



özmen un
her sofrada

**Lezzet
Koleksiyonu**



her sofrada

01

Tohuma, Tarıma, **GELECEĞE...**



Anadolu'nun tahıl ve
zanaatkârlık mirası ile

başlar, hikayemiz



İlhamını Mezopotamya'nın tarım mirasından alan Özmen Un, bir Anadolu markası olarak sağlıklı ve lezzetli unlar üretmek misyonunu teknolojiye yaptığı yatırımlarla desteklemeye devam ediyor. Bir buğday tanesinin hafızasında günümüze taşınan sarı gelinlerin hikâyesiyle başlayan lezzet arayışı, usta ellerde son buluyor.

Anadolu'ya, tarım endüstrisine ve zanaatkârlığa güvenen Özmen Un için geleceğin unlarını üretmek Anadolu'nun bereketli topraklarına duyulan saygı ve minnetin bir göstergesidir.

Özmen Un, sürdürülebilir gıda ve tarım için gerekli yatırımları yaparak gıdada adil paylaşımı destekler.

Yerele, yerelin emeğine inanan Özmen Un, yarım asra varan deneyim ve ileri teknolojiyle endüstride yenilikçi yatırımlar yaparak Anadolu tarımı ve gıda endüstrisine katkı sunmaya devam ediyor. Coğrafi işaretin izinden giderek, yerel ve tescilli tohumların destekçisi olan Özmen Un lisanslı depoculuk ile sözleşmeli tarım çalışmalarına öncülük ediyor.

03

ТОХУМУ



UN SIRRI

Kök, köken, iz, gelecek...

Tohumun sırrının peşinden yollara düşen Özmen Un, köklerinden aldığı güç ve heyecan ile tahılın izini sürmeye, iz'in ilhamından geleceğin gıdaları için hammadde ve binlerce yıllık toprağa emanet edilen tohumların mirasıyla geleceğin unlarını üretiyor. Tohumun bire bin verdiği soylu ve kadim topraklarda tahılı una dönüştüren ellere onlarca yıllık deneyimini sunuyor.

Özmen Un kataloğu, Anadolu'nun tahıl ve zanaatkârlık mirasını sizlerle paylaşmak için tıpkı unlarımız gibi uzun süren hummalı bir çalışma sonucu hazırlandı. Bir masala konuk olmaya, tohumun ardından yollara düşmeye hazır mısınız?

Anadolu'nun tahıl ve zanaatkârlık mirasını yanımıza alıp yollara düştük.

Yarım asrı geçen tarihimizde en büyük ilhamımız, Mezopotamya'nın tahıl ve onlarca farklı uygarlığın el izini almış zanaatkârlığıdır.

İşte bu zanaatkârlığın peşinden Anadolu'yu karış karış dolaşıp hamurlar yoğurduk, efsaneler dinledik ve yeni anılar biriktirdik. Aylar süren doyumsuz seyahatlerin hepsini kataloğumuzun içinde sizlerle paylaşmaya karar verdik. Elinizde tuttuğunuz bu katalog tohumdan sofraya gelene kadar bir buğday tanesinin büyüğü yolculuğunu, Anadolu'nun lezzet zenginliğini barındırıyor.



Tarihin mutfağında pişen geleneklerden

geleceğe tohum ekri

Kuruluşumuzdan bugüne, tarihin mutfağında pişen geleneklerin peşinden zanaatkârların hikâyeleriyle buluştuk. Amacımız bu topraklardan çıkan ürünleri ilk günkü lezzetiyle geleceğe taşıyabilmek. Bunun için ustalık ve mühendisliği birleştirip Endüstri 4.0 Teknolojisi ile her biri birbirinden değerli tahıllarımızı una dönüştürüp her zerresini piling sistemi ve lazerle temizledik. Tohumun, toprağın ve yağmurun bir buğday tanesine kattığı her lezzetin değerini bilerek onları sofraya taşımak için çalışıyoruz. Teknolojiye yaptığımız yatırımlar ile tahılın mucizevi besin değerlerini kaybetmeden, aromasını muhafaza ederek, gıda güvenliğine uygun unlar üretmek en büyük hedefimiz.

Yaşamın ve buğday üretiminin ilk başladığı Mezopotamya'da güneş farklı yansır toprağa. Çünkü; buğdayın genetiği toprağa karışmıştır buralarda. Çukurova'da binlerce yıllık rüzgârlar fısıldar baharda, nisan yağmurları büyütür buğdayı, yazın güneşi tohuma can verir. Yarım asra varan yolculuğumuzda; Anadolu'nun tahıl ve zanaatkârlık mirası ürünlerimize, yatırımlarımıza, hayallerimize ilham vermeye devam ediyor.

mek



05

Dünyanın en gelişmiş gıda güvenliği sistemi olan piling sistemi ve lazer temizleme ile tahıllar, tüm dış etmenlerden arındırılarak profesyonel mutfaklar için hazırlanır.



En önemli iřimiz
güvenli gıda

ÜRETMEK

Amacımız tohuma ait binlerce yıllık genetik mirasın gıda güvenliği çerçevesinde una ve ürüne taşınması.



Tahılı una,
unu lezzete dönüştüren
MÜHENDİSLİK





Geleceğin Ekmeği

Kök saldıığımız toprakların tohumlarıyla dünyanın geleceğine unlar üretiyoruz. Sağlıklı, lif oranı yüksek, glisemik indeksi düşük ve proteince zenginleştirilmiş unlar, sadece bugünün değil geleceğin dünyasında da sofralara sağlık taşıyacak.

Dünyanın Geleceği tarım

Tarımda kendi kendine yetebilmek, ülkelerin olduğu kadar toplumların da temel sorumluluklarından olup sektörün tüm paydaşları tarımda dünya lideri olmak için üzerine düşen görevleri ziyadesiyle paylaşmaktadır. Anadolu tarımını desteklemek, tarımın geleceğini dizayn etmekle mümkün kılınabilir. Dünyanın geleceğinde tarımın ne denli stratejik bir alan olduğunu bilen Özmen Un, Anadolu topraklarını karış karış dolaşıp zengin tohum çeşitliliği ile gıda güvenliğine uygun kişiselleştirilmiş unları size özel üretiyor.

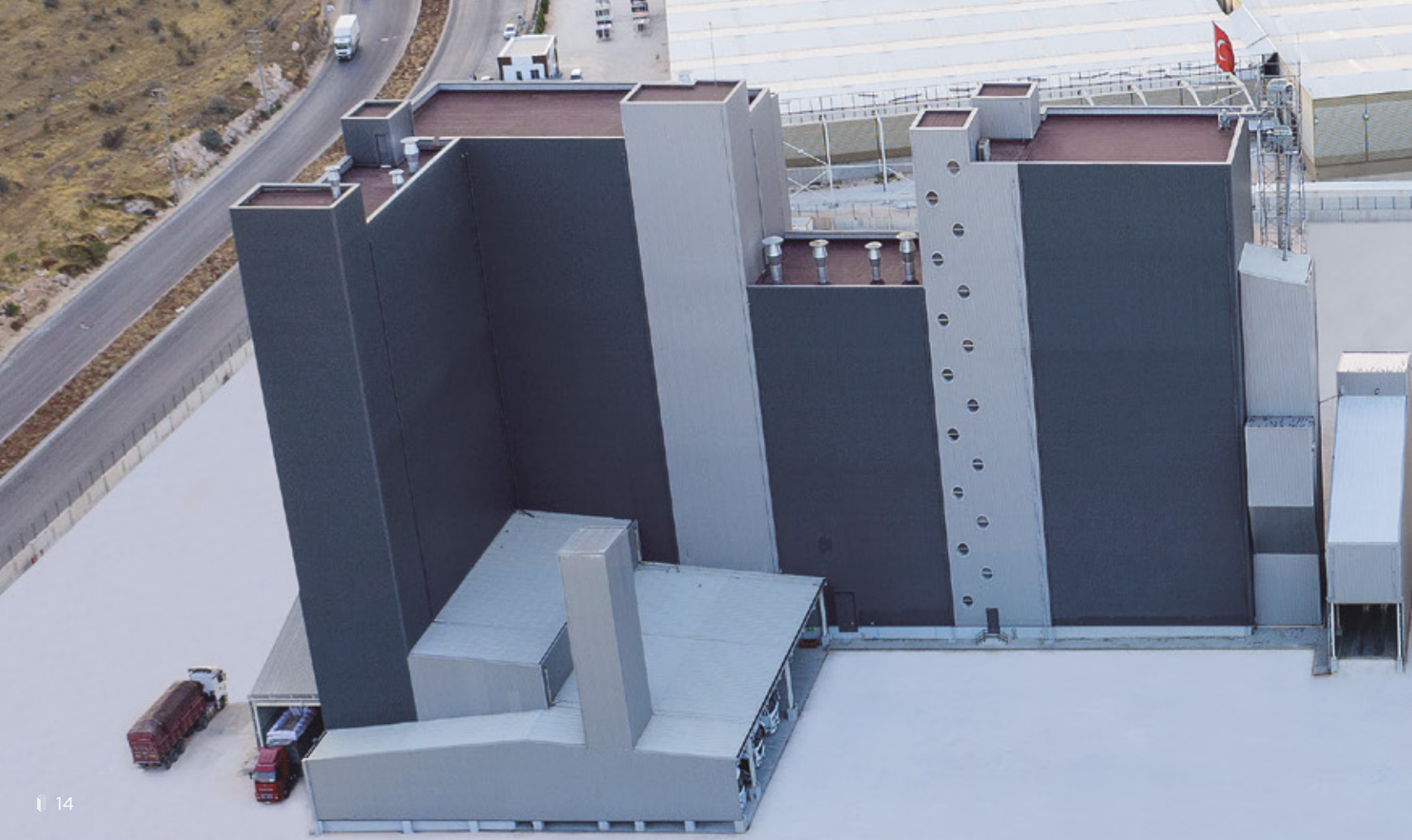
Endüstri 4.0 ile tarım ve gıdanın geleceğine yatırım

Anadolu'nun dört bir tarafında yaptığı sözleşmeli tarım modeli ve lisanslı depoculuk altyapısıyla una lezzet katan tüm buğday çeşitleri uzmanlarımız tarafından özenle seçilir ve keyifle değirmenimize taşınır. Karanlık değirmen tahılın rüyası, unun sanata dönüştürüldüğü eşsiz yapılardır. Endüstri 4.0 Teknolojisi ile insan eli değmeden üretilen unlar Anadolu'nun eşsiz tahıl mirasını geleceğe taşıyacak muazzam dokunuşu sağlar.



Yarım asırlık deneyim

Gelecek, daha sağlıklı ve proteince zenginleştirilmiş unlar ile yapılacak ürünlerle mümkün. Hiç kuşkusuz su kaynakları tükenirken tarımsal üretim gün geçtikçe daha zorlu ve uzmanlık gerektiren bir alan olarak karşımıza çıkıyor. Tohumdan başlayarak tahılın sofraya gelene kadar olan yolculuğunun her aşamasına tanıklık eden Özmen Un uzmanları, daha sağlıklı ve lezzetli ürünler için anlaşmalı tarım projeleriyle de sektörün geleceğine yatırım yapıyor ve yerel çiftçileri destekliyor. Dünya gıda endüstrisinde fark yaratacak unlar Anadolu'nun yerel çeşitlerinde.



Arpa, darı, yulaf ve onlarca farklı çeşit tahıl ile yapılan eşsiz dokunuşlar, unu sağlık kaynağı bir hammaddeye dönüştürüyor. Sağlıklı unlar ile yapılacak lezzetlerin sınırı hayalleriniz kadar sonsuz. Gastronomi'nin yükselen yıldızı ekmek, usta ellerde pırlantaya dönüşüyor.

Karanlık Değirmen ile Geleceğin Un Fabrikası

İşte biz; unu mücevhere dönüştüren zanaatkârlarımıza unlar üreterek, Türkiye'nin geleceğine olan inancımızı yineliyoruz.



07

Zanaatkârlık Mirası İlhamımız,

YÖNÜMÜZ ANA



ADOLU

Anadolu, dünyanın tarım merkezidir. Binlerce yıl önce dünyada tarım ilk defa Diyarbakır Karacadağ ve Urfa Göbeklitepe’de yapılmıştır. Binlerce yıl boyunca zanaatkârlığın gölgesinde demlenen tohumlar şimdi dünya sofraları için Endüstri 4.0 Teknolojisi ile öğütülerek fark yaratıyor. Öğütülen her tahıl tanesinde Anadolu uygarlığının el izi ve hafızası var.

Anadolu’yu karış karış tahılın gözünden, zanaatkârların el izinden dolaştık. Urartular’ın su kanallarında buğday tanesi olduk; yeşerdik, Sümerler ışığımız oldu; binlerce hamur yoğurduk, Asurlular ile fırınlarda buluştuk ekmeğin yolculuğunda, Âşıklar höyüğünde pamuklara sarıldık, Kurtuluş Savaşı’nda bir dilim ekmeğe ile kurtuluş mucizesine tanık olduk. Bizden önce ekmeğe dokunan her izin peşinden hayaller kurduk, minnetimizi sunduk. Gaziantep’te kurtuluş mücadelesinde ekmeğe katık olduk zehri merhem ettik yaralarımıza, zaferi gördük. Binlerce yıl önce Başakçı kuşunun kanadında dünyanın umudu olan buğday bugün de bizim yol göstericimiz olmaya devam ediyor. Elimizde tohumlar, yüreğimizde gelecek hayali ile toprağın kokusunu sırtımıza alıp Anadolu ile buluştuk.

Kastamonu’da siyez bir tohum ile birlikte dünyaya umut vadeden öyküsünde soluklandık. Gastronomi’nin geleceğine siyez tohumları ettik. Bir dilim siyez üstünde eğşili erik ile tatlı hayallere daldık. Kastamonu’nun meşhur pastırması ile güne döndük.

Kars’ta Kavlıca’ya şiiirler yazdık, Boğa Tepe’de peynir ekmeğe eşlik ettik. Kuzular koyunlar, koyun koyuna çiçeği üstünde ağıllardan sıcak kaymaklar aldık. Kars’tan dünyaya giden Kavlıca’nın hikayesini asırlık anneannelerden dinledik, geniş sokaklarında bir akşam üstü Kars’ın.

Vakfikebir’de hafızalarımızda hasat, elimizde bir parça ekmeğe tekrar yollara düştük; binbir güçlkle pişen Vakfikebir Ekmeği’nin peşinden. Vakfikebir’de hamurlar yoğurduk ünü dünyayı aşan. Artin Usta’dan Ahmet Usta’ya ekşi mayanın peşinden Kırım’dan göçen gurbet pastasının kahramanlarını dinledik.

Konya'da Mevlana'yı andık geceye vardık. Her sabah doğan güneşe, yağın yağmura, uçan kuşa minnetimizi sunduk, hasadı kutladık. Hasadı gören çiftçiler toprağa emanet ettikleri tohumları sevgi ve minnetle karşılar, sabah henüz gün doğarken. Hasat bayramı yılın mükâfatıdır Anadolu'da. Konya ovasında bire bin veren tohumları toplayan kadınlar geleceğe hevesle dualar eder. Düğünler dernekler kurulur boylu boyunca Anadolu bozkırlarında. Çeyiz sandıklarına konan tohumlar gelinin en değerli mirasıdır. Tohum varsa hayat vardır Anadolu'da. İşte böyle bir günde hasadı kutladık Konya'da. Bulgur kazanları çıkarıldı, tandırlar yandı, hamurlar yoğruldu, tene dokunan güneşin ateşiyle hamurlar cana geldi. Yandıkça pişmeye, piştikçe olmaya başlayan hamurun ekmeğe dönüşü ateşe pervane olanların hikâyeleriyle son buldu. Elimize aldığımız buram buram tahıl kokan dilimler ekmeğini bölüşenlerin tasavvuf sofrasında, tuz ekmeğin hakkına buluştukları Halil İbrahim sofralarına dönüştü. Anadolu her parçasını bölüşür ekmeğinin, kimi zaman Ezine peynirine katık kimi zaman İda'dan kopup gelen zeytine yarenlik yapar.

Ege'de tüy gibi hafiften su gibi berrağa geçtik, boyozlar çıkardık fırından dumanı üstünde tüten Ege'nin. Torbalı'da nohut mayası tuttuk, kül mayasının anılarında Girit göçmeni ustalarımızı andık. Germiyan'lı Nuran'dan çiçeklerin hikâyesini, göçü dinledik. Bir mayıs sabahı erkenden kalkıp gecenin duası çiğleri topladık yapraklardan maya tuttuk, geleceğin ekmeği için. Mayaladık hikayemizi de seyahatimizi de.

Anadolu'nun tohumu, toprağı ve mayası ilhamımız oldu. Mayaladıkça geleneği, milattan önce geleceğimiz hayalimiz oldu. 12 bin yılında başlayan tohumun hikâyesine kendi el izimizi kattık günümüze taşıdık. Ustalığın ışığıyla parıldatıp, toprağın koynunda büyüyen tahılın saflığıyla tohumu una, tahılı lezzete dönüştürdük.

Tahılın büyümlü hikâyesi bizim unumuza, sizin sofralarınıza şifa oldu. Şimdi bu mucizevi yolculuğun ve sırrın peşinden yollara düşmeye ne dersiniz?

HA

Tohum varsa
YAT VAR!

BUĞDAY VE

**Tapduk Emre der ki; “Mızrakla ülke alır,
buğdayla yurt edersin oğul.”**

İşte biz Anadolu’yu yurt edenlerin mücadelesini, Anadolu uygarlıklarının hamura kattığı eşsiz lezzet katmanlarını paylaşmak için Anadolu’da ne varsa hepsini unumuza işledik. Geçmişten günümüze tarımsal üretimi elinde bulunduran tarımda güçlü olan ülkeler, her daim ayakta kalmış ve kültürünü geleceğe taşımıştır. Bu anlamda Anadolu için buğday gelecek demektir. Bu bilinç ve misyonla yola çıkan Özmen Un, atalarımızın Orta Asya’dan getirdikleri maya kelamı ile Anadolu’yu mayalamış ve buğdayı rızka dönüştürmüştür.

İnanmak

Özmen Un, zanaatkârlığa, toprağın tohumu koruyacağına, yağmur damlasının onu büyüteceğine ve güneşin besleyeceğine olan inancıyla toprağı tabağa taşıyan bir elçidir. Çünkü bilir ki; toprağın doyurmadığı tohumu hiçbir zanaatkâr doyuramaz. Teknolojiye olan yatırımı, zanaatkârlığa olan saygısı ve geleceğe olan inancından gelir.

Hamur usulca yoğrulur, yormadan, hırpalamadan. Tuzu ve suyu ne az ne çoktur, her şey ayarında kıvamında olmalıdır. Gerçek zanaatkâr işin sırrında değil sırrın peşindedir. Hamur piştikçe ustalıkta şekil değiştirir zanaatkârlık olur.

Buğday Sırrı

Erenler der ki; buğdayın sırrı elif karnındadır, elifin sırrı nedir dersiniz, işte o Rabbin “kün” dediği yani “ol” dediği yerde her şey başlamıştır. Özmen Un olarak, tohumun toprakla buluştuğu o mucizevi buluşmanın hikâyesiyle, toprağın ve yağmurun tahıla kattıklarıyla sizleri buluşturuyoruz. Özmen Un lezzet koleksiyonu sırrını, buğdayın elif karnından, hünelerini ise zanaatkârların becerikli ellerinden alıyor.

Dünyanın dört bir tarafında kurulan sofralar, Özmen Un lezzet koleksiyonu lezzetle ve keyifle tanışıyor. Dünyanın birçok ülkesine yaptığımız ihracat ile Anadolu tahıl mirasını farklı kültürlerle buluşturuyor, sofralara 12 bin yılın lezzetini taşıyoruz.

E YASA M





Zanaatkârlık Serisi



- Baklavalık
- Tatlılık
- Kadayıflık
- Tulumbalık - Lokmalık
- İrmik

MAYASINDA AŞK KWA

Zanaatkârın mayası; onun iyi huyudur.

Baklava ustalarının hayali; sadece onlara ait bir hışırtı, yüzyıllar boyu tadı damaklardan silinmeyecek bir aroma...

Özmen Un her bir baklava ustasının hayalini gerçekleştirmek üzere onların “**altın oranını**” hazırlar.

İstedikleri un karışımını paylaşan ustalar için kişiye özel un baştan yaratılır. Bu sayede her diliminde size ait bir lezzet bulunan eşsiz baklavalık unlar ortaya çıkar. Fıstığa, ceviz, sade yağ ile en uygun buluşmayı sağlayacak hamurun tasarımı; ustalıktaki ilhamdan, mükemmel uyumdan alınır.





AR

İlhamımız zanaatkârların el izinde...

Bir bahar yola çıkmışsanız Anadolu'da, tenhada bekleyen kaymaklı çörek kokuları karşılar önce sizi. Güneşin en sarısına hasret kışı yaz eden bahar, toprağa hasret tohumun filizleriyle karşılar sabahınızı. Yol bu ya zanaatkârların yüzlerce yıldır hamuru yufkaya, unu sanata dönüştüren baklava ustalarının diyarına Gaziantep'e çıkarır yol sizi.

Bakırcıları, Zeugma'sı, camileri, han ve hamamlarıyla tarihin usta ellerine tanıklık eder. Hamur yoğurmak sabır ve mukavemet ister, ustalık işin sırrına vakıf olmakla hamuru ipeksi bir dokunuşla yufkaya çevirmekte. İpek yolunun binlerce yıllık durağında zanaatkârlar fıstığı ve şerbeti hamura hemhal ederken hayatın sırrını da kulağına fısıldar her dilimin hisirtisinde. Bakırcılar Çarşısı'ndan gelen seslerle bir dilimin sonu binlerce yıllık ustalığın geldiği yere Baklavacılar Çarşısı'na götürür sizi. Ustalarla geçirilen günler, dakikalar, hamura dokunan eller zanaatkârlık serimizin ilhamı..

Bir tohum, türünün binlerce yıllık genetik mirasını geleceğe taşır. Zanaatkâra düşen; bu mirasa sahip çıkıp onu pırlanta gibi işlemektir. Ama ustalaşmak kolay değildir. Çaba ve sabır gerektirir. Zanaatkârların mayası; onun iyi huyudur.

Erenler derler ki; Çıraklık, bilgisizlik ve ilgisizlik dönemidir, sabır gerektirir, meşakkatlidir. Kalfalık güç ister, bilgiyle bilinci buluşturmak için çaba gerektirir. Oysa ustalık serin sularda yelkene kaptanlık etmek gibidir. Amma bilgelik vardır ki onun tadından yenmez. Adına zanaatkârlık denir gözü kapalı yoğurduğu hamurları ateşe pervane eder.

Özmen Un olarak bu bilgeliğin kıymetini bilerek, zanaatkârlık serisini onlara ithaf ediyoruz. Geçmişten geleceğe tüm zanaatkârlara saygı ve hürmetle.





ANTEP UNU | Baklavalık



Antep Unu %50

Özmen Özel %25

Süper Hışır %25

Ustalarımız bizden ezberleri bozacak yeni bir baklavalık un istediler. AR-GE birimiz ustalarımıza öyle farklı bir un geliştirdi ki; fırından erken çıkıyor, fıstığı yemyeşil, yağı burcu burcu mis gibi kokuyor, damakta dağılırken hışışış ediyor ve tazeliğini uzun süre koruyor. Sarayların tatlısı baklavaya Özmen un mühendisliğini de katarak, Antep unu ile istediğiniz baklavayı yaratmak size kalmış. İsterseniz %100 Antep Unu ile isterseniz Süper Hışır ya da Özmen Özel unlarımız ile karışımlar yaparak zanaatkarlığınızı baklava dilimlerine yansatabilirsiniz.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,65



Zivago %100

Özmen Un'dan yep yeni bir baklavalık un. Özmen Özel, Süper Hışır, Zeugma, Antep Unu gibi dünyanın en mükemmel baklava unlarından sonra şimdi de kuru- nemli her koşulda kolaylıkla yufkanızı açabileceğiniz baklavalarınızı her ortamda yüksek kalite ile koruyabileceğiniz bir un. Zivago neden çok iddialı? Çünkü Zivago'yu; güneşin farklı yansıdığı kadim Harran, Göbeklitepe, Barak, Yavuzeli ovalarında sözleşmeli ekim ile ata tohumu çeşitlerden hasat ettiğimiz buğdayların harmanıyla üretiyoruz. Çiftçilerimizin alın teri ve güneşin kattığı lezzetlerle hasat ettiğimiz buğdaylarımıza, Özmen un mühendisliği ve Endüstri 4.0 teknolojisini de ekleyerek, Anadolu tarım mirasını ve binlerce yıllık tat belleğini korumaya alıyoruz. Ezberleri bozan yeni baklavalık unumuz Zivago'yu siz zanaatkarlarımızın beğenisine sunuyoruz. Lütfen bu eşsiz unu başka bir un ile paçal yapmayın.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,65

SÜPER HIŞIR | Baklavalık



Süper Hişir %50

Özmen Özel %25

Antep Unu %25

Mezopotamya'nın güneşiyle can bulmuş buğdaylarımızdan üretilen Süper Hişir Baklavalık; baklavanın her ısırığında kulaklarda işitilen o muazzam ses "hişirdan" ilhamını alır. Hamurun elastikiyeti sayesinde tül gibi hafif, demir gibi sağlam yufkalar açılır. Ustalık her katı damakta dağılan eşsiz tatları ateşte korumak, şerbetle buluşturmaktır. Süper Hişir ile ister baklavanızın ana gövdesini oluşturun, isterseniz tamamen onunla yoğurduğunuz özel bir baklava oluşturun. Damaklarda dağılan, rahiyası yüzyıllar boyu hafızalara kazınacak Süper Hişir ile yeni nesil baklavalılar, zanaatkarlarının gözdesi.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,65



Özmen Özel %50

Süper Hışır %25

Antep Unu %25

Baklava hamuru sert ve güçlü olur. Zanaatkârlık sert hamurdan incecik yufkalar açabilmekte, hamurun kırılganlığını dilime yansıtabilmektedir. Sert karakterli yöre buğdaylarıyla elde edilen Özmen Özel Baklavalık Un, ustalığını perçinlemek isteyenlere.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,65



Zeugma %50

Özmen Özel %25

Antep Unu %25

Keyifle açılan, damakta dağılan, rahiyası ile zamanın ötesine taşıyan baklava ve katmer unumuz ile ister dillere destan baklavalara, isterseniz tadına doyum olmaz katmerler yapabilirsiniz.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,60



Makine Baklavalık %100

İşinizi teknoloji ile buluşturup zanaatçılığınıza mühendislik mi kattınız? Makine Baklavalık tam da size göre. Makine ile açılmaya karşı mukavemetli, kolayca açılırken rahiyasından ve yapısından hiçbir şey kaybetmeyen Makine Baklavalık, yüksek hacimli üretimlere standart getiriyor.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,65

ALTINDANE | Halka Tatlılık



Altındane Halka Tatlılık %100

Dışi kıtır, içi yumuşacık ve ağızda dağılan halka tatlılar; bazen bir sokakta bazen Halil İbrahim Sofrası'nda paylaşılır. Tadı yüzyıllara meydan okuyan, şerbet ve kızartma geleneği ile hamurun başka bir seviyeye taşındığı son yılların gözde ürünü halka tatlılar, şimdi Özmen Un'un Altındane Halka Tatlılık unu ile geleneği geleceğe taşıyor. Durum buğdaylarından üretilen Altındane Halka Tatlılık, ağızda dağılması, rahiyası ile her ısırıkta başka bir lezzet deneyimi yaşıyor.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,85

ALTINDANE | Tatlılık Zarif



Altindane Tatlılık Zarif %100

Mezopotamya, Harran kadim bilgileriyle insanlığa buğdayı hediye etti. Güneşiyle ısıtıp, yağmuruyla tat verdi ve şimdi biz Altindane Tatlılık Zarif ile binlerce yıllık Anadolu şerbetli tatlı geleneğini koruyup geleceğe taşıyoruz. İncecik granül yapısı, rahiyası, kızgın yağa karşı mukavemeti ve şerbeti emmede üstün performansı onu diğerlerinden ayırıyor. Damaklarda anılar yaratacak güzel sofralara...



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,85

ALTINDANE | Tatlılık Miks



Hayatın tadı tuzu ısırdığımız her lokmada. Sofralar yenileniyor, alışkanlıklar değişiyor, değişmeyenler zanaatkarların elinden çıkma yüzyıllık lezzetler. Onların dışı çıtır çıtır içi hamuru methiye düzercesine yumuşacık. Hamur ile kızgın yağın hemhal olmuş hali halka tatlısına o benzersiz tat deneyimini kazandırıyor. Kızgın yağa karşı mukavemetli Altındane Miks halka tatlısı rahiyasını Mezopotamya'nın bereketli güneşinden alıyor. Granül yapısı; şerbeti emerken güçlü, damakta benzersiz tatlar bırakırken cüretkar. Sofralar onlarca farklı uygarlığın lezzetiyle harmanlanmış halka tatlılarıyla şimdi daha lezzetli...



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,85



Makine Kadayıflık %100

Kadayıf yapmak ustalık ve sabır gerektirir. Tel tel incecik açılan bembeyaz kar gibi hamurlar ateşe, yağa, şerbete uyum ile damak çatlatan lezzetleri lezzetseverlerle buluşturuyor. Anadolu'nun yumuşak buğdayları ile elde edilen Makine Kadayıflık unu endüstrinin hizmetine tatlıların geleceği için üretildi.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %9

kül miktarı
max %0,55

SARI BURMA | Kadayıflık



Sarı Burma Kadayıflık %100

Muhteşem burma kadayıfı; ipeksi yapısı, her teli incecik ağızda dağılmasıyla, sade yağ ile buluşan rahiyası altın rengini taçlandırıyor. Sarı Burma Kadayıflık Un bereketli hilalin nar gibi kızarmış en özel durum buğdayları ile üretiliyor. Dış katmanı çıtır çıtır içi yumuşacık her parçası ustalığıyla göz kamaştırıcı cinsten... Her ısırıkta farklı bir lezzet katmanı sunan kadayıf, içinde barındırdığı fıstığa ve cevize eşsiz bir ev sahipliği yaparken onları ateşten koruyor.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,65

BURMA MİKS | Kadayıflık



Burma Mıks %50

Esmer
Kadayıflık %20

Diyarbakır
Kadayıflık %20

Makine
Kadayıflık %10

Diyarbakır Burması, burma kadayıflar arasında çok özel bir yere sahiptir. Farklı buğday çeşitlerinden özel bir karışımla elde ettiğimiz incecik Burma Mıks Kadayıflık Unu, sarısını güneşin ışıltısından alıp incecik yapısı ile kadayıf telinin kırılmamasını sağlarken, ateşe karşı dirayeti ise onun erken pişmesini sağlıyor. Çiğnemeye gerek kalmadan ağızda dağılması bir tatlıdan beklentiye en üst seviyeye çıkarırken, ustalığı da unutulmaz kılıyor.



alerjen bildiri
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %14

kül miktarı
max %1,2



Esmer Kadayıflık %60

Burma Miks %30

Makine
Kadayıflık %10

Diyarbakır Burması kimi bölgelerde daha kızarıklık istenir. Özmen Un olarak geliştirdiğimiz Esmer Kadayıflık Un ile Mezopotamya buğdaylarının farklı katmanlarını kullandık. Buğdayın her bir parçasının kadayıfa vereceği lezzeti, çıktırıyı özel tasarladık. Daha keyifli ve lezzetli bir deneyim istediğinizde, Diyarbakır Burma Kadayıflık Esmer kadayıflık unumuz ile hazzı bir üst seviyeye çıkarabilirsiniz.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %16

kül miktarı
max %20

DİYARBAKIR BURMASI | Kadayıflık



Diyarbakir Burması Kadayıflık %50

Burma Miks Kadayıflık %20

Esmer Kadayıflık %20

Makine
Kadayıflık %10

Doğunun gizemli mutfaklarında pişen eşsiz lezzetler. Diyarbakir Burması tarihi kadar anıları da yüzlerce yıllıktır. Burma kadayıflığın değerini yükselten, kıymetlendiren muazzam bir paçal unu. Bronzun bin bir tonu buğdaya renk, kadayıflık hamuruna incecik yapısını vermiştir. Buğdayın her katmanını ayrı işledik ve altın değerinde bir karışım ortaya çıkardık. Şimdi ise unu sanata, kadayıflık lezzete dönüştürmekte. Yaşatacağınız duygu şöleni hafızalara kazınacak cinsten.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %17

kül miktarı
maks %1,20

TEKİRA | Tulumbalık Lokmalık



Tekira Tulumbalık - Lokmalık %100

Türkiye'nin neresinde yaşarsanız yaşayın tulumba tatlısının sofralarınıza kattığı eşsiz anıları paylaşsınız her sofrada. İster ayaküstü sokak satıcısından aldığınız tulumba, ister İzmir'in kutlama lokması, isterse Diyarbakır'da bir akşam üstü tattığınız tulumba, zihinlerden silinmeyecek anılar taşır herkeste. Tulumba ve lokma tatlısı yüksek ısıda kızarıırken kuvvet kazanan akışkan hamurun, kaynar şerbetle hemhal olmasıyla can bulur. Onun tadı güçlü akışkanlığı olan hamurunda. Akışkan ama bir o kadar da elastik hamur, kızgın yağlara karşı mukavemet gösterdiği kadar şerbetle buluştuğunda da yumuşamadan dış kabuğundaki çıtırıyı korur. Özmen Un ustalığı burada devreye girer. Anadolu lezzetleri için üretilen özel unlar ürüne özel kalite standartları yanında ürünlere özel yüzyıllık aromaları da taşır her zerresinde.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,65

BURGOS | İrmik Semolina



Burgos İrmik Semolina 0-1-2-3 %100

Bazı lezzetler vardır tarifi mümkün olmayan, o ana özel duygular ve hisler barındıran özelliktedir. Burgos tam da böyle ürünlere varlık kazandıran dört farklı çeşidiyle ustalığı taçlandırıyor. 0-1-2-3 numara olarak tanımladığımız Burgos ile hazırlanan yaz helvası çocukluk anlarına götürür sizi ekmek arası helva buluşmalarıyla. Hoşmerim mesela... Her ilde farklı yapılsa da anıların unutulmayan yerel lezzetlerindedir. Örneğin Sivrihisar Hoşmerimi; tereyağının irmiğe kattığı tüm aromayı, şerbetle eşsiz bir lezzet mertebesine taşır. Burgos ürünümüzün dört farklı çeşidi granür yapısına göre birçok farklı ürüne lezzet ve aroma katar. Hayrabolu tatlısını yapabileceğiniz gibi, içli köfteye kıvam verici olarak da katabilirsiniz. Ya da dillere destan irmik helvası hazırlayabilirsiniz. Şöbiyet için hazırladığınız karışıma, kaymağa ekleyeceğiniz Burgos İrmik, ustalığı en üst seviyeye çıkaracaktır.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,65



Ustalık Serisi



- **Böreklik - Baklavalık**
- **Ekmeklik - Bazlamalık**
- **Pizzalık**

- **Pastalık - Böreklik**
- **Çeşitlik**
- **Mantılık**

- **Makine Yufkalık**
- **Lüks Yufkalık**
- **Uğralık**

İSİN S USTA

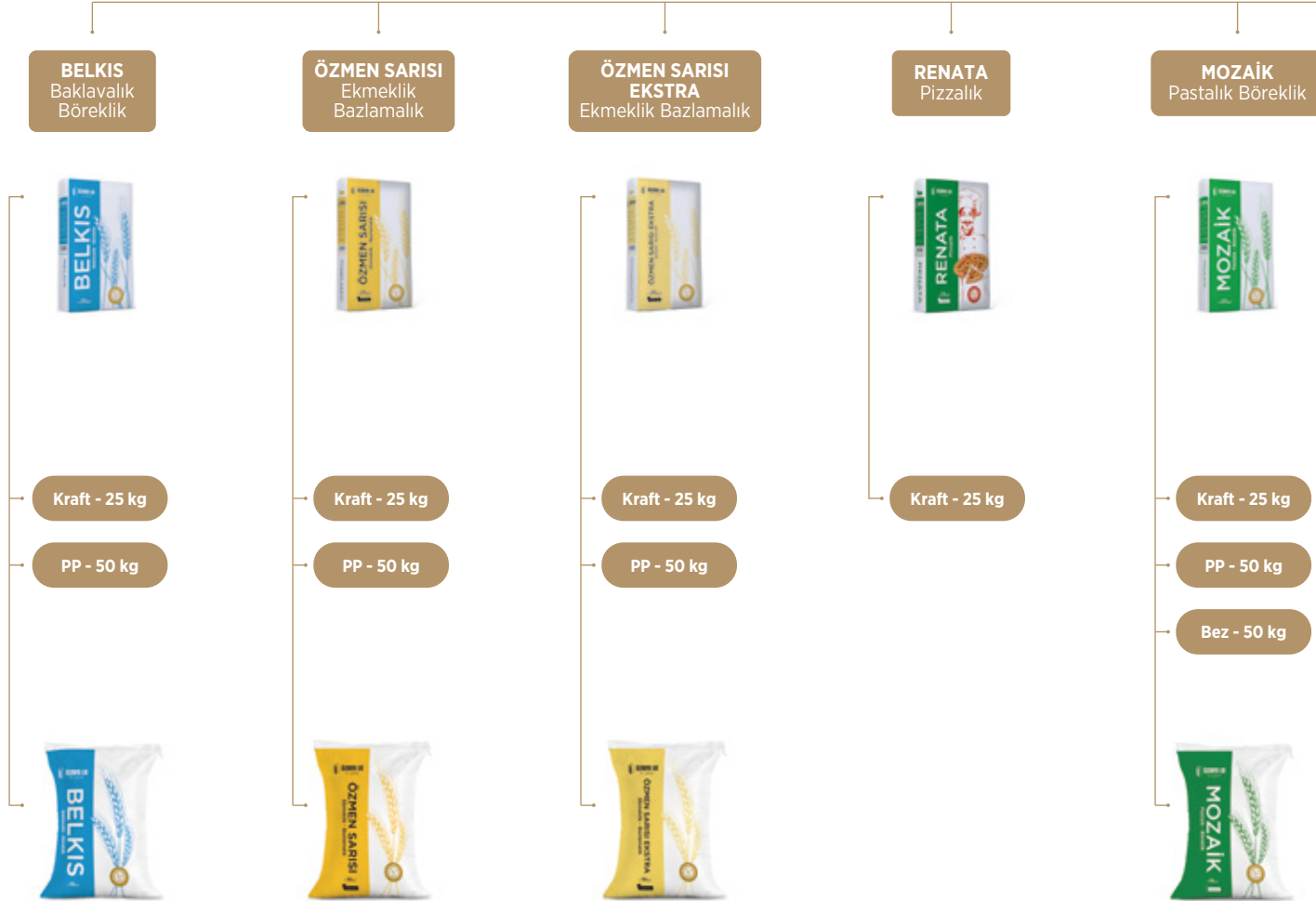


SIRRI LİKTA!

Mesele ekmek ustası olmak değil, mesele hayatının ustası olmak...

Hamuru yoğuranlar değil, hamurun insanı yoğurmasına müsaade edenler ustalaşır. Ustalık izini ürüne geçirebilendir. Özmen Un, ilhamını ustalardan aldığı ürünleriyle unu keyfe dönüştüren usta dokunuşlarını hayatın her anında takdirle karşılıyor. Tohumu toprağa emanet etmek, değirmende buğdayı ustalıkla öğütmek, fırınının ustası olmak ve pastanesinde ustalıkla çalışmak hepsi alın teri gerektiren süreçlerdir. Sabırla, sükûnetle başlanan her iş ustanın el izini, yaşama olan güçlü duruşunu yansıtır. Özmen Un, ne iş yaparsa yapsın işini ustalıkla yapan herkese saygı ve heyecanla yaklaşır. Onlar için üretilen her un, tahılın özenle öğütülerek mücevhere dönüştürülme hikâyesini anlatır. Ustalık Serisi; işini heyecan ve coşkuyla yapanlara adanmış koleksiyonumuzun en değerli parçalarından oluşur.





TİGRE
Çeşitlik



Kraft - 25 kg

PP - 50 kg



UNİYA
Mantılık

PP - 50 kg



UNİYA
Makine Yufkalık

PP - 50 kg



UNİYA
Lüks Yufkalık

PP - 50 kg



GEREK
Uğralık

PP - 50 kg





Anadolu'nun geleneksel yemek kültürü, ürünlerimize ilham olmaya devam ediyor. Kol böreği ve kürt böreği geçmişin lezzetini geleceğe taşıyan eşsiz lezzetlerden olup milföy hamurunun binlerce yıllık atasıdır. Kürt ve kol böreği; un, su ve tuz ile yoğrulmuş devamında özel bir yağ ile tur verilen hamur bezeleriyle yapılan eşsiz börek türüdür. Böreğin lezzeti, ustalığa ve Belkis unumuzdan elde edilen güçlü hamurun mukavemetine bağlıdır. Bezelerle ayrılan hamur, belirli bir süre bekletildikten sonra zanaatkarların elinde tül gibi ince bir şekilde açılır. Savrulan yufkaların gücü ustaların parmaklarında, Belkis unumuzun elastikiyetinde gizli. Güçlü hamur piştiğinde lezzet severlere, gurmelere ipeksi bir akışkanlık ve çıtırtı ile muhteşem bir yeme deneyimi yaşatır. Fırında renk alması, hamurun ısıya karşı dayanıklılığı, kabarması, yağı doğru şekilde çekmesi ve bunların hepsi Belkis unumuzun ve ustalarımızın geleceğe aktardığı binlerce yıllık bir gelenek olacak.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,55

ÖZMEN SARISI | Ekmeklik - Bazlamalık



Artizan ekmek üreticilerinin gözdesi, bazlamanın baş tacı, roll ekmeklerin yıldızı. Her ısırdıkta farklı bir rahiya hissettiren, papatya ve çiğdem kokuları sunan mükemmel ekmek çeşitleri üretilsin diye rengini güneşin en parlak halinden alan Özmen Sarısı unu ürettik. Yeni nesil fırıncıların göz bebeği Özmen Sarısı ile benzersiz gözenekli, nem oranı mükemmel ve kabuk kalınlığı yeterli ekmeklerle ustalığınızı zirveye taşıırken ürünlerinizi benzersiz yapacaksınız.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %14

kül miktarı
max %0,80

ÖZMEN SARISI EKSTRA | Ekmeklik - Bazlamalık



İster kabuklu gözenekli, ister ekşi mayalı bol gözenekli. İçindeki nemi muhafaza ederek uzun süre tazelik sunan, elastik yapısıyla incecik kabuk oluşturan, baharın tüm kokularını içinde taşıyan Özmen Sarısı Ekstra unumuz ustalarımızın alternatif çözüm ortağı. Daha iyisini isteyenlere ve mükemmelin izinden gidenlere Mezopotamya'nın hediyesi.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,80

RENATA | Pizzalık



Kim istemez ki şöyle ekşi mayalı muhteşem bir İtalyan pizzası. Pizzaya tadını veren buğdayın o eşsiz aroması, ateşin hamura kattığı tütsü. Pizza hamuru er meydanı gibidir. Elastik olacak, çıtırtısı ustalıklı damaklarda tadına doyumaz keyifler yaşatacak ve üzerine ne konursa konsun ona dostça ev sahipliği yapacak. Yoğruldukça gelişen hamur, sağlam elastikiyet ve beklemeye karşı güçlü hamur her pizza da aynı kalite deneyimini yaşatması gerekir. İşte Renata Pizzalık İtalyan şeflerin pizzaya kattığı tüm bu sırları yarattığı un ile sofralarınıza taşıyor.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,60

MOZAİK | Pastalık - Böreklik



Fırından çıkarken pandispanya kokusuyla her yeri saran, kuru pastalara eşsiz kıvamını, yağ pastalara yumuşak yapısını veren Mozaik Pastalık ve Böreklik unumuzu; ustalarımız, tüm iddialı pastacılık ürünlerinde gözü kapalı kullansın, imal ettiği muhteşem ürünlerde de gözü arkada kalmamasın diye ürettik. Uzmanlığı pastacılık ürünleri olan ve gücünü Karadenizli pastacıardan alan muazzam bir un. Anadolu çörek geleneğini, Levantenler'den miras patisseriesi kültürünü tüm Anadolu'da pastacılığı yaratmış Hemşinli pasta ustalarına hayranlık ve saygımızı barındırıyor.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,65



Anadolu'nun ara sokaklarından, tenha yollarından ilerlerken bir yerlerden mutlaka insanı mest eden bir ekmek ya da bir unlu mamul kokusu gelir. Kimi evde ekşi mayalı ekmekler yapılıyordu, kimi simitçide gevrekler, açmalar, poğaçalar üretiliyordu. Aslında bu kokular Anadolu'nun hiç bitmeyecek buğday mirasının kokularıdır. Biz de Özmen Un olarak bu mirasa lezzet katalım diye Tigre Çeşitlik unumuzu ürettik.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,65



Geleneksel mutfağımızın vazgeçilmez lezzeti mantı için kolay açılan, kopmaya karşı mukavemetli olan mantılık unumuz, kıymanın tadı ile buluştuğunda bir lezzet şöleni yaşatır. Uniya Mantılık unumuz gerek zanaatkarların parmakları arasında gerekse makine ile üretimde memnun kalınacak performans sunar. Kayseri'nin geleneksel yemeklerinde sofraya lezzet katan ve hatıralara kazınan mantı sanatı için üretilmiş güçlü un, Uniya Mantılık.

Damakların en lezzetlisi mantı şimdi, Uniya Mantılık un ile profesyonel mutfakların el izine dönüşüyor. Lezzeti ve mukavemetli yapısı ile ustaların tek tercihi... Tek kaşıқта sabrın ustalığa kattığı tüm yansımaları görebileceğiniz yüzyıllık gelenek. Geleneğin gelecekle buluştuğu sofrada bir kaşığın büyük bir lezzete dönüştüğü an, Anadolu'nun mantı geleneği Uniya Mantılık ile dünya sofralarında.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,60



Anadolu fırıncılığı binlerce yıl önce Avrupa kıtasına ilham verirken, Kapadokyalı fırıncılar İtalya'da pastacılığı başlattı. Geçmişte olduğu gibi bugün de Orta Asya geleneği olan yufka, makinelerde üretilerek dünya pazarına açılıyor. Makine yufkalığı için Uniya Yufkalık unumuzdan elde edilen hamur; gerdirme sistemiyle açılır, incecik yufkalara dönüşür. Hamurun gücü, makineye dayanıklılığı ve yufkanın lezzet hikayesiyle eşsiz kılınır. Ambalajlanarak çıkacağı lezzet yolculuğunda raf ömrünün uzunluğu, kırılmaması onu diğer yufkalardan ayırır. Hamurun su kaldırması arttıkça üreticinin de undan beklediği performans yükselir. Özmen mühendisliği her ürünümüzde olduğu gibi Uniya Makine Yufkalık unumuzdan da elde edeceğiniz yüksek kaliteyi yufkalarınıza taşır.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %0,60



Her bir lezzet için üretilen un, farklı bir mühendislik ve ustalık gerektirir. Yufkayı oklava ile açmak, makine (trako) ile açmak, her iki üretim şekli de Anadolu lezzetlerini yaşatmak ve onları geleceğe taşımak için birbirinden önemlidir. Standart yufka açımında hamurların yapışmaması için nişasta kullanılır. Oysa kimi geleneksel ustalar nişasta yerine uğralık kullanır. Uğralık kullanılan hamurların yapısal özellikleri farklıdır. Uğralığın kullanıldığı hamurların kolay açılması, parçalanmaması yufkanın kalitesini etkiler. Yufkalar çoğu zaman geleneksel bir yöntem olan sac üzerinde pişirilir. Sac ısısına dayanıklılığı, pişme süresinin kısalığı onun lezzetine lezzet katar. Yufkanın parlaklığı sulama esnasında hamurun suyu emmesine bağlı olarak değişir. Kırılmadan ambalajlanarak başlayan lezzet yolculuğu yeni sofralarda son bulurken, her bir yufka yeni bir lezzet hikâyesini yaratır. Uniya Lüks Yufkalık unumuz yufkacılığa ömrünü adanmış siz zanaatkâr ustalarımız için...



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %13

kül miktarı
max %0,60



Her bir fırıncılık ürünü, binlerce yıl süregelen geleneğin giderek ustalaşması sonucu ortaya çıkan lezzet şaheserleridir. Her bir usta, ürüne kendi el izini katarken, bazı dokunuşlar yiyeceklerin eşsiz olmasını sağlar. Her hamur gerek yoğrulma gerekse kullanılan un özellikleri bakımından damağa yansıyan biricik lezzet deneyimlerini yaratır. Farklı ustalık ekolleri hamur açmak için nişasta yerine uğralık denen bir un çeşidi kullanır. Çok eski bir gelenek olan uğralık kullanımı yükselerek devam etmektedir. Özmen Un, Gerek Uğralık unumuzun granülleri inceciktir. İşte bu ince parçacıklar hamura parlaklık ve farklı bir lezzet katmanı sağlar. Uğralık, hamurun üzerinde yeterli miktarda kalmalı, hamura yapışmadan onu korumalıdır. Uğralık yapmak gerçek bir mühendislik ve ürün bilgisi gerektirir. Hamurun üzerindeki un hamurun kolay açımını sağlarken, aynı zamanda onun yumuşak kalmasına da olanak tanır. Özmen Un Gerek Uğralık ve Uniya Lüks Yufkalık unumuzun buluşması, damaklara yansıyan lezzet katmanlarını ortaya çıkarır.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %10

kül miktarı
max %0,55



Fıncılık Serisi



- Pidelik
- Pidelik Ekstra
- Ramazan Pidesi
- Francalalık
- Artizan Francalalık
- Lavaşlık
- Pidelik - Tandırlık
- Tozluk
- Tandırlık
- İrmik Altı
- Tam Buğday Unu



**ANADOLU FIRINCILIGINA
SAYGI VE
MİNNETLE!**



Ekşi maya kokusu çoktan yollara düştü buram buram...

Fırından çıkan mis gibi sıcak ekme kokuları sofraları sarsın, ktır ktır enfes ekmelekle damaklar şenlensin diye, Anadolu'nun en özel ve en değerli yöresel buğdaylarını karanlık değirmenimizde işliyoruz. Biliyoruz ki fırınlar değişiyor, fırıncılar değişiyor, ekmelekle ekşi maya ile fabrikalarda yeniden yoğruluyor. Zamanın ustalara yüklediği yükleri, fırıncıların geçim telaşesini en iyi biz anlıyoruz. Mahalle fırınları yeniden can buluyor, asırlık fırınlarda güzel hayaller kuruluyor. Çıraklar işe başlıyor, kalfalar pek hevesli ustalık az zamanda. Ustaların telaşı daha iyisi daha güzeli için.

Özmen Un olarak yüzyıllık fırınların geleneğini, çırakların hayallerini geleceğe taşıyacak, fırınları mahalleyle buluşturacak unlar üretiyoruz.

Odun ateşine, döner fırına, taban fırına ve hepsi birbirinden farklı fırınlara özel unlar sizin için üretildi. Anadolu fırıncılığına olan saygı ve minnetimizle...







İyi bir kebab; güzel bir etin yumuşacık bir tırnaklı pideyle buluşmasıyla ortaya çıkar. Tırnaklı pide hamuru yoğurmak ustalık ve sabır gerektirir. Ne az ne de çok. Bazen tırnaklı pide etin altına lezzetini katarken, bazen de yoğurdu besler. Her nerede olursa olsun bazen kırı, bazen yumuşak olmalıdır. Kır pidesinin yumuşaklığı, kübban ekmeğinin olağanüstü kabarması, gobit ekmeğinin elastik yapısı, tüm bu özellikler Dariel Pidelik Un ile mümkün. İlhamını Anadolu yerel lezzetlerinden alan Dariel Pidelik Un, mukavemetli, su kaldırma kuvveti yüksek aromatik bir undur.



alerjen bildirimini
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %60

DARIEL | Pidelik Ekstra



Bazı ustalar bazı ürünleri en iyileri için hazırlar. Ustalık azıyla yetinmemektir, daha kabarmış kübba ekmeği, hiç bayatlamayan gobit ekmeği ister. Yaz kış demeden pide isteyen özel damaklar için üretilen Darriel Pidelik Ekstra Un ile daha güçlü, daha elastik, daha dayanıklı ürünler yapılabilir. Ateşte tüm aromalarını açığa çıkaran buğday, uzadıkça gücünden hiçbir şey kaybetmeyen elastikiyeti hepsi onun alameti farıkası.

alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,60



DARIEL | Ramazan Pidesi



Sadece Ramazan ayında değil, yıl boyunca pide keyfi yaşamak isteyenlere özel hazırlanmış pide unuyla ortaya çıkarılan lezzetler pidenin tarihine ithafen üretilmiştir. Su kaldırma kuvveti yüksek, elastikiyeti sağlam, yoğrulmadan kaynaklı ortaya çıkabilecek ısınmalara karşı mukavemetli zanaatkâr işi pidelik un. Durum buğdayı karışımı, bol gözenekli ve nem oranı kıvamında pideler, ister odun ateşinde ister taban fırınında isterse döner fırınında ısıya karşı dayanıklı. Ramazanın bereketi Dariel Ramazan Pide unu ile sofralarımızda.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
max %60

FLAMURA | Francalalık



Güne sıcak bir ekme ile başlamanın verdiği mutluluk, akşam eve getirilen bir somun ekmeğinin yarattığı güven duygusu paha biçilemez. Tüm fırınlarda yüksek performans, kabukta çıtır, içeride bol gözenek ve nem sunan Flamura Francalalık unumuzu, usta işi mis kokulu ekmekler yapılın diye ürettik.



alerjen bildirimini
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %70



Bazı ustalar zanaatkârlıklarını odun ateşiyle taçlandırmak isterler. Onlar için somun ekmeğin can bulduğu yer, taş tabanlı kara fırındır. Hamur uyur, uyanır, hayale dalar ve en sonunda ekmeğe dönüşür. Ateşe pervane olan hamurlar dayanıklı, cesur ve ısıya karşı dirayetli olmalıdır. İşte Flamura Artizan Francalalık ustalığa adanmış zanaatkârlar için hazırlanmış özellikte bir un çeşididir.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,70

BEZOSTA | Lavaşlık



Kebap, dürüm içerisinde başka dünyalara yelken açar. İyi bir et iyi bir lavaşın içinde kendini iyi hissederken, etin ekmeğe verdiği dayanılmaz aroma damak çatlatan cinsten bir tat yaratır. Bazen de çeşitli kültürlerin garnitürlerine ev sahipliği yapar. Anadolu'nun birbirinden değerli tadımlıkları lavaşın üstünde ustalığa methiye dizer.



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12

kül miktarı
max %0,65

MOZAİK 2 | Pidelik Tandırlık



Asırlık lezzetleri barındıran Anadolu'nun tarihi fırınlarında tandır ekmeği özel bir yer tutar. Onların müdaviimleri hafif kırık rengi, yumuşak yapıyla tandır ekmeğini hiçbir şeyle değişmezler. Hem tandır ekmeği hem de pide yaparken kullanabileceğiniz Özmen Un, ileri mühendisliğinin bir ürünü olan Mozaik 2 Pidelik - Tandırlık Unu, Anadolu buğdayları ile hazırlandı. Pidelik - Tandırlık unu, güçlü yapısı ve her fırına uygun mukavemetiyle; Anadolu'nun yerel pide zenginliğini modern sofralara taşıyor. Konya'nın etli ekmeği, yağ somunu, Tire'nin döngel pidesi, Karadeniz pidesi geleneğinin modern sofralardaki geleceği.



alerjen bildirimini
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %17

kül miktarı
maks %1,20

TOZLUK



El izinde yüzlerce yılın ustalığını barındıran asırlık fırıncılar, alışkanlıklarına bağlı oldukları kadar yeniliğe de kucak açarlar. Ramazan pidesi, Fransız bageti, Ciabatta, çiçek ekmeği gibi her türlü yerel ve uluslararası ekmeğin çeşitlerinin kürekle fırına atılması sırasında kullanılan ince kepek, çoğu zaman nihai tüketiciler tarafından istenmeyebiliyor. İleri teknoloji ile üretilen TozluK, ekmeğin çeşitlerinin altında kullanıldığında hamuru yüksek ateşten koruyor. Aynı zamanda ekmeğe olağanüstü bir lezzet katan tozluK, yenilebilir inceliktedir. Kısa sürede pişen lahmacun ve pidenin hamuruyla taş taban arasında kalan küçük parçalar, mucizevi bir lezzetin ortaya çıkmasını sağlar. Kapalı pide, açık pide, kır pidesi gibi birçok geleneksel lezzet için de kullanılan TozluK, şimdi profesyonel mutfaklarda iş başında. İleri teknoloji ile üretilen TozluK, geleceğin ekmeğini pişirmek isteyenlere afiyetle...



alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %11

kül miktarı
maks %0,50

TANDIRLIK



Binlerce yıllık dostluklar şimdi sofralarımıza yeni lezzetler olarak geliyor. Suriye ekmeği, kuru ekmeği, tandır ekmeği ve ekmeğe patates katıp onu yumuşatanlara ve ekmeğin esmerinin daha lezzetli olduğunu düşünenlere özel olarak hazırlanan Tandırılık Un.



alerjen bildirimini
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %14

kül miktarı
max %1,20

İRMIK ALTI



İrmik Altı %30

Esmer Kadayıfık %30

Diyarbakır Burması Kadayıfık %30

Makine
Kadayıfık %10

İrmik Altı'nın sırrında ince kepek denen öğütülmüş buğday kabukları yer alır. Buğdayın lezzeti ürünleri başka bir seviyeye çıkarır. İyi bir lahmacunun gizemi, kıtır hamurundan gelen incecik buğday parçacıklarında gizlidir. Kısa sürede pişen lahmacun ve pidenin hamuruyla taş taban arasında kalan küçük parçalar mucizevi bir lezzetini ortaya çıkmasını sağlar. Kapalı pide, açık pide, kır pidesi gibi birçok geleneksel lezzet için hazırlanan İrmik Altı Un, şimdi profesyonel mutfaklarda iş başında. Diyarbakır burmasının ve halka tatlının hamuruna bir miktar İrmik Altı Un ekleyerek benzersiz lezzetler elde edebilirsiniz.



alerjen bildirim
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %14

kül miktarı
max %1,20

LUCİLLA | Tam Buğday Unu



Fırıncılığın rüyası tam tahıl unları. Her buğday tanesinin %100 olarak una, lezzete dönüştürülmesi. Bu sayede buğdayın tüm sağlık değerlerinin sofraya taşınması. Mezopotamya güneşinin, Anadolu yağmurlarının buğday tanesine kattığı doyumsuz lezzetler. Özmen Un; Endüstri 4.0 değirmeninde tahılların lazer piling sistemiyle temizlenip tahıla ait tüm sağlık ve duyuşal özelliklerin una geçmesini sağlıyor. Bir buğday tanesi hafızasında binlerce yıllık anılar, deneyimler saklar. Lucilla ile asırlık lezzetler, doyumsuz tatlar damaklarımıza buğdayın gerçek rayihasını taşıyacak. Ekşi mayalı tam buğday ekmeği, tam tahıllı poğaçalar, çıtır çıtır atıştırmalıklar artık Lucilla ile hazırlanacak. Ustalığı unu lezzete dönüştürmek olan tüm zanaatkarlara ithafen Lucilla ekmek ve daha ötesi diyenler için üretildi.

alerjen bildirimi
gluten içerir.

maksimum nem
maks %14,5

protein miktarı
min %12,5

kül miktarı
min %1,40



FIRINCILIK SERİSİ



**EKMEK PARASININ
KIYMETİNİ
BİLENLERE**



Ekmek parasının ne olduğunu biliyor, bu bilinçle endüstriye ve ustalığa değer katacak unlar üretiyoruz.

Mahalleler dönüşüyor, fırınlarda yeni nesil ustaların ayak sesleri duyuluyor. Türkiye kendi tahıllarıyla Anadolu ekmeğinin markalarını büyütüyor.

Özmen Un olarak teknolojiye yaptığımız yatırımlarla fırınların geleceğine değer üretiyoruz. Fırınlar şimdi kendi hikayelerine, güçlü ve emin adımlarla tarihe geçecek lezzetler tasarlıyor.

Sokağın, mahallenin ve anıların sindiği tarihi fırınlar, şimdi de geleceğin ekmeğini pişiriyor. Ateşi kora, hamuru ekmeğe dönüştürüyor.



**Markaya Özel
Kişiselleştirilmiş Unlar**

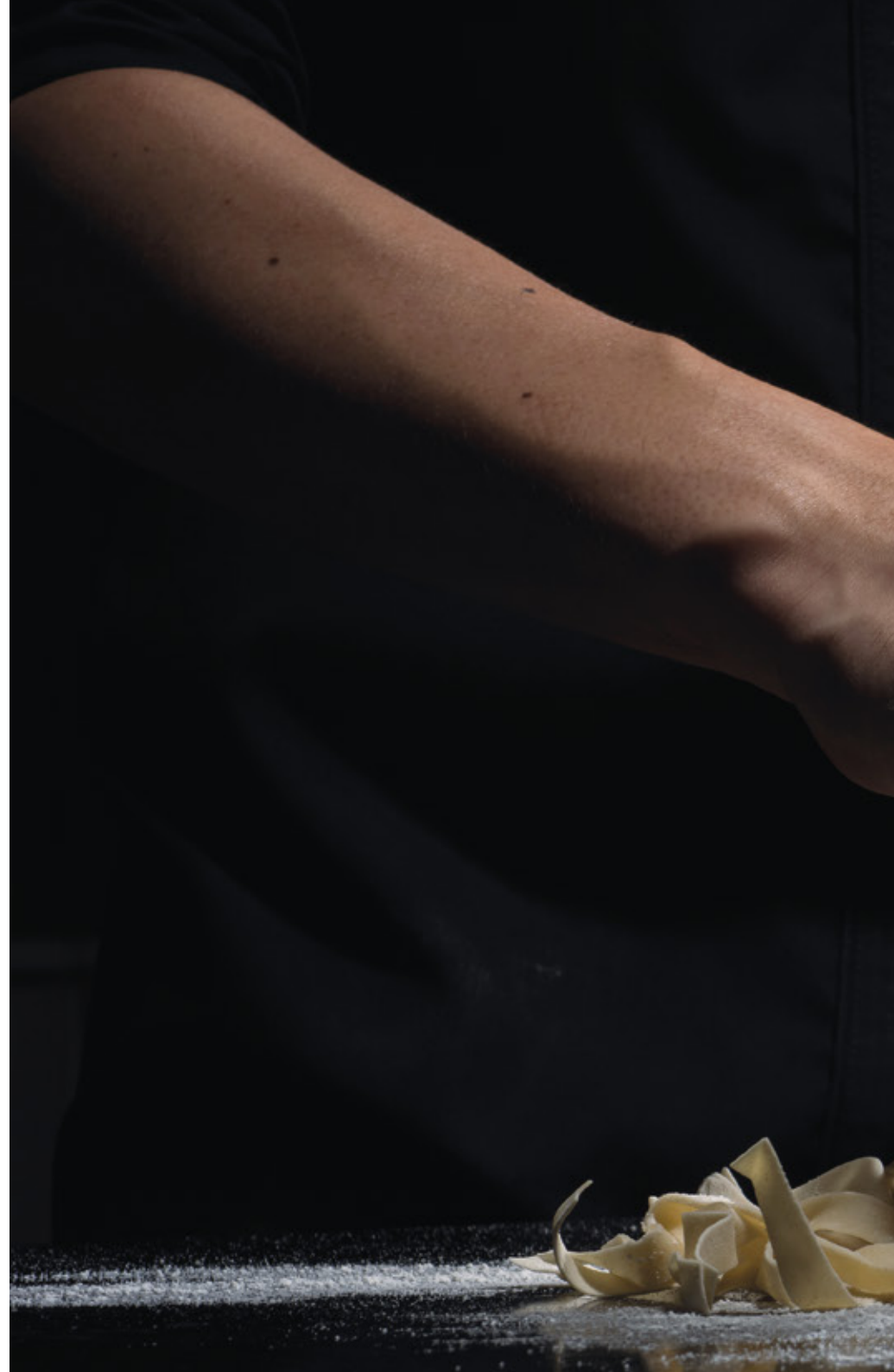




Geleceğin markalarını yaratmak isteyen unlu mamüller markaları için taklit edilemez lezzetler, hiç kuşkusuz pazarda rekabet gücünü arttıracaktır.

Özmen Un sadece size özel un alternatifleri ile istediğiniz lezzet ve aroma değerlerine sahip ürünler yapabilmenizi sağlıyor. Protein değeri yüksek, folik asitçe zenginleştirilmiş, enerji değerleri size özel un alternatifleri ile damak çatlatan lezzetler, unun tüm parçacıklarında. Her zanaatkâr eserinde kendi parmak izini görmek ister. Ustalıkla yaratılacak lezzetlerin farkı size özel olması, sizin yaşam izinizi taşımasıyla sağlanabilir. Özmen Un parmak izinizin ürüne kattığı lezzeti yeryüzünün en değerli nişanı olarak algılar. Kişiselleştirilmiş unlar markanızın, ustalığınızın, hayalinizin izini sofralarınıza taşır.

Hayalinizdeki lezzet için markanıza özel unları gelin birlikte üretelim, taklit edilemez tatları ortaya çıkaralım.





USTALIĞIN NİŞANINI ELİZİ...



“TAT TASARIMI”

Yediklerimize özel hisler ileri teknoloji ile tasarlanıyor.

Markanızı rakipsiz bir yere taşıyacak, değişen iklim koşullarına uygun tahıllarla tasarlanmış yiyecekler için yapmanız gereken tek şey tat tasarımı. Vakfıkebir ekmeği, damla sakızlı kurabiye, Maraş ketesi gibi markanıza özel asırlık lezzetler yaratmak artık çok kolay. İster mahalle fırını olun ister uluslararası bir ekmek fabrikası işletin, gıdanın geleceğinde sağlıklı hammaddelerle üretilmiş benzersiz ürünler üretmek en büyük sınavımız olacak.

Gelecek on yılda genetik ve biyomoleküler bilimi sayesinde tarımsal ürünler, protein ve vitaminler bakımından zenginleştirilecek. Tabağın şekli, ekmeğin çırtısı, baklavadan gelen ses, arka fondaki uğultu, hepsi yediklerimizin lezzetini ve hissedilen hazzı etkileyen etmenlerdendir. Yemeklerin hikayesi çoğu zaman çocukluk anılarımızla buluşturuyor bizi.

Geleceğin lezzet bileşenleri, yemek algısı, sağlık kavramı hiç kuşkusuz güçlü bir gıda endüstrisiyle mümkün. Arıtılmış gerçeklik, aromatik sesler, kontrollü ışık oyunları hepsi geleceğin beslenme algısının bir parçası olacak. Tahıllarla yapılan yiyecekleri tüketirken, arka planda akan Göbeklitepe görüntüsü hiç kuşkusuz onun antik mutfakların bir parçası olduğu gerçeğini beyne iletirken tat reseptörlerini de yönlendiriyor. Robotik ustalar, 3D yazıcılardan çıkma tasarım pastalar, geleceğin gıda sektörüne yatırım yapanlara başarıyı getirecek.

Teknolojinin bu denli geliştiği bir dönemde sadece size özel tatlar yaratmak ancak güçlü tedarikçilerle mümkün. Modern insan son bin yılın tat belleğini geleceğe taşıma konusunda oldukça hevesli adımlar attı. Önümüzdeki yıllarda hiç bilmediğimiz yeni tatları keşfedeceğiz.

Unu sanata dönüştürmek sizin elinizde...



SEN
SENİN

**İNİN MARKAN
N LEZZETİN!**





Ev İçi Tüketim Serisi





- Pastalık - Böreklik - Baklavalık Un
- İrmik
- Pizzalık Un

- Tam Buğday Unu
- Sarı Durum Buğday Unu



**DÜNYANIN
EN İYİ AŞÇILARI
ANNELERDİR**



R!

Dünyanın en güzel sofraları evlerde kurulur.

Sevgiyle atılan kahkahalar, umutla paylaşılan ekmekler, sevinç gözyaşlarıyla yudumlanan tavşan kanı çayların baş tacı olduğu sofraları ekmek buluşturur. Pazar sabahı sokak simidinin kokusu, bayram sabahı pişen pişinin tadı, özel günlere tadını veren her bir tatlı. Yaşamın her anını eşsiz kılan lezzetler, şimdi Özmen Un farkıyla marketlerde sizin için özenle hazırlandı.

Herkes kendi evinin master şefi olsun, sevdikleriyle hayatı paylaşsın diye.



EV İÇİ TÜKETİM SERİSİ

1)



2)



3)



4)



5)



İLHA EVİN



AMİMİZ İN USTALARI!

Evde hazırlanmış doğum günü pastası. Onlarca yıllık baklava ustalarına nispet ince ince açılmış baklava yufkaları, fırından çıkan mis kokulu ekşi mayalı ekmek.

Bir tutam tuz, bir lokma ekmek, yeteri kadar un, aldığı kadar su, bir kaşık tereyağının hayatımıza kattığı mutluluğun değerini bilen Özmen Un'un tek ölçüsü ileri mühendislik ile buğdayı una, hayatı doyulmaz bir serüvene dönüştürmek.

Özmen Un, ev tipi unlara gereken profesyonel dokunuşu yaparak her fırına ve ocağa uygun unu üretip, amatör elleri işinin ustasına dönüştürüyor.

Markanıza başarı, sofranıza lezzet, HAYATINIZA ŞİFA KATMASI DİLEĞİMİZLE

Lezzet paletimizde Mezopotamya'yı ısıtan gökkuşağının toprağa değen izleri var. Anadolu'nun tahıl ve tohum mirasını sanata dönüştüren siz değerli paydaşlarımız için hazırladığımız kataloğumuz ile heyecanımızı, ilhamımızı ve ürünlerimizi sizlerle paylaşıyoruz.

Biz tohumun izinden yollara düştük, bulduğumuz zanaatkarlık ve tahıl mirası idi.

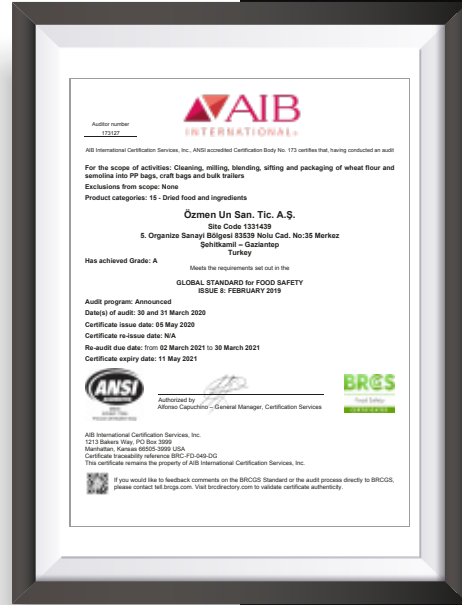
Elinizdeki katalog ile tadına doyum olmaz hikayelerimizi ve lezzet buluşmalarımızı sizinle paylaşıyoruz.

© 2020 Özmen Un Lezzet Koleksiyonu kataloğundaki tüm yayın ve görsel hakları Özmen Un San. Tic. A.Ş.'ye aittir. İzinsiz basılamaz, kopyalanamaz, çoğaltılamaz, kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz.

Lezzet Koleksiyonu Hikaye: Mine Ataman (Ekmek Ustası – Yazar)

TURK PATENT Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir.







 **özmen un**
her sofrada



fikirmod | PTK14395

Fabrika ve İhracat Müdürlüğü

Başpınar Mh. 83539 Cd. No:35
27630 Şehitkamil / Gaziantep

☎ +90 342 323 32 01 (Pbx)

☎ + 90 342 324 83 49

✉ info@ozmenun.com

✉ foreigntrade@ozmenun.com

Güneydoğu Anadolu

☎ +90 533 154 10 80

✉ guneydogu@ozmenun.com

İstanbul Ofis

Göztepe Mh. Batışehir Cd.
K2 Blok Kat:26 /397

Bağcılar / İstanbul

✉ batimarmara@ozmenun.com

✉ dogumarmara@ozmenun.com

Ege

☎ +90 531 521 18 41

✉ ege@ozmenun.com

Batı Marmara ve Trakya

☎ +90 530 063 63 22

✉ trakya@ozmenun.com

✉ batimarmara@ozmenun.com

İç Anadolu

☎ +90 533 151 03 53

✉ icanadolu@ozmenun.com

Doğu Marmara ve Batı Karadeniz

☎ +90 530 218 62 89

✉ batikaradeniz@ozmenun.com

✉ dogumarmara@ozmenun.com

Akdeniz

☎ +90 539 267 12 26

✉ akdeniz@ozmenun.com

Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu

☎ +90 531 621 13 11

✉ dogukaradeniz@ozmenun.com

✉ doguanadolu@ozmenun.com

f @ in t

ozmenun.com