



İhracat Ürün Kataloğu

Export Product Catalog

فهرس المنتجات للتصدير

“Her Hali Lezzetli”



Hakkımızda

40 yılı aşkın deneyimiyle tavukçuluk sektöründe faaliyet gösteren firmamızda "Bayıltmadan Elle Kesim" yöntemini benimsemekle birlikte sahip olduğumuz "Helal Gıda" sertifikalarıyla tüketicilerimize İslami usullere uygun, sağlıklı ve güvenli ürünler sunmaktayız.

Saatte 6.000 adet kesim kapasitesine sahip modern kesimhane tesisimizle bölgedeki en büyük piliç üreticilerinden biri olma başarısını göstermekteyiz.

Ürünlerimiz; tüketici sağlığı, hijyen ve güvenilirlik gibi temel prensiplere dayanarak üretilmekte, ardından piyasa taleplerine uygun olarak paketlenip, fabrika satış mağazalarımıza ve iç-dış piyasalara dağıtılmaktadır.

Her zaman yüksek kalite ve güvenliği ön planda tutarak, tüketicilerimize en iyi hizmeti sunmayı hedeflemekteyiz.



About Us

Our company, with over 40 years of experience in the poultry industry, adopts the method of "Stunning-Free Hand Slaughter" and, with our "Halal Food" certificates, provides our consumers with healthy and safe products in compliance with Islamic practices.

With our modern slaughterhouse facility capable of processing 6,000 chickens per hour, we have succeeded in becoming one of the largest poultry producers in the region.

Our products are produced based on fundamental principles such as consumer health, hygiene, and reliability, and are then packaged according to market demands and distributed to our factory retail stores and domestic and international markets.

We are always committed to delivering the best service to our consumers by prioritizing high quality and safety.

من نحن

تعمل شركتنا في قطاع الدواجن لأكثر من ٤٠ عامًا، وتتبنى طريقة "الذبح اليدوي دون فقدان الوعي"، وبالإضافة إلى ذلك، نقدم للمستهلكين منتجات صحية وأمنة ومتوافقة مع الشريعة الإسلامية من خلال شهادات "الغذاء الحلال" التي نمتلكها.

بفضل منشأتنا الحديثة للذبح التي تبلغ قدرتها الإنتاجية ٦٠٠٠ طائر في الساعة، فقد أظهرنا نجاحنا كأكبر منتج للدواجن في المنطقة.

يتم إنتاج منتجاتنا بناءً على المبادئ الأساسية مثل صحة المستهلك والنظافة والموثوقية، ثم يتم تعبئتها وفقاً لطلبات السوق وتوزيعها على متاجر البيع المباشر لدينا والأسواق المحلية والدولية.

نهدف دائماً إلى تقديم أفضل خدمة للمستهلكين مع التركيز على الجودة العالية والسلامة.



P1

Poşetli Piliç



Bütün piliçler boyunlu veya boyunsuz olarak poşetlendikten sonra, gramajlarına göre değişen adetlerde karton kolilere yerleştirilerek satışa sunulur.

After whole chickens are bagged with or without necks, they are placed in cardboard boxes in varying quantities according to their weight and offered for sale.

بعد تعبئة الدجاج الكامل في أكياس، يتم وضعه في صناديق كرتونية بكميات مختلفة حسب وزنه وتقديمه للبيع

Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
8 - 20 Kg	1 Yıl / 1 Year



Poşetli Piliç
کیس دجاج
Bag Chicken

G1

Sırtsız göğüs



Tüm göğüsten sırt kemiğinin alınması ile elde edilen derili tavuk göğsüdür.

Skin-on chicken breast, obtained by removing the breastbone from the whole breast.

صدور الدجاج مع الجلد، ويتم الحصول عليها عن طريق إزالة عظم الصدر من الصدر الكامل.



Sırtsız göğüs صدر كامل Boneless breast

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
-----	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



Sırtsız göğüs (Tabaklı)
Backless chest plate



Sırtsız göğüs (Karton kutu)
Boneless breast parcel

G2

Derili bonfile



Sırtsız göğüsten kemiğin alınmasıyla elde edilen üründür.

It is a product obtained by removing the bone from the backless chicken breast.

هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق فصل القفص الصدري عن الذبيحة وإزالة العظام الخلفية



Derili bonfile

لحم المتن ذو الجلد

Boneless fillet with skin

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
-----	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



Derili bonfile (Tabaklı)
Boneless fillet with skin plate



Derili bonfile (Karton kutu)
"Boneless fillet with skin parcel"



G3

Derisiz bonfile



Derili bonfile ürününden derisinin alınmasıyla elde edilen üründür.

It is the product obtained by removing the skin from the fillet with skin.

هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الجلد من منتج المتن المقشر



Derisiz bonfile لحم المتن منزوع الجلد Skinless fillet

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
9,6 Kg	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



Derisiz bonfile (Tabaklı)
Skinless fillet plate



Derisiz bonfile (Tabaklı karton kutu)
Plate skinless fillet parcel



Derisiz bonfile (Karton kutu)
Skinless fillet parcel

B1

But



Karkastan, bütün göğüs ve kanat ayrılır. Bu ayırmadan sonra geriye kalan bitişik durumdaki piliç bacaklarının kesilerek ikiye ayrılması ile elde edilen üründür.

It is the product obtained by separating the whole breast and wings from the carcass. After this separation, the remaining connected chicken legs are cut in half to obtain the product.

يفصل القفص الخلفي والصدر عن الذبيحة ، وبعد هذا الفصل تقطع أرجل الدجاج المتجاورة المتبقية وتنقسم إلى قسمين

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
-----	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



But فخذ Whole thigh



But (Tabaklı)
Whole thigh plate



But (Karton kutu)
Whole thigh parcel

B2

Baget



Sırtısız but'un orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen but'un ayağa yakın kısmıdır.

It is the part of the boneless thigh obtained by cutting at the middle joint, closer to the leg.

إنه جزء من الساق قريب من القدم يتم الحصول عليه بقطع الفخذ بدون ظهر من المفصل الأوسط



Baget عصا الطبل Drumstick

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
6,4 Kg	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



Baget (Tabaklı)
Drumstick plate



Baget Tabaklı (Tabaklı karton kutu)
Plate drumstick parcel



Baget Dökme (Karton kutu)
Drumstick parcel



K1

Uçsuz kanat



Tüm kanattan uç kısımlarının alınmasıyla elde edilen üründür.

It is the product obtained by removing the tips of the entire wing.

إنه المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الأطراف من الجناح بأكمله



Uçsuz kanat جناح بلا أجنحة Wing without tips

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
6,4 Kg	10 Kg	1 Yıl / 1 Year



Uçsuz kanat (Tabaklı)
Wing without tips plate



Uçsuz kanat (Tabaklı karton kutu)
Plate wing without tips parcel



Uçsuz kanat (Karton kutu)
Wing without tips parcel

D1

Baton döner



Derili bonfile ve but bonfile ürünlerinin marine edildikten sonra şişlere takılarak gramajlanan üründür.

It is the product obtained by marinating the fillet with skin and thigh fillet, then skewering them and weighing them.

هو منتج يتم وزنه عن طريق إلصاقه بالأسياخ بعد تتبيل الدجاج المفصول بشكل خاص عن جلده وعظامه

Koli seçenekleri Parcel options	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
10Kg - 20Kg - 25Kg - 30Kg	1 Yıl / 1 Year



Baton döner

زر دونه

Doner kebab skewer



Baton döner
Doner kebab skewer



D2

Yaprak döner



Tüm göğüsten sırt kemiğinin alınması ile elde edilen derili tavuk göğsüdür.

Chicken breast with skin, obtained by removing the backbone from the whole breast.

باتون دونر هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق قطع وتبريد ودباغة دونر دون لمس الإنسان في درجات حرارة مناسبة



Yaprak döner
ليف دونر
Leaf doner

Tabaklı koli net ağırlık Net weight of plate pack	Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
5,4 Kg	-----	1 Yıl / 1 Year



Yaprak döner (Tabaklı)
Leaf doner plate



Yaprak döner (Karton kutu)
Plate leaf doner parcel

K2

Piliç Kebab

Tüm, Piliç Kebab ürünümüz; tavuk kıyma, kapyra biber, kırmızı pul biber ve tuz kullanılarak özenle hazırlanmıştır. Pişirildikten sonra şoklanarak paketlenen ürünümüz, ısıtılarak tüketime hazır hale gelmektedir.

"Our Whole Chicken Kebab product is carefully prepared using chicken minced meat, red bell pepper, red chili flakes, and salt. After being cooked, the product is shock-frozen and packaged, ready to be heated and consumed.

يتم تحضير جميع منتجات كباب الدجاج لدينا بعناية باستخدام الدجاج المفروم والفلفل الأحمر ورقائق الفلفل الأحمر والملح. بعد الطهي، يتم صدم منتجنا وتعبئته، ثم تسخينه ليصبح جاهزاً للاستهلاك.

Gramaj Weight	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
200 gr kebab - 160 gr ekmek 200 gr kebab - 160 gr bread	1 Yıl / 1 Year



Piliç Kebab كباب دجاج Chicken Kebab



2 porsiyon
2 servings

Piliç Kebab (Karton kutu)
Chicken kebab parcel

M1

MDM kıyma

Tavuk kemiklerinin yüksek presle preslenmesiyle elde edilen üründür.

It is the product obtained by pressing chicken bones with high pressure.

إنه منتج عملي يتم الحصول عليه عن طريق ضغط عظام الدجاج بضغط عالٍ

MDM kıyma
دجاج مفروم
Chicken mince

Dökme koli net ağırlık Net weight of bulk pack	Şoklu ürün raf ömrü Shelf life of frozen product
10 Kg	1 Yıl / 1 Year



MDM kıyma (Karton kutu)
Chicken mince parcel

A1

Tavuk pençesi



Uygun ölçülerde kesilen tavuk pençesinin, işlendikten ve seçildikten sonra gramajlanmasıyla elde edilen üründür.

It is the product obtained by cutting the chicken claws into appropriate sizes, processing and selecting them, and then weighing them.

هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق غليان أقدام الدجاج المقطعة بأحجام مناسبة ووزنها بعد اختيارها.



Tavuk pençesi
مخلب الدجاج
Chicken claw

A kalite A Quality	B kalite B Quality	Jumbo Jumbo Quality	Koli net ağırlık Net weight of the box
25-31 gr-adet	20-25 gr-adet	31 gr üzeri-adet	10 Kg



Tavuk pençesi (Karton kutu)
Chicken claw parcel



Aksu Piliç Tarım Sanayi İç ve Dış Tic. A.Ş.

Zeytinli Mahallesi Turhan Cemal Beriker Bulvarı No: 830/A Seyhan/Adana Türkiye

Tel.: 0850 305 33 33

info@aksupilic.com.tr • www.akgulpilic.com.tr