

43 YILLIK TECRÜBESİYLE



Çalışmanın ve doğruluğun hayattaki en önemli güç olduğuna inanırız. Tüketicilerimizin hayatına lezzet katmayı amaçlarız. Hukuka ve mevzuatlara saygılıyız. Kaliteden asla ödün vermeyiz. Üretimde şeffaflığı, sağlığı ve hijyeni ön planda tutarız. Yenilikçi ve araştırmacıyız. Dünyadaki gelişmeleri yakından takip eder, son teknolojileri kullanırız. Tüketicinin mutluluğuna değer verir, tüketicimizle yakın, samimi, içten ve güvene dayalı ilişkiler kurarız. Tüketici haklarına saygılıyız. Fiyat politikamızla, hizmet ve kalite anlayışımızla tutarlılığı benimseriz. Çalışan ve iş ortaklarımızın mutluluğuna değer verir, eğitimlerle sürekli olarak bireysel ve mesleki gelişmelerini destekleriz. Sosyal sorumluluk bilincine sahibiz, toplumumuzun duyarlı olduğu alanlarda katkıda bulunmayı asli görevlerimiz arasında sayarız.

İÇİNDEKİLER

LEZİTA HAYATIN LEZZETİ (6)
ÜRETİM TESİSLERİ (9)
SERTİFİKALAR (15)
PİLİCİN LEZZET ANATOMİSİ (16)
LEZZETİ ALA (18)
ÖZEL ÜRÜNLER (27)

PİLİÇ ETİ PERAKENDE GRUBU (28)
BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ (29)
BUT ÜRÜNLERİ (32)
GÖĞÜS ÜRÜNLERİ (41)
KANAT ÜRÜNLERİ (45)
SOSLU ÜRÜNLER (49)
DİĞER ÜRÜNLER (53)

PİLİÇ ETİ TOPLU
TÜKETİM GRUBU (59)
BUT ÜRÜNLERİ (62)
GÖĞÜS ÜRÜNLERİ (70)
KANAT ÜRÜNLERİ (74)
SOSLU ÜRÜNLER (78)
ÖZEL ÜRÜNLER (82)
DİĞER ÜRÜNLER (84)

İLETİŞİM (87)



Türkiye'nin en büyük, en son teknolojilerine sahip et entegre tesisinden kaliteli, sağlıklı, lezzetli piliç eti... Lezita sahip olduğu son teknolojiler ve insan sağlığını ve yaşam kalitesini her şeyin üstünde tutan yönetim politikası ile tüketicileri sağlıklı, hijyenik, doğal ve lezzetli ürünlerle buluşturmayı hedeflemektedir. Fabrikaya özel araçlarla ulaşan piliçler, veteriner hekimler tarafından ön kontrolü yapıldıktan sonra kesime alınırlar. Kesim işlemi tamamen İslami kurallara uygun olarak Gimdes'ten alınan Helal Kesim Sertifikasına uygun elle kesim yapılmaktadır. Elle kesim sonrası, özel makineler yardımı ile tüyler yolunur, iç organlar alınır, yıkanır, soğutulur ve parçalanma hattına gönderilir. Bütün piliç grubu ürünler ağırlıklarına göre tasnif edilerek kolilenmektedir. Bütün piliç grubu ürünlerin gramaj ağırlıkları 100 g'dır. Parçalama hattı üzerinde kurulu olan hassas tartım sistemleri ile müşterilerin talebine göre istenilen adette ve gramajda; baget, fileto, ızgara ve benzeri ürünler birbirinden 2 gramlık sapmalarla standart ağırlıkta üretilebilmektedir. Lezita'da tüm proses hattı gıda mühendisleri tarafından her aşamada yakın kontrol yapılarak gerçekleştirilmekte ve tüm ürünler için gerekli analizler laboratuvarlarda yapılmaktadır.



Türkiye'de yem sektörünün öncü ve lider kuruluşu Abaloğlu tarafından 2006 yılında tüketicileriyle buluşan Lezita, bugün ülkemizin en büyük ve modern tesislerine sahiptir. Lezita, yemden damızlık yumurta ve civciv üretimine, sözleşmeli yetiştiricilikten et üretimine kadar tam bir entegrasyon içinde çalışan Abaloğlu Grubu'nun kalite, yenilikçilik, güvenilirlik anlayışını tam olarak yansıtmaktadır.



ÜRETİM TESİSLERİ

Lezita'da Kalite ve Hijyen
En Son Teknolojilerle Sağlanır.

Türkiye'nin en büyük ve modern et entegre tesisi olan Lezita'da sağlık, lezzet ve hijyen markanın önemli değerlerini yansıtmaktadır. Bu çerçevede AB kriterleri doğrultusunda faaliyetlerini sürdüren Lezita'da bio-güvenlik önlemleri her noktada üst seviyede uygulanmaktadır. Lezita sahip olduğu son teknolojilerle sektörde farklılık ve üstünlük yaratmaktadır. Hem modern, hem de geleneksel pişirme yöntemleriyle ürünler harmanlanıyor. Lezita'nın deneyimli kadrosu sofralarımıza yeni lezzetleri sunmaya devam ediyor.

Lezita hayatın lezzetine
lezzet katmayı hedefliyor.

Yaşam kalitemizi yükseltmeyi, hayatı kolaylaştırmayı amaçlıyor. Bu nedenle tüketicilere geniş bir ürün yelpazesi sunuyor. Taze piliç etinden pratik ürünlere, karışım etler ile üretilen şarküteri ürünlerinden, yumurtaya kadar tüm ürünlerinde kaliteye, doğallığa ve lezzete önem veriyor. Geleneksel damak tadımıza uygun, annelerimizin marifetli ellerinin lezzetine sahip olması için Lezita ürünlerinde malzemeler en doğal ve en taze hali ile kullanılıyor.





ÜRETİM TESİSLERİ

LEZITA PİLİÇ ETİ ÜRETİM TESİSİ

İzmir'in Kemalpaşa Bağyurdu beldesinde 59.000 m2 kapalı alan üzerinde kurulu, saatte 24.000 adet piliç işleme kapasitesine sahip Lezita Et Entegre Tesisleri'nde taze ve dondurulmuş piliç ürünlerinden şarküteriye, köftelerden cıtır kaplamalı ürünlere, burgerden dönere kadar pek çok çeşit ürün tüketicilerin beğenisine sunulmaktadır. Lezita Et Entegre Tesisi, Abaloğlu entegrasyonunun son halkasını oluşturmaktadır. Abaloğlu Damızlık Çiftlikleri'nde yetiştirilmiş damızlık tavuklarından elde edilen yumurtalar, sıkı bio-güvenlik kurallarının uygulandığı kuluçkahanelerdeki makinelerle dizilmektedir. 21 günün sonunda yumurtadan çıkan civcivler sözleşmeli çiftliklerimize gönderilmektedir. Tüm bio-güvenlik önlemlerinin veteriner hekimler tarafından alındığı ve hijyenin en üst seviyede tutulduğu bu çiftliklerde Abaloğlu yemleriyle beslenen civcivler 42 gün sonunda büyümelerini tamamlarlar. Arkasından özel araçlarla Lezita Et Entegre Tesisi'ne ulaştırılırlar ve veteriner hekimler tarafından ön kontrolleri yapıldıktan sonra kesime alınırlar. AB kriterleri doğrultusunda faaliyet gösteren tesis, her noktada bio-güvenlik önlemlerini en üst seviyede uygulamaktadır. Kesimi yapılan ve içi alınan piliçler post mortem muayeneleri yapıldıktan sonra soğutulmaktadır. Lezita'nın iyi uygulamalarından biri hava soğutma sisteminin kullanılmasıdır. Kuru ve sterilize edilmiş hava ile soğutulmuş özel hava koridorlarında piliçler 3 saat boyunca bekletilerek sıcaklıklarının 0°C ile 4°C'ye düşürülmesi sağlanır. Böylece piliç karkaslarının birbirleriyle temas etmesi ve piliç etinin neminin yükselmesi engellenir ve hijyen sağlanır. Piliçler hava ile soğutulması nedeniyle, su ile soğutulanlara göre, %2-3 daha az pişirme firesi verir. Lezita'nın sahip

olduğu son teknolojilerin sağladığı bir diğer ayrıcalık da soğutulan ve el değmeden parçalama hattına geçen karkasların röntgen kamera sistemi ile tek tek kontrol edilmesidir. Her bir pilicin görüntüsü, kameranın hafızasında tanımlı resimler ile karşılaştırılmakta, bütün ürünleri kalitesine göre ayırmakta ve bu tanımlamaya uygun olmadığı görülen piliçler ayrılmaktadır. Lezita parçalama hattı tamamen bilgisayara verilen iş emirleri ile otomatik olarak çalışmaktadır. Piliçler, sensörler aracılığıyla ağırlıklarına göre ayrılırlar. Piliç parçaları uzman ekipler tarafından denetlenerek paketlenmektedir. Saatte 24.000 adet piliç kesebilme kapasitesine sahip olan tesiste ilk asımdan kesime ve paketlemeye kadar tüm parçalar bilgisayar kontrollü olarak hazırlanmaktadır. Aynı hat üzerinde kurulu olan hassas tartım sistemleri ile müşterilerinin talebine göre istenilen adette ve gramajda el değmeden birbirinden 2 gramlık sapmalarla standart ağırlıkta piliç parçaları üretilebilmektedir. Tüm üretim alanlarının sıcaklığı Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak 12°C'nin altında tutulmakta ve sıcaklık dereceleri bilgisayar sistemleri ile kontrol edilmektedir. Lezita'da kolilenen ürünler taşıyıcı bant sistemi ile sevkiyat depolarına gönderilmektedir. 10.000 m2 depo alanına sahip Lezita fabrikadan, soğutmalı araçlar ile Türkiye'nin dört bir yanına günlük sevkiyat yapılmaktadır.

ÜRETİM TESİSLERİ

AR-GE POLİTİKAMIZ

Yaşam kalitesini yükseltici, hijyenik ve sağlığa uygun ürünler üretmek Lezita'nın en temel misyonudur. Bu bakımdan Lezita'da AR-GE ve kalite çalışmalarına önem verilmektedir. Bu çerçevede yurt dışı ve yurt içi danışmanlardan destek alınmaktadır. Lezita'nın AR-GE birimi dünyadaki gelişmeleri yakından izlemekte ve hayatı kolaylaştırıcı, pratik, sağlıklı, doğal ve lezzetli yeni ürünler geliştirmek amacıyla çalışmalarını yoğun olarak sürdürmektedir.

GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARIMIZ

Veteriner hekimler tarafından sağlık kontrolleri yapıp raporları hazırlanan piliçler Lezita fabrikaya gelirler. Fabrika içerisinde herhangi bir bulaşma olmaması için kesim, parçalama, ileri işlem üretimi ve sevkiyat bölümleri birbirinden ayrılmıştır. Bu bölümlerdeki çalışanların, çalışma alanlarına ayrı yerlerden giriş yapmaları ve farklı renkte kıyafet giymeleri yanında yemekhane ve soyunma odaları da ayrılmıştır. Lezita, oldukça kapsamlı cihazlara sahip olan ve uluslararası yeterlilik testinden geçerek yaptığı analizlerin doğruluğunu kanıtlamış bir laboratuvara sahiptir. Üretilen ürünler parti bazında laboratuvarımız tarafından yapılan mikrobiyolojik ve kimyasal analizler ile takip edilmektedir. Laboratuvarımızda, düzenli olarak makine ekipman, ortam ve çalışanların temizliğinin kontrolü için analizler de yapılmaktadır. Dışarıdan alınan ve ileri işlem ürünlerde kullanılan kırmızı etler, veteriner hekimler tarafından hazırlanan sağlık raporları ile fabrikaya geldikten sonra veteriner hekimler ve gıda mühendisleri tarafından kontrol

edilmektedir. Dışarıdan alınan tüm baharatlar ve ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olan ve bizim belirlediğimiz standartlara göre kontrol edildikten sonra fabrikaya girişine onay verilmektedir. Fabrikada bio-güvenlik uygulamaları çerçevesinde girişlerde dışarıdan gelen tüm araçlar dezenfekte edilmektedir.





SERTİFİKALAR

İSO 9001: 2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Üretilen ürünün özelliklerinin belirlenen veya olabilecek özellikleri karşıladığı, işletmenin mal ve hizmet üretimiyle ilgili bir organizasyon ve yönetim sistemine sahip olduğu anlamına gelir. 2005 yılında TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim Kuruluşu tarafından belgelendirilmiştir. ISO 9001: 2008 Belgesi piliç eti, ileri işlenmiş et ve şarküteri ürünlerinin tasarım, üretim, satış ve pazarlaması, sofralık yumurta üretimi, tasnifi, satış ve pazarlaması, damızlık yumurta üretimi faaliyet alanlarında Lezita'nın Kalite Yönetim Sistemi'ni yürürlüğe koyduğunu ve uygulamakta olduğunu teyit eder.

ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

Gıda güvenliği unsurlarını bütün gıda zinciri boyunca etkin bir şekilde kontrol altına alıp tüketici için güvenli gıda üretebilecek bir organizasyon ve yönetim sistemine sahip olduğu anlamına gelir. ISO 22000: 2005 Belgesi; piliç eti, şarküteri ve ileri işlenmiş et ürünleri tasarım, üretim, satış ve pazarlaması faaliyet alanlarında Lezita'nın Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni yürürlüğe koyduğunu ve uygulamakta olduğunu teyit eder.

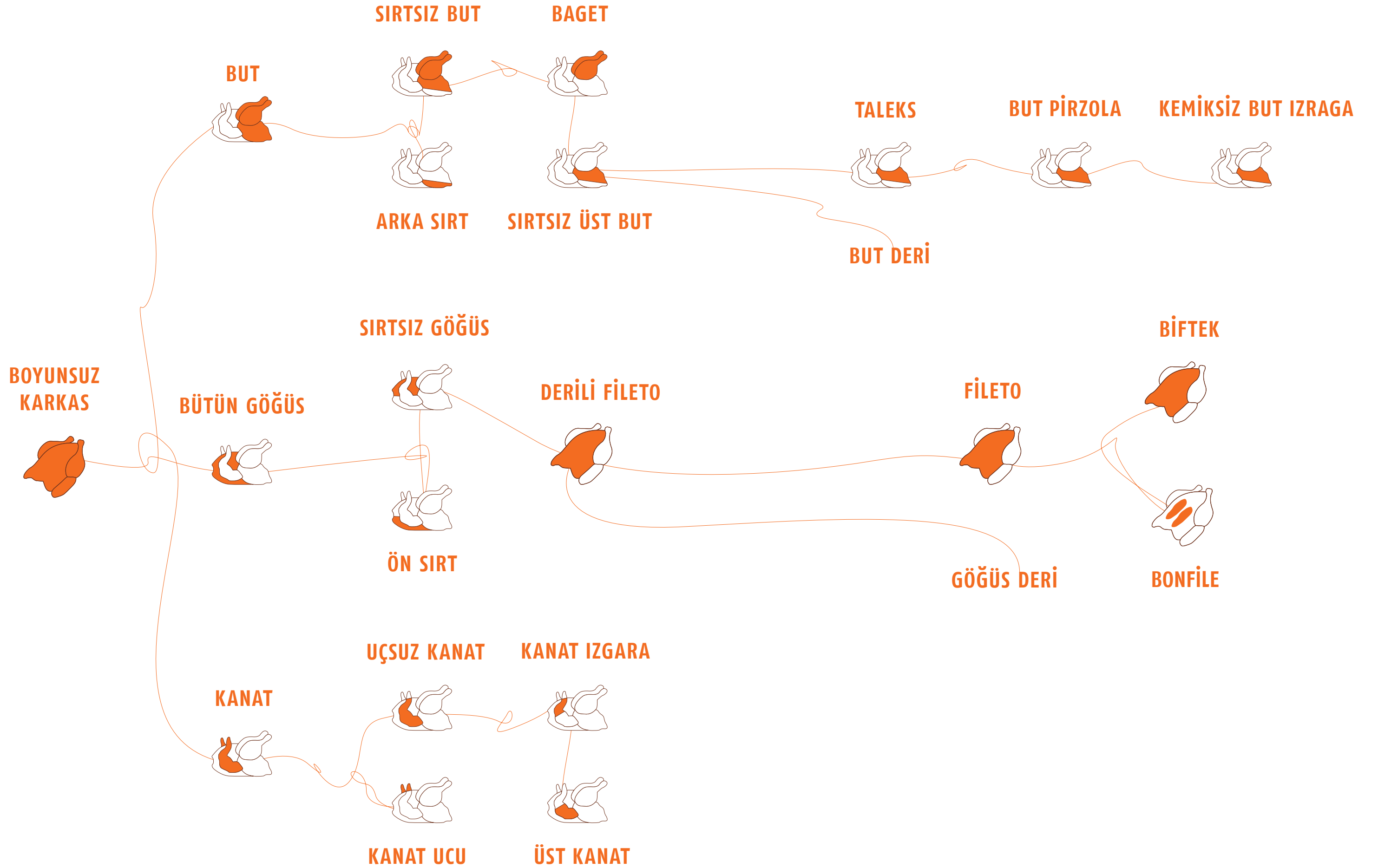
İSO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ SAYESİNDE:

Müşteri açısından kalite, gıda güvenliği ve hijyen anlamında güvenilirlik sağlar. HACCP kuralı ilkelerine uygunluk sağlar. Güvenilir gıda üretme / satma taahhüdümüzü ortaya koyar. Marka / kurum imajımızı güçlendirir. Yeni pazar / yeni müşteri beklentimizi artırır. Gıda güvenliği unsurları hakkında tedarikçiler, müşteriler, denetleyiciler ve diğer ilgili taraflar ile dinamik iletişim sağlar. Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve kontrol önlemlerinin uygulanması için sistematik ve önleyici bir yaklaşım sağlar.

BRC KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

BRC Global Gıda Standardı İngiliz Perakendeciler Birliği'nin kurmuş olduğu dünya genelinde kabul görmüş bir Gıda Güvenliği Yönetim sistemidir. Özellikle işletmede HACCP sisteminin kurulumunun ve devamlılığının sağlanmasını, kayıt altına alınmış bir kalite yönetim sisteminin uygulanmasını, işletme içinde ve işletme çevresinde etkin bir kontrol mekanizmasının sağlanmasını şart koşmaktadır. Standart, üreticilerin yasal zorunluluklarını yerine getirdiğini ispatlarken tüketicinin de gıda güvenliği açısından son derece güvenilir gıdalara ulaşmasını sağlamaktadır.

PİLİCİN LEZZET ANATOMİSİ



LEZZETİ ALA

Lezita Lezzeti Âlâ Serisindeki piliçleri, masajlama yöntemiyle terbiye ettik. Evde yapılması mümkün olmayan bu yöntemle, piliç etinin tadına tat kattık. Bütün pilicin yanı sıra göğüs etinin de tadını ağzınıza layık bir lezzete dönüştürdük. Tüm bu işlemleri, en son teknolojilerle donatılmış Lezita fabrikasında el değmeden gerçekleştirdik. Ürünlerin ister tavada, ister fırında, ister ızgarada yumuşaklığını kaybetmeden, her damağa uygun lezzette pişirilmesini sağladık. İddia ediyoruz yerken ağızda lokum gibi dağıldığını hissedeceğiniz Lezita Lezzeti âlâ ürün serimiz; sofralara sağlıklı bir lezzet katacak. Bir kere deneyin; vazgeçemeyeceksiniz...





LEZZETİ ALA BÜTÜN PİLİÇ



LEZZETİ ALA TABAK BÜTÜN PİLİÇ



LEZZETİ ALA YARIM FİLETO



LEZZETİ ALA ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
LEZZETİ ALA BÜTÜN PİLİÇ	8	Poşetli	Tuz, Şeker, Elma suyu, yoğurt (süt proteini), elma sirkesi içeren bir salamura ile harmanlanarak lezzetlendirilen piliç etidir.	8 gün	365 gün
LEZZETİ ALA TABAK BÜTÜN PİLİÇ	8	Büyük Tabak		8 gün	365 gün
LEZZETİ ALA YARIM FİLETO	8	Büyük Tabak		8 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

LEZZETİ ALA BONFILE



LEZZETİ ALA GÖĞÜS SOTE



LEZZETİ ALA İNCE GÖĞÜS



LEZZETİ ALA ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
LEZZETİ ALA BONFILE	8	Büyük Tabak	Tuz, Şeker, Elma suyu, yoğurt (süt proteini), elma sirkesi içeren bir salamura ile harmanlanarak lezzetlendirilen piliç etidir.	8 gün	365 gün
LEZZETİ ALA GÖĞÜS SOTE	8	Büyük Tabak		8 gün	365 gün
LEZZETİ ALA İNCE GÖĞÜS	8	Büyük Tabak		8 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

ÖZEL ÜRÜNLER

ÇITIR KAPLAMALI PİLİÇ BONFILE



ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
ÇITIR KAPLAMALI PİLİÇ BONFILE	12	Büyük Tabak	Göğüs etinin bonfilesinin şişlere geçirildikten sonra özel seçilmiş sos ve galeta ile kaplanmasıdır.	8 gün	365 gün
KIRMIZI YEŞİL BİBERLİ ÇÖP ŞİŞ	12	Büyük Tabak	Kemiksiz göğüs etinin özenle küçük parçalara bölünerek özel sosla marine edildikten sonra kırmızı ve yeşil biber kullanılarak şişe dizilmiş şeklindedir.	8 gün	365 gün

KIRMIZI YEŞİL BİBERLİ ÇÖP ŞİŞ



SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

PİLİÇ ETİ PERAKENDE GRUBU



POŞET PİLİÇ



GRILL PİLİÇ / KANATSIZ PİLİÇ



TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ



BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
POŞET PİLİÇ	900 - 2100g	Poşet	Lezita'nın üstün teknolojisi sayesinde hava ile soğutulmuş üretilen iç organları alınmış, boyunsuz taze bütün piliçtir.	9 gün	365 gün
GRILL PİLİÇ KANATSIZ PİLİÇ	900 - 2100g	Poşet	Hava ile soğutulmuş üretilen iç organları alınmış boyunsuz, kanatları tam veya yarım olarak alınan bütün piliçtir.	9 gün	365 gün
TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ	900 - 1800g	Tabak - Poşet	Lezita'nın üstün teknolojisi sayesinde hava ile soğutulmuş üretilen iç organları alınmış, boyunsuz taze bütün piliçtir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

BUT



SIRTSIZ BUT



SIRTLI ÜST BUT



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BUT	8	Büyük Tabak	Pilicin bacaklarının gövdeden ayrılıp sırt kısmından ikiye bölünmesi ile elde edilen üründür.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
SIRTSIZ BUT	8	Büyük Tabak	But'un sırt kısmının eklem yerinden kesilerek alınmasından sonra geriye kalan kısmıdır.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
SIRTLI ÜST BUT	8	Büyük Tabak	But'un orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasıdır.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

DERİSİZ İNCİK



BAGET



SIRTSIZ ÜST BUT



SIRTSIZ ÜST BUT+BAGET



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
DERİSİZ İNCİK	8	Büyük Tabak	Baget'in kemik ucunun alınmasıyla elde edilen bir üründür. DERİLİ ve derisiz olmak üzere iki farklı ürün olarak üretilmektedir.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
BAGET	8	Büyük Tabak	But'un orta kısmındaki eklemden ikiye ayrılarak elde edilen alt bölümü, ayak kısmına yakın parçasıdır.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
SIRTSIZ ÜST BUT	8	Büyük Tabak	But'un sırt kısmı (Kalça Kemiği) alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasıdır. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
SIRTSIZ ÜST BUT + BAGET	8	Büyük Tabak	Tabak ağırlığının yarısı sırtsız üst but yarısı bagettir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

TALEKS



BUT PİRZOLA



BUT IZGARA



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
TALEKS	8	Büyük Tabak	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen derisiz üst parçasıdır.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
BUT PİRZOLA	8	Büyük Tabak	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasının kemik ucuna kadar kemiğinden sıyrılarak elde edilen kemikli üründür.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
BUT IZGARA	8	Büyük Tabak	Sırsız üst buttan kemik çıkarılmasıyla elde edilen üründür. DERİLİ ve derisiz olarak 2 farklı çeşit üretilmektedir. Tabaklı olarak satışa sunulmaktadır.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

BUT ÜRÜNLERİ

KEMİKSİZ BUT



ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KEMİKSİZ BUT	8	Büyük Tabak	Sırtsız but'un kemiklerinin sıyırılmasıyla elde edilen üründür.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
BUT ŞİŞ	8	Büyük Tabak	But ızgara'nın küp parçalar şeklinde çöp şişe geçirilerek elde edilen üründür.	9 gün	365 gün

BUT ŞİŞ



SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

BÜTÜN GÖĞÜS



SIRTSIZ GÖĞÜS



YARIM FİLETO



İNCE GÖĞÜS



GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BÜTÜN GÖĞÜS	8	Küçük Tabak	Bütün pilicin kanat ve but kısmının kesilerek alındıktan sonra geriye kalan bölümüdür. Poşetli ve tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
SIRTSIZ GÖĞÜS	8	Küçük Tabak	Bütün göğüsün sırtının alındıktan sonra geriye kalan kısmıdır. Poşetli ve tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
YARIM FILETO	8	Büyük Tabak	Kemiksiz göğüs etidir. DERİLİ tam fileto, Derisiz tam fileto, derisiz yarım fileto olarak 3 farklı seçenekte tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
İNCE GÖĞÜS	8	Büyük Tabak	Bifteğin ince dilimler halinde kesilmesidir.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

BİFTEK



BONFILE



GÖĞÜS SOTE



GÖĞÜS ŞİŞ



GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

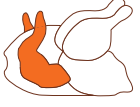
ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BİFTEK	8	Büyük Tabak	Yarım filetonun iç kısmında bulunan küçük, yumuşak sinirsiz ve yağsız kısmının alınmasıyla oluşan göğüs etidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
BONFILE	8	Büyük Tabak	Yarım filetonun iç kısmında bulunan yumuşak, sinirsiz ve yağsız küçük kısmıdır. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
GÖĞÜS SOTE	8	Büyük Tabak	Bifteğin küp şeklinde doğranmış halidir.	9 gün	365 gün
GÖĞÜS ŞİŞ	8	Büyük Tabak	Kemiksiz, derisiz göğüs etinden özenle küçük parçalara bölünerek şişe dizilmiş şeklidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

KANAT



UÇSUZ KANAT



IZGARA ÜST KANAT



KANAT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KANAT	8	Büyük Tabak	Kanadın bütün halidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
UÇSUZ KANAT	8	Büyük Tabak	Kanadın uç kısmının alınmasıyla ekde edilir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
IZGARA ÜST KANAT	8	Büyük Tabak	Uçsuz kanadın ikiye bölünmüş şekilde aynı ambalajda paketlenmiş şeklidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

KANAT IZGARA



ÜST KANAT



KANAT PİRZOLA



KANAT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KANAT IZGARA	8	Büyük Tabak	Kanatın üst kanat ile kanat ucu arasında kalan kısmıdır. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
ÜST KANAT	8	Büyük Tabak	Kanatın gövdeye bitişik üst kısmıdır. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
KANAT PİRZOLA	8	Büyük Tabak	Üst kanatın etinin kemiğinden ayrılarak pırzola haline getirilmesidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

AKDENİZ SOSLU BUT



AKDENİZ SOSLU DERİLİ BUT PİRZOLA



AKDENİZ SOSLU BAGET



SOSLU ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
AKDENİZ SOSLU BUT	8	Büyük Tabak	Piliçin bacaklarının gövdeden ayrılıp sırt kısmından ikiye bölünmesi ile elde edilen üründür. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
AKDENİZ SOSLU DERİLİ BUT PİRZOLA	8	Büyük Tabak	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasının, kemiğinden kemik ucuna kadar sıyrılarak pirzola haline getirilmesiyle elde edilen üründür. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
AKDENİZ SOSLU BAGET	8	Büyük Tabak	But'un femur kemiğinden anatomik olarak kesilmesi ile elde edilen ayak kısmına yakın parçasıdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

AKDENİZ SOSLU ÜST KANAT



AKDENİZ SOSLU GÖĞÜS ŞİŞ



AKDENİZ SOSLU BONFILE



SOSLU ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
AKDENİZ SOSLU ÜST KANAT	8	Büyük Tabak	Kanatın gövdeye bitişik üst kısmıdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
AKDENİZ SOSLU GÖĞÜS ŞİŞ	8	Büyük Tabak	KEMİKSİZ derisiz göğüs etinden özenle küçük parçalara bölünerek şişe dizilmiştir. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
AKDENİZ SOSLU BONFILE	8	Büyük Tabak	Yarım filetonun iç kısmında bulunan yumuşak, sinirsiz ve yağsız küçük kısımdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

DİĞER ÜRÜNLER

But Izgara + Yarım Fileto



ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BUT IZGARA + YARIM FİLETO	8	Büyük Tabak	Tabak ağırlığının yarısı but ızgara, yarısı yarım filetodur.	9 gün	365 gün
MANGALLIK	8	Büyük Tabak	But pirzola, kanat pirzola ve kanat ızgaranın aynı ambalajda paketlenmiş şeklidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün

Mangallık



SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

DİĞER ÜRÜNLER

Tabaklı Yemeklik



Kemikli Parça Et



Sırt Pirzola



ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
TABAKLI YEMEKLİK	8	Büyük Tabak	Bütün pilicin tüm parçalarının küçük parçalara ayrılmasıdır. Tabaklı olarak üretilir.	9 gün	365 gün
KEMİKLİ PARÇA ET	8	Büyük Tabak	Kalçalı but ve sırtsız göğüsün parçalanarak ambalajlanmasından oluşan bir üründür. Poşetli ve tabaklı olarak satışa sunulur.	9 gün	365 gün
SIRT PİRZOLA	8	Büyük Tabak	Ön sırttan kemiğin ayrılmasıyla elde edilen üründür.	9 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

CİĞER - YÜREK



TAŞLIK

CİĞER

YÜREK

DİĞER ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ TABAK ADEDİ	AMBALAJ TİPİ	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
CİĞER YÜREK	8	Büyük Tabak	Pilicin sakatatlarından ciğer ve yüreğidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	8 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
TAŞLIK	12	Küçük Tabak	Pilicin sakatatlarından zar ve yağı alınarak temizlenmiş taşlığıdır. Tabaklı olarak satışa sunulur.	8 gün	365 gün
CİĞER	8	Büyük Tabak	Pilicin sakatatlarından ciğeridir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	7 gün	365 gün
	12	Küçük Tabak			
YÜREK	12	Büyük Tabak	Pilicin sakatatlarından yüreğidir. Tabaklı olarak satışa sunulur.	7 gün	365 gün
		Küçük Tabak			

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/3°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

PİLİÇ ETİ TOPLU TÜKETİM BÖLÜMÜ



BÜTÜN PİLİÇ ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BÜTÜN PİLİÇ	900g ve üzeri	Lezita'nın üstün teknolojisi sayesinde hava ile soğutularak üretilen iç organları alınmış, boyunsuz taze bütün piliçtir.	9 gün	365 gün
GRILL PİLİÇ / KANATSIZ PİLİÇ	900g ve üzeri	Hava ile soğutularak üretilen iç organları alınmış boyunsuz, kanatları tam veya yarım olarak alınan bütün piliçtir.	9 gün	365 gün
Tam Parça	900g ve üzeri	Hava ile soğutularak üretilen iç organları alınmış boyunsuz pilicin but, bütün göğüs, kanat olarak parçalanmış halidir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



DÖKME PİLİÇ



GRILL PİLİÇ KANATSIZ PİLİÇ



TAM PARÇA



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BUT	14kg	Pilicin bacaklarının gövdeden ayrılıp sırt kısmından ikiye bölünmesi ile elde edilen üründür.	9 gün	365 gün
SIRTLI ÜST BUT	9kg	But'un orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasıdır.	9 gün	365 gün
SIRTSIZ BUT	14kg	But'un sırt kısmının eklem yerinden kesilerek alınmasından sonra geriye kalan kısmıdır.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



BUT



SIRTLI ÜST BUT



SIRTSIZ BUT



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
SIRTSIZ ÜST BUT	8kg	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasıdır.	9 gün	365 gün
BAGET	8kg	But'un orta kısmındaki eklemden ikiye ayrılarak elde edilen alt bölümü, ayak kısmına yakın parçasıdır.	9 gün	365 gün
İNCİK	9kg	Baget'in kemik ucunun alınmasıyla elde edilen bir üründür. DERİLİ ve derisiz olmak üzere iki farklı ürün olarak üretilmektedir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.

SIRTSIZ ÜST BUT



BAGET



İNCİK



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
TALEKS	8kg	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasının derisinin alınmış halidir.	9 gün	365 gün
BUT PİRZOLA	9kg	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasının kemik ucuna kadar kemiğinden sıyrılarak elde edilen kemikli üründür.	9 gün	365 gün
BUT IZGARA	9kg	Sırsız üst buttan kemik çıkarılmasıyla elde edilen üründür. DERİLİ ve derisiz olarak 2 farklı çeşit üretilmektedir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



TALEKS



BUT PİRZOLA



BUT IZGARA



BUT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KEMİKSİZ BUT	8kg	Sırsız but'un kemiklerinin sıyrılmasıyla elde edilen üründür.	9 gün	365 gün
BUT ŞİŞ	6kg	But ızgara'nın küp parçalar şeklinde çöp şişe geçirilerek elde edilen üründür.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

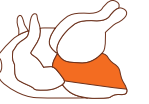
Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



KEMİKSİZ BUT



BUT ŞİŞ



GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BÜTÜN GÖĞÜS	14kg	Bütün pilicin, kanat ve but kısmının kesilerek alındıktan sonra geriye kalan bölümüdür.	9 gün	365 gün
SIRTSIZ GÖĞÜS	14kg	Bütün göğüsün sırtının alındıktan sonra geriye kalan kısmıdır.	9 gün	365 gün
YARIM FILETO	9kg	Kemiksiz derisiz göğüs etidir. Tam fileto ve Derisiz yarım fileto olarak 2 farklı seçenekte satışa sunulur.	9 gün	365 gün
DERİLİ FILETO	9kg	Kemiksiz derili göğüs etidir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



BÜTÜN GÖĞÜS



SIRTSIZ GÖĞÜS



YARIM FILETO



DERİLİ FILETO



GÖĞÜS ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
BİFTEK	9kg	Yarım filetonun iç kısmında bulunan küçük, yumuşak, sinirsiz ve yağsız kısmının alınmasıyla oluşan göğüs etidir.	9 gün	365 gün
BONFILE	9kg	Yarım filetonun iç kısmında bulunan yumuşak, sinirsiz ve yağsız küçük kısmıdır.	9 gün	365 gün
GÖĞÜS ŞİŞ	6kg	Kemiksiz, derisiz göğüs etinden özenle küçük parçalara bölünerek şişe dizilmiş şeklidir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



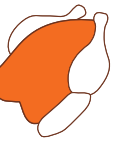
BİFTEK



BONFILE



GÖĞÜS ŞİŞ



KANAT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KANAT	9kg	Bütün pilicin kanatlarının anatomik olarak kesilmesiyle elde edilen 3 parçalı üründür.	9 gün	365 gün
UÇSUZ KANAT	9kg	Kanadın uç kısmının alınmasıyla elde edilir.	9 gün	365 gün
ÜST KANAT	9kg	Kanadın gövdeye bitişik üst kısmıdır	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözölen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



KANAT



UÇSUZ KANAT



ÜST KANAT



KANAT ÜRÜNLERİ

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
KANAT IZGARA	8kg	Kanadın üst kanat ile kanat ucu arasında kalan kısmıdır.	9 gün	365 gün
IZGARA ÜST KANAT	8kg	Uçsuz kanadın ikiye bölünmüş aynı ambalajda paketlenmiş şeklidir.	9 gün	365 gün
KANAT PİRZOLA	8kg	Üst kanadın etinin kemiğinden sıyrılarak pîrzola haline getirilmesidir.	9 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



KANAT IZGARA



IZGARA ÜST KANAT



KANAT PİRZOLA



SOSLU ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
AKDENİZ SOSLU BUT	9kg	Piliç'in bacaklarının gövdeden ayrılıp sırt kısmından ikiye bölünmesiyle elde edilen üründür. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz'in damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
AKDENİZ SOSLU DERİLİ BUT PİRZOLA	9kg	But'un sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesildiğinde elde edilen üst parçasının, kemiğinden kemik ucuna kadar sıyrılarak pırzola haline getirilmesiyle elde edilen üründür. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
AKDENİZ SOSLU BAGET	9kg	But'un femur kemiğinden anatomik olarak kesilmesiyle elde edilen ayak kısmına yakın parçasıdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



**AKDENİZ
SOSLU
BUT**



**AKDENİZ SOSLU
DERİLİ BUT
PİRZOLA**



**AKDENİZ
SOSLU
BAGET**



SOSLU ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
AKDENİZ SOSLU ÜST KANAT	8kg	Kanadın gövdeye bitişik üst kısmıdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
AKDENİZ SOSLU GÖĞÜS ŞİŞ	6kg	KEMİKSİZ derisiz göğüs etinden özenle küçük parçalara bölünerek şişe dizilmiş şeklidir. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra, Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün
AKDENİZ SOSLU BONFİLE	9kg	Yarım filetonun iç kısmında bulunan yumuşak, sinirsiz ve yağsız küçük kısmıdır. Piliç eti dinlendirilip özel yöntemler ile yumuşatıldıktan sonra Akdeniz damak tadına uygun kekik ve sarımsak gibi baharatların baskın olduğu özel Akdeniz sos ile marine edilmiştir.	8 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



AKDENİZ SOSLU ÜST KANAT



AKDENİZ SOSLU GÖĞÜS ŞİŞ



AKDENİZ SOSLU BONFİLE



ÖZEL ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
ÇITIR BONFİLE	7kg	Göğüs etinin bonfilesinin şişlere geçirildikten sonra özel seçilmiş sos ve galeta ile kaplanmasıdır.	8 gün	365 gün
KIRMIZI YEŞİL BİBERLİ ÇÖP ŞİŞ	7kg	Kemiksiz göğüs etinin özenle küçük parçalara bölünerek özel sosla marine edildikten sonra kırmızı ve yeşil biber kullanılarak şişe dizilmiş şeklindedir.	8 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/4°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözündürmeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



ÇITIR BONFİLE



KIRMIZI YEŞİL
BİBERLİ ÇÖP ŞİŞ

DİĞER ÜRÜNLER

ÜRÜN ADI	ORTALAMA KOLİ AĞIRLIĞI	ÜRÜN TANIMI	TAZE ÜRÜN RAF ÖMRÜ	DONUK ÜRÜN RAF ÖMRÜ
CİĞER YÜREK	8kg	Pilicin sakatatlarından ciğer ve yüreğidir.	7 gün	365 gün
TAŞLIK	8kg	Pilicin sakatatlarından zar ve yağı alınarak temizlenmiş taşlığıdır.	7 gün	365 gün
CİĞER	8kg	Pilicin sakatatlarından ciğeridir. Dökme olarak satışa sunulur.	7 gün	365 gün
YÜREK	8kg	Pilicin sakatatlarından yüreğidir. Dökme olarak satışa sunulur.	7 gün	365 gün

SAKLAMA KOŞULLARI

Taze Ürünler: Buzdolabında (0/3°C)'de ve orijinal ambalajı açılmadığı sürece son tüketim tarihine kadar muhafaza edilebilir.

Donuk Ürünler: Derin dondurucuda (-18°C) 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir. Donuk ürün buzdolabında çözdüremeli, çözülen ürün tekrar dondurulmamalıdır.



CİĞER YÜREK



CİĞER



YÜREK



TAŞLIK

İLETİŞİM BİLGİLERİ

MERKEZ OFİS

KEMALPAŞA MAHALLESİ
7412 SOK. NO:4 PINARBAŞI / İZMİR

TEL: 0232 488 40 00
FAX: 0232 479 01 69

KOCABAŞ YUMURTA ÜRETİM ÇİFTLİĞİ

ADRES: ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ
KOCABAŞ SANAYİ ALANI
KOCABAŞ – DENİZLİ

TEL: 0258 814 58 76
FAX: 0258 814 58 80

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
444 4 321

lezita.com.tr
facebook.com/lezita

KATALOG TASARIMI
Recto Design Office
rectodesign.net

