TR

SINCE 1960

TÜRKİYE'nin

Gurme KAHVALTISI ve Ürünleri

"Üreticiden Anahtar Teslim Franchise"

Büyümeye Ortak Ol!



QR

1960 YASİN Gurme

0 (850) 242 00 20 | 0 (222) 236 90 09

franchising@yasingurme.com.tr www.yasingurme.com.tr

Kendi Başarı Hikayenizi Yazmak İçin Anahtar Teslim İş Modeli

1960 yılında başladığımız ve üçüncü nesil olarak üretimine devam ettiğimiz ürünlerimiz ile bugün sektörümüzde bir gurme markası haline geldik. Yasin Gurme ürünlerimiz ile fark yarattığımız müşteri memnuniyetini daha fazla yaygınlaştırmak adına stratejik yatırım kararları aldık.

Bugün franchise yatırımlarımızı ve deneyimlerimizi iş ortaklarımız ile paylaşmaya, ortak faydada buluşturmaya başladık. Perdenin arkasında çok fazla enstürmanın bulunduğu, yoğun emeğimiz ve doğru organizasyon ile ortaya çıkardığımız bu iş modelini sizlerle paylaşmaktan dolayı gururluyuz.

Serüvenimize başladığımız günden itibaren edindiğimiz yetkinlik, ürün kalitesi ve vizyonumuz ile nice başarılara beraber imza atmak dileğiyle...

Atilla Çelebi ÖZGÜL
Yönetim Kurulu Başkanı



1960 YASİN Gurme

1960'da Başlayan Bir Serüven...





Eskişehir'de, Mehmet Ali ÖZGÜL ve oğlu H.Tahsin ÖZGÜL tarafından küçük bir işletme olarak başlayan serüven, bugün üstün kalitede, doğal, katkısız ürünler üreterek devam etmektedir.

Bugün, 3.000m² kapalı alanda 116 çesit üstün kalitede ürün üretiyoruz.

BEST QUALITY



1960 YASİN Gurme



Anahtar Teslim İş Modelleri ve Yatırım Geri Dönüşü

Ürün kalitesi kanıtlanmış, altyapısı tamamlanmış, tekrar edilebilir farklı iş modellerini içeren franchise sistemimiz ile büyümek hem düşük maliyetli hem de hızlı bir yöntem.

YASİN
1960'dan beri sofranızdayız
Gurme

corner

Corner (Köşe) franchise iş modelimiz ile yatırım maliyetinizi minimumda tutun.

Ortalama yatırım geri dönüşü 12-24 ay öngörülmektedir.

İçerik ve Mutfak:
Belirli Yasin Gurme Ürünlerinin satışı ve/veya Hamburger, Soğuk Sandviç, Sosisli Sandviç, Gartalaç , Tost, Özel Soslar ve İçecekler.

nook
LOUNGE CAFE & RESTAURANT

Nook franchise iş modelimiz ile kendi başarı hikayenizi baştan yazın.

Ortalama yatırım geri dönüşü 24-36 ay öngörülmektedir.

İçerik ve Mutfak:
Tüm Yasin Gurme ürünlerinin satışı ve gurme ürünlerimiz ile yapılan, sürekli yenilenen birbirinden lezzetli enfes menüler.

1960'dan bu yana üretiyoruz...

1960 YASİN Gurme

YASİN GURME

corner by Yasin Gurme

HAMBURGER



1960 YASİN Gurme

corner by Yasin Gurme

SOĞUK SANDVİÇ



1960 YASİN Gurme

corner by Yasin Gurme

YASİN GURME

SOSİSLİ SANDVİÇ



1960 YASİN Gurme

corner by Yasin Gurme

GARTALAÇ



1960 YASİN Gurme

corner by Yasin Gurme

YASİN GURME

KRAL TOST



1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme

Franchise Başvuru Süreci

1

BAŞVURU

Franchise adayları taleplerini başvuru formunu doldurarak gerçekleştirir. Başvuru yapan adaylara bilgi verilerek ön görüşme yapılır.

2

MAĞAZA DENEYİMİ ve SUNUM

Ön görüşme ve değerlendirilmesi tamamlanıp uygun bulunan franchise adaylarımız, mağaza deneyimi ve ürün sunumu için davet edilir.

3

PRENSİPTE ANLAŞMA

Adaylık başvurusu kabul edilen franchise adayımız ile prensipte anlaşma ön protokolü imzalanır.

4

MAĞAZA TÜRÜ SEÇİMİ ve SÖZLEŞME

Franchise Mağaza türüne göre adayın belirlediği lokasyonlarda ekspertiz çalışması yaptırılır. Uygun bulunan yer/yerler için franchise sözleşmesi imzalanır.

5

PROJELENDİRME SÜRECİ

Uygun bulunan yer/yerler için mimari tasarım ile birlikte inşaat, mekanik, elektrik ve elektronik proje yapım süreci başlatılır.

6

YAPIM SÜRECİ

Proje yapım süreci 60 gün içerisinde tamamlanır.

7

PERSONEL ve EĞİTİM

Mağaza operasyonlarının sağlıklı yürütülmesi için gerekli olan mağaza müdürü ve ekip üyeleri alımı yapılır, eğitimler verilir.

8

MAĞAZA AÇILIŞI

Operasyon ekibi ile birlikte ürünler ve hizmetler satışa hazır hale getirilerek açılış yapılır. Kendi başarı hikayenizi yazmaya tam burada başlarsınız.



Kendi başarı hikayenizi yazmaya başlayın...

1960 YASİN Gurme

Süreklilik ve Açılış Sonrası Hizmetler

Sürekli bilgi ve destek sağlayarak devam edecek, uzun vadeli ve süreklilik arz eden franchise iş modellerimiz için, yılların birikimi ile oluşan deneyimlerimizi iş ortaklarımız ile paylaşıyoruz.

Üreticiden anahtar teslim bir franchise işyerine sahip olmak hem kolay hem daha kârlı.



1 Kolay ve Hızlı Tedarik Zinciri

Birbirinden lezzetli, benzersiz gurme ürünlerimizin yer aldığı ürün havuzumuz. İster parekende satış için ister mutfağınızdan müşterilerinize enfes menüler sunmanız için hepsi tek platformda .

B2B Ev Dışı Tüketim Teknoloji altyapımızı kullanarak tedarik zincirini takip edin, uçtan uca zamanında teslimat alın. Kolay, hızlı, takip edilebilir. Sadece tıklamanız yeterli.



2 Personel Eğitimi

Satış eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, hijyen ve gıda güvenliği eğitimleri.

Periyodik sürelerde eğitimlerimiz tüm çalışanlarımız için.

1960 YASİN Gurme

3 Reklam Desteği

Yapacağımız her bir reklam desteği ve ürün tanıtımının tüm iş ortaklarımız için çok değerli olduğunu biliyoruz. Bu nedenle sosyal medya yönetimini, yerel ve ulusal reklamları, fuar ve diğer tanıtım organizasyonlarını destekliyoruz.



4 Hızlı Teslimat Altyapı Kullanımı

E-pazar yerlerindeki satış kanallarını, paket servis ve hızlı teslimat hizmetini kullanımınıza sunuyoruz.

Siz sadece bölgenizdeki müşterilerin siparişlerini hazırlayıp satış yapın, anlaşmalı moto kuryelerimiz sizin adınıza teslimini yapsın.
(Belirli İllerde hizmet verilmektedir)



Anahtar teslim bir franchise işyerine sahip olmak hem kolay hem daha kârlı.

1960 YASİN Gurme



ÜRÜNLERİMİZ DOĞAL VE KATKISIZ

1960 YASİN Gurme



ET ÜRÜNLERİ

SUCUK,
PASTIRMA,
SALAM & SOSİS,
KAVURMA,
FÜME ET & ROAST BEEF,
KÖFTE

SÜT ÜRÜNLERİ

YÖRESEL PEYNİRLER,
KAYMAK,
TULUM PEYNİRİ,
TEREYAĞI,
KAŞAR PEYNİRİ,
BEYAZ PEYNİR

KAHVALTILIK ÜRÜNLER

ACUKA & ÇEMEN,
BAL,
HELVA,
KREMA,
REÇEL,
TAHİN & PEKMEZ

TAZE ET ÜRÜNLERİ

DANA BONFİLE,
DANA KUŞBAŞI,
DANA SIRT ETİ,
DANA KABURGA KIYMA,
DANA YAĞSIZ KIYMA,
DANA YEMEKLİK KIYMA

ZEYTİN ÜRÜNLERİ

ZEYTİNYAĞI,
YEŞİL ZEYTİN,
SİYAH ZEYTİN

İNOVATİF ÜRÜNLER

ÇEŞNİLİ TEREYAĞI,
ÇEREZ SUCUK,
FÜME ET REÇELİ,
PASTIRMA REÇELİ,
SUCUK REÇELİ,
ZEYTİNYAĞLI İNCİR

ISO 9001:2015 · TÜRKAK · ISO 22000:2018 · DÜNYA HELAL BİRLİĞİ · ISO 10002

%100 DOĞAL

1960 YASİN Gurme



1960 YASİN Gurme

ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE

FERMENTE

SUCUK

%100 EFSANE



SUCUK

Doğal dana bağırsağı içerisine doldurulmuş, **8 günlük doğal fermantasyon işleminden geçerek kurutulan**, **%100 dana eti** ve **%100 dana yağı** kullanılarak üretilen, sadece Taşköprü sarımsağı, Maraş kırmızıbiberi, Nevşehir ve Sivrihisar kimyonu ile beraber kaya tuzu kullanılarak kıvamında baharatlanan sucuklarımız, %40'ın altında yağlılık oranı ile 62 yıldır doğal ve enfes lezzeti ile sofralarınızda.

Yasin Gurme sucuk ürünlerinin tamamı fermente edilerek üretilir. Ürünlerin hiçbirinde koruyucu, renklendirici ve kimyasal madde bulunmaz, ısıl işlem uygulanmaz. İnsan sağlığını tehdit eden yağ tutucu, su tutucu, boya ve dolgu malzemesi olarak kullanılan kemik tozu gibi maddeler kullanılmaz. Üretime kırpıntı et, plastik bağırsak, atık yağ, kanola yağı, palm yağı asla giremez. **Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.**



%100 DOĞAL

- Yağ Tutucu YOK!
- Su Tutucu YOK!
- Kemik Tozu YOK!
- Kırpıntı Et YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!
- Bezelye, Havuç Lifi YOK!
- Plastik Bağırsak YOK!
- Atık Yağ YOK!
- Kanola Yağı YOK!
- Palm Yağı YOK!
- Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE

KRAL

PASTIRMA

En iyi Lezzet

PASTIRMA



Sadece pastırmaya uygun olan %100 erkek dana etinin en uygun bölgelerinden yapılır. En az **21 gün kurutma işlemi gerçekleştirilerek kurutulur.** Helal ve sağlıklı olabilmesi için içindeki kanın tamemen dışarıya atılarak kuruması ve doğal ortamda havalandırma yöntemiyle bekletilmesi ile oluşturulur.



Yasin Gurme pastırma ürünlerinin tamamında sadece kaya tuzu kullanılır. Koruyucu ve aroma verici maddeler kullanılmaz. Sadece 14 aylık ila 20 aylık dananın değerli eti kullanılır. Diğer hayvan etleri ile asla karıştırılmaz.

Pastırmanın kısa zamanda üretilmesi için marinasyon yapılmaz, doğal kurutma işlemi gerçekleştirilir. Eti yumuşatmak için asla su ya da jel enjekte edilmez. Boya ve koruyucu bulunmaz. **Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.**



%100 DOĞAL

- Aroma YOK!
- Marinasyon YOK!
- Enjekte Su YOK!
- Enjekte Jel YOK!
- Renklendirici YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!
- Diğer Hayvan Eti YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE

DİKKAT !

KAVURMA

Geleneksel Lezzet

KAVURMA

Sinirleri tamamen ayrılmış, sadece dana etinin değerli bölümleri kullanılarak üretilmektedir. Fabrikasyon bir ürün değildir. Evde kavrulmuş, doğal et özelliğindedir.

Tüm ürünlerde olduğu gibi sadece kaya tuzu kullanılmaktadır. Üründe, tuz ve baharat dışında hiçbir madde kullanılmaz. Ürün sadece dana yağı kullanılarak üretilir.

Boya ve koruyucu bulunmaz.
Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.



%100 DOĞAL

- Sinir YOK!
- Dana Yağı Dışında YOK!
- Yatık Hayvan Eti YOK!
- Et Görünümlü Jel YOK!
- İade Ürün Eti YOK!
- Renklendirici YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme

ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE



%100 Dana Eti

SALAM & SOSİS

Doğal, Sağlıklı

SALAM & SOSİS

Dana etinin sinirleri ayıklanıp, %100 doğal et ve baharatlar kullanılarak üretilmektedir. Tüm ürünlerde olduğu gibi sadece kaya tuzu kullanılmaktadır. Doğal baharatlar ile çeşnilendirilmiştir.

Boya ve koruyucu bulunmaz. **Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.**



%100 DOĞAL

Sinir YOK!
Renklendirici YOK!
Koruyucu Kimyasal YOK!
Diğer Hayvan Eti YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE

FÜME ET ve ROAST BEEF

iki ayrı lezzet...

FÜME ET ve ROAST BEEF

Meşe ve Akçaağacın kuru dallarının talaşlarını kullanıp, son teknoloji soğuk duman tütsüleme fırınlarında 26 günü aşan zahmetli ve emek dolu çalışmanın sonucunda ortaya çıkarıyoruz.

Bu şekilde gurme damaklara hoş bir lezzet bırakan füme etimizi olgunlaştırıyor, mangala gerek kalmadan mangalda pişmiş et tadını yakalıyoruz.

Tüm ürünlerimizde olduğu gibi koruyucu herhangi bir ürün kullanmadan doğal yollarla etimizi tuz ile kürleyerek aynı anda isleme yapıyoruz.

Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.

Füme Et



Roast Beef

%100 DOĞAL

- Aroma YOK!
- Marinasyon YOK!
- Enjekte Su YOK!
- Enjekte Jel YOK!
- Renklendirici YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!
- Diğer Hayvan Eti YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme

ET ÜRÜNLERİ

SUCUK
PASTIRMA
SALAM & SOSİS
KAVURMA
FÜME ET & ROAST BEEF
KÖFTE

Ev Yapımı Tarzında

KÖFTE

Anne Köfte, Burger Köfte, Sucuk Tadında Köfte



Anne Köfte

Burger Köfte

Sucuk Tadında Köfte



KÖFTE

%100 dana eti, %100 dana yağı ve kıvamında doğal baharatlar kullanılarak üretilmektedir. Köfteye uygun kaburga ve döş eti kullanılır. Sinirler tamemen ayıklandıktan sonra kıyma haline getirilir.

Baharat oranları etin eşsiz lezzet ve kıvamını asla bastırmaz.

Ürünlerin hiçbirinde koruyucu, renklendirici ve kimyasal madde bulunmaz. Dolgu malzemesi olsun diye ekmek, galeta unu gibi malzemeler kesinlikle kullanılmaz. Yağ tucu, su tutucu ve soya gibi hiçbir katkı maddesi bulunmaz. **Ürünler tamamen doğal, sağlıklı ve helal üretimdir.**

%100 DOĞAL

- Yağ Tutucu YOK!
- Su Tutucu YOK!
- Çin Tozu YOK!
- Kırpıntı Et YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!
- Ekmek ve Galeta Unu YOK!
- SOYA YOK!
- Atık Yağ YOK!
- İade Ürün Eti YOK!
- Diğer Hayvan Eti YOK!
- Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme



1960 YASİN Gurme



SÜT ÜRÜNLERİ

YÖRESEL PEYNİRLER
KAYMAK
TULUM PEYNİRİ
TEREYAĞI
KAŞAR PEYNİRİ
BEYAZ PEYNİR

Günlük ve Taze

TEREYAĞI

Sade, Tuzlu ve Çeşnili

TEREYAĞI

Taze süt kreması ve süt kullanılarak yayık tarzında oluşturulan tereyağlar günlük olarak üretilir. İçerisinde hiçbir katkı maddesi ve renklendirici bulunmaz. Kalsiyum açısından zengin olan tereyağlarımız mevsimine göre doğal hali ve rengi ile kullanıma sunulur.

İnovatif ürünlerimiz içerisinde yer alan **çeşnili tereyağlarımız**, fark yaratan lezzetler oluşturur.

Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.



Çeşnili Isparta Tereyağ



Çeşnili Muğla Tereyağ

Çeşnili Maraş Tereyağ

QUALITY PREMIUM GUARANTEED

%100 DOĞAL

- Yağ Tutucu YOK!
- Su Tutucu YOK!
- Margarin YOK!
- Eritme Tuzları YOK!
- Nişasta YOK!
- Bitkisel Yağlar YOK!
- Jelatin YOK!
- Süt Tozu YOK!
- Tağşiş YOK!
- Trio Yağlar YOK!
- Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



SÜT ÜRÜNLERİ

YÖRESEL PEYNİRLER
KAYMAK
TULUM PEYNİRİ
TEREYAĞI
KAŞAR PEYNİRİ
BEYAZ PEYNİR

Uzadıkça Uzayan!

KAŞAR PEYNİRİ

Taze Kaşar, Eski Kaşar

KAŞAR PEYNİRİ

Günlük taze sağılmış inek, koyun ve keçi sütüyle üretimi yapılır. Herhangi bir katkı maddesi üretimde asla kullanılmaz. Son teknolojiyle, kalite standartlarına uygun, hijyenik koşullarda tamamen doğal olarak üretilir.

Yöresel lezzetlerden ödün vermeden her zaman sağlıklı beslenmek isteyenler için üretilir.

Gerçek kaşar peynirlerimiz eşsiz lezzetinin yanı sıra içeriğinde bulunan yüksek vitamin, mineral ve kalsiyum oranları sayesinde insan vücuduna mükemmel fayda sağlar.

Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.

Eski Kars Kaşarı



Eski inek Kaşarı



Taze Kaşar

%100 DOĞAL

- Yağ Tutucu YOK!
- Su Tutucu YOK!
- Margarin YOK!
- Eritme Tuzları YOK!
- Nişasta YOK!
- Bitkisel Yağlar YOK!
- Jelatin YOK!
- Süt Tozu YOK!
- Tağşiş YOK!
- Trio Yağlar YOK!
- Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



SÜT ÜRÜNLERİ

YÖRESEL PEYNİRLER
KAYMAK
TULUM PEYNİRİ
TEREYAĞI
KAŞAR PEYNİRİ
BEYAZ PEYNİR

Kalsiyum Deposu!

PEYNİR

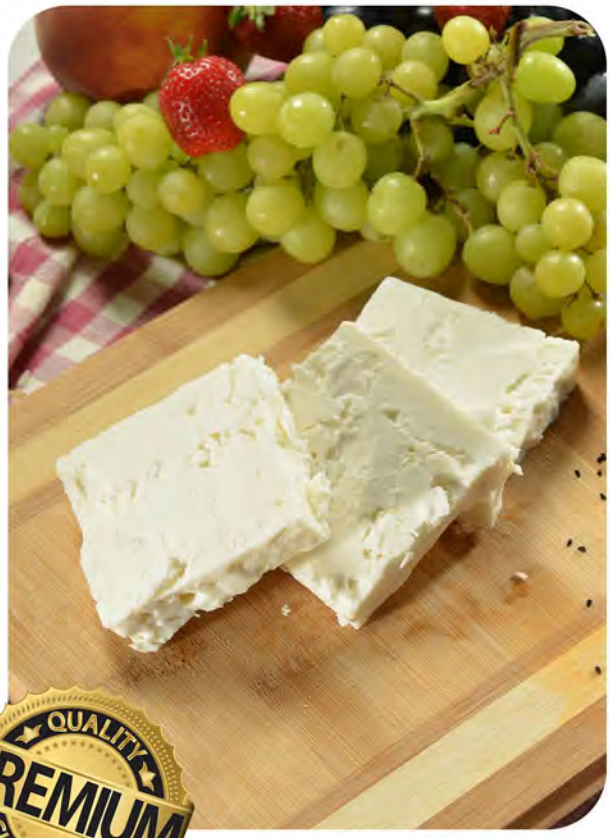
Beyaz, Az Yağlı, Tam Yağlı

PEYNİR

Ezine tipi beyaz peynir. Ege'nin otları ile beslenen ineklerin sütü kullanılarak, minimum 6 ay ile 1 yıl arasında olgunlaştırılarak üretim tamamlanır. Olgunlaştırma süreci ile peynir kalitesi ve lezzeti istenilen seviyeye getirilir.

Tam yağlı beyaz peynir ise inek, keçi ve koyun sütlerinin karışımından elde edilerek üretilmektedir. Bu karışım belli sıcaklık ve sürede pastörize işlemine tabi tutulur. Otuz derece sıcaklıkta mayalandıktan sonra peynire baskı uygulanır ve süzme işlemi gerçekleştirilir. Yüksek kalitede üretim yapılmaktadır.

Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.



%100 DOĞAL

Yağ Tutucu YOK!
Su Tutucu YOK!
Margarin YOK!
Eritme Tuzları YOK!
Nişasta YOK!
Bitkisel Yağlar YOK!
Jelatin YOK!
Süt Tozu YOK!
Tağşiş YOK!
Trio Yağlar YOK!
Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



SÜT ÜRÜNLERİ

YÖRESEL PEYNİRLER
KAYMAK
TULUM PEYNİRİ
TEREYAĞI
KAŞAR PEYNİRİ
BEYAZ PEYNİR

%60 Süt Yağı!

KAYMAK

Kahvaltılık Rulo Kaymak

KAYMAK

Süt yağı yoğunlaştırarak, **en az %60 süt yağı** kullanılıp üretilmektedir. Yapıldığı sütün çeşidine göre lezzeti değişmektedir.

Bal, reçel, pekmez, fındık ezmesi ve diğer tüm tatlılarla birlikte tüketilebilir.

Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.





%100 DOĞAL

Yağ Tutucu YOK!
Su Tutucu YOK!
Margarin YOK!
Eritme Tuzları YOK!
Nişasta YOK!
Bitkisel Yağlar YOK!
Jelatin YOK!
Süt Tozu YOK!
Tağşiş YOK!
Trio Yağlar YOK!
Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme



1960 YASİN Gurme



ZEYTİN & ZEYTİNYAĞI

ZEYTİNYAĞI
YEŞİL ZEYTİN
SİYAH ZEYTİN

Tamamen Natürel

ZEYTİNYAĞI

Erken Hasat, Ekstra sızma!

ZEYTİNYAĞI

Yere düşmeden erken hasat döneminde toplanan **doğal yeşil zeytinler,** çekirdeği çıkartılıp etki kısımları aynı gün soğuk sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden ambalajlanır.

Elde edilen zeytinyağları **Erken Hasat Ekstra Sızma Zeytinyağıdır.** (Asit değeri %0,2 ile %0,8 arasındadır.)



Yüksek nefasetli yağdır. **1 Litre zeytinyağı için ortalama 8,5 kg yeşil zeytin kullanılarak üretim yapılır.** Bu oran normal zeytinyağlarında 3 kg'dır.

Tamamen natüreldir, +4 °C'de kristallenmeye başlar ve sıcaklık düştükçe donar. Oda sıcaklığına geldiğinde normal haline döner. Donması kalitesini etkilemez.
Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.

%100 DOĞAL

- Başka Bölge Zeytini YOK!
- Yere Düşen Zeytin YOK!
- Kimyasal YOK!
- Asitlik Düşürme YOK!
- Kalitesiz Zeytin YOK!
- Sıcak Su YOK!
- Siyah Ezik Zeytin YOK!

1960 YASİN Gurme


1960 YASİN
Gurme



İNOVATİF ÜRÜNLER

ÇEŞNİLİ TEREYAĞI,
ÇEREZ SUCUK,
FÜME ET REÇELİ,
PASTIRMA REÇELİ,
SUCUK REÇELİ,
ZEYTİNYAĞLI İNCİR

Olmaz Demeyin!

FÜME, PASTIRMA, SUCUK REÇELİ

Yaptık oldu, iyi de oldu...

PATENTLİ ÜRÜN
Türkiye'de İlk

FÜME ET, PASTIRMA ve SUCUK REÇELİ

Türkiye'de ve dünyada bir ilke imza attık. Yaptık oldu, iyi de oldu.
%100 doğal fermente olarak üretilen dana sucuk, füme et ve pastırmalarımızı **%100 doğal hurma ve elma özü** ile harmanladık, tatlandırıp inovatif bir üretim yaptık.

Sıcak, ılık ve soğuk olarak tüketilebilir reçeller %100 doğal olarak üretilmektedir. Ürünlerde asla endüstriyel şeker, glikoz, fruktoz türü yapay tatlandırıcı bulunmaz. E-kod'lu katkı maddesi yoktur.

Ürünler "tatlı protein içerir". Düşük kalori yüksek protein sayesinde sporcular, 2 yaş üstü çocuklar ve diyabet hastaların güvenle kullanacakları ürünlerdir.



Ürünler tamamen doğal, katkısız ve sağlıklı üretimdir.

ŞEKER VE TATLANDIRICI İÇERMEZ

حلال HALAL CERTIFIED

QUALITY PREMIUM GUARANTEED

%100 DOĞAL

- Yağ Tutucu YOK!
- Su Tutucu YOK!
- Çin Tuzu YOK!
- Kırpıntı Et YOK!
- Koruyucu Kimyasal YOK!
- Soya YOK!
- Yapay Tatlandırıcı YOK!
- İade Ürün Eti YOK!
- E Kodlu Madde YOK!
- Renklendirici YOK!

1960 YASİN Gurme

BEST QUALITY

"Üreticiden Anahtar Teslim Franchise"

1960'da başlayan bir serüven ve bugün 3.000m² kapalı alanda
116 çeşit üstün kalitede ürün üretiyoruz...

YASİN

1960'dan beri sofranızdayız

Gurme

Yasin Et Süt ve Gıda Sanayi Ticaret Anonim Şirketi
75.Yıl OSB Mah. 103. Cadde No:14
Odunpazarı - Eskişehir

0 (850) 242 00 20 | 0 (222) 236 90 09
franchising@yasingurme.com.tr
www.yasingurme.com.tr