



LEZZETTE
USTA TERCİH



Konyayildizi.com.tr

SLIMINI[®]
Slimini.com



Konyayildizi.com.tr



konyayildiziunlari



konyayildiziun



konyayildiziun



20
YILI AŞKIN TECRÜBE

8.500
M² KAPALI ALAN

33.000
M² AÇIK ALAN

400
TON GÜNLÜK UN
ÜRETİM KAPASİTESİ

55.000
TON BUĞDAY
DEPOLAMA ALANI



HAKKIMIZDA

Konya Yıldızı Un Fabrikası yaklaşık 20 yıldır un sektöründe faaliyet göstermekte olup, 8.500m² kapalı alan, toplam 33.000m² alana kurulmuş ve günde 400 ton buğday öğütme kapasitesine sahiptir. Fabrikamız da her türlü buğday unu ve çeşitli hububat unları ve özel beslenme amaçlı unlar bilgisayar destekli teknoloji ile üretilmektedir. Üretim tesisimizde 55.000 ton buğday depolama alanını bulunmaktadır. Ürünlerimiz Türk Gıda Kodeksi Mevzuatı ile Uluslararası Gıda Mevzuatlarına uygundur.

KALİTE POLİTİKAMIZ

Anadolu'nun ve dünyanın çeşitli bölgelerinden temin edilen yüksek kaliteli buğdaylar kullanılarak ve uluslararası en son teknolojileri kısa sürede sistemine uygulayarak üretim yapılmakta ve yine aynı hassasiyetle müşterilerine sunmaktadır. Üretim alanımız gıda tesisine yakışacak şekilde hijyen ve sanitasyonla sahiptir. En büyük destekçimiz olan müşterilerimizin ve kalifiye personelimizin çabaları ile Konya Yıldızı, Unu Yıldızlaştıran Marka sloganını hak etmeye çalışmaktadır.



LÜKS UNLAR

KONYA ÇİÇEĞİ

BAKLAVALIK BÖREKLİK UN

Özellikle baklava imalatı için hazırladığımız reçeteli harman unumuz ile çıtır çıtır lezzetler üretebileceksiniz. Kolay işlenir, yırtılmaz, oranında şerbet çeker, beklediğiniz sarılığa kızarır.



10



KONYA BEYAZI

OKLAVA YUFKALIK UN

El yufkası ürünlerinizde kolay açılır, kolay işlenir, zor parçalanır ve zor yapışan hamurlar için lezzetli ve yoğun aromalı Konya Beyazı oklava Yufkalık un gerçek ustaların tercihi...



11



LARENDE

MAKİNE YUFKALIK UN

Makine ile yufka açan işletmeler için yüksek su tutma kapasiteli, kolay açılır, güçlü ve işlenebilirliği yüksek verimli ürünler çıkartmanızı sağlar.

WEB SİTEMİZDE



GÖRÜN

TARİFLERİ



İZLEYİN



KONYA YILDIZI

PASTALIK BÖREKLİK UN

Yaş pasta, kuru pasta, kurabiye, kek, poğaçaya ve çöreklerinizde yüksek kaliteli ve lezzetli ürünler pişirmenizi sağlar. Hamur işlenebilirliği yüksek, son ürün tazeliği uzun sürelidir.

WEB SİTEMİZDE



GÖRÜN

TARİFLERİ



İZLEYİN





AYLÜKS

PASTALIK BÖREKLİK UN

Pasta ve börek çeşitlerinizde yüksek kaliteli ve lezzetli ürünler pişirmenizi sağlar. Hamur işlenebilirliği yüksek, son ürün tazeliği uzun sürelidir.



GÖRÜN



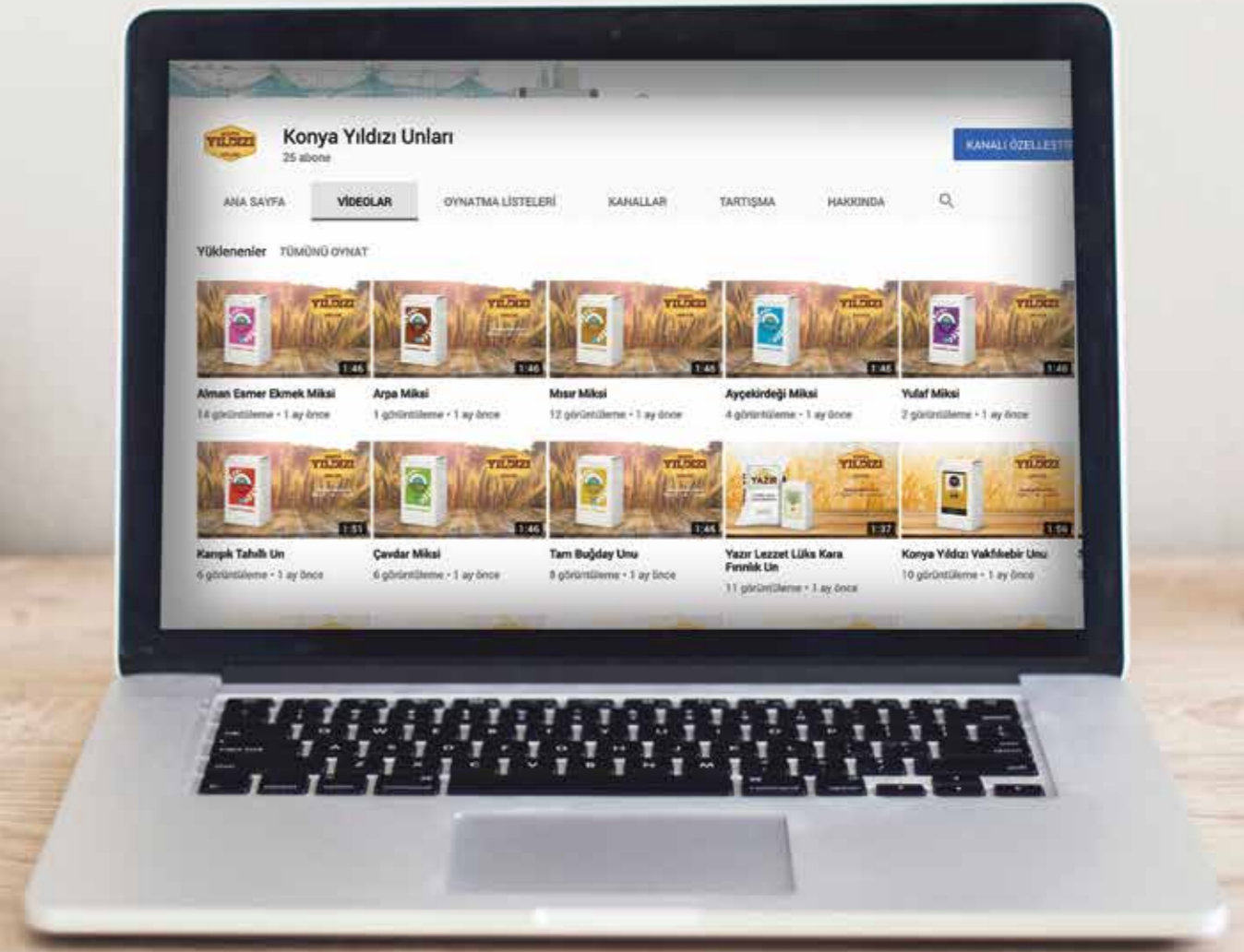
İZLEYİN

14



ENDÜSTRİYEL TARİFLER İÇİN

YOUTUBE SAYFAMIZI ZİYARET EDİN





**EKMEKLİK
LAVAŞLIK
PİDELİK UNLAR**



KONYA GÜLÜ

RAMAZAN PİDELİK UN

Ramazan pideleri için özel olarak formülize ettiğimiz Konya Güllü Ramazan Pidelik Unumuz yüksek oranda su kaldırma kapasitesi ve yoğun aroması ile yoğun tercih edilen ürünlerimizden biridir.



GÖRÜN



İZLEYİN



KONYA BABA

ÖZEL KARA FIRINLIK UN

Taş tabanlı kara fırınların pişirme özelliklerine göre özel hazırlanan ekmeklik unumuz yoğurma esnasında sertleşme yapmaz, kolay yoğurulur, kolay şekil alır, lezzetli ve aroması yoğundur.



GÖRÜN



İZLEYİN





KONYA YILDIZI

DÖNER MATADOR EKMEKLİK UN

Özellikle Matador ve Döner Fırın Ekmeği yapımında kullanabileceğiniz harmanda kendine has aroması, kendine has beyazlığa sahip kıvamı ve lezzeti oranında memnun bırakan bir üründür.



GÖRÜN



İZLEYİN

22



SİDE

DÖNER FIRINLIK UN

Döner fırınların pişirme özelliklerine göre özel hazırlanan ekmeçlik unumuz lezzeti, yoğunluğu, aroması ile damaklarınızı; su kaldırması, yoğurulması, kabarması ve pişmesiyle ustaları memnun eder.



GÖRÜN



İZLEYİN

23





İMASİ

SURİYE EKMEKLİK UN

Suriye ekmeği üretimi için hazırladığımız yüksek su alma kapasitesine sahip; uzun süre tazeliğin koruyan ürünler pişirmenizi sağlar.



GÖRÜN



İZLEYİN

24



KONYA LAVAŞLIK

PİDELİK LAVAŞLIK UN

Lavaşlık özel ürünümüz ince ve yuvarlak yapısını kolaylıkla sağlayan ürünlerinizin kolay bayatlamamasını ve yumuşak olmasını sağlar.



GÖRÜN



İZLEYİN

25



BEŞ YILDIZ

PİDELİK LAVAŞLIK UN

Lavaşlık özel unumuz yoğurma esnasında kolay kıvama gelir, yırtılmadan açılır, kıvamında ve lezzetli ürünler elde etmenizi sağlar.



BEŞ AY

PİDELİK LAVAŞLIK UN

Pidelik lavaşlık Beş Ay un yüksek oranda su kaldırır, daha çok ve standart ürünler de istenilen tabanı ve kabarmayı sağlar.



HACI ŞEVKET TANDIRLIK UN

Tandır ekmeği başta olmak üzere Köy Ekmeği, Isparta Ekmeği, Şebit ve Yufka Çeşitlerinde başarılı sonuçlar alabilirsiniz.



HACI ŞEVKET ETLİEKMEKLİK UN

Özellikle etliemek için üretilen Hacı Şevket etliemeklik un ile lezzetli ve ateşe dayanıklılığı yüksek hamurlarınızla lezzetli ürünler pişirebilirsiniz.





**ÖZEL ÜRÜNLER VE
UN KARIŞIMLARI**



KONYA YILDIZI

VAKFIKEBİR UNU

Özellikle Vakfıkebir ekmeği başta olmak üzere Panini ve Ciabatta ekmeklerinde muhteşem sonuç alabileceğiniz özel bir reçete unu.



GÖRÜN



İZLEYİN

32



SARI UN

Doğal sarı renkli en kaliteli durum buğdayından kolay işlenen, iyi kabarak, güzel kabuklanan doğal sarı renkli ve uzun süre tok tutan lezzetli son ürünler için ustaların tercihi.



GÖRÜN



İZLEYİN

33



TAM BUĞDAY

Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Doğal Buğday Gluteni, Buğday Ekşisi, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aroması içeriği ile tam buğday ekmeği ve unlu mamüllerinde kullanabileceğiniz özel bir reçete ile hazırlanmış eşsiz bir harman.



ARPA MİKSİ

Farklı mutfaklar, farklı kültürler için hazırlanan özel ekmek mikslерinden Arpa Miksi; Buğday Unu, Arpa Unu, Arpa Ezmesi, Doğal Buğday Gluteni, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aroması ile harmanlanan özel formülü, eşsiz lezzetiyle sofraların vazgeçilmezi.



KARIŞIK TAHILLI UN

Tam Buğday Unu, Buğday Unu, Doğal Buğday Gluteni, Buğday Ekşisi, Çavdar Ekşisi, Ayçekirdeği içi, Keten Tohumu, Ruşeym, Haşhaş Tohumu, Çavdar Kırığı, Mısır Ununun lezzetli harmanı.



KÖY MİKSİ

Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Çavdar Unununun harmanlandığı köy lezzeti.
Tam kıvamında, köy kokulu.



ÇAVDAR MİKSİ

Sağlıklı çavdardan bol proteinli, yüksek lifli, aroması yüksek, kolay işlenir hamuruyla; Buğday Unu, Çavdar Unu, Doğal Buğday Gluteni, Çavdar Ekşisi, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aromasının harmanından, sağlıklı yaşamın vageçilmez ürünü.



YULAF MİKSİ

Buğday Unu, Yulaf Unu, Yulaf Ezmesi, Doğal Buğday Gluteni, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aroması ile harmanlanarak hazırlanan un, tariflere lezzet kazandırıyor.



RUŞEYM MİKSİ

Buğday Unu, Ruşeym, Doğal Buğday Gluteni, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aromasının harmanından buğdayın özü ruşeym miksi ile yapılan ekmekler sağlıklı ve lezzetli olacak...



AYÇEKİRDEĞİ MİKSİ

Buğday Unu, Ayçekirdeği içi, Doğal Buğday Gluteni, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aroması ve Ayçekirdeği lezzetiyle zenginleştirilmiş ekmekler için profesyonel karışım.



MISIR MİKSİ

Mısır lezzetiyle zenginleştirilmiş ekmekler için profesyonel karışım.



ALMAN ESMER MİKSİ

Buğday Unu, Ayçekirdeği içi, Malt Unu, Doğal Buğday Gluteni, Kavrulmuş Malt Unu, Doğal Ekmek Aroması harmanıyla Almanya'nın meşhur ekmeklerinden biri olan bol tahıllı esmer ekmek miksini doğru oranlarda harmanladık, beğenimize sunduk.





SİYEZ UNU

Yüksek yağ içeriği, diğer buğdaylara göre daha fazla sarı lutein içeriğine sahip siyez buğdayından doğru oranlarda harmanlanmış yoğun lezzetli ekmeçlik un.



GÖRÜN



İZLEYİN

44



25 kg

0,5 kg

0,5 kg



RUŞEYM

Ruşeym buğday tanesinin en değerli kısmı olan embriyosudur. 1000 kg buğdaydan 1kg ruşeym elde edilebilir. İçinde hiçbir katkı maddesi olmayan, yüksek lif içeren, tokluk hissi veren bir besin maddesidir.



GÖRÜN



İZLEYİN

45



0,5 kg

0,5 kg

1 kg

