A.Ş in 2004, was established in order to produce the first quality Tokana Turkish Ravioli with 100% beef meat without additives. Tokana has become the preferred brand of the sector's important companies by carrying the first day quality to the highest levels.

Tokana, which has reached its production capacity of 250 tons per month and is the leader in the production of first quality real soya-free Turkish Ravioli in Istanbul, has become the favorite of conscious consumers in comparison to its alternatives. In Tokana, quality starts from the supply of raw ingredients. In the acceptance of goods, the products stored in the appropriate storage conditions by considering the criteria such as temperature, production and expiration dates according to the type of the product and they are included in the production with the same hygiene understanding, and the hygiene conditions are continuously monitored.

All frozen products produced are shock –at 40°C, packaged in different packages, and stored at -18°C. Our baked products are packaged with modified atmosphere and stored at +4°C.

Nowadays, when our children grow up without tasting the true taste of the Turkish Ravioli and consider it as a kind of macaroni, Tokana produces traditional original Tokana Turkish Ravioli which is accepted as one of the best tastes in the world.

Tokana, which is a boutique producer producing delicacies from the highest quality ingredients with an intensive endeavor, has also added our traditional delicacies to in its products such as pastrires (Pasta with

Cheese Parsley Filling, Turkish Pastrami Pastry, Spring Rolls, Triangler Shaped Phyllo Pastry with Mincemeat / Vegetable / Cheese Filling), Turkish Pancake, Antep Style Lahmajun, Turkish Pita, Turkish Stuffed Meatballs / Kibbeh as well as Tokana Turkish Ravioli.

Tokana, also supports social responsibility studies in to be carried out in accordance with its original values, owes its brand value to the institutional culture, which always adopts the principle of offering high quality and healthy tastes. (No chemical additives, preservatives, soy beans etc. are used in any of our products)

TOKANA®

هدفنا هو تعريف الناس بمنتجات  
توكانا المتميزة بجودة من النخب  
الأول.

Our goal is to introduce  
people to the best quality  
Tokana products.

TOKANA





# شهادات الجودة الخاصة بنا

## QUALITY CERTIFICATES



No	Marka	Sınıf	Resim No	Ürün	Açıklama
1	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
2	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
3	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
4	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
5	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
6	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
7	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
8	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
9	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..
10	TOKANA	30	3013 3007	Tuzun - Hımsat	... ..

تمتلك توكانا شهادات الإنتاج القانونية كما تمتلك شهادات الأطعمة الحلال ISO 9001 و ISO 22000 وتستخدمها في التصنيع. تستمر بالقيام بإنتاجها حسب المعايير الأوروبية بفضل متابعتها الدائمة لمنتجاتها منذ التأسيس وحتى الآن.

Tokana is the owner and practitioner of ISO 9001, ISO 22000, HALAL FOOD certificates as well as legal production permit certificates. Thanks to the traceability it has implemented since its establishment, it continues to produce in EU norms.





## رؤيتنا

يتم تصنيع المانتي ومنتجات رقائق العجين الأخرى عبر طرق الإنتاج الحديثة حيث تعد منتجاتنا عراقة المطبخ التركي واللذة الأصلية الحقيقية، نقوم بإيصال المانتي والبرك إليكم محافظين على مذاقها التقليدي ونضارة العجين لحظة فتحه. نحن نرى بأن عملنا الذي نستضيفهم على موائدنا هم ضيوفاً لنا ونقدم لكم منتجاتنا التي تزداد لذة باستمرار بفضل مهارات توكانا حيث يتم الاستماع باستهلاك الأغذية التي نقوم بإنتاجها تحت إطار علامتنا التجارية فهي تومن الراحة للنفوس عند تواجدها في الأسواق الداخلية والخارجية.

## أهدافنا

نحن مؤسسة استوفت أقصى شروط النظافة اللازمة في مجال الإنتاج الغذائي ونهدف إلى المحافظة على استمرارية تلك النكهات الفريدة المقدمة من العلامة التجارية توكانا، كما نهدف لأن تكون خياراً أساسياً لا يستغنى عنه وذلك من خلال استخدام التسهيلات والإمكانيات التي تبتكرها التقنيات الحديثة في جميع مراحل التصنيع الخاصة بنا نسعى لأن تكون العلامة التجارية توكانا رمزاً ثابتاً ومعتمداً لجودة واللذة في القطاع وذلك عن طريق الالتزام بالمعايير المؤسساتية المرتفعة والخدمة الرفيعة وتحقيق أقصى توقعات العميل من شركتنا على الدوام وتقديم لألحعة طعام غنية بالأطعمة الجديدة والمتنوعة التي من شأنها أن تلي جميع الأذواق المختلفة

## OUR VISION

To provide you the traditional taste of Turkish Ravioli and pastry and keeping the freshness of the dough as it is rolled, by producing Turkish Ravioli, an original taste that has left its mark on Turkish cuisine, and all other phyllo products produced with modern production methods of today. Since we perceive our customers as a guest at our table, to offer our products, which their tastes increased much more with the skill of Tokana, to the domestic and foreign market in the form of foods consumed with pleasure under the guarantee of our brand.

## OUR MISSION

Our mission as an institution that has provided high-level hygienic conditions in the field of food production is to make these tastes permanent and indispensable with Tokana brand by using the opportunities and innovations offered by advanced technology in every stage of our production. To make Tokana brand a symbol of quality and taste in the sector with its rich menu, qualified service and high corporate standards that can respond to new and diversified tastes by keeping the expectations of our customers at maximum.

# مانتي

## Turkish Ravioli



يجمع مانتي توكانا الشهي بين الصحة والمذاق اللذيذ. من قد يرفض تناول مانتي توكانا المصنوع 100% من لحم البقر والخالي من المواد المضادة يقوم المانتي الخاص بنا بتذكير أطفالنا من جديد بالمذاق الحقيقي للمانتي الشهي المنسي عبر وصوله إلى الموائد بحاله المتلج والطازج محافظاً تماماً على اللذة والنضارة التي امتلكها في مرحلة الإنتاج.

Hygiene and taste are combined in Tokana's delicious Ravioli (manti). Who can say "no" to a plate of Tokana Ravioli (manti) with 100% veal meat. Our frozen and fresh Ravioli (manti), which reaches your tables by totally preserving the freshness and tastes like the production day, reminds our children the taste of the forgotten genuine Ravioli (manti).







# جودة توكانا هي خيار العلامات التجارية الرائدة

Tokana Quality is also the Choice of Leading Brands.



**METRO**



**MIGROS**

**A.101**



- بإمكانكم الوصول إلى منتجاتنا الغنية بمذاقات توكانا المتميزة بالمواد الأولية والمكونات اللذيذة في الكثير من دول العالم، فجميع منتجات توكانا من مانتى وتوكانا والكبة المقفلية وأنواع البرك والفطائر واللحم بعجين والكنافة وغيرها متوفرة في أقسام سير أهم العلامات التجارية في تركيا وفي لوائح طعام منتجي الأطعمة المجتمعية الرائدة.

- The products that produced classically and the raw materials with no additive, Tokana Manti, Stuffed meatballs, pastries with cheese filling, pide's, kunefe's
- All Tokana products are sold on the freezers and the shelves of Turkey's most important brands, also in the menus of the leading catering firms ...
- You can reach our products in many countries of the world.



SARDUNYA



sodexo

BTA





نحن عائلة واحدة..

*We're a family...*



# إنتاج حضاري

MODERN PRODUCTION





# لحم بعجين



منتج تقليدي مؤلف من العجين الغني والكثيف، مطبوخ في الفرن الحجري، لا يحتوي على البصل أو الصويا أو أية مواد إضافية أو حافظة أخرى، يستمتع الشخص بتناوله ولا يشعر بعدم الراحة بعد تناوله.

It is a rich and dense ingredient product cooked in traditional ovens, containing no soy bean, onion, additives or preservatives and it is pleasant while eating and does not cause indigestion after eating.





# فطيرة



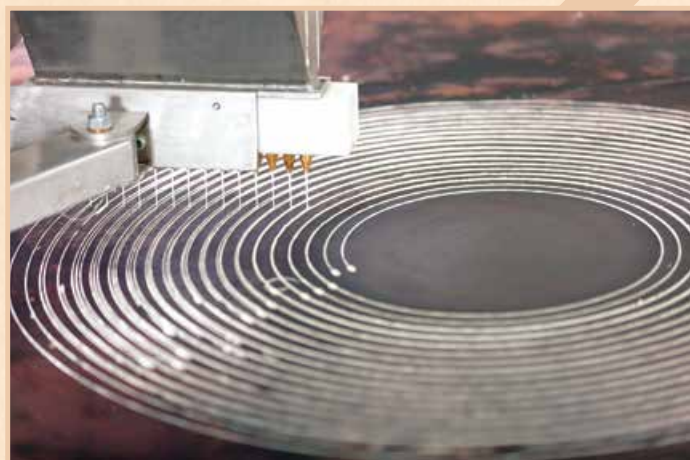
منتج تقليدي مؤلف من العجين الغني والكثيف، مطبوخ في الفرن الحجري، لا يحتوي على البصل أو الصويا أو أية مواد إضافية أو حافظة أخرى، يستمتع الشخص بتناوله ولا يشعر بعدم الراحة بعد تناوله.

Pita is a rich dense ingredient product with beef mince or cheese containing no soy bean, onion, additives or preservatives and it is pleasant while eating and does not cause indigestion after eating.



# إنتاج تقليدي

TRADITIONAL PRODUCTION





# إنتاج حضاري

OUR PRODUCTION LINES





# التدريب لدى توكانا

TRAINING IN TOKANA



يقدم مصنعنا بشكل دوري التدريبات الخاصة بالنظافة ونقاط المراقبة الهامة والأمان أثناء العمل من قبل الأخصائيين ومهندسي التغذية. يتم إعطاء العمال المعلومات اللازمة حول قواعد الصرف الصحي المتعلقة بالنظافة مثل الفحوصات الطبية الدورية والملابس المناسبة للعمل والنظافة الشخصية وأماكن غسل اليدين والمراحيض الموجودة عند مداخل ومخارج مكان العمل.

Hygiene Training, HACCP Training, Occupational Safety and so forth are periodically provided by food engineers and authorities in our factory. Background information is given on staff hygiene, periodic health checks, proper work uniforms, personal hygiene, hand-washing at the entries and exits of the institution and sanitary conditions at toilet entry-exit.

TR  
34-0593

حلال  
HALAL

ISO 9001  
FSSC 22000

TOKANA®



مجموعات المنتجات  
Product Groups



عنوان المذاق الصحيح  
true address of taste



أنواع المانتي

Flavours of Turkish Ravioli "Manti"





-18°C

### Turkish Ravioli

مانتي خاص من توكانا

UK PC	T4018	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
CD RF	نيء / مثلج Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384018	8698636383028

(-18°C) مثلج / Deep Frozen

350 g / 400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

المكونات: طحين القمح، ماء، لحم بقر، بصل، بيض، ثوابل، ملح.  
Ingredients: Wheat flour, water, beef mince, onion, eggs, spices, salt

### Triangular Turkish Ravioli

مانتي مثلث من توكانا

UK PC	T4025	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
CD RF	نيء / مثلج Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384025	8698636383059

(-18°C) مثلج / Deep Frozen

400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

### Small Turkish Ravioli

مانتي صغير من توكانا

UK PC	T4032	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	60 Koli / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
CD RF	نيء / مثلج Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384032	8698636383080

(-18°C) مثلج / Deep Frozen

400 g / 1000 g / 1500 g / 2500 g / 3000 g

+4°C

### Turkish Ravioli

مانتي خاص من توكانا

UK PC	T4070	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
YP HB	نيء / مثلج Raw / Frozen	10 - 15 dk
B	8698636384070	8698636383042

+4°C طازج / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Not: Bu sayfadaki tüm mantıların içerikleri aynıdır.

### Triangular Turkish Ravioli

مانتي مثلث من توكانا

UK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
YP HB	مجفف بالفرن Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384087	8698636383073

+4°C طازج / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

### Small Turkish Ravioli

مانتي صغير من توكانا

UK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	100°C	
YP HB	مجفف بالفرن Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384094	8698636383103

+4°C طازج / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

TOKANA

مدة تخزين المنتجات بحرارة +4 درجة هي ثلاثة شهور، بينما مدة تخزين منتجاتنا المثلجة هي سنة واحدة.  
Shelf life of +4 products is 3 months and the shelf life of frozen products is 1 year.

أنواع المانتي  
Flavours of Turkish Ravioli "Manti"

مانتي



تقدم أطعمة شهية وصحية

*Offers healthy tastes*



أنواع المانتى

Flavours of Turkish Ravioli "Manti"





-18°C

### مانتي ميني من توكانا

- UK T1000
- PC 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- 400 g
- 60 حزمة / Parcel
- صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces
- 100°C
- نيء / متلج / Raw / Frozen
- 8 - 10 dk
- B 8698636381000
- 8698636381048
- (-18°C) / متلج / Deep Frozen

400 g / 1500 g / 2500 g

المكونات: طحين القمح، ماء، لحم بقر، بصل، بيض، توابل، ملح.  
Ingredients: Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt

### مانتي بالبسطرما من توكانا

- UK T4049
- PC 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- 400 g
- 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate  
12 Adet / Pieces
- 100°C
- Çiğ / Donuk  
Raw / Frozen
- 8 - 10 dk
- B 8698636384049
- 8698636383110
- (-18°C) / متلج / Deep Frozen

400 g / 1500 g / 2500 g

#### الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
227.51 kcal	10.41 g	5.85 g	39.88 g

المكونات: طحين القمح، ماء، بسطرما، بصل، بيض، ملح.  
Ingredients: Wheat flour, water, pastrami, onion, egg, salt

#### توصية من أجل الطبخ

يتم تحضير 400 غرام من المانتي بإضافته إلى لتر من الماء المغلي مع القليل من الملح والزيت. يطهى المانتي المتلج من 8-10 دقائق على نار هادئة بينما يطهى المانتي الطازج في 15 دقيقة كذلك على نار هادئة. يتم ترك المانتي داخل الوعاء لمدة 1-2 دقيقة ثم إنزاله نحو قاع الوعاء يُصفي ويكون جاهزاً للتقديم. يقدم بحسب الطلب بإضافة اللبن والثوم والسماق والفلفل الحار والنعناع مع صلصة الزبدة.

#### Cooking Suggestion

For 400 gr 'Manti', boil 2 litres of water, adding some salt and oil. Put 'manti' in the boiling water. Cook the frozen 'manti' at a low heat for 8-10 minutes, and the fresh 'manti' 15 minutes. 'Manti' is kept in the pan for 1-2 minutes and after settling on the bottom of the pan, it is drained and ready for service. Optionally served with garlic yogurt, sumac, chili and mint added with butter sauce.

+4°C

### مانتي ميني من توكانا

- UK T1086
- PC 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- 400 g
- 60 حزمة / Parcel
- صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces
- 100°C
- مجفف بالفرن  
Pre-Baked
- 10 - 15 dk
- B 8698636381086
- 8698636381161
- +4°C / طازج / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

المكونات: طحين القمح، ماء، لحم بقر، بصل، بيض، توابل، ملح.  
Ingredients: Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt

### مانتي بالبسطرما من توكانا

- UK T4209
- PC 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- 400 g
- 60 Koli / Parcel
- صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces
- 100°C
- مجفف بالفرن  
Pre-Baked
- 10 - 15 dk
- B 8698636384209
- 8698636383127
- +4°C / طازج / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

#### معلومة هامة

المانتي الطازج: يتم تغليب منتجاتنا المحفوظة في درجة حرارة +4 سيلسيوس. تدوم صلاحية المنتجات لمدة 90 يوم طالما لم يتم فتح الأكياس الهوائية الواقية من الهواء. يجب استهلاك المنتج خلال 5 أيام من تاريخ فتح الغلاف.

المانتي المتلج: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة و تُحفظ في حرارة -18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسر أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في الثلاجة في حرارة -18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط يعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

#### Important Information

**Fresh Turkish Ravioli "Manti":** Our +4°C preserved products are packed at protective atmosphere. The shelf life of the product is 90 days unless vacuum-wrapped package is destroyed. It must be consumed in 5 days after the package is opened.

**Fresh Turkish Ravioli "Manti":** Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from the production date.

TOKANA

أنواع المانتي Fresh Turkish Ravioli "Manti"

مانتي





# كبة مقلية

Turkish Stuffed Meatballs

# كبة مقلية



-18°C

## Stuffed Meatballs

### كبة مقلية

ÜK PC	T2090	330x473x230 Net: 11 Kg
55 g X 10 Adet	30 حزمة / Parcel	
صحن / Plate قطعة 20 / Pieces	200°C	
نيء / متلج Raw / Frozen	5 - 6 dk	
B	8698636382090	8698636384223
	(-18 °C) / متلج / Deep Frozen	



20 قطعة (صحن), 10 قطعة (صحن), 25 قطعة (صحن), 50 قطعة (في الكيس)  
4 Pieces (plate) / 10 Pieces (plate) / 25 Pieces (plate) / 50 pieces (bag)  
المكونات: برغل، سميد، بيض، توابل، طحين، ملح، ماء، لحم بقر مفروم، بصل، جوز، زيت نباتي.

**Ingredients:** Bulgur, semolina, egg, spice, flour, salt, water, beef mince, onion, walnut margarine

### الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
168,57 kcal	8,16 g	5,26 g	26,98 g

### توصية من أجل الطبخ

- دع الكبة المقلية خارجاً في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 دقائق. ثم قم بغلي 3 لتراً من الماء وإضافة الملح وعصير الليمون إليها بعد الغليان ضع الكبة المقلية داخل المياه المغلية ثم قدمها بعد 3-4 دقائق من الغليان
- دع الكبة المقلية خارجاً في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 دقائق ثم ضعها داخل زيت عميق حامي على نار هادئة لكي يتم تحميرها وبعدها تكون جاهزة للتقديم
- توصية من أجل الصلصة: قم بخلط ملعقة طعام من الزبدة مع قليل من الزيت وحركهم على النار حتى تذوب الزبدة قم بإضافة ملعقة طعام من الصلصة إلى الخليط المذاب، وعندما تحمر الصلصة قم بإضافة كوب من الماء البارد إلى الصلصة ودعها تغلي 2-3 دقائق يمكن استخدام هذه الصلصة مع الكبة المقلية المحمرة او المسلوقة

-18°C

## Mini Stuffed Meatballs

### كبة مقلية صغيرة

ÜK PC	T6661	330x473x230 Net: 10 Kg
25 g X 20 Adet	30 حزمة / Parcel	
صحن / Plate قطعة 20 / Pieces	200°C	
نيء / متلج Raw / Frozen	5 - 6 dk	
B	8698636386661	8698636386654
	(-18 °C) / متلج / Deep Frozen	



20 قطعة (صحن), 100 قطعة (في الكيس)  
20 Pieces (plate) 100 pieces (bag)

**İçindekiler:** Bulgur, irmik, yumurta, baharat, un, tuz, su, dana kıyma, soğan, ceviz, margarin

**Ingredients:** Bulgur, semolina, egg, spice, flour, salt, water, beef mince, onion, walnut margarine

### الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
168,57 kcal	8,16 g	5,26 g	26,98 g

### Cooking Suggestion:

- Keep the stuffed meatball at ambient temperature for 10 minutes. Add salt and lemon juice in a boiled water of 3 litres. Put the meatballs into the boiling water. Serve it after 3-4 minutes boiling.
- Keep the stuffed meatball at ambient temperature for 10 minutes. You may serve it after deep fat frying at a low heat.
- **Sauce Suggestion:** One tablespoon of butter is melted with soe oil. Add a tablespoon of tomato paste to the melted oil. After frying the paste, boil it for 2-3 minutes by adding a water glass of cold water. It may be used for the boiled and fried meatballs as well.

TOKANA®

Turkish Stuffed Meatballs





برك البسطرما بالطماطم  
Turkish Pastrami Pastry

# برك البسطرما بالطماطم



-18°C

Turkish Pastrami Pastry with Vegetable

بسطرما - خضار بالطماطم

ÜK PC T3776

330x473x125  
Net: 4,8 Kg

400 g

حزمة 60 / Parcel

صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces

200°C

CD RF نيء / متلج  
Raw / Frozen



2-3 dk



B 8698636383776

8698636383776

(-18°C) / متلج / Deep Frozen

400 g / 2500 g

قطعة واحدة / Pieces : 83 g



-18°C

Turkish Pastrami Pastry

بسطرما بالطماطم

ÜK PC T4056

330x473x125  
Net: 4,8 Kg

400 g

حزمة 60 / Parcel

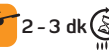
صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces

200°C

CD RF نيء / متلج  
Raw / Frozen



2-3 dk



B 8698636384056

8698636383158

(-18°C) / متلج / Deep Frozen

250 g / 400 g / 500 g / 1000 g / 2500 g

قطعة واحدة / Pieces : 62 g - 65 g



الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
204 kcal	23,7 g	5,72 g	14,4 g

المكونات: طحين القمح، جبن أبيض كامل الدسم، بيض، زيت دوار الشمس، زبدة، ماء، ملح.  
Ingredients: Pastry, kashar cheese, pastrami, tomato, pepper.

توصية من أجل الطبخ

يتم رصف البرك في صينية فرن واحدة. يتم ترطيب البرك بزجاجة واحدة من الصودا ثم تُغلى و تُترك لمدة 5 دقائق لترتاح. و من ثم نُصفي الماء و ندهنها بصغار بيضة ونزين وجهها بالسهمسم . يتم شيها بالفرن في حرارة 200 درجة لمدة 15 دقيقة. تقدم ساخنة أو تُقلَى في زيت حامي على نار هادئة.

هام: يتم طبخ البسطرما بالطماطم بعد أن يفك الجليد عنها.

الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
231,87 kcal	23,7 g	7,19 g	30,21 g

المكونات: رقائق العجين، جبن قشقوان، بسطرما.

Ingredients: Pastry, kashar cheese, pastrami.

Cooking Suggestion:

Lay the pastries on a tray. Soak the pastries with a bottle of soda and leave them resting. Then drain the water, brush egg yolk on them and scaatter sesame seeds

Bake it at 200 degrees for 15 minutes. Serve hot or deep fry at a low heat.r.

Important: Cook the Turkish Pastrami Pastry after thawing.



Turkish Pastrami Pastry





برك الأصابع  
Spring Rolls



# برك مقلية



-18°C

## Triangular Pastry with Minced Meat

### برك اللحم المفروم المقلية

UK PC	T2427	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636382427	8698636382434
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



-18°C

## Triangular Pastry With Vegetable

### برك الخضار المقلية

UK PC	T3868	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636383868	8698636383882
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



## Triangular Pastry With Cheese

### برك الجبن المقلية

UK PC	T0263	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636380263	8698636380270
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



### الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة	البروتين	الدهون	الكربوهيدرات
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

المكونات: رقائق العجين، بحسب النوع (جبن أبيض كامل الدسم، جبن قريشة غير مملح، لحم مفروم، بصل، بازلاء، بطاطس)، زيت نباتي، ثوابل، ملح.

**Ingredients:** phyllo, varieties by type (full-fat white cheese - unsalted whey cheese, minced meat, onion, pea, potato, vegetable oil, spice, salt) etable oil, spice, salt)

### توصية من أجل الطبخ

يتم تحضيرها بوضعها فوق زيت حامي على نار هادئة لمدة 3 دقائق.  
هام: يتم طبخ برك الأصابع بعد أن يفك الجليد عنها.

### Cooking Suggestion

Deep fry at a low heat for 3 minutes.

**Important:** Bake the triangular pastries after thawing.



## Triangular Pastries





فطيرة

Turkish Pancake

-18 C

## Cheesy Pancake

## فطيرة الجبن التقليدية

UK PC	T3479	330x473x353 16 Kg
100 g X 20 Adet	حزمة 30 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 8 / Pieces	90°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383479	8698636383486
	متلج / Deep Frozen / (-18 °C)	



## Potato - Mince Pancake

## اللحم فطيرة البطاطس

UK PC	T3417	330x473x353 16 Kg
100 g X 20 Adet	حزمة 30 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 8 / Pieces	90°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383417	8698636383424
	متلج / Deep Frozen / (-18 °C)	



## Cheese - Spinach Pancake

## فطيرة الجبن السبانخ

UK PC	T3455	330x473x353 16 Kg
100 g X 20 Adet	حزمة 30 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 8 / Pieces	90°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383455	8698636383462
	متلج / Deep Frozen / (-18 °C)	



## Curd Cheese Pancake

## فطيرة الجبن الأبيض - القريشة

UK PC	T3431	330x473x353 16 Kg
100 g X 20 Adet	حزمة 30 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 8 / Pieces	90°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383431	8698636383448
	متلج / Deep Frozen / (-18 °C)	



## الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25.6 g

المكونات: رقائق العجين، بحسب النوع (جبن تقليدي، سبانخ، بطاطس، جبن قريشة، لحم بقر)، بصل، حليب، بيض، زيت نباتي، توابل، ملح.

Ingredients: phyllo, varieties by type (classical cheese, spinach, potato, whey cheese, beef Minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

## توصية من أجل الطبخ / Cooking suggestion

يتم تحضيرها بوضعها فوق زيت حامي على نار هادئة لمدة 3 دقائق.  
After the product is thawed, fry the both sides until red. Serve hot.

## معلومة هامة

المانتى المتلج: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة و تُحفظ في حرارة -18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسر أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في التلاجة في حرارة -18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط يعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

## Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from the production date.





# فطيرة









Turkish Pancake



# فطيرة

## Potato Flatbread

### فطيرة البطاطس

- ÜK PC** T1871  330x473x125  
4,8 Kg  
**BT** 100 g X 4 Adet  حزمة 60/Parcel  
**RF**  صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces  90 °C  
**CD RF** نيء / منتلج  
Raw / Frozen  5 dk   
**B** 8698636381635  8698636381686  
 (-18 °C) / منتلج / Deep Frozen



-18 C

الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25,6 g

المكونات: رقائق العجين، بحسب النوع (عجين تقليدي، سبانخ، بطاطس، جبن قريشة، لحم بقر)، بصل، حليب، بيض، زيت نباتي، ثوابل، ملح.

Ingredients: phyllo, varieties by type (classical cheese, spinach, potato, curd cheese, beef minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

## Minced Flatbread

### فطيرة اللحم المفروم

- ÜK PC** T6661  330x473x125  
4,8 Kg  
**BT** 100 g X 4 Adet  حزمة 60/Parcel  
**RF**  صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces  90 °C  
**CD RF** نيء / منتلج  
Raw / Frozen  5 dk   
**B** 8698636383943  8698636383986  
 (-18 °C) / منتلج / Deep Frozen



## Classical Cheese Flatbread




### فطيرة الجبن التقليدية

- ÜK PC** T6647  330x473x125  
4,8 Kg  
**BT** 100 g X 4 Adet  حزمة 60/Parcel  
**RF**  صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces  90 °C  
**CD RF** نيء / منتلج  
Raw / Frozen  5 dk   
**B** 8698636383967  8698636383986  
 (-18 °C) / منتلج / Deep Frozen



## Curd Cheese Flatbread



### فطيرة الجبن الأبيض - القريشة

- ÜK PC** T3506  330x473x125  
4,8 Kg  
**BT** 100 g X 4 Adet  حزمة 60/Parcel  
**RF**  صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces  90 °C  
**CD RF** نيء / منتلج  
Raw / Frozen  5 dk   
**B** 8698636381659  8698636381686  
 (-18 °C) / منتلج / Deep Frozen



## Spinach Flatbread

### فطيرة السبانخ

- ÜK PC** T6647  330x473x125  
4,8 Kg  
**BT** 100 g X 4 Adet  حزمة 60/Parcel  
**RF**  صحن / Plate  
12 قطعة / Pieces  90 °C  
**CD RF** نيء / منتلج  
Raw / Frozen  5 dk   
**B** 8698636381710  8698636381786  
 (-18 °C) / منتلج / Deep Frozen



Catering



Turkish Pancake





# برك مقلية

Triangular Pastries

# برك مقلية



-18°C

## Triangular Pastry with Minced Meat

### برك اللحم المفروم المقلية

UK PC	T2427	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636382427	8698636382434
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



-18°C

## Triangular Pastry With Vegetable

### برك الخضار المقلية

UK PC	T3868	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636383868	8698636383882
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



## Triangular Pastry With Cheese

### برك الجبن المقلية

UK PC	T0263	330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g	حزمة 60 / Parcel	
صحن / Plate قطعة 12 / Pieces	200°C	
CD RF	نيء / متلج Raw / Frozen	2-3 dk
B	8698636380263	8698636380270
❄️	(-18°C) / متلج / Deep Frozen	
400 g / 2500 g		

قطعة واحدة / Pieces : 20 g



### الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة	البروتين	الدهون	الكربوهيدرات
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

المكونات: رقائق العجين، بحسب النوع (جبن أبيض كامل الدسم، جبن قريشة غير مملح، لحم مفروم، بصل، بازلاء، بطاطس)، زيت نباتي، ثوابل، ملح.

**Ingredients:** phyllo, varieties by type (full-fat white cheese - unsalted whey cheese, minced meat, onion, pea, potato, vegetable oil, spice, salt) etable oil, spice, salt)

### توصية من أجل الطبخ

يتم تحضيرها بوضعها فوق زيت حامي على نار هادئة لمدة 3 دقائق.  
هام: يتم طبخ برك الأصابع بعد أن يفك الجليد عنها.

### Cooking Suggestion

Deep fry at a low heat for 3 minutes.

**Important:** Bake the triangular pastries after thawing.



## Triangular Pastries



تقدم توكانا النكهات التقليدية التي ترضي جميع الأذواق. لدينا مجموعة واسعة من المعجنات بدءاً من برك الجبن وانتهاءً ببرك اللحم المفروم المقلية، ومن برك البسطرما بالطماطم وحتى برك الأصابع. تقدم توكانا لكم الأطعمة الساخنة حيث تجلب توكانا إلى موائدكم الأطعمة الشهية التي تم إنتاجها بطريقة صحية تماماً.



Our traditional flavours find meaning with Tokana. Tokana, which offers you tasty delicacies with a wide range of products, brings you delicious delicacies that are produced in a completely hygienic way



# برك الجبن

Turkish Water Pastry "Su Borek"



# برك الجبن



-18°C

## برك الجبن

UK PC	T3295	260x500x205 9,6 Kg
	500 g	30 حزمة / Parcel
	صحن / Plate 12 قطعة / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	3 - 4 dk
B	8698636383295	8698636383301
	(-18°C) / مثلج / Deep Frozen	
500 g / 750 g / 3500 g		



+4°C

## برك الجبن

UK PC	T3295	260x500x205 9,6 Kg
	500 g	30 حزمة / Parcel
	صحن / Plate 12 قطعة / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	3 - 4 dk
B	8698636383943	8698636383950
+4	+4°C / طازج / Fresh	
500 g / 750 g / 3500 g		



الطاقة و القيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
246 kcal	20,8 g	10,05 g	13,60 g

المكونات: طحين القمح، جبن أبيض كامل الدسم، بيض، زيت دوار الشمس، زبدة، ماء، ملح.

Ingredients: Wheat flour, full-fat white cheese, egg, sunflower, butter, water, salt

### توصية من أجل الطبخ

قم بالتسخين بحسب الرغبة بعد أن يفك الجليد عنها

### Cooking Suggestion

Heat it preferably after thawing.

### معلومة هامة

برك الجبن: تم تعليب منتجاتنا المخزنة بدرجة +4 سيلسيوس في وسط حافظ. يعد منتجاً صالحاً لمدة 90 يوماً طالما لم يتم فتح الأكياس الهوائية الواقية من الهواء. يجب استهلاك المنتج خلال 5 أيام من فتحه.

برك الجبن المثلجة: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة وتحفظ في حرارة -18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسر أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في الثلجة في حرارة -18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط يعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

### Important Information

**Fresh Turkish Su Börek :** Our +4°C protected products are packed at protective atmosphere. The life of the product is 90 days unless vacuum-wrapped package is destroyed. It must be consumed in 5 days after opening the package.

**Frozen Turkish Su Börek :** Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

Turkish Water Pastry



"Su Borek"





# فطيرة

Turkish Pita with minced meat

# فطيرة

-18°C

Turkish Pita with minced meat (20 pieces)

فطيرة - 20

- UK PC T3387 335x480x360 16 Kg  
 100 g X 20 Adet 20 حزمة / Parcel  
 صحن / Plate 150°C  
 8 قطعة / Pieces  
 TP FC مطبوخ تماما Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383387 8698636383394  
 (-18°C) / متلج / Deep Frozen



-18°C

Turkish Pita with Cheese (20 pieces)

فطيرة - 20

- UK PC TXXXX 335x480x360 16 Kg  
 100 g X 20 Adet 20 حزمة / Parcel  
 صحن / Plate 150°C  
 8 قطعة / Pieces  
 TP FC مطبوخ تماما Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383721 8698636383786  
 (-18°C) / متلج / Deep Frozen



-18°C

Turkish Pita with minced meat (4 pieces)

فطيرة - 4

- UK PC T3660 240x485x160 9,6 Kg  
 100 g X 4 Adet 30 حزمة / Parcel  
 Tabak / Plate 150°C  
 24 Adet / Pieces  
 TP FC مطبوخ تماما Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383929 8698636383986  
 (-18°C) / متلج / Deep Frozen



## توصية من أجل الطبخ

أخرج الفطيرة المتلجة من المتلجة ودعها تفك، ثم سخنها على المقلاة (لمدة 5 دقائق تقريبا) أو في المايكرويف (لمدة دقيقتان تقريبا) أو داخل فرن حامي على درجة 150 (لمدة 3-4 دقائق) ثم قم بتقديمها.

## Cooking Suggestion

After unpacking and thawing, You may serve the pita heating it in a pan (around 5 minutes) or in a microwave (for 2 minutes) or in a 150 degree oven (for 3-4 minutes)

## معلومة هامة

برك الجبن المتلجة: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة 40 درجة وتحفظ في حرارة 18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة 18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسر أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في الثلاجة في حرارة 18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط بعد المنتج صالحا للاستهلاك اعتبارا من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

## Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain. Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from the production date

الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام	الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
	256 kcal	36 g	6,95 g	9,30 g

المكونات: طحين القمح، جبن أبيض كامل الدسم، بيض، زيت دوار الشمس، زبدة، ماء، ملح.

Ingredients : Wheat flour, water, veal minced meat, tomato, green pepper, red pepper, sunflower oil, butter, yeast, spices, sugar



Turkish Pita with minced meat



# لحم بعجين

Turkish Pizza "Lahmajoun"



لمجرد أن تقول لحم بعجين تتبادر مدينة غازي عنتاب إلى ذهنك، وعند قول النكهات التقليدية تتبادر توكانا إلى ذهنك بالوثوق بمنتجات توكانا نقدم لموائدكم النكهة الشهية لغازي عنتاب المتميزة بعجينتها الرقيقة جداً والمصنوعة 100% من لحم البقر المفروم. توكانا هي الرائدة بإنتاجها الصحي المعروف بجودته ولذته، نقدم لكم توكانا لحم بعجين قادم من غازي عنتاب طازج ومقرمش وشهي ليناسب أذواقكم.

When someone speaks about Lahmacun, Antep comes to mind and when we speak about traditional tastes, Tokana does! This marvellous taste of Antep is at your table with thin crust, 100% beef meat, under the guarantee of Tokana. The pioneer in quality, taste and hygienic production, Tokana presents the crispy crunchy Antep lahmacun with the freshest and most delicious taste.





# لحم بعجين

-18°C

Turkish Pizza (20 pieces)

لحم بعجين - 20

- UK PC T3585 240x485x160 8 Kg  
 100 g X قطعة 20 42 حزمة / Parcel  
 صحن / Plate 150°C  
 20 قطعة / Pieces  
 مطبوخ تماما / Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383585 8698636383615  
 (-18°C) / مثلج / Deep Frozen



Turkish Pizza (6 pieces)

لحم بعجين - 6

- UK PC T3578 240x485x160 7,2 Kg  
 100 g X قطعة 6 42 حزمة / Parcel  
 صحن / Plate 150°C  
 4 قطعة / Pieces  
 مطبوخ تماما / Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383578 8698636383592  
 (-18°C) / مثلج / Deep Frozen



Turkish Pizza (4 pieces)

لحم بعجين - 4

- UK PC T3332 240x485x160 4,8 Kg  
 100 g X قطعة 4 42 حزمة / Parcel  
 صحن / Plate 150°C  
 4 قطعة / Pieces  
 مطبوخ تماما / Full Cooked 3 - 4 dk  
 B 8698636383332 8698636383349  
 (-18°C) / مثلج / Deep Frozen



الطاقة و القيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
244 kcal	19 g	12,06 g	13.31 g

المكونات: طحين القمح، ماء، لحم بقر مفروم، طماطم، صلصة فليفلة حلوة، فليفلة حمراء، بقدونس، ثوم، ثوابل، ملح.

Ingredients: Wheat flour, water, veal minced meat, tomato paste, green pepper, red pepper, parsley, garlic, spices, salt

توصية من أجل الطبخ

أخرج اللحم بعجين المثلج من علبته ودعه يذوب، ثم سخنه على المقلدة (لمدة 5 دقائق تقريباً) أو في المايكرويف (لمدة دقيقتان تقريباً) أو داخل فرن حامي على درجة 150 (لمدة 3-4 دقائق) ثم قم بتقديمها.

Cooking Suggestion

After unpacking and thawing, You may serve the lahmacun heating it in a pan (around 5 minutes) or in a microwave (for 2 minutes) or in a 150 degree oven (for 3-4 minutes)

معلومة هامة

برك الجبن المثلجة: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة وتُحفظ في حرارة -18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسراً أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في التلاجة في حرارة -18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط بعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from the production date



Turkish Pizza "Lahmajoun"



# كنافة

*Kunafah*



لا حاجة لكم للذهاب إلى هاتاي من أجل تناول كنافة شهية، تجلب لكم توكانا المطبخ التركي التقليدي إلى منازلكم حيث قدمت لموائدكم كنافة هاتاي التي ليس لها شبيه. لن تستطيعوا الاستغناء عن مذاق الكنافة الساخن المليئة بالجبن الخاص بالكنافة والكنافة المقرمشة المقدم إلى مائدتكم من قبل توكانا.

You do not need to go to Hatay for an delicious kunafeh. Tokana, which carries the traditional Turkish cuisine to your home, also brings at your tables the unique kunafeh of Hatay. Tokana kunafehs that offer a warm flavour with special kunafeh cheese and crispy shredded phyllo dough will be an irreplaceable habit at your tables!



# كنافة



-18 C

Kunafah

كنافة

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	130 g X قطعة 20	حزمة 60 / Parcel
	صحن / Plate 4 قطعة / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636383547	8698636383554
	(-18°C) / مثلج / Deep Frozen	

الطاقة والقيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

المكونات: كنافة شرائط (طحين، ماء، Pekmez) جبن كنافة خاص، زبدة، زيت نباتي.

Ingredients: Shredded phyllo dough (flour, water, boiled grape juice), special kunafeh cheese, butter and vegetable oil

توصية من أجل الطبخ

دع الجليد يذوب قليلاً ثم أخرج الكنافة من علبتها وضع وجهها الدهني على المقلاة أو داخل الفرن على حرارة 220 درجة سيلسيوس.

Preparation Suggestion

After half-thawing, fry the unpackaged kunafeh on a pan or bake in an oven in the way the oiled side will be down. (220 degrees)

توصية من أجل القطر

يتم غلي مقدار من الماء ومقدار من السكر. ثم يتم صب القطر على الكنافة المطبوخة وهو دافئ.

معلومة هامة

برك الجبن المثلجة: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة وتُحفظ في حرارة -18 درجة. يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون كسر أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في التلاجة في حرارة -18 درجة من أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط يعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.

Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation. When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from the production date

Syrup Suggestion

Boil one scale of water with one scale of sugar. Pour the syrup warm over the cooked kunafeh.



Kunafah



# برك نيئة

مذاقاً تقليدياً من الأناضول



## (Çi Börek) Raw Meat Pastry

هو في الأصل وصفة من التتار أتت إلى أراضينا. انتقل هذا الطعام اللذيذ الخاص بالتتار إلى إسكي شهير مع قدمهم من آسيا الوسطى إلى الأناضول. يمكنك تناول هذه الوجبة في أي وقت من اليوم وخلال أي وجبة. تتألف من الرقائق المقرمشة من الخارج ومحشوة باللحم من الداخل لتعطيك شعور لا ينسى...

Çi Börek actually came to our lands as a Tatar recipe. This delicious Tatar food arrived in Eskisehir thanks to Tatars came to Anatolia from Central Asia. You can consume it at the desired time of day, at the desired meal. You will have an unforgettable feeling with a delicious ground meat and a crispy crunchy dough.



# برك نيئة

Deep fried water thin dough  
with raw minced meat filling



-18°C

WITH MINCED

برك نيئة باللحم المفروم

UK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	130 g X قطعة 32	20 حزمة / Parcel
	صحن / Plate 32 قطعة / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636381703	8698636381697
	(-18 °C) / متلج / Deep Frozen	



-18°C

WITH POTATOES

برك نيئة بالبطاطس

UK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	130 g X قطعة 32	20 حزمة / Parcel
	صحن / Plate 32 قطعة / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636381802	8698636381819
	(-18 °C) / متلج / Deep Frozen	

الطاقة و القيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

مكونات البرك النيئة باللحم المفروم: طحين القمح، ماء، بيض، لحم بقر، بصل،  
توابل، خميرة الخبز، ملح

Ingredients: Wheat flour, water, eggs, veal, onion, spices, baking powder and salt

توصية من أجل الطبخ

أخرج البرك النيئة من علبتها بعد أن يبدأ الجليد بالفك قليلاً. ثم قم بتحمير كلا وجهيها  
على زيت حامي.

## Preparation Suggestion

After half-thawing, fry the unpackaged kunafeh on a pan or bake in an oven in  
the way the oiled side will be down. (220 degrees)

الطاقة و القيمة الغذائية في كل 100 غرام

الطاقة / Energy	البروتين / Protein	الدهون / Fat	الكربوهيدرات / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

مكونات البرك النيئة بالبطاطس: طحين القمح، ماء، بيض، بطاطس، بصل، توابل،  
خميرة الخبز، ملح

Ingredients: Wheat flour, water, eggs, potatoes, onions, spices, baking powder and salt

معلومة هامة

برك الجبن المتلجة: يتم تجميد منتجاتنا في حرارة -40 درجة وتحفظ في حرارة -18 درجة.  
يتم نقل المنتج إلى العملاء في حرارة -18 درجة عبر وسائل النقل الخاصة بمصنعنا دون  
كسراً أو تغيير سلسلة البرودة. يجب تخزين منتجاتنا في التلاجة في حرارة -18 درجة من  
أجل ضمان سلامة المنتج. وفي حال توفر هذه الشروط يعد المنتج صالحاً للاستهلاك اعتباراً  
من تاريخ الإنتاج لمدة 12 شهر.

## Important Information

Our products are shocked at -40 degrees and kept at -18 degrees. They are delivered  
to our customers by our vehicles at -18 degrees without breaking the cold chain.  
Our products must be kept at a deep freezer at 18 degrees for a healthy preservation.  
When these conditions are provided, the durability of our products is 12 months from  
the production date



# Raw Meat Pastry





عند وضع ظرفين من منتجنا في آلة  
تتسع إلى 20 لتراً من الليموناضة مع  
16 لتراً من الماء تحصل على 20  
لتراً من الليموناضة.

إذا أردت القيام بمقدار يعادل نصف  
الآلة يكفي أن تضع ظرفاً واحداً من  
منتجنا مع 8 لتراً من الماء، وإذا  
أردت القيام بمقدار يعادل ربع آلة  
يُكفي أن تضع نصف ظرف مع 4  
لتراً من الماء.

## Limonata Lemonade

### الليموناضة الخاصة بنا

DOĞAL  
Natural

ليموناضة مصنوعة في المنزل بشكل تقليدي في مصنعنا  
من المواد الطبيعية بالكامل.

يوفر منتجنا إمكانية تحضيره في مكان العمل بشكل عملي  
وبالقدر والزمان المطلوبان، حيث يمكن تحضيره فوراً  
عن طريق إضافة الماء وحسب.

يتألف منتجنا من ليمون (لاماس) وبرتقال وسكر فقط.  
لا يتضمن أي مواد كيميائية مضافة.

يمكن زراعة ليمون لاماس في مناطق خاصة تقع غرب  
محافظة مرسين (إردملي - سيليفكه). وهو نوع من  
الليمون المليء بالعصير والمميز بطعمه ورائحته ولونه  
الأصفر الجذاب، فهو أفضل أنواع الليمون المزروعة في  
تركيا في الجودة.

200 ml







Turkey

Discover  
the potential

خبير المذاقات الحقيقية

*From the master of  
real tastes*



خبين • فطيرة • كنافة • برك مقلية • برك الأصابع • برك  
• برك بالبسطرما والطماطم • كبة مقلية • لحم بعجين • فطيرة • كنافة • برك



TOKANA UNLU MAMÜLLERİ ÜRETİM GIDA SAN. TIC. A.S.

Mecidiye Mah. Demokrasi Cad. 325 / 1

Sultanbeyli / İSTANBUL

Tel: 0 216 481 90 83 Faks: 0 216 481 90 84

bilgi@tokanamanti.com



www.tokanamanti.com