



Gerçek tadların
ustasından

*From the master of
real tastes*



MANTI • PAÇANGA BÖREK • İÇLİ KÖFTE • LAHMACUN • PİDE
KÜNEFE • MUSKA BÖREĞİ • KALEM BÖREĞİ • SU BÖREĞİ •

 /tokanamanti

 /tokanamanti

 /tokanamanti

www.tokanamanti.com



Biz Kimiz?

Faaliyetine ilk olarak 2001 yılında Anadolu Sofrası adıyla başlayan ve 2004 yılında Tokana Unlu Mamulleri Üretim Gıda San. Tic. A.Ş. olarak devam eden müessesemiz, 1. kalite katkısız, % 100 dana etli Tokana mantısı üretmek amacıyla kurulmuştur. Tokana, ilk günkü kalite çizgisini daha da yukarılara taşıyarak günümüzde sektörün önemli firmalarının tercih ettiği bir marka haline gelmiştir.

Bugün aylık 250 ton mantı üretim kapasitesine ulaşan ve 1. kalite gerçek soyasız Mantı imalatında İstanbul'da lider olan Tokana, alternatiflerine göre bilinçli tüketicilerin gözdesi haline gelmiştir.

Tokana'da kalite hammadde temininden başlar. Mal kabulünde gelen ürünün çeşidine göre sıcaklık derecesi, üretim ve son kullanma tarihleri gibi kriterlere bakılarak uygun depolama koşullarında saklanan ürünler aynı hijyen anlayışı ile üretime dahil edilir ve hijyen durumları sürekli olarak takip edilir.

Üretilen bütün dondurulmuş ürünler, -40 derecede şoklanır, değişik ambalajlarda paketlenir, -18 derecede muhafaza edilir. Fırınlanmış +4 ürünlerimiz modifiye atmosfer ile paketlenerek +4 °C'de muhafaza edilir.

Çocuklarımızın gerçek mantı lezzetini tatmadan büyüdüğü ve mantıyı bir makarna çeşidi sandığı günümüzde Tokana, dünyanın en iyi lezzetleri arasında kabul edilen geleneksel Tokana Mantısını aslına uygun olarak üretmektedir.

En kaliteli malzemeden yoğun emekle lezzetler üreten butik bir üretici olan ve Tokana mantısının yanı sıra geleneksel lezzetlerimizden olan böreklerimiz (Su Böreği, Pastırmalı Paçanga Böreği, Kalem Böreği, Kıymalı Muska Böreği) ve Gözleme, Lahmacun Antep usulü, Pide, İçli Köfte ve Künefeyi de ürünleri arasına katmıştır.

Asıllarına uygun olarak yaşatılmasına yönelik sosyal sorumluluk çalışmalarına da destek olan Tokana, bugün ulaştığı marka değerini, her zaman yüksek kaliteli ve sağlıklı lezzetler (Ürünlerimizin hiç birinde kimyasal katkı, koruyucu, soya vb kullanılmamaktadır) sunmayı ilke edinen kurum kültürüne borçludur.

about us

Our company which started its activities first with the name of Anadolu Sofa in 2001 and then continued as Tokana Unlu Mamulleri Üretim Gıda San. Tic in the year 2004 was established to produce Turkish dumplings with 100% veal meat. Tokana has become the brand preferred by the important companies of the sector today by carrying the first day quality line even further upwards.

Today, Tokana, which has reached the production capacity of 250 tons of Turkish dumplings per month and is the leader in the first quality real soya free dumpling production in Istanbul, has become conscious consumers' favourite compared to its alternatives..

In Tokana, the quality starts from supplying raw materials. In commodity-acceptance, the products are examined by considering the criteria such as temperature grade, production and expiry dates according to the product type and the products stored in the appropriate storage conditions are included in the production with the same understanding of hygiene and the hygiene conditions are continuously monitored.

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

Nowadays as our children grow up without tasting the true taste of the dumplings and consider manti as a kind of pasta, Tokana produces traditional Tokana dumplings originally which is accepted as one of the best tastes of the world.

Tokana, a boutique producer has been producing tastes from the best quality materials with an intensive labour and besides Tokana Turkish dumplings, it has also added to its products our traditional tastes Rolls (Su Börek, Turkish Pastrami Pastry, Spring Rolls, Triangular Pastry Minced, Beef Meat, Vegetable, Cheese Filling) and Turkish Flatbread, Antep style lahmajoun, Turkish pita Turkish stuffed meatball and kunafeh..

Tokana, which also supports social responsibility studies in order to live in accordance with its origins, owes its brand value to the institutional culture, which always adopts the principle of offering high quality and healthy tastes (no chemical additives, preservatives, soybeans etc. are used in any of our products).

TOKANA®

Gayemiz;
insanları en iyi kalitedeki
Tokana ürünleri ile tanıştırmaktır.

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



KALİTE BELGELERİMİZ

QUALITY CERTIFICATES



Tokana, sahip olduğu yasal üretim belgelerinin yanı sıra; ISO 9001, ISO 22000, HALAL GIDA belgelerinin sahibi ve uygulayıcısıdır. Kuruluşundan beri uyguladığı izlenebilirlik sayesinde EU normlarında üretim yapmayı sürdürmektedir.

Tokana is the owner and operator of the certificates ISO 9001, ISO 22000, HALAL FOOD besides having legal production certificates. Thanks to the traceability system, it has been making productions in accordance with the norms of EU since it was established.



VİZYONUMUZ

Türk mutfağına damgasını vurmuş özgün bir lezzet olan mantı ve yufkadan mamul diğer tüm ürünlerimizi, günümüz modern üretim metotlarıyla imal ederken, mantı ve böreğin geleneksel tadını ve hamurun açıldığı andaki tazeliğini koruyarak sizlere ulaştırmak. Müşterilerimizi, soframızda ağırladığımız bir konuk olarak algılayıp, Tokana maharetiyle lezzeti kat be kat artan ürünlerimizi, markamız güvencesi altında keyifle tüketilen gıdalar formunda iç ve dış pazara gönül rahatlığıyla sunmak.

MİSYONUMUZ

Gıda üretimi alanında üst düzey hijyenik koşulları sağlamış bir kurum olarak misyonumuz, ileri teknolojinin sunduğu imkan ve yenilikleri, imalatımızın her aşamasında kullanarak bu eşsiz lezzetleri, Tokana markasıyla kalıcı ve vazgeçilmez hale getirmektir. Müşterilerimizin firmamızdan beklentilerini her zaman maksimumda tutarak, yeni ve çeşitlendirilmiş, farklı damak tadlarına cevap verebilen zengin münüsü, nitelikli hizmeti ve yüksek kurumsal standartlarıyla Tokana markasını, sektöründe kalite ve lezzetin değişmeyen sembolü yapmaktır.

OUR VISION

Conveying the traditional taste of mantı and borek preserving the freshness the moment the dough is rolled out while producing the Turkish dumplings "mantı" and yufka products, which are a unique flavour that stamped the Turkish cuisine, with today's modern production methods. Considering our customers as guests we welcome at our table, releasing our products which are increasingly tasty with the skill of Tokana to domestic and foreign markets very heartily.

OUR MISSION

Our mission as an institution that provides high level hygienic conditions in the field of food production is to make these unique tastes, using the Tokana brand, permanent and indispensable by using the possibilities and innovations of advanced technology at every stage of our production. Keeping our customers' expectations from our company always at a maximum level, making Tokana brand the unchanging symbol of quality and taste in its sector as a new, diversified and rich menu that can respond to different tastes, with qualified service and high institutional standards.

Manti

Turkish Manti



Hijyen ve lezzet Tokana'nın enfes mantısında birleşiyor. %100 dana etli, katkısız Tokana mantısına kim hayır diyebilir! Üretildiği andaki tazelik ve lezzetini tamamen koruyarak sofralarınıza ulaşan donuk ve taze mantılarımız çocuklarımıza, unutulmuş gerçek mantı lezzetini tekrar hatırlatıyor.

Hygiene and flavour combine in Tokana's exquisite dumplings. Who can say "No" to plain Tokana dumplings with 100 % veal meat? Our frozen and fresh dumplings which totally preserve the freshness and taste on the production day and reach to our tables, remind our children the taste of the forgotten genuine dumplings..

**TOKANA**

Tokana Kalitesi Devlerin de Tercihi



The Giant Brands Chose
the Tokana Quality Too



METRO



kipa

A.101



Hammaddesi ve yapılışıyla geleneksel lezzetindeki Tokana Mantısı, içli köftesi, börekleri, pideleri, lahmacunu, künefesi...

Tüm Tokana ürünleri Türkiye'nin önemli markalarının satış reyonlarında ve lider toplu yemek üreticilerinin menülerinde;

The real "Tokana Turkish Manti" taste with special production and raw materials, the traditional taste of "Turkish Stuffed Meatballs" and special "Rolls" (pastry) options with "pastry".

All Tokana products are sold in sales departments of Turkey's most important brands as well as in the menus of leading catering firms;



SARDUNYA



sodexo

BTA

3 ÖĞÜN
Lezzetin adı



Biz bir aileyiz...
We're a family...



| Ömer BÜBER |



| Ali BÜBER |



| Mustafa BÜBER |

YÖNETİM KURULU
BOARD OF MANAGEMENT



MODERN ÜRETİM

MODERN PRODUCTION



TAŞ FIRINDA GELENEKSEL ÜRETİM

Traditional Cooking in Stone Ovens
Turkish Pizza "Lahmaoun"

Lahmacun



Geleneksel taşfırında pişen, içinde **soğan olmayan**, yerken keyifli, yedikten sonra rahatsız etmeyen, **soya, katkı ve koruyucu bulunmayan**, zengin ve yoğun harç içerikli bir üründür.

It is a rich and dense ingredient product cooked in traditional ovens, containing no soya, onion, preservatives or preservers, which is pleasant while eating and does not disturb right after.



TAŞ FIRINDA GELENEKSEL ÜRETİM

Traditional Cooking in Stone Ovens
Turkish Pita with minced meat

Pide



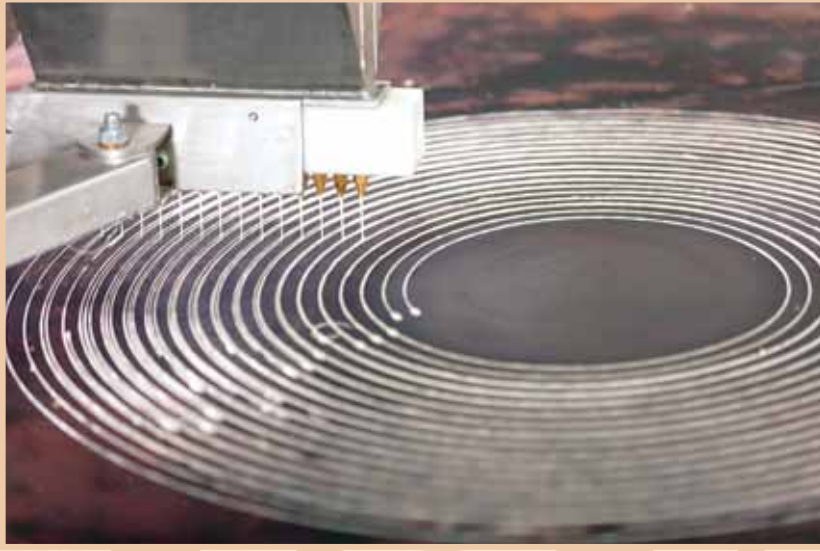
Geleneksel taşfırında pişen, içinde **soğan olmayan**, yerken keyifli, yedikten sonra rahatsız etmeyen, **soya, katkı ve koruyucu bulunmayan**, zengin ve yoğun harç içerikli bir üründür.

It is a rich and dense ingredient product cooked in traditional ovens, containing no soya, onion, preservatives or preservers, which is pleasant while eating and does not disturb right after.



GELENEKSEL ÜRETİM

TRADITIONAL PRODUCTION



MODERN ÜRETİM

OUR PRODUCTION LINES



TOKANA'DA EĞİTİMLER

TRAINING IN TOKANA



Fabrikamızda periyodik olarak Gıda Mühendisleri ve yetkili kişiler tarafından hijyen eğitimi, KKN eğitimi, iş güvenliği gibi eğitimler verilmektedir. Personel hijyeni; periyodik sağlık kontrolleri, işletmeye uygun kıyafet, kişisel temizlik, işletme giriş ve çıkışlarında el yıkama alanları ve tuvalet giriş-çıkışlarında sanitasyon kurallarının uygulanması için gerekli bilgiler verilmektedir.

Hygiene Training, KKN 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
ISO 22000





ÜRÜN GRUPLARI
Product Groups



Lezzetin gerçek adresi
Real address of taste



MANTI EŐITLERİ

Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



-18°C

Special Manti

TOKANA ÖZEL MANTI

ÜK PC	T4018	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384018	8698636383028

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

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

İçindekiler: Buğday unu, su, dana eti, soğan, yumurta, baharat, tuz
Ingredients: Wheat flour, water, beef mince, onion, eggs, spices, salt

Triangular Manti

TOKANA ÜÇGEN MANTI

ÜK PC	T4025	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Piece	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384025	8698636383059

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

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

Small Manti

TOKANA KÜÇÜK MANTI

ÜK PC	T4032	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	8 - 10 dk
B	8698636384032	8698636383080

(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

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

+4°C

Special Manti

TOKANA ÖZEL MANTI

ÜK PC	T4070	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384070	8698636383042

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Triangular Manti

TOKANA ÜÇGEN MANTI

ÜK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384087	8698636383073

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

Small Manti

TOKANA KÜÇÜK MANTI

ÜK PC	T4087	330x473x123 Net: 4,8 Kg
g	400 g	60 Koli / Parcel
Tabak / Plate	12 Adet / Pieces	100°C
YP HB	Fırınlanmış Pre-Baked	10 - 15 dk
B	8698636384094	8698636383103

+4°C / Taze / Fresh

400 g / 1500 g / 2500 g

TOKANA

+4 Ürünlerin raf ömrü 3 ay, donuk ürünlerimizin raf ömrü 1 yıldır.
Product shelf life of +4 products is three months and the shelf life of frozen products is one year.

MANTI ÇEŞİTLERİ • Manti
Flavours of Turkish Dumplings "Manti"

Sağlıklı lezzetler sunar

Offers healthy tastes



MANTI ÇEŞİTLERİ

Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



-18°C

TOKANA MİNİK MANTI

- ÜK PC T1000 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 8698636381000 8698636381048
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen
400 g / 1500 g / 2500 g

İçindekiler: Buğday unu, su, dana eti, soğan, yumurta, baharat, tuz

+4°C

TOKANA MİNİK MANTI

- ÜK PC T1086 330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 100°C
YP HB Fırınlanmış Pre-Baked 10 - 15 dk
B 8698636381086 8698636381161
+4 +4°C / Taze / Fresh
400 g / 1500 g / 2500 g

TOKANA PASTIRMALI MANTI

- ÜK PC T4049 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) / Donuk / Deep Frozen
400 g / 1500 g / 2500 g

PASTIRMALI KAYSERİ MANTISI

- ÜK PC T4209 330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 100°C
YP HB Fırınlanmış Pre-Baked 10 - 15 dk
B 8698636384209 8698636383127
+4 +4°C / Taze / Fresh
400 g / 1500 g / 2500 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
227.51 kcal	10.41 g	5.85 g	39.88 g

İçindekiler: Buğday unu, su, pastırma, soğan, yumurta, tuz
Ingredients: Wheat flour, water, pastrami, onion, egg, salt

Piştirme Önerisi

400 gr mantı için 2 lt suya biraz tuz ve sıvı yağ atılarak kaynatılır kaynamakta olan suya mantı atılır. Donuk olan mantı 8-10 dakika, taze mantı 15 dakika kısık ateşte pişirilerek ocak kapatılır. Mantılar tencerenin içinde 1-2 dakika bekletilir ve tencere tabanına çöktükten sonra süzülür ve servise hazır hale getirilir. İsteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurt, sumak, pul biber ve nane eklenerek tereyağlı sosla servis edilir.

Cooking Suggestion

For 400 gr Manti, boil 2 litres of water, adding some salt and oil. Put manti dumplings in the boiling water. Cook the frozen manti at a low heat for 8-10 minutes, and the fresh manti for 15 minutes and then turn off the cooker. Keep the manti dumplings in the saucepan for 1-2 minutes and when dumplings are at the bottom of the saucepan, they are sieved and ready to serve. Optionally, serve it with butter sauce, adding yoghurt with garlic, sumac, chili pepper and mint.

Önemli Bilgi

Taze Manti: +4°C muhafazalı ürünlerimiz koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır. Vakum ambalaj bozulmadığı sürece ürünün ömrü 90 gündür. Ambalaj açıldıktan sonra 5 gün içerisinde tüketilmelidir.

Donuk Manti: Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. Bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Important Information

Fresh Turkish dumplings "Manti": 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 dumplings "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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

MANTI ÇEŞİTLERİ
Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



MANTI ÇEŞİTLERİ • Manti
Flavours of Turkish Dumplings "Manti"



Içli Köfte

Turkish Stuffed Meatballs

İçli Köfte



-18°C

Stuffed Meatballs

İÇLİ KÖFTE

ÜK PC	T2090		330x473x230 Net: 11 Kg
	55 g X 10 Adet		30 Koli / Parcel
	Tabak / Plate 20 Adet / Piece		200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen		5 - 6 dk
B	8698636382090		8698636384223
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		



4 Adet (Tabak) / 10 Adet (Tabak) / 25 Adet (Tabak) / 50 Adet (Poşette)
4 Pieces (plate) / 10 Pieces (plate) / 25 Pieces (plate) / 50 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

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
168,57 kcal	8,16 g	5,26 g	26,98 g

Piştirme Önerisi

- İçli köfte, 10 dk. oda sıcaklığında bekletilir. 3 Lt kaynamış suyun içerisine tuz ve limon suyu eklenir. Köfteler kaynamakta olan suya bırakılır. 3-4 dakika kaynatıldıktan sonra servis edilir.
- İçli köfte, 10 dk. oda sıcaklığında bekletilir. Bol kızgın yağda kısık ateşte kızartılarak servis edebilirsiniz.

Sos Önerisi: Bir yemek kaşığı tereyağ, bir miktar sıvı yağ karıştırılarak eritilir. Bir yemek kaşığı salça eritilen yağa eklenir, salça kızartıldıktan sonra bir su bardağı soğuk su ilave edilerek 2-3 dakika kaynatılır. Haşlanmış ve kızartılmış köfte için de kullanılabilir.

-18°C

Mini Stuffed Meatballs

MINİ İÇLİ KÖFTE

ÜK PC	T6661		330x473x230 Net: 10 Kg
	25 g X 20 Adet		30 Koli / Parcel
	Tabak / Plate 20 Tabak / Piece		200°C
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen		5 - 6 dk
B	8698636386661		8698636386654
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen		



20 Adet (Tabak) / 100 Adet (Poşette)
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

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: Stir a spoon of butter and some oil to melt. Add a spoon of tomato paste to the melted oil. After frying the paste, boil it for 2-3 minutes adding a water glass of cold water. It may be used for the boiled and fried meatballs as well.



Turkish Stuffed Meatballs



Pastirmalı Paçanga Böreği
Turkish Pastrami Pastry

Pastırmalı Paçanga Böreği



-18°C

Turkish Pastrami Pastry with Vegetable

SEBZELİ - PASTIRMALI PAÇANGA

- ÜK PC T3776 330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 200°C
ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 2-3 dk
B 8698636383776 8698636383778
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen
400 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 83 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
204 kcal	23,7 g	5,72 g	14.4 g

İçindekiler: Yufka, kaşar peyniri, pastırma, domates, biber.

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

Pişirme Önerisi

1 Tepsi içersine börekler dizilir. 1 şişe soda ile börekler ıslatılarak üzeri kapatılır ve 5 dakika dinlendirilir. Sonra suyu süzülüp üzerine yumurta sarısı sürülerek susamla üzeri süslenir.

Fırında 200 derecede 15 dk. pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır veya kızgın yağda kısık ateşte kızartılır.

Önemli: Paçanga çözüldükten sonra pişirilir.

-18°C

Turkish Pastrami Pastry

PASTIRMALI PAÇANGA

- ÜK PC T4056 330x473x125 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 200°C
ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 2-3 dk
B 8698636384056 8698636383158
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen
250 g / 400 g / 500 g / 1000 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 62 g - 65 g

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
231,87 kcal	18,73 g	7,19 g	30.21 g

İçindekiler: Yufka, kaşar peyniri, pastırma.

Ingredients: Pastry, kashar cheese, pastrami.

Cooking Suggestion:

Lay the boreks on a tray. Soak the boreks with a bottle of soda and cover them. Then sieve the water, put on egg yolk and garnish it with sesame

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



Kalem Börek
Spring Rolls



Kalem Börek



-18°C

Spring Rolls

KALEM BÖREK

- ÜK PC T3820 330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 200°C
ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 2-3 dk
B 8698636383820 8698636383837
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 500 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 30 g



-18°C

Mini Spring Rolls

MİNİ KALEM BÖREK

- ÜK PC T4063 330x473x123 Net: 4,8 Kg
400 g 60 Koli / Parcel
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 200°C
ÇD RF Çiğ / Donuk Raw / Frozen 2-3 dk
B 8698636384063 8698636383189
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen

400 g / 500 g / 1500 g

1 Adet / Pieces : 12 g



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

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

İçindekiler: Yufka, tam yağlı beyaz peynir, tuzsuz lor.

Piştirme Önerisi

Kızgın yağda kısık ateşte 3 dk. kızartılır.

Önemli: Kalem Börek çözüldükten sonra pişirilir.

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

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

Ingredients: Pastry, full-fat cheese, unsalted curd cheese .

Sauce Suggestion

Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), Full-Fat White Cheese – salt free curd cheese

Important: Cook the Spring Rolls after thawing.



Spring Rolls



Gözleme
Turkish Flatbread

-18 C

Cheesy Flatbread

KLASİK PEYNİRLİ

ÜK PC	T3479	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383479	8698636383486
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Potato - Mince Flatbread

PATATES - KIYMALI

ÜK PC	T3417	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383417	8698636383424
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Cheese - Spinach Flatbread

KLASİK PEYNİR - İSPANAKLI

ÜK PC	T3455	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383455	8698636383462
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



Curd Cheese Flatbread

KLASİK PEYNİR - LORLU

ÜK PC	T3431	330x473x353 16 Kg
gr	100 g X 20 Adet	30 Koli / Parcel
Tabak / Plate 8 Adet / Pieces	90°C	
ÇD RF	Çiğ / Donuk Raw / Frozen	5 dk
B	8698636383431	8698636383448
	(-18°C) / Donuk / Deep Frozen	



100 Gram'daki Enerji ve Besin Ögeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25,6 g

İçindekiler: Yufka, çeşidine göre (klasik peynir, ıspanak, patates, lor, dana kıyma), soğan, süt, yumurta, bitkisel yağ, baharat ve tuz

Ingredients: Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (classical cheese, spinach, potato, curd cheese, beef Minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

Pişirme Önerisi / Cooking suggestion

Ürün çözüldükten sonra her iki yüzü kızarıncaya kadar pişiriniz. Sıcak servis ediniz.

After the product is thawed, fry the both sides until red. Serve hot.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. Bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.













Gözleme

Turkish Flatbread

Potato Flatbread

PATATESLİ GÖZLEME

- ÜK PC** T1871  330x473x125
4,8 Kg
-  100 g X 4 Adet  60 Koli / Parcel
-  Tabak / Plate  90°C
12 Adet / Pieces
-  Çiğ / Donuk  5 dk 
RF Raw / Frozen
- B** 8698636383929  8698636383936
-  (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



-18°C

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts











Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
237,3 kcal	9,36 g	10,81 g	25.6 g

İçindekiler : Yufka, çeşidine göre (klasik peynir, ıspanak, patates, lor, dana kıyma), soğan, süt, yumurta, bitkisel yağ, baharat ve tuz)

Ingredients : Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (classical cheese, spinach, potato, curd cheese, beef Minced meat, onion, milk, eggs, vegetable oil, spices and salt)

Minced Flatbread











KIYMALI GÖZLEME

- ÜK PC** T6661  330x473x125
4,8 Kg
-  100 g X 4 Adet  60 Koli / Parcel
-  Tabak / Plate  90°C
12 Adet / Pieces
-  Çiğ / Donuk  5 dk 
RF Raw / Frozen
- B** 8698636383943  8698636383950
-  (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Classical Cheese Flatbread

KLASİK PEYNİRLİ GÖZLEME

- ÜK PC** T6647  330x473x125
4,8 Kg
-  100 g X 4 Adet  60 Koli / Parcel
-  Tabak / Plate  90°C
12 Adet / Pieces
-  Çiğ / Donuk  5 dk 
RF Raw / Frozen
- B** 8698636383967  8698636383974
-  (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Curd Cheese Flatbread











BEYAZ PEYNİR - LORLU GÖZLEME

- ÜK PC** T3506  330x473x125
4,8 Kg
-  100 g X 4 Adet  60 Koli / Parcel
-  Tabak / Plate  90°C
12 Adet / Pieces
-  Çiğ / Donuk  5 dk 
RF Raw / Frozen
- B** 8698636383981  8698636383998
-  (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Spinach Flatbread

ISPANAKLI GÖZLEME

- ÜK PC** T6647  330x473x125
4,8 Kg
-  100 g X 4 Adet  60 Koli / Parcel
-  Tabak / Plate  90°C
12 Adet / Pieces
-  Çiğ / Donuk  5 dk 
RF Raw / Frozen
- B** 8698636383004  8698636383790
-  (-18°C) / Donuk / Deep Frozen





Muska Börek

Triangular Pastries

Muska Börek



-18°C

Triangular Borek With Minced Meat

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

- ÜK T2427 330x473x125
PC Net: 4,8 Kg
- 400 g 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 200°C
12 Adet / Pieces
- ÇD Çiğ / Donuk 2 - 3 dk
RF Raw / Frozen
- B 8698636382427 8698636382434
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen
- 400 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 20 g



-18°C

Triangular Borek With Vegetable

SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

- ÜK T3868 330x473x125
PC Net: 4,8 Kg
- 400 g 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 200°C
12 Adet / Pieces
- ÇD Çiğ / Donuk 2 - 3 dk
RF Raw / Frozen
- B 8698636383868 8698636383882
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen
- 400 g / 2500 g

1 Adet / Pieces : 20 g



Triangular Borek With Cheese

PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

- ÜK T0263 330x473x125
PC Net: 4,8 Kg
- 400 g 60 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 200°C
12 Adet / Piece
- ÇD Çiğ / Donuk 2 - 3 dk
RF Raw / Frozen
- B 8698636380263 8698636380270
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen
- 400 g / 2500 g

1 Adet / Piece : 30 g



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

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

İçindekiler: Yufka, çeşidine göre (tam yağlı beyaz peynir, tuzsuz lor, kıyma, soğan, bezelye, patates), bitkisel yağ, baharat, tuz

Ingredients: Yufka (flaky pastry thin layered with roller pin), variable flavours such as (full-fat white cheese - salt free curd cheese, minced meat, onion, pea, potato, vegetable oil, spice, salt)

Pişirme Önerisi

Kızgın yağda kısık ateşte 3 dk. kızartılır.

Önemli: Muska Börek çözüldükten sonra pişirilir.

Cooking Suggestion

Deep fry at a low heat for 3 minutes.

Important: Bake the triangular borek after thawing.



Triangular Pastries

Geleneksel lezzetlerimiz Tokana ile anlam buluyor. Peynirli su böreğinden, kıymalı muska böreğine, pastırmalı paçanga böreğinden kalem böreğine kadar geniş bir ürün yelpazesinde size sınırsız lezzetler sunan Tokana, tamamen hijyenik bir şekilde üretilen enfes tatları sofralarınıza getiriyor.

Our traditional flavors make sense with Tokana. Tokana offers you warm delicacies in a wide range of products ranging from cheese to the heart of the genuine amulet, from pasta to paprika to the pen's body, bringing you delicious delicacies that are produced in a completely hygienic way.



Su Böreği

Su Borek



Su Böreği



-18°C

SU BÖREĞİ

- ÜK PC T3295 260x500x205 9,6 Kg
500 g Palet XX Adet
Tabak / Plate 24 Adet / Pieces 220°C
YP PD PB BF 3 - 4 dk
B 8698636383295 8698636383301
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen
750 g / 3500 g



+4°C

SU BÖREĞİ

- ÜK PC T3295 260x500x205 9,6 Kg
500 g Palet XX Adet
Tabak / Plate 24 Adet / Pieces 220°C
YP PD PB BF 3 - 4 dk
B 8698636383943 8698636383950
(+4°C) / Donuk / Deep Frozen
750 g / 3500 g



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji / Energy	Protein	Yağ / Fat	Karbonhidrat / Carbohydrate
246 kcal	20,8 g	10,05 g	13,60 g

İçindekiler: Buğday unu, tam yağlı beyaz peynir, yumurta, ayçiçek yağı, tereyağı, su, tuz.

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

Piştirme Önerisi

Çözüldükten sonra tercihinize göre ısıtınız.

Cooking Suggestion

Heat it preferably after thawing.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. Bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.



Su Borek



Pide

Turkish Pita with minced meat

Pide

-18°C

Turkish Pita with minced meat (20 pieces)

PİDE - 20'li

- ÜK PC T3387 335x480x360 16 Kg
- 100 g X 20 Adet 30 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 8 Adet / Pieces 150°C
- TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
- B 8698636383387 8698636383394
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



-18°C

Turkish Pita with minced meat (4 pieces)

PİDE - 4' lü

- ÜK PC T3660 240x485x160 9,6 Kg
- 100 g X 4 Adet 30 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 24 Adet / Pieces 150°C
- TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
- B 8698636383660 8698636383677
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen



PİDE - 3' lü

- ÜK PC T3660 240x485x160 9,6 Kg
- 100 g X 4 Adet 30 Koli / Parcel
- Tabak / Plate 24 Adet / Pieces 150°C
- TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
- B 8698636383929 8698636383936
- (-18°C) / Donuk / Deep Frozen

Piştirme Önerisi

Ambalajından çıkarttığınız pideyi çözüldükten sonra, tavada (yaklaşık 5 dk.) veya mikrodalga fırında (yaklaşık 2 dk) veya 150 derece ısıtılmış fırında (3-4 dk) ısıtarak servis edebilirsiniz.

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)

100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri / Nutritional Facts

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
256 kcal	36 g	6,95 g	9,30 g

İçindekiler: Buğday unu, su, dana ve kuzu kıyma, domates, yeşil biber, kırmızı biber, ayçiçek yağı, tereyağ, maya, baharat, tuz, şeker

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

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir. Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.



Turkish Pita with minced meat

Lahmacun

Turkish Pizza "Lahmajoun"



Lahmacun denince Antep, geleneksek lezzetler denince de akla Tokana gelir! İncecik hamuru, %100 dana etli kıymasıyla Antep'in bu enfes lezzeti de Tokana güvencesiyle sofralarınızda. Kalite, lezzet ve hijyenik üretimde öncü Tokana, çıtır çıtır Antep lahmacununu en taze ve en lezzetli haliyle beğeninize sunuyor.

When one speaks of Lahmacun, Antep comes to mind and when we speak of 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.



Lahmacun

-18°C

Turkish Pizza (20 pieces)

LAHMACUN - 20'li

- ÜK PC T3585 240x485x160 8 Kg
100 g X 20 Adet Palet 30 Adet
Tabak / Plate 4 Adet / Pieces 150°C
TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
B 8698636383585 8698636383615
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Turkish Pizza (6 pieces)

LAHMACUN - 6'lı

- ÜK PC T3578 240x485x160 7,2 Kg
100 g X 6 Adet Palet 30 Adet
Tabak / Plate 12 Adet / Pieces 150°C
TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
B 8698636383578 8698636383592
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen



Turkish Pizza (4 pieces)

LAHMACUN - 4'lü

- ÜK PC T3332 240x485x160 4,8 Kg
100 g X 4 Adet Palet 30 Adet
Tabak / 12 Paket 150°C
TP FC Tam Pişmiş Full Cooked 3 - 4 dk
B 8698636383332 8698636383349
(-18°C) / Donuk / Deep Frozen



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
244 kcal	19 g	12,06 g	13.31 g

İçindekiler : Buğday unu, su, dana ve kuzu kıyma, domates, domates salçası, yeşil biber, kırmızı biber, maydanoz, sarımsak, baharat, tuz.
Ingredients : Wheat flour, water, minced beef and lamb meat, tomato paste, green pepper, red pepper, parsley, garlic, spices, salt

Pişirme Önerisi

Ambalajından çıkarttığınız lahmacunu çözüldükten sonra, tavada (yaklaşık 5 dk.) veya mikrodalga fırında (yaklaşık 2 dk) veya 150 derece ısıtılmış fırında (3-4 dk) ısıtarak servis edebilirsiniz.

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)

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir.

Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.



Turkish Pizza "Lahmajoun"

Künefe

Kunafah



Enfes bir künefe için Hatay'a kadar gitmenize gerek yok. Geleneksel Türk Mutfağını evinize taşıyan Tokana, Hatay'ın eşsiz künefesini de sofralarınıza getiriyor. İçinde özel künefe peyniri ve çıtır kadayıfıyla sıcacık bir lezzet sunan Tokana künefeleri sofralarınızın vaz geçilmezi olacak!

You do not need to go to Hatay for an exquisite 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 kadayif will be your irreplaceable habit at your tables!



Künefe



-18 C

Kunafah

KÜNEFE

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



100 Gram'daki Enerji ve Besin Öğeleri

Enerji - Energy	Protein	Yağ - Fat	Karbonhidrat - Carbohydrate
395 kcal	36,3 g	9,23 g	23,73 g

İçindekiler: Tel kadayıf (un, su, pekmez), özel künefe peyniri, tereyağı ve bitkisel yağ
Ingredients: Shredded wheat in syrup (flour, water, boiled grape juice), special kunafeh cheese, butter and vegetable oil

Hazırlama Önerisi

Yarı çözüldükten sonra ambalajından çıkarttığımız künefeyi, yağlı tarafı aşağıya gelecek şekilde tavada veya fırında (220 °C de) pişirebilirsiniz.

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)

Şerbet Önerisi

Bir ölçek su ,bir ölçek şeker kaynatılır. Şerbet ılık olarak pişmiş künefenin üzerine dökülür.

Önemli Bilgi

Ürünlerimiz -40 derecede şoklanır ve -18 derecede muhafaza edilir. Soğuk zincir kırılmadan -18 derecede araçlarımızla firmamız tarafından müşterilere sevk edilir.

Ürünlerimizin sağlıklı saklanması için dondurucu da -18 derecede muhafaza etmelidir. bu şartlar sağlandığında ürünlerimizin dayanma süresi üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

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 met the probable life of our products is 12 months starting from the production date.

Syrup Suggestion

You may boil one scale of sugar in one scale of water. Pour the syrup warm over the cooked kunafeh.



Kunafah

Koli İçerikleri ve Barkod Numaraları

ÜRÜNÜN ADI Product Name	MUHAFAZA ŞEKLİ Storage	GRAMAJ Weight	AMBALAJ ŞEKLİ Shot Type	
ÖZEL TOKANA MANTISI Special Tokana Turkish Dumplings	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	350 g	Tabak / Plate	
		400 g	Poşet / Bag	
		1500 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
	TAZE / FRESH (+4 °C)	3000 g	Poşet / Bag	
		400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
ÖZEL TOKANA ÜÇGEN MANTI Special Tokana Triangular Turkish Dumplings	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		1000 g	Poşet / Bag	
		1500 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
	TAZE / FRESH (+4 °C)	3000 g	Poşet / Bag	
		400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
TOKANA KÜÇÜK MANTI Tokana Small Turkish Dumplings	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		1000 g	Poşet / Bag	
		1500 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
	TAZE / FRESH (+4 °C)	3000 g	Poşet / Bag	
		400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
		25000 g	Tabak / Plate	
TOKANA MİNİK MANTI Tokana Mini Turkish Dumplings	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
	TAZE / FRESH (+4 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		25000 g	Tabak / Plate	
TOKANA PASTIRMALI MANTI Tokana Turkish Dumplings with Pastrami	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
	TAZE / FRESH (+4 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
TOKANA PASTIRMALI PAÇANGA BÖREĞİ Tokana Turkish Pastrami Pastry	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	250 g	Tabak / Plate	
		400 g	Tabak / Plate	
		500 g	Tabak / Plate	
		1000 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	
TOKANA MİNİ KALEM BÖREĞİ Tokana Mini Spring Rolls	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		500 g	Tabak / Plate	
		1500 g	Tabak / Plate	
KALEM BÖREĞİ Spring Rolls	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate	
		2500 g	Tabak / Plate	

+4 Ürünlerin raf ömrü üç ay, donuk ürünlerimizin raf ömrü 1 yıldır.

Package Contents and Barcode Numbers



KOLİ İÇ ADEDİ Parcel Number	KOLİ (Kg) Box (Kg)	ÜRÜN BARKODU Product Barcode	KOLİ BARKODU Box Barcode
8	2,8	8698636383509	8698636383608
12	4,8	8698636384018	8698636383028
12	18	8698636381864	8698636380867
8	20	8698636380775	8698636380782
6	18	8698636380096	8698636382021
12	4,8	8698636384070	8698636383042
8	12	8698636380287	8698636381543
4	10	8698636383011	8698636381581
12	4,8	8698636384025	8698636383059
18	18	8698636381925	8698636381932
12	18	8698636380805	8698636380812
8	20	8698636381949	8698636381956
6	18	8698636382052	8698636382038
12	4,8	8698636384087	8698636383073
8	12	8698636380300	8698636381567
4	10	8698636380232	8698636381598
12	4,8	8698636384032	8698636383080
18	18	8698636382069	8698636382083
12	18	8698636380836	8698636380829
8	20	8698636381819	8698636381826
6	18	8698636382045	8698636380553
12	4,8	8698636384094	8698636383103
8	12	8698636380294	8698636381574
4	10	8698636380508	8698636381611
12	4,8	8698636381000	8698636381048
12	18	8698636381024	8698636381062
12	4,8	8698636381086	8698636381161
4	10	8698636381109	8698636381130
12	4,8	8698636384049	8698636383110
12	18	8698636383806	8698636383813
12	4,8	8698636384209	8698636383127
8	12	8698636380348	8698636380355
8	2,8	8698636384056	8698636384155
12	4,8	8698636384056	8698636383158
32	16	8698636380027	8698636382663
14	14	8698636380607	8698636380614
8	20	8698636382502	8698636382519
12	4,8	8698636384063	8698636383189
12	16	8698636380256	8698636380164
14	21	8698636380706	8698636380904
12	4,8	8698636383820	8698636383837
8	20	8698636382120	8698636382663

Product shelf life of +4 products is three months and the shelf life of frozen products is one year.

Koli İçrikleri ve Barkod Numaraları

ÜRÜNÜN ADI Product Name	MUHAFAZA ŞEKLİ Storage	GRAMAJ Weight	AMBALAJ ŞEKLİ Shot Type		
TOKANA KIYMALI MUSKA BÖREĞİ	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate		
		2500 g	Tabak / Plate		
TOKANA SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate		
		2500 g	Tabak / Plate		
TOKANA PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate		
		2500 g	Tabak / Plate		
TOKANA SEBZELİ PAÇANGA BÖREĞİ	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	400 g	Tabak / Plate		
		2500 g	Tabak / Plate		
TOKANA SU BÖREĞİ	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	500 g	Tabak / Plate		
		750 g	Tabak / Plate		
		3500 g	Koli / Bag		
TOKANA LAHMACUN	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate		
		6 Adet	Tabak / Plate		
		20 Adet	Tabak / Plate		
TOKANA PİDE	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate		
		20 Adet	Tabak / Plate		
TOKANA KÜNEFE	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Tabak / Plate		
TOKANA İÇLİ KÖFTE	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate		
		10 Adet	Tabak / Plate		
		25 Adet	Tabak / Plate		
		50 Adet	Poşet / Plate		
TOKANA MİNİ İÇLİ KÖFTE	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Tabak / Plate		
		60 Adet	Tabak / Plate		
		100 Adet	Poşet / Bag		
ENDÜSTRİYEL	KLASİK PEYNİRLİ GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Poşet / Plate	
	PATATES - KIYMALI GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Tabak / Plate	
	KLASİK PEYNİRLİ - İSPANAKLI GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Tabak / Plate	
	KLASİK PEYNİR - LORLU GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	20 Adet	Tabak / Plate	
ULUSAL	PATATESLİ GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate	
	KIYMALI GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate	
	KLASİK PEYNİRLİ GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate	
	BEYAZ PEYNİR - LORLU GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate	
	İSPANAKLI GÖZLEME	DONUK / DEEP FROZEN (-18 °C)	4 Adet	Tabak / Plate	

+4 Ürünlerin raf ömrü üç ay, donuk ürünlerimizin raf ömrü 1 yıldır.

Package Contents and Barcode Numbers



KOLİ İÇ ADEDİ Parcel Number	KOLİ (Kg) Box (Kg)	ÜRÜN BARKODU Product Barcode	KOLİ BARKODU Box Barcode
12	4,8	8698636382427	8698636382434
8	20	8698636382441	8698636382458
12	4,8	8698636383868	8698636383882
8	20	8698636383899	8698636383912
12	4,8	8698636380263	8698636380270
8	20	8698636382403	8698636382410
12	4,8	8698636383776	8698636383778
8	20	8698636381147	8698636381154
12	6	8698636383295	8698636383301
15	11,25	8698636383318	8698636383325
5	17,5	8698636383516	8698636383493
20	8	8698636383332	8698636383349
6	7,2	8698636383578	8698636383592
20	8	8698636383585	8698636383615
20	8	8698636383660	8698636383677
8	16	8698636383387	8698636383394
4	9,6	8698636383547	8698636383554
12	2,6	8698636382571	8698636382588
20	11	8698636382090	8698636384223
14	19,2	8698636382304	8698636382205
6	16,5	8698636381871	8698636381895
20	10	8698636386661	8698636386654
12	18	8698636386647	8698636386630
6	18	8698636382199	8698636382298
8	16	8698636383479	8698636383486
8	16	8698636383417	8698636383424
8	16	8698636383455	8698636383462
8	16	8698636383431	8698636383448
12	4,8	8698636381871	8698636381895
12	4,8	8698636386661	8698636386654
12	4,8	8698636386647	8698636386630
12	4,8	8698636382199	8698636382298
12	4,8	8698636386647	8698636386630

Product shelf life of +4 products is three months and the shelf life of frozen products is one year.





Shipment Fleet

SEVKİYAT FİLOSU

“tam zamanında”

Right On Time











NOT



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend across most of the page's width.



TURKEY

Discover
the potential

Gerçek tadların ustasından

*From the master of
real tastes*



artimage / fhtotografçılık



E • KÜNEFE • MUSKA BÖREĞİ • KALEM BÖREĞİ • SU BÖREĞİ
MANTI • PAÇANGA BÖREK • İÇLİ KÖFTE • LAHMACUN • PİDE



www.tokanamanti.com

TOKANA UNLU MAMÜLLERİ ÜRETİM GIDA SAN. TIC. A.Ş.
Mecidiye Mah. Demokrasi Cad. 325 / 1
Sultanbeyli / İSTANBUL
Tel: 0 216 481 90 83 Faks: 0 216 481 90 84
bilgi@tokanamanti.com

Gülmat Ofset Matbaacılık Ambalaj
Reklam ve Organizasyon Tekstil Gıda
Nakliyat San ve Tic. Ltd. Şti.
Tel: 0 224 368 61 61



BASIM TARİHİ: HAZİRAN 2017