





*From the master of  
real tastes*

*Ji Hosteyê Eklên Rastîn*



Boreka Qelemkî / Pênûskî • Boreka Avî  
tilk • Lahmecûn • Pîde • Kunefe • Boreka Niviştîkî •

 /tokanamanti

 /tokanamanti

 /tokanamanti

[www.tokanamanti.com](http://www.tokanamanti.com)



## Em Kî ne ? about us

Tokana cara ewil di sala 2001ê de bi navê 'Anadolu Sofrası' dest bi xebatê kiriye, piştê di sala 2004an de wek 'Tokana Unlu Mamülleri Üretim Gıda San. Tic. A.Ş.' xebata xwe domand. Saziya me, bi mebesta ku bi qalîteya 1. û %100 bi goştê cangeyan ê ne têkel, mantiya Tokana hilberîne hatiye avakirin. Tokana, qalîteya xwe a roja ewil her ku çû bêtir bilind kir û di vê beşê de gihaşt asta ku bibe pejra saziyên girîng. Îro li Stenbolê mehê 250 ton manti hildiberîne û bi qalîteya 1. mantiyek bê soya a rastîn bûye pêşeng di çêkirina mantiyê de û di hişmendîya xureyên zane de gihastiye lûtkeyê. Li Tokana qalîte bi peydakirina madeya xam dest pê dike. Piştî mal qebûl dibe li gorî cure, pîleya germê, li gorî taybetmendîyan dîroka hilberanê û dîroka dawî a bikaranîne tê pîvan û di veşartinek guncaw de tê parastin. Bi heman nerîne paqijîya berhemên ji timî li ber çav tê girtin û tê şopandin. Ew berhemên buzgirtî tev piştî hilberanê, di -40 pîleyî de tê şoqkirin û di ambalajên cihêreng de tên pakêtkirin. Di -18 pîleyê de tê parastin. Berhemên me ên +4 firinkirî bi atmosfera modîfîye tê pakêtkirin û di +4°C de tê parastin. Zarokên me îro manti ji miqarnayê cureyek dîtine û wanî mezin bûne; lê belê Tokana, mantiya xwe a kevneşop a di nav eklên herî xweş yê dinyê de dihilberîne bi çêkirinek guncaw î esil. Bi kedek mezin ji alavên herî bi qalîte eklên xweş tîne holê Tokana. Hilberînerêkî bûtîk e Tokana û ji bilî mantiyê, ew borekên (Boreka Avî, Boreka Paçanga A Bi Pastirme, Boreka Pênûsî, Boreka Nivîştîkî A Bi Qîme) ku ji eklên kevneşop in ji çêdike û Şamborek, Lahmecûn, Pîdeyê Antepkî, Pîde, Kutilk û Kunefe ji xistiye nav berhemên xwe yê ku çêdikin. Ji bo xwarinên kevneşop bi hawê berê çêbibin ji çî lê bikeve Tokana tîne cî û piştgiriye dide wan xebatên civakî. Tokana, îro nixê marqaya xwe a ku gihastiye, her tim bi qalîteya bilind û pêşkêşîya eklên tendurist (Di berhemên me tujan de lêzêdekirina kîmyewî, parastin, soya û h.w.d. bi kar nayê anîn) ji xwe re kiriye armanc. Ev hişmendîya ji hişmendîya çanda saziya me ye.

TOKANA®

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

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

Our establishment, which started its operations as Anadolu Sofrası 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 pastires (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





# SERTİFİKAYÊ

QUALITY CERTIFICATES



No	Resim	Sınıf	Belge No / Tarih	Statüsü	Açıklama
1	[Logo]	30	2013/34651 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
2	[Logo]	30	2013/34652 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
3	[Logo]	30	2013/34653 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
4	[Logo]	30	2013/34654 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
5	[Logo]	30	2013/34655 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
6	[Logo]	30	2013/34656 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
7	[Logo]	30	2013/34657 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.
8	[Logo]	30	2013/34658 - 15/05/2013	Marka	Markanın T.C. TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ tarafından tescim edilmiş olmasıdır.

Tokana, tev ku xwediyê belgeyên hilberanê yên zagonî ye; ji bilî wê xwedî û sepînerê belheyên ISO 9001, ISO 22000, QÛTÊ HELAL e jî. Ji cerga ava bûye û heya niha ji ber sepana wê a dikare bê temaşekirin, di normên NY de hilberana xwe didomîne.

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.



## VÎZYONA ME

Di xwaringeha tirkan de ew ekla ku bi manti û yûfqa û xwarinên ji wan a navê xwe derxistiye, bi rêbazên roja me yên nûjen ku çêdibin, daxwaza me ew e ku em wê ekla manti û borekan a kevneşop û dema hevîr vedibe bi wê tezebûna wê em bigihînin we. Em kirîdarên xwe li ser sifra xwe bê mere çawa bi mêvanekî re têkildar dibe bi wê hişmendiyê, bi wan berhemên ku bi naniyê Tokana ekla wan zêde bûye, bi ewlehiya marqaya xwe û bi awayekî bi kêf bê xwarin em pêşkêşî bazarên hundir û derve bikin.

## MÎSYONA ME;

Di qada hilberîna qût de asta bilind a ku saziya me gihaştîyê, teknolojiya pêşkêşî ya ku derfet û nûjeniyê pêşkêş dike, di her asta îmalata xwe de em bikar bînin û van eklên xwe yî bêhempa bi marqaya Tokana em bikin mayînde û jêneger. Her wext em daxwazên kirîdarên firma xwe di asta bilind de bigrin, nûjen û bi awayekî cure lê zêdekirî, ji cihê cihê tamên devan re bi menuya xwe ya dewlemend, bi xizmeta xwe yî xweş û bi standardên saziya xwe yî bilind marqaya xwe yî Tokana, di beşa xwe de bikin nîşana qalîte û ekla mayînde.

## 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.



# Manti

## Turkish Ravioli



Paqîjî û ekl di mantiya Tokana a enfes de dibe yek. %100 bi goştê cangeyan, ji mantiya Tokana a lê nezêdekirî ma kî dikare bibêje na! Wek roja ku çêdibe bi ekl û tezebûnê ew mantiyên me yên bûzgirtî û teze ku digihên sifreyên we, bi wê dîsa zarokên me ew ekla mantiyê a rastîn tê bîra wan.



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).



## Qalîteya Tokana, Pejra Markayên Giregir

Tokana Quality is also  
the Choice of Leading Brands.



**METRO**



**MIGROS**

**A.101**



Bi madeyê xwe yî xam û bi çêkirina xwe eklek kev-neşop e Mantiya Tokana, kutilkên wê, borekên wê, pîde, lahmeçûn û kunefeya wê, berhemên Tokana tev di Turkiyê de di nav reyonên girîng ên frotinê de û di menuyên pêşengên xwarinên bi komî de; li dinyayê lig elek welatan hûn dikarin berhemên me peyda bikin.

- 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





**Em malbatek in...**

*We're a family...*





# HILBERANA NÛJEN

## MODERN PRODUCTION



# Lahmécûn



Di firna kevirî de tê biraştin, di hundirê wê de pîvaz tune, xwarina wê bi kêf e, piştî tê xwarin naêşîne, soya tê tune, amûrên têkel û parastinê tê de tune. Berhemek dewlemend e û ji xercek tije hatiye çêkirin.

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.







# Pide



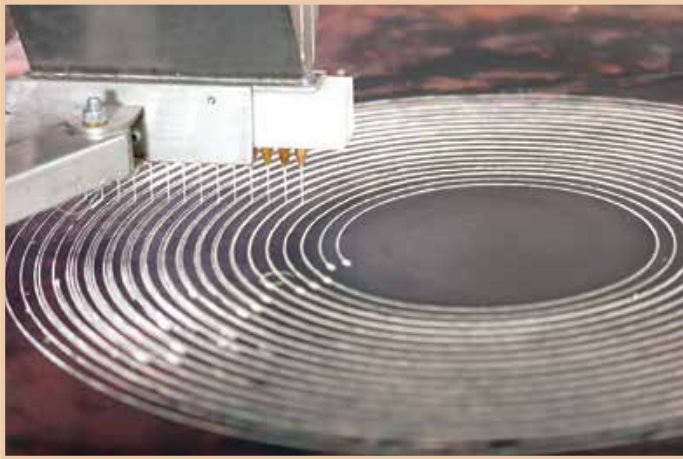
Di firna kevirî de tê biraştin, di hundirê wê de pîvaz tune, xwarina wê bi kêfê, piştî tê xwarin naêşîne, soya tê tune, amûrên têkel û parastinê tê de tune. Berhemek dewlemend e û ji xerçek tije hatiye çêkirin.

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.



# HILBERANA KEVNEŞOPÎ

TRADITIONAL PRODUCTION





# HILBERANA NÛJEN

## OUR PRODUCTION LINES



# LI TOKANA PERWERDEHÎ

TRAINING IN TOKANA



Li febrîqeya me lê pê hev ji alî endazyarên qût û kesên rayedar perwerdehiya paqijiyê, perwerdehiya KKN, wek perwerdehiya ewlehiya kar tê dan. Paqijiya karkeran, kontrolên li pê hev ên tenduristiye, cilên li gorî kargehê, paqijiya taybet, qadên ji bo dest şuştina ketin û derketina hundirê kargehê û ji bo ketin û derketina tûwaletê sepandina rêzikên sanîstasyonê agahiyên pêwîst tên dan.

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®



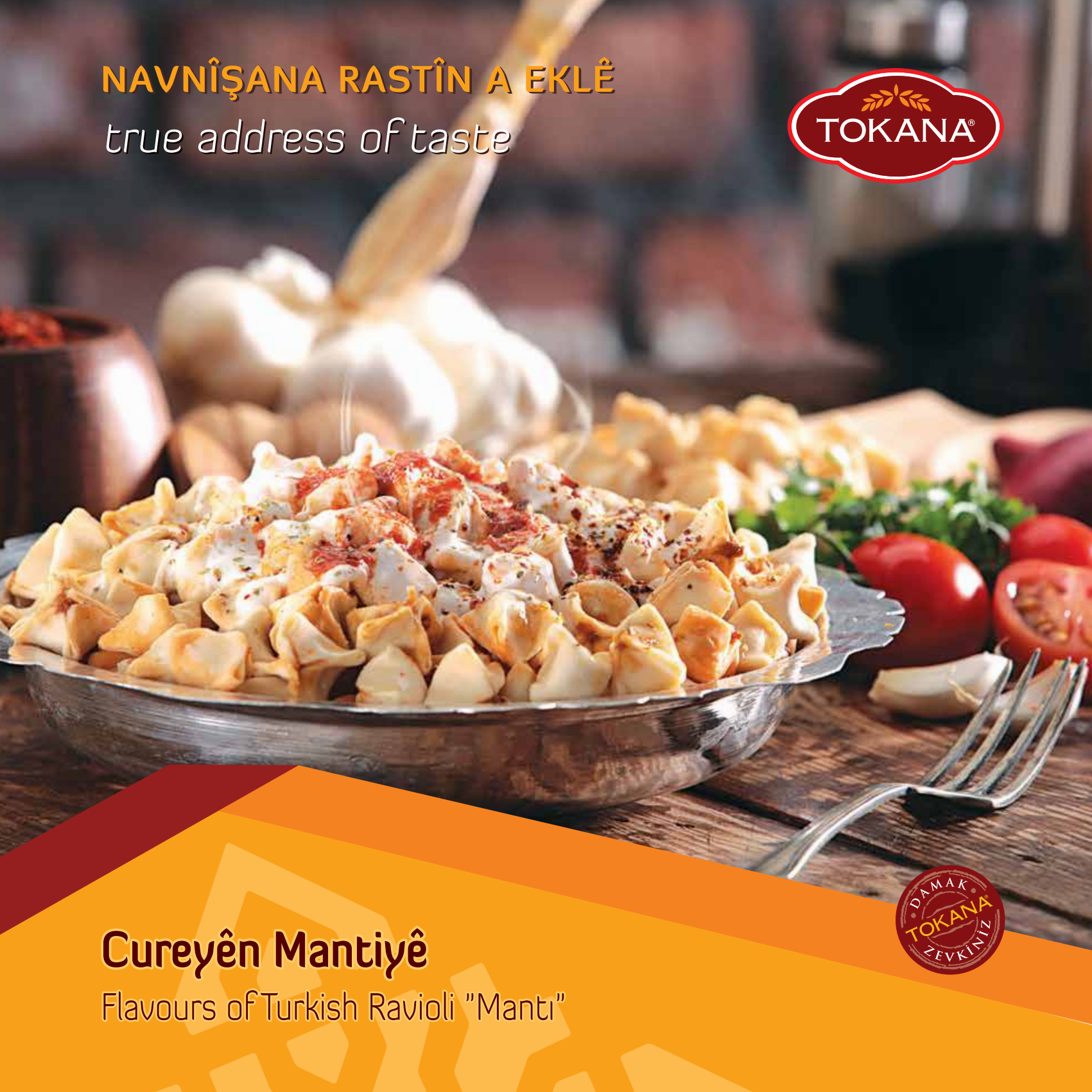


**KOMÊN BERHEMAN**  
Product Groups





NAVNIŞANA RASTÎN A EKLÊ  
*true address of taste*



## Cüreyn Mantiyê

Flavours of Turkish Ravioli "Manti"





-18°C

Turkish Ravioli

**MANTIYA TAYBET A TOKANA**

<b>ÜK</b> <b>PC</b>	T4018	330x473x123 Net: 4,8 Kg
	400 g	60 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	100°C
<b>ÇD</b> <b>RF</b>	Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	8 - 10 dk
<b>B</b>	8698636384018	8698636383028

(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

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

**Naverok:** Ardê genim, av, goştê golikan, pîvaz, hêk, biharat, xwê

**Ingredients:** Wheat flour, water, beef mince, onion, eggs, spices, salt

Triangular Turkish Ravioli

**MANTIYA NIVIŞTKÎ A TOKANA**

<b>ÜK</b> <b>PC</b>	T4025	330x473x123 Net: 4,8 Kg
	400 g	60 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	100°C
<b>ÇD</b> <b>RF</b>	Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	8 - 10 dk
<b>B</b>	8698636384025	8698636383059

(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

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

Small Turkish Ravioli

**MANTIYA BIÇÛK A TOKANA**

<b>ÜK</b> <b>PC</b>	T4032	330x473x123 Net: 4,8 Kg
	400 g	60 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	100°C
<b>ÇD</b> <b>RF</b>	Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	8 - 10 dk
<b>B</b>	8698636384032	8698636383080

(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

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

+4°C

Turkish Ravioli

**MANTIYA TAYBET A TOKANA**

<b>ÜK</b> <b>PC</b>	T4070	330x473x123 Net: 4,8 Kg
	400 g	60 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	100°C
<b>YP</b> <b>HB</b>	Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	10 - 15 dk
<b>B</b>	8698636384070	8698636383042

**+4** +4°C / Teze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

**Nîşe:** Ev mantiyên di vê rûpelê de tev ji alî naverokê de wek hev in.

Triangular Turkish Ravioli

**MANTIYA NIVIŞTKÎ A TOKANA**

<b>ÜK</b> <b>PC</b>	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
	400 g	60 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	100°C
<b>YP</b> <b>HB</b>	Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	10 - 15 dk
<b>B</b>	8698636384087	8698636383073

**+4** +4°C / Teze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Small Turkish Ravioli

**MANTIYA BIÇÛK A TOKANA**

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

**+4** +4°C / Teze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Temenê berhemên +4 ê refan sê meh in, temenê berhemên me yên qeşagirtî vê refan salek e.  
Shelf life of +4 products is 3 months and the shelf life of frozen products is 1 year.

**TOKANA**

**MANTIYA TAYBET A TOKANA**  
Flavours of Turkish Ravioli "Manti"

**Manti**



*Ekla tendurist pēškēṣ dike  
Offers healthy tastes*



## Cureyên Mantiyê

Flavours of Turkish Ravioli "Manti"





-18°C

Turkish Ravioli

**MANTIYA TAYBET A TOKANA**

- UK** T1000
- PC** 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- g** 400 g
- Q** 60 Qolî / Parcel
- S** Sênîk / Plate  
12 heb / Pieces
- 100°C**
- CD** Xav / Qeşagirtî  
**RF** Raw / Frozen
- 8 - 10 dk**
- B** 8698636381000
- 8698636381048
- (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**

400 g / 1500 g / 2500 g

**Naverok:** Ardê genim, av, goştê golikan, pîvaz, hêk, biharat, xwê  
**Ingredients:** Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt



+4°C

Turkish Ravioli

**MANTIYA TAYBET A TOKANA**

- UK** T1086
- PC** 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- g** 400 g
- Q** حزمة 60 / Parcel
- S** Sênîk / Plate  
12 heb / Pieces
- 100°C**
- YP** Firnekirî  
**HB** Pre-Baked
- 10 - 15 dk**
- B** 8698636381086
- 8698636381161
- +4°C / Teze / Fresh**

400 g / 1500 g / 2500 g

**Naverok:** Ardê genim, av, goştê golikan, pîvaz, hêk, biharat, xwê  
**Ingredients:** Wheat Flour, water, beef, onion, egg, spices, salt



**MANTIYA KAYSERİYÊ A BI PASTIRME**

- UK** T4049
- PC** 330x473x125  
Net: 4,8 Kg
- g** 400 g
- Q** 60 Qolî / Parcel
- S** Sênîk / Plate  
12 heb / Pieces
- 100°C**
- CD** Xav / Qeşagirtî  
**RF** Raw / Frozen
- 8 - 10 dk**
- B** 8698636384049
- 8698636383110
- (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**

400 g / 1500 g / 2500 g

**Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts**

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
227.51 kcal	10.41 g	5.85 g	39.88 g

**Naverok:** Ardê genim, av, pastirme, pîvaz, hêk, xwê  
**Ingredients:** Wheat flour, water, pastrami, onion, egg, salt

**Pêşniyaza Çêkirinê**

Ji bo 400 xr manti hinek rûnê herkok û xwê bavêjin nav du litre av û bikefin. Mere mantiyê davêje nav wê ava dîkele. Mantiya bûzgirtî 8-10 deqîqeyan, Mantiya teze 15 deqîqeyan li ser agirê kêmtê kelandin û ocaxê girtin. Manti di hundirê berişê de 1-2 deqîqeyan tê sekinandin û piştî xwe bera binê berişê da dihile û ji bo xwarinê tê hazirkin. Li gorî daxwazê mastê bi sir, sîmaq, îsota pelik û nane li tê zêdekirin û bi sosa rûnênîvîşkê tê serwîskirin.

**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.

**MANTIYA KAYSERİYÊ A BI PASTIRME**

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

400 g / 1500 g / 2500 g

**Agahiya Girîng**

**Mantiya Teze:** Berhemên me yê +4°C de tîn parastin di atmosfera parastî de tîn ambalajîkin. Heta ambalaja vaqûm xera nebe emrê berhem 90 roj e. Piştî ambalajê bê vekirin di hundirê 5 rojan de divê bê xwarin.

**Mantiya Bûzgirtî:** Berhemên me di 40 pîleyî de tê şoqkirin û di -18 pîleyî de tê parastin. Bê zincira cemidî bê şikenandin di -18 pîleyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîrdan dibe. Ji bo Berhemên me xweşik bînan parastin divê di -18 pîleyê de bînan parastin. Piştî ev şert û merc bînan cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

**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.



**MANTIYA TAYBET A TOKANA**  
Flavours of Turkish Ravioli "Manti"

**Manti**



**Kutilk**

Turkish Stuffed Meatballs





-18°C

## Stuffed Meatballs

### KUTILK

ÜK PC	T2090	330x473x230 Net: 11 Kg
55 g X 10 Adet	30 Qolî / Parcel	200°C
Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	5 - 6 dk	
Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	8698636382090	8698636384223
B		



4 Heb (Sênîk) / 10 Heb (Sênîk) / 25 Heb (Sênîk) / 50 Heb (Sênîk) /  
4 Pieces (plate) / 10 Pieces (plate) / 25 Pieces (plate) / 50 pieces (bag)

**Naverok:** Bulxur, sindikê şêranî, hêk, biharat, arvan, xwê, av, qîmeyê cangeyan, pîvaz, gûz, rûnê giyayî yê herkbâr

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

#### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
168,57 kcal	8,16 g	5,26 g	26,98 g

#### Pêşniyaza Çêkirinê

- د ع 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
- د ع 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

### KUTILKÊN ÇÛÇIK

ÜK PC	T6661	330x473x230 Net: 10 Kg
25 g X 20 Adet	30 حزمة / Parcel	200°C
Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	5 - 6 dk	
Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen	8698636386661	8698636386654
B		



20 Heb (Sênîk) / 100 Heb (Sênîk)

20 Pieces (plate) 100 pieces (bag)

**Naverok:** Bulxur, sindikê şêranî, hêk, biharat, arvan, xwê, av, qîmeyê cangeyan, pîvaz, gûz, rûnê giyayî yê herkbâr

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

#### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / 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.



**Boreka Paçanga A Bi Pastirme**  
Turkish Pastrami Pastry



# Boreka Paçanga A Bi Pastirme



-18°C

Turkish Pastrami Pastry with Vegetable

PAÇANGAYA BI FÊKÎ - BI PASTIRME

- ÜK PC T3776 330x473x125 Net: 4,8 Kg
- 400 g 60 Qolî / Parcel
- Sênîk / Plate 12 heb / Pieces 200°C
- ÇD RF Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen 2-3 dk
- B 8698636383776 8698636383778
- (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

400 g / 2500 g

قطعة واحدة / Pieces : 83 g

Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
204 kcal	23,7 g	5,72 g	14.4 g

**Naverok:** Yûfqa, penêrê qeşar, pastirme, bacanên sor, îsot

**Ingredients:** Pastry, kashar cheese, pastrami, tomato, pepper.

## Pêşniyaza Çêkirinê

Di hundirê tepsiyekê de borak tên rastkirin. Bi şûşeyek soda borek tên şilkirin û ser wan tê girtin û mere 5 deqîqeyan disekine. Piştê jî nav avê tê derxistin û zerika hêkê di rûyê wê tê dan û bi kunciyan tê xemilandin. Di firnê de li ser 200 pîleyî 15 deqîqeyan tê biraştin.

Bi germî tê sewîskirin yan jî di rûnê germ de bi agirekî kêm tê sorkirin.

**Önemli:** Paçanga çözüldükten sonra pişirilir.

-18°C

Turkish Pastrami Pastry

PAÇANGAYA BI PASTIRME

- ÜK PC T4056 330x473x125 Net: 4,8 Kg
- 400 g 60 حزمة / Parcel
- Sênîk / Plate 12 heb / Pieces 200°C
- ÇD RF Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen 2-3 dk
- B 8698636384056 8698636383158
- (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

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

قطعة واحدة / Pieces : 62 g - 65 g

Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
231,87 kcal	23,7 g	7,19 g	30.21 g

**Naverok:** Yûfqa, penêrê qeşar, pastirme

**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 scatter sesame seeds

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

**Important:** Cook the Turkish Pastrami Pastry after thawing.



Turkish Pastrami Pastry



**Boreka Pênûsî**  
Spring Rolls





# Boreka Pênûsî



-18°C

Spring Rolls

## BOREKA PÊNÛSÎ

ÜK PC	T3820	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	200°C
CD RF		2-3 dk
B	8698636383820	8698636383837

(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

400 g / 500 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 30 g



-18°C

Mini Spring Rolls

## BOREKA ÇÛÇİK A PÊNÛSÎ

ÜK PC	T4063	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Qolî / Parcel
CD RF		200°C
B	8698636384063	8698636383189

(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen

400 g / 500 g / 1500 g

1 Adet / Pieces : 12 g



### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

**Naverok:** Yûfqa, penêrê tam bi rûn ê sipî, lorê bê xwê

### Pêşniyaza Çêkirinê

Di rûnê germ de li ser agirê kêr 3 deqîqeyan tê sorkirin.

**Girîng e:** Boreka Pênûsî piştî dihile tê sorkirin.

### 100 Gram'daki Enerji ve Besin Ögeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

**Ingredients:** phyllo, full-fat cheese, unsalted whey cheese.

### Sauce Suggestion

Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), Full-Fat White Cheese – unsalted whey cheese.

**Important:** Cook the Spring Rolls after thawing.



# Spring Rolls



**Şamborek**  
Turkish Pancake



-18°C

## Cheesy Pancake

## ŞAMBOREKA BI PENËR A KLASİK

- ÜK PC T3479 330x473x353  
 16 Kg  
 100 g X 12 Adet 60 Qolî / Parcel  
 Sênik / Plate 8 heb / Pieces 90°C  
 CD RF 12 av / Qeşagirtî Raw / Frozen 5 dk  
 B 8698636383479 8698636383486  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



## Potato - Mince Pancake

## ŞAMBOREKA BI PENËR A KLASİK

- ÜK PC T3417 330x473x353  
 16 Kg  
 100 g X 12 Adet 60 Qolî / Parcel  
 Sênik / Plate 12 heb / Pieces 90°C  
 CD RF Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen 5 dk  
 B 8698636383417 8698636383424  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



## Cheese - Spinach Pancake

## ŞAMBOREKA PENËRÊ SPÎ PENËRÊ SPÎ

- ÜK PC T3455 330x473x353  
 16 Kg  
 100 g X 12 Adet 60 Qolî / Parcel  
 Sênik / Plate 12 heb / Pieces 90°C  
 CD RF Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen 5 dk  
 B 8698636383455 8698636383462  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



## Curd Cheese Pancake

## PENËRÊ SPÎ – LORİK

- ÜK PC T3431 330x473x353  
 16 Kg  
 100 g X 12 Adet 60 Qolî / Parcel  
 Sênik / Plate 12 heb / Pieces 90°C  
 CD RF Xav / Qeşagirtî Raw / Frozen 5 dk  
 B 8698636383431 8698636383448  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



## Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	5,72 g	25.6 g

**Ingredients:** Naverok: Yûfçe, li gorî cureyê wê (penêrê tam bi rûn ê spî, pitat, lorika bê xwê , qîme, pîvaz, bezelye), rûnê giyayî, biharat û xwê

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

## Pêniyaza Sorkirinê / Cooking suggestion

Piştî hilberê hilweşandin, herdu aliyên heta heta sor. Serê germ  
 After the product is thawed, fry the both sides until red. Serve hot.

## Agahiya Giring

Berhemên me di 40 pileyî de tê şoqkirin û di -18 pileyî de tê parastin. Bê zincîra cemidî bê şikandî din di -18 pileyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibe.

Ji bo Berhemên me xweşik bîr parastin divê di -18 pileyê de bîr parastin. Piştî ev şert û merc bîr cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

## 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.





**Şamborek**  
Turkish Pancake



# Şamborek

## Potato Flatbread

### ŞAMBOREKA PITATAN

-  **T1871**  **330x473x125**  
4,8 Kg
-  **100 g X 4 Adet**  **60 Qolî / Parcel**
-  **Sênik / Plate**  
8 heb / Pieces  **90°C**
-  **12 av / Qeşagirtî**  
Raw / Frozen  **5 dk** 
-  **8698636381635**  **8698636381686**
-  **(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**



-18 C

### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	5,72 g	25,6 g

**Naverok:** Yûfqe, li gorî cureyê wê (penêrê klasîk, ispanaq, pitat, lorik, qîmeyê cangeyan), pîvaz, şîr, hêk, rûnê giyayî, biharat û xwê

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

## Minced Flatbread













### ŞAMBOREKA QÎME

-  **T6661**  **330x473x125**  
4,8 Kg
-  **100 g X 4 Adet**  **60 Qolî / Parcel**
-  **Sênik / Plate**  
8 heb / Pieces  **90°C**
-  **12 av / Qeşagirtî**  
Raw / Frozen  **5 dk** 
-  **8698636383943**  **8698636383986**
-  **(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**



## Classical Cheese Flatbread

### ŞAMBOREKA BI PENÊR A KLASÎK

-  **T6647**  **330x473x125**  
4,8 Kg
-  **100 g X 4 Adet**  **60 Qolî / Parcel**
-  **Sênik / Plate**  
8 heb / Pieces  **90°C**
-  **12 av / Qeşagirtî**  
Raw / Frozen  **5 dk** 
-  **8698636383967**  **8698636383986**
-  **(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**



## Curd Cheese Flatbread













### PENÊRÊ SPÎ – LORIK

-  **T3506**  **330x473x125**  
4,8 Kg
-  **100 g X 4 Adet**  **60 Qolî / Parcel**
-  **Sênik / Plate**  
8 heb / Pieces  **90°C**
-  **12 av / Qeşagirtî**  
Raw / Frozen  **5 dk** 
-  **8698636381659**  **8698636381686**
-  **(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**



## Spinach Flatbread

### ŞAMBOREKA ISPANAQÊ BI PENÊR

-  **T6647**  **330x473x125**  
4,8 Kg
-  **100 g X 4 Adet**  **60 Qolî / Parcel**
-  **Sênik / Plate**  
8 heb / Pieces  **90°C**
-  **12 av / Qeşagirtî**  
Raw / Frozen  **5 dk** 
-  **8698636381710**  **8698636381786**
-  **(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**



Catering



Turkish Pancake



TOKANA

**Boreka Niviŝtkî**  
Triangular Pastries



# Boreka Niviştîkî



-18°C

Triangular Pastry with Minced Meat

## BOREKA NIVIŞTKÎ A BI QÎME

- T2427** **330x473x125**  
**Net: 4,8 Kg**  
**400 g** **60 Qolî / Parcel**  
**Sênîk / Plate**  
**8 heb / Pieces** **200°C**  
**12 av / Qeşagirtî** **2-3 dk**  
**Raw / Frozen**  
**B** 8698636382427 8698636382434  
**(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**

400 g / 2500 g

20 Heb / Pieces : 20 g



-18°C

Triangular Pastry With Vegetable

## BOREKA NIVIŞTKÎ A BI FÊÎ

- T3868** **330x473x125**  
**Net: 4,8 Kg**  
**400 g** **60 Qolî / Parcel**  
**Sênîk / Plate**  
**8 heb / Pieces** **200°C**  
**12 av / Qeşagirtî** **2-3 dk**  
**Raw / Frozen**  
**B** 8698636383868 8698636383882  
**(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**

400 g / 2500 g

20 Heb / Pieces : 20 g



Triangular Pastry With Cheese

## BOREKA NIVIŞTKÎ A BI PENÊR

- T0263** **330x473x125**  
**Net: 4,8 Kg**  
**400 g** **60 Qolî / Parcel**  
**Sênîk / Plate**  
**8 heb / Pieces** **200°C**  
**12 av / Qeşagirtî** **2-3 dk**  
**Raw / Frozen**  
**B** 8698636380263 8698636380270  
**(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen**

400 g / 2500 g

20 Heb / Pieces : 20 g



### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
180,61 kcal	10,11 g	3,33 g	32,99 g

**Naverok:** Yûfçe, li gorî cureyê wê (penêrê tam bi rûn ê spî, pitat, lorika bê xwê, qîme, pîvaz, bezelye), rûnê giyaî, biharat û xwê

**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)

### Pêşniyaza Çêkirinê

Di rûnê germ de li ser agirê kêr 3 deqîqeyan tê sorkirin.

**Giring e:** Boreka Niviştîkî piştî dihilê tê biraştin / sorkirin.

### Cooking Suggestion

Deep fry at a low heat for 3 minutes.

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



## Triangular Pastries

**E**klên me yî kevneşop bi Tokana dibe xwedî wate. Ji boreka avê a penêr, heta boreka bi qîme a nivîştîkî, ji boreka bi pastirme a paçanga heta boreka pênuşkî bi berekî fire ê ber-heman eklên germ pêşkêşî we dike Tokana. Eklên enfes yên bi tevahî bi awayekî paqij çêdibin tîne sifra we.

**O**ur 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



## Boreka Avê

Turkish Water Pastry "Su Borek"



# Boreka Avê



-18°C

## BOREKA AVÊ

ÜK PC	T3295	260x500x205 9,6 Kg
	500 g	30 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	3 - 4 dk
B	8698636383295	8698636383301
	(-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen	
500 g / 750 g / 3500 g		



+4°C

## BOREKA AVÊ

ÜK PC	T3295	260x500x205 9,6 Kg
	500 g	30 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 12 heb / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	3 - 4 dk
B	8698636383943	8698636383950
+4	+4°C / Teze / Fresh	
500 g / 750 g / 3500 g		



## Hêmanên Enerjî û Qûc Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
246 kcal	20,8 g	10,05 g	13,60 g

**Naverok:** Ardê genim, penêrê tam bi rûn ê spî, hêk, rûnê berberiya, rûnênivîşk, av, xwê

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

## Pêşniyaza Çêkirinê

Piştî hiliya li gorî dilê xwe germ bikin

## Cooking Suggestion

Heat it preferably after thawing.

## Agahiya Girîng

**Boreka Avê A Teze:** Berhemên me yê +4°C de tîn parastin di atmosfera parastî de tîn ambalajkirin. Heta ambalaja vaqûm xera nebe emrê berhem 90 roj e. Piştî ambalaj bê vekirin di hundirê 5 rojan de divê bê xwarin.

**Boreka Avê A Bûzgirtî:** Berhemên me di 40 pileyî de tê şoqkirin û di -18 pileyî de tê parastin. Bê zincîra cemidî bê şikenandin di -18 pileyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibe. Ji bo Berhemên me xweşik bîn parastin divê di -18 pileyê de bîn parastin. Piştî ev şert û merc bîn cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

## 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

TOKANA®

"Su Borek"



## **Boreka Niviŝtkî**

Turkish Pita with minced meat



# Boreka Niviştî

-18°C

Turkish Pita with minced meat (20 pieces)

## PÎDE – BÎST BÎST BI QÎME

- ÜK PC** T3387  335x480x360  
 16 Kg  
**GT** 100 g X 20 Adet  20 Qolî / Parcel  
**S** Sênîk / Plate  150°C  
 8 heb / Pieces  
**TP FC** Tam Biraştî   3 - 4 dk   
 Full Cooked  
**B** 8698636383387  8698636383394  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



-18°C

Turkish Pita with Cheese (20 pieces)

## PÎDE – BÎST BÎST BI PENÊR





- ÜK PC** TXXXX  335x480x360  
 16 Kg  
**GT** 100 g X 20 Adet  20 Qolî / Parcel  
**S** Sênîk / Plate  150°C  
 8 heb / Pieces  
**TP FC** Tam Biraştî   3 - 4 dk   
 Full Cooked  
**B** 8698636383721  8698636383786  
 (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



-18°C

Turkish Pita with minced meat (4 pieces)

## PÎDE – ÇAR ÇAR

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



## Pêşniyaza Çêkirinê

Piştî ku we pîdeyê di ambalajê de derxistin û hiliyan di tawekê de (nêzî 5 dq) yan jî di firina mîqropêl de (nêzî 2 dq) yan jî di firina germa wê li ser 150 C de (3-4 dq) germ bikin û hûn dikarin serwîs bikin.

## 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)

## PÎDE – SISÊ SISÊ

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

## Agahiya Girîng

Berhemên me di 40 pileyî de tê şoqkirin û di -18 pileyî de tê parastin. Bê zincîra cemidî bê şikenandin di -18 pileyê de bi wasitayên me jî alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibê. Ji bo Berhemên me xweşik bîn parastin divê di -18 pileyê de bîn parastin. Piştî ev şert û merc bîn cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

## Pêşniyaza Çêkirinê

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

Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts			
Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
256 kcal	36 g	6,95 g	9,30 g

Naverok: Ardê genim, av, qîmeyê cangeyan, bacana sor, îsotên şîn, îsotên sor, rûnê berberîyan, rûnênivîşk, maya, biharat, xwê û şekir.

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



Turkish Pita with minced meat



# Lahmecûn

*Turkish Pizza "Lahmajoun"*



Wexta tê gotin lahmecûn Antep, wexta tê gotin eklên kevneşop ji Tokana tê bîra mere. Bi hevîrê xwe yî tenik, %100 bi qîmeyê xwe yî cangeyan, ew ekla Antep a enfes ji bi ewlehiya Tokana li ser sifreyê we ye. Di qalîte, ekl û paqijiyê de ew Tokana ya ku bûye pêşeng, lahmecûnên Antepê ên herî teze û herî bi ekil pêşkêşî ecibandina we dike.

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.









# Lahmecûn

-18°C

Turkish Pizza (20 pieces)

## LAHMECÛN – BÎST BÎST

- UK PC** T3585  240x485x160  
8 Kg
-  100 g X20 Heb  42 Qolî / Parcel
-  Sênîk / Plate  
4 heb / Pieces  150°C
- TP FC** Tam Biraştî Full Cooked   3 - 4 dk 
- B** 8698636383585  8698636383615
-  (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



Turkish Pizza (6 pieces)

## LAHMECÛN – ŞEŞ ŞEŞ

- UK PC** T3578  240x485x160  
7,2 Kg
-  100 g X20 Heb  42 Qolî / Parcel
-  Sênîk / Plate  
4 heb / Pieces  150°C
- TP FC** Tam Biraştî Full Cooked   3 - 4 dk 
- B** 8698636383578  8698636383592
-  (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



Turkish Pizza (4 pieces)

## LAHMECÛN – ÇAR ÇAR

- UK PC** T3332  240x485x160  
4,8 Kg
-  100 g X20 Heb  42 Qolî / Parcel
-  Sênîk / Plate  
4 heb / Pieces  150°C
- TP FC** Tam Biraştî Full Cooked   3 - 4 dk 
- B** 8698636383332  8698636383349
-  (-18°C) Qeşagirtî / Deep Frozen



### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Proteîn / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
244 kcal	19 g	12,06 g	13.31 g

**Naverok:** Ardê genim, av, qîmeyê cangeyan, bacana sor, ava îsota şêrîn, îsotên şîn, îsotên sor, bexdûnis, sîr, biharat û xwê

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

### Pêşniyaza Çêkirinê

Piştî ku we lahmecên di ambalajê de derxistin û hiliyan di tawekê de (nêzî 5 dq) yan ji di firina mîqropêl de (nêzî 2 dq) yan jî di firina germa wê li ser 150 C de (3-4 dq) germ bikin û hûn dikarin serwîs bikin.

### Cooking Suggestion

After unpacking and thawing, You may serve the lahmecun 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)

### Agahiya Girîng

Berhemên me di 40 pîleyî de tê şoqkirin û di -18 pîleyî de tê parastin. Bê zîncîra cemidî bê şîkandîndin di -18 pîleyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibê. Ji bo Berhemên me xweşik bîn parastin divê di -18 pîleyê de bîn parastin. Piştî ev şert û merc bîn cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

### 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

TOKANA

Turkish Pizza "Lahmajoun"



# Kunefe

## *Kunafah*



Ji bo kunefeyek enfes hewce nake hûn herein heta Hatayê. Tokanaya ku xwarindanka tirk a kevneşop aniye mala we, kunefeya Hatayê a bêhempa jî tîne sifreya we. Di nav de penêrê taybet ê kunefeyê û qedayîfa wê a çitir eklek germ pêşkêş dike Tokana. Wê Kunefeya Tokana bibe tama sifreya we a jêneger.

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!





# Kunefe



-18 C

Kunafah

## KUNEFE

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	100 g X20 Heb	42 Qoli / Parcel
	Sênîk / Plate 4 heb / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	10 dk
B	8698636383547	8698636383554
	(-18 °C) Qeşagirtî / Deep Frozen	

### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhîdrat / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

**Naverok:** Qedayîfa ta takî (arvan, av, dims), penêrê kunefeyê ê taybet, rûnênîvişk û rûnê giyayî

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

### Pêşniyaza Çêkirinê

Piştî kunefeya we nivhiliyayî bû ji ambalajê derxin, li gorî aliyê wê ê bi rûn bê binî di tawekê de yan di firnê (220 °C) de tu dikare sor bike.

### 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)

### Pêşniyaza Şerbetê

Hûnê çoçîkek av û çoçîkek şeker bikelînin. Şerbetê hûn ê bi awayekî şîrgerm bera ser kunefeya çêkirî din.

### Agahiya Girîng

Berhemên me di 40 pîleyî de tê şoqkirin û di -18 pîleyî de tê parastin. Bê zincîra cemidî bê şikenandin di -18 pîleyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibe. Ji bo Berhemên me xweşik bîn parastin divê di -18 pîleyê de bîn parastin. Piştî ev şert û merc bîn cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

### 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

# Boreka Xav

## Klasîkek Enetoliyê



### (Çi Börek) Raw Meat Pastry

Birastî ew tarîfek tataran e hatiye nav axa me. Ev xwarina tataran a xweş, bi wan tatarên ku ji Nava Asyayê rabûne hatine û li Enetoliyê bi cî bûne hatiye Eskişehirê. Di hundirê rojê de kîjan saetê hûn bixwazin hûn dikarin bixwin. Bi xerca hundir a bi qîme û bi hevîrê wek xurmeyan hestek nayê ji birkirin hûn ê bijîn...

Çi Börek actually came to our lands as a Tatar recipe. This delicious Tatar food arrived in Eskişehir 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.





# Boreka Xav

Deep fried water thin dough  
with raw minced meat filling



-18°C

WITH MINCED

## BOREKA XAV A BI QÎME

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	130 g X 32 Heb	20 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 8 heb / Pieces	220°C
YP PB	PD BF	10 dk
<b>B</b>	8698636381703	8698636381697
	(-18 °C) Qeşagirtî / Deep Frozen	



-18°C

WITH POTATOES

## BOREKA XAV A PITATAN

ÜK PC	T3547	240x485x160 10,4 Kg
	130 g X 32 Heb <sup>2</sup>	20 Qolî / Parcel
	Sênîk / Plate 8 heb / Pieces	220 C
YP PB	PD BF	10 dk
<b>B</b>	8698636381802	8698636381819
	(-18 °C) Qeşagirtî / Deep Frozen	

### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

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

### Pêşniyaza Çêkirinê

Boreka xav a nûvhiliyaî ji ambalajê derxin. Di nav rûnê germ de her dû aliyên sor bikin.

### 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)

### Hêmanên Enerjî û Qût Ên Di 100 xramî de / Nutritional Facts

Enerjî / Energy	Protein / Protein	Rûn / Fat	Qarbonhidrat / Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

**Naverok:** Ardê genim, av, hêk, pitat, pîvaz, biharat, toza nepixandinê û xwê

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

### Agahiya Girîng

Berhemên me di 40 pileyî de tê şoqkirin û di -18 pileyî de tê parastin. Bê zincîra cemidî bê şikenandin di -18 pileyê de bi wasitayên me ji alî firmaya me de sewkî kirîdaran dibe. Ji bo Berhemên me xweşik bîr parastin divê di -18 pileyê de bîr parastin. Piştî ev şert û merc bîr cî emrê Berhemên me piştî çêbibe û pê ve 12 meh in.

### 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

Klasîkek Enetoliyê



Raw Meat Pastry

- Limon - Portakal - Nar - Limonata - Limon - Portakal - Nar - Limonata - Limon - Portakal  
- Nar - Limonata - Limon - Portakal - Nar - Limonata - Limon - Portakal - Nar - Limonata  
- Portakal - Nar - Limonata - Limon - Portakal - Nar - Limonata - Limon - Portakal - Nar - Limonata

Sirûştî  
Natural



Meyweyên vexwarinekê

Behemên me yên Napolî li ser navê TOKANA ÜRETİM A.Ş. li avahiyên nûjen dest nagihê-  
jê û tîn çêkirin. Di sala 2018an de bi wê hêla ku me ji we bi dest xist, berê berhemên  
xwe fire dike û hêla xwe a çêkirinê bi veberhênanên nû zêde dike. Mebesta me em  
kirîdaran memnûn bikin û em bibin pejra wan a yekem.

### Ava Portoqalan

Portoqalên bi taybetî ên herêma Mërsinê ne, teze tîn eciqandin û rasterast ava wan di -40°C de tê şoqkirin; frotina wê -18°C de bûzgirtî tê kirin. (Li ser +4°C emrê wê ê refê sê roj e)

### Ava Hinaran

Hinara bi taybetî a herêma Dalamanê ye, teze tîn eciqandin rasterast di -40°C de tê şoqkirin; frotina wê -18°C de bûzgirtî tê kirin. (Li ser +4°C emrê wê ê refê sê roj e)

### Ava Lîmonan

Lîmona bi taybetî a herêma Mërsinê ye, teze tîn eciqandin rasterast di -40°C de tê şoqkirin; frotina wê -18°C de bûzgirtî tê kirin. (Li ser +4°C emrê wê ê refê sê roj e)



Radihêle  
te û  
te dibe



Lîtreyek

[www.tokana.com.tr](http://www.tokana.com.tr)



Mekîna xwe yî 20 litre a  
limonata 2 pakêtan ji berhema  
me têxinê û 16 litre av bera  
ser din wê di destê we de 20  
litre av çêbibe  
Heh hûn bixwazin nîv

mekînakê çêbikin, ji berhema  
me pakêtekê tevî 8 litre av  
bikin, hûn bixwazin ji çar paran  
parek mekîne çêbikin  $\frac{1}{2}$  ê  
pakête têxin nav 4 litre  
av bes e. .



## Limonata Lemonade

## Lîmonataya Me



200 ml

Lîmonatayek bi tevahî ji berhemên siruştî  
çêdibe û wek çêkirina malê a klasîk ji  
febrîqaya me dertê.

Li cem xwediye çiyê kar pratîk e, kengî bê  
xwestin wê demê dikare bê amadekirin  
berhemê me yî bûzgirtî, hew av lê zêde  
dibe û pir zû tê hazîrkirin.

Berhema me hew lîmon (Lamas), portogal  
û ji şeker tenê çêdibe; tu lê zêdekirinek  
madeyê kîmyewî tê tune.

Lîmona Lamasê; Cureyek ji bajarê Mersînê  
(Erdemli-Silifke) li herêmek taybet çand-  
iniya wê tê kirin. Qalikê meyweya wê  
rengê zer e û ekl û bînek wê yî bilind û  
zêde heye. Lamas, ew lîmona li Tirkîyê  
çêdibe a herî baş e.









Turkey

Discover  
the potential

*From the master of  
real tastes*

*Ji Hosteyê Eklên Rastîn*



artimg / fhtograficilik

ûn • Pîde • Kunefe • Boreka Niviştîkî • B  
Pênûskî • Boreka Avî • Manti • Boreka Paçanga • K

TR  
34-0593

ISO 9001  
ISO 22000

حلال  
HALAL

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