



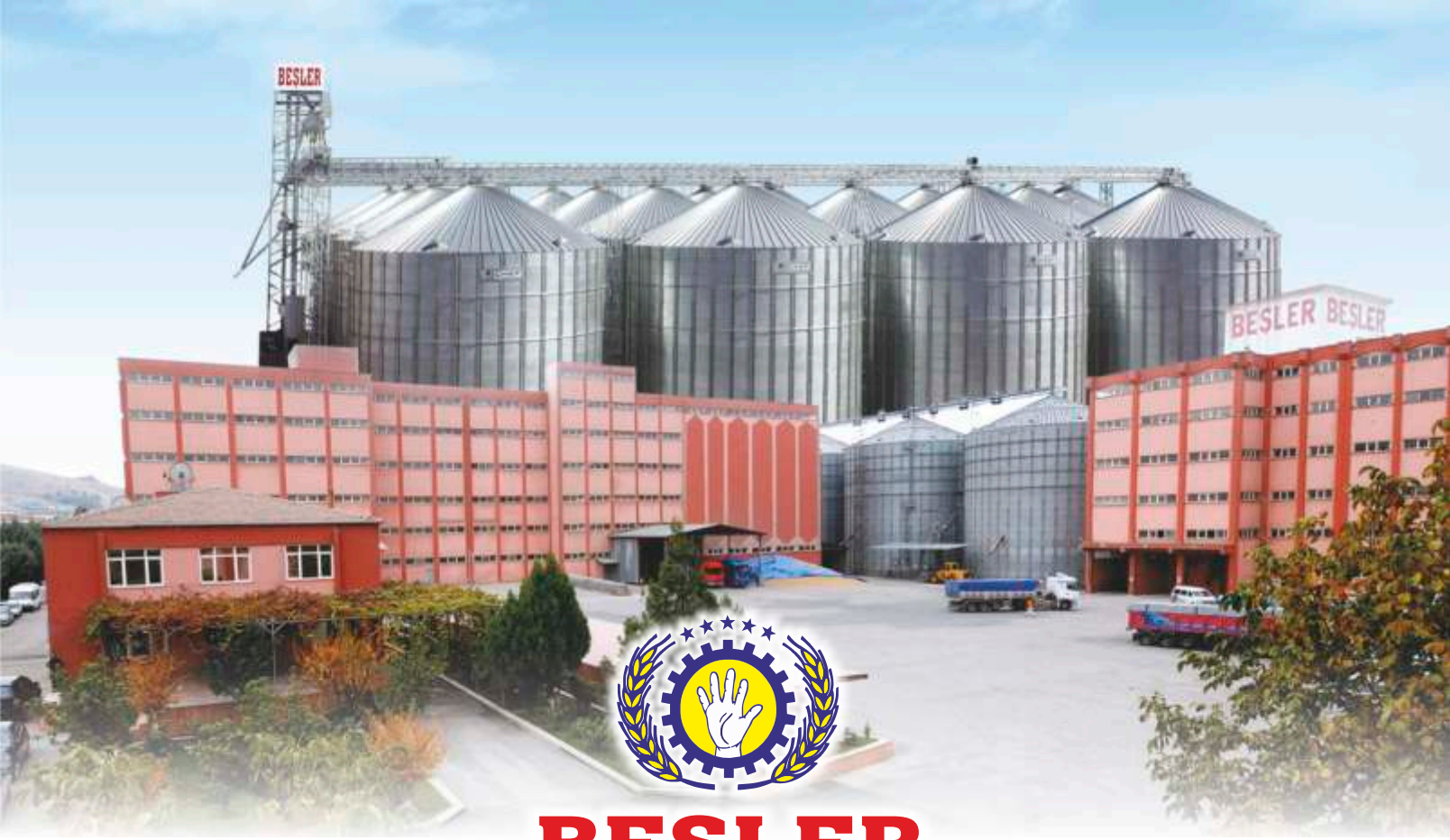
BEŞLER

FARINE DE BLÉ

*Never Changing
Quality For Years*

www.beslerun.com



**BEŞLER**

BEŞLER

FARINE DE BLÉ

Beşler Farine de Blé a démarré sa vie commerciale dans les années 1960 en tant que principal investissement de notre groupe Beşler. C'est le plus grand moulin à farine de l'industrie Turque avec une capacité de broyage journalière de 2100 tonnes. Depuis la date de notre fondation, nous avons gardé la satisfaction client au premier plan et nous ne faisons jamais de compromis sur la qualité à partir de l'achat de la matière première jusqu'au produit final. Par conséquent, nous avons élargi notre portefeuille de clients et augmenté le nombre de nos concessionnaires nationaux jusqu'à 80. En plus de notre grand succès dans le marché intérieur, notre société et notre marque sont également en position de leader et bien connues dans les marchés internationaux.

*Never Changing
Quality For Years*



Beşler Wheat Flour started business life in the 1960s as the main investment of our Beşler Group. It is the biggest flour mill in the Turkish milling industry with a daily crushing capacity of 2100MT. Since the date of our foundation, we have kept customer satisfaction on the forefront and we never compromise on quality starting from purchasing the raw material to the end product. Consequently we have expanded our customer portfolio and have increased the number of our domestic dealers up to 80. In addition to our big success in the domestic market, our company and brand is also in leading position and well known in the International markets.

تعتبر بشلر أون من أهم الاستثمارات في حياتنا التجارية التي بدأت في عام 1960 وتعتبر بشلر أون من أكبر معامل الطحين في مجال صناعة الطحين في تركيا وقدرتها اليومية 2100 طن قمح يوميا يطحن القمح من أول مرحلة وهي شراء المواد الخام حتى آخر مرحلة المنتج النهائي ومنذ تأسيس هذه الشركة حافظت على الجودة العالية بدون تقديم تنازلات بشأن الجودة في الإنتاج ونعمل دائما على راحة عملائنا وعلى الضوء الطلب المتزايد قمنا بزيادة عدد وكلائنا في كافة انحاء تركيا حيث وصل عدد الى 80 وكيل . وعلى الضوء النجاح الذي تحققنا في الأسواق المحلية دخلنا السباق في اسواق الدولية وحصلنا على مرتبة الاولى بين ماركات العالمية بالإضافة إلى قدرتنا الانتاجية العالية لدينا قدرة العالية على تخزين حيث ان صوامعنا تسع يتم تخزين القمح في معملنا بعد شرائها من المزارعين بجودات مختلفة



BEŞLER®

WHEAT FLOUR

Besler est le plus gros acheteur de blé de la région. Pendant la période de récolte, la société effectue des achats auprès des agriculteurs et également auprès de différents entrepôts de l'Office Turc des Grains (TMO) situé dans de nombreuses régions de Turquie. En outre les achats dans le marché intérieur, la société importe également plus de 500 000 tonnes de blé des principaux pays producteurs de blé comme le Canada, l'Australie, la Russie, l'Ukraine et l'UE.

Capacité de stockage du blé : 500.000 tonnes

Capacité de stockage de farine de blé : 20.000 tonnes

Nombre de moulins : 91

Nombre de broyeurs d'œufs : 4

Besler is the biggest wheat buyer in the region. During the harvesting period the company makes purchases from the farmers and also from different warehouses of the (TMO) Turkish Grain Board located in many regions in Turkey. Besides the purchases from the domestic market the company also imports more than 500 000 MT wheat from main wheat producer countries such as Canada, Australia, Russia, Ukraine and the EU.

Wheat Storing Capacity : 500.000 MT

Wheat Flour Storing Capacity : 20.000 MT

Number of Mills : 91

Number of Egg Crushers : 4

أن الشركة من أكبر المشتري للقمح في المنطقة و بجانب شرائها من الفلاح و القرى و غرفة الزراعة للمواد الزراعية يستورد 500.000 طن قمح سنوى كل من الدول كندا أستراليا قزاكستان روسيا أوكرينا و اتحاد الأوروبى و يخزن تلك القمح فى مخازن لها الجودة فى مناطق مختلفة فى تركيا

مقدار تخزين القمح : 500.000 طن

مقدار تخزين الطحين : 20.000 طن

عدد المطحن (ولس) : 91 عدد





Le laboratoire de Beşler qui est le plus complet de la région est équipé des derniers équipements technologiques et comprend également une unité microbiologique. Nous fabriquons des produits de haute qualité et appliquons les réglementations alimentaires nationales et internationales pendant le processus de production et de transport jusqu'à ce que nos produits atteignent notre utilisateur final, comme indiqué dans notre politique de sécurité alimentaire. Beşler farine de Blé détient le certificat de Trace, certificat HALAL, Certificat de Standards Turcs, TS EN ISO 9001 Certificat du système de gestion de la qualité, TS EN ISO 22000 Certificat du système de gestion de la sécurité alimentaire, ISO 27001 Certificat de système de gestion de la Sécurité de l'Information.

Besler's laboratory which is the most comprehensive one in the region is equipped with latest technology equipments and includes also a microbiological unit. We produce high quality products and carry out national and international food regulations during production and transportation process until our products reach our end user as it is mentioned in our Food Safety Policy. Besler Wheat Flour is holding Trace Certificate, HALAL Certificate, Turkish Standards Certificate, TS EN ISO 9001 Quality Management System Certificate, TS EN ISO 22000 Food Safety Management System Certificate, ISO 27001 Information Security Management System Certificate.

يمتلك شركة البيشلر طحين أحدث وأطور معامل التحاليل من ضمنها قسم ميكروبيولوجي و يتم إنتاج الطحين مطابقا للوائح الأغذية العالمية و المحلية و لسياسة أمن الغذاء من أول خط الإنتاج حتى تصل على يد المستهلك و مطابقا للإستهلاك البشري و طبق بيشلر طحين منتجاتها نظام إدارة الجودة الغذاء أيزو و نظام إدارة رقابة الغذاء أيزو



EPRODUITS D'EXPORTATION EXPORT PRODUCTS منتجاتنا المصدرة



TYPE 550 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 550 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
نوع 550 (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



FARINE DE BLÉ pour GÂTEAU et PÂTISSERIE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
WHEAT FLOUR for CAKE and PASTRY (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
طحين لصناعة الكاتو والكيك (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



TYPE 650 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 650 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
متنوع (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



FARINE pour BAKLAVA (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
FLOUR for BAKLAVA (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
طحين البقلاوة (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



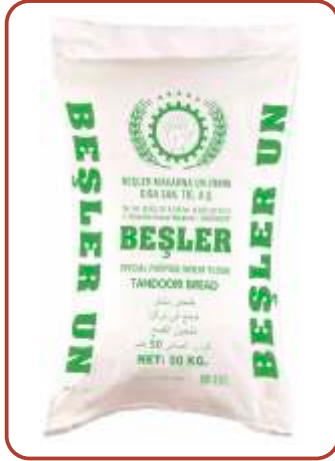
FARINE DE BLÉ pour PAIN (PAIN DE TYPE SYRIEN)
WHEAT FLOUR for BREAD (SYRIAN TYPE BREAD)
طحين قمح لصنع الخبز



FARINE DE BLÉ ENTIER
WHOLE WHEAT FLOUR
طحين قمح كامل



EPRODUITS D'EXPORTATION EXPORT PRODUCTS منتجاتنا المصدرة



PAIN TANDOORI (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TANDOORI BREAD (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
تنوري (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



SON
BRAN
نخالة



1 Kg



2 Kg



5 Kg



10 Kg

Farine En Sachet

Utilisé dans les desserts et gâteaux faits maison
Disponible en colis de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg.

Packet Flour

Suitable for homecooking desserts and pastry.
Available in 1kg, 2kg, 5kg and 10 kg kraft paper bags.

طحين معلب

هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والكعك يمكن
تغليبها في 1 كغ 2 كغ 5 كغ 10 كغ



1. TYPE 550 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 550 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
نوع 550 (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la fabrication de toutes sortes de produits de boulangerie tels que le pain Acer, les gâteaux, les pâtisseries, etc.

Usage Areas: Used in making all kinds of bakery products such as Acer bread, cake, pastry, etc.

مجالات الاستخدام : خبز أكر . الكاتو . الفطائر وغيرها في مجالات منتجات الطحين



Cendre / Ash: max. 0,55% كاعلى حد 0,55%

Protéine / Protein min. 10,5% كاقفل حد 10,5%

Humidité max. / Moisture Max. 14,5% كاقفل حد 14,5%

Types d'emballage/ Packaging Types: 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

أنواع العلب : 10/15/25/50 كيلو

Ingrédients 100% farine de blé pour pain

Ingredients: 100% Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / شرح المنتج**TYPE 550 FARINE**

Convient pour la production de pain et de pâtisserie. Elle est élevée en stabilité, énergie, intumescence. Le taux de cendres est au maximum de 0,55%. Disponible en sacs PP de 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.

TYPE 550 FLOUR

Suitable for the production of bread and pastry. It is high at stability, energy, intumescence. Ash rate is maximum %0,55 Available in 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg and 50 kg PP bags.

**نوع 550**

أن هذا النوع يستعمل للخبز و الكعك والبدفور ويتميز هذا النوع بجودة عالية وبألسنيكية ممتازة و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة في التخخير والطاقة والمتونة (ستابلينة) و مقدار الرماد حد الأقصى 0.55%



2.

TYPE 650 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)

TYPE 650 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)

متنوع (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de simit, pâtisserie, pain et lahmacun.

Usage Areas: Used in making simit, pastry, bread and lahmacun.

مجالات استخدام الطحين : سميت – فطائر – خبز الصاج – خبز مدعوم – لحم بعجين



Cendres max. / Ash max: %0,65 نسبة رماد 0.65 %

Protéine min. / Protein min: %10,5 كاعلى حد 10.5 % نسبة البروتين

Humidité max./ Moisture max: %14,5 كاعلى حد 14.5 % نسبة الرطوبة

Types d'emballage / Packaging Types 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100 % من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / شرح المنتج**TYPE 650 FARINE**

Haute intumescence et stabilité. Préférable pour les boulangeries en raison de sa facilité d'utilisation et de sa belle apparence. Taux de cendres maximum % 0,65. Disponible en sacs PP de 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.

TYPE 650 FLOUR

High in intumescence and stability. Preferable for the bakeries as of its easy use and good look. Maximum ash rate. %0,65. Available in 5 kg, 10 kg, 25 kg and 50 kg PP bags.

**نوع 650**

ويتميز هذا النوع بجودة عالية و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة في التخمير والطاقة والمتونة (ستابلية) يرجح من قبل المخابز لهذه الميزات وأيضا لإمتصاص جيد للماء ولصلاحيتها للخبز و مقدار الرماد حد الأقصى 0.65%

3. FARINE DE BLÉ pour PAIN (PAIN DE TYPE SYRIEN)
WHEAT FLOUR for BREAD (SYRIAN TYPE BREAD)
طحين قمح لصنع الخبز



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson de différents types de pain et de miche syriens.

Usage Areas: Used in baking different types of Syrian bread and loaf of bread.

مجالات استخدام الطحين : لصناعة الخبز السوري



Cendres: 0,7% Ash ≤ 0,8 نسبة رماد تختلف بين

Protéine min. / Protein min %10,5 كاعلى حد

Humidité max. / Moisture max: %14,5 كاعلى حد

Types d'emballage / Packaging Types: 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

أنواع العلب : 10/15/25/50 كيلو

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / شرح المنتج**FARINE À PAIN SYRIEN**

Ce type de farine de blé est produit avec plus d'extraction et est principalement préféré par la campagne en raison de son meilleur ajustement pour la cuisine traditionnelle. Contient % 0,70 0,80 de cendre. Disponible en sacs PP de 10 kg, 15 kg, 25 kg et 50 kg

SYRIAN BREAD FLOUR

This type of wheat flour is produced with more extraction and is preferred mostly by the country side because of its best fit for traditional cooking. It contains % 0.70 - 0.80 ash. Available in 10 kg, 15kg, 25 kg and 50 kg PP bags



خبز سوري
ويتميز هذا النوع برندمان عالي طبقاً للأنواع الأخرى
ويتم إنتاجها ملائماً للأزواق الشعب الأناضول لتركى
ويستعمل للجلاج والخبز القروي جميع الأعمال الطحين
ويتميز بجودة عالية و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة فى التخميز
والطاقة والمتونة (ستابلية) وبظاهرة جيدة لا يفرق من النوع 650
ولذلك يرجح من قبل المخابز بدلا من النوع 650
و مقدار الرماد حد الأقصى % 0.70 - 0.80



4. PAIN TANDOORI (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL) TANDOORI BREAD (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR) تنوري (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé pour la cuisson du pain tandoori

Usage Areas: used in baking Tandoori bread

مجالات استخدام الطحين : تستخدم في صناعة خبز التنور



Cendres: max. / Ash max: %1,2 كاعلى حد
Protéine min. / Protein Min %11 كاقلى حد
Humidité max. / Moisture max: %14,5 كاعلى حد
Types d'emballage/ Packaging Types: 50 / 25 Kg.
Ingrédients: %100 farine de blé pour pain
Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread
المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE À PAIN TANDOORI

La farine à pain Tandoori, qui a un très haut degré de cendre par rapport aux autres farines, a une saveur et une odeur uniques. Cette farine est à utiliser pour le pain tandoori et les pains fabriqués dans la campagne. Elle a % 1,2 (max) degré de cendres.

TANDOORI BREAD FLOUR

Tandoori Bread Flour, which has a very high degree of ash compared to other flours, has unique flavor and smell. This flour is to use for Tandoori bread and breads made in villages. It has %1,2 (max) Ash degree.



طحين معلب
هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور
والكعك مقدار الرماد حد الأقصى 1.2%
و مقدار البروتين حد الأقصى 10.5%



5. FARINE DE BLÉ pour GÂTEAU et PÂTISSERIE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL) WHEAT FLOUR for CAKE and PASTRY (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)

طحين لصناعة الكاكو والكيك (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de gâteaux, pâtisseries et biscuits.

Usage Areas: Used in making cakes, pastries and cookies.

مجالات الاستخدام : تستخدم في صناعة الكيك والفطائر



Cendres: max. / Ash: max. %0,55 نسبة رماد 0.55% كاعلى حد

Protéine min./ Protein min. %10,5 نسبة بروتين 10.5% كاكل حد

Humidité max. / Moisture max. %14,5 نسبة الرطوبة 14.5% كاعلى حد

Types d'emballage:/ Packaging Types 50 / 25 / 15 Kg.

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread

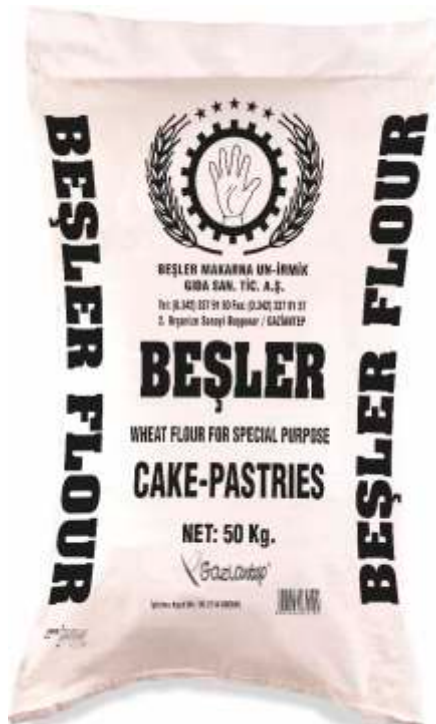
المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / شرح المنتج**FARINE DE BLÉ POUR GÂTEAU ET PÂTISSERIE**

Cette farine est le type de farine le plus approprié pour toutes sortes de produits de boulangerie. Avec l'utilisation de cette farine, le produit aura une apparence, une couleur, un poids parfaits en plus d'une excellente structure de pores et de croûte. Elle a maximum de% 0,55 degré de cendres.

WHEAT FLOUR FOR CAKE AND PASTRY

This flour is the most suitable flour type for all kinds of bakery products. With the usage of this flour, the product will have perfect appearance, color, weight besides excellent pore and crust structure. It has max. %0,55 Ash degree.

**للبدفور والكعك**

هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والكعك مقدار الرماد حد الأقصى 0.55% و مقدار البروتين حد الأقصى 10.5%



6. FARINE POUR BAKLAVA (FARINE DE BLÉ POUR DIFFÉRENTS TYPES DE DESSERTS) FLOUR FOR BAKLAVA (WHEAT FLOUR FOR DIFFERENT KINDS OF DESSERTS)

طحين البقلاوة (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de baklava, desserts, pâtisseries, etc.

Usage Areas: Used in making Baklava, desserts, pastries, etc.

مجال الاستخدامات : البقلاوة – الفطائر – الكيك



Cendres: max. / Ash: max. %0,64 نسبة رماد 0,64 % كاعلى حد

Protéine min./ Protein min. %7 نسبة البروتين 7 % كاعلى حد

Humidité max. / Moisture max. %14,5 نسبة الرطوبة 14.5 % كاعلى حد

Types d'emballage:/ Packaging Types 25 / 50 / 25 كيلو / 50 أنواع العلب :

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / شرح المنتج

FARINE DE BLÉ POUR BAKLAVA

Très approprié pour une utilisation dans la production de desserts tels que Baklava et autres types de desserts.

Taux de cendres maximum % 0,55.

Protéine % 10,5. Disponible en sacs PP de 25 kg, 50 kg.

WHEAT FLOUR FOR DIFFERENT KINDS OF DESSERTS

Very suitable for using in dessert production such as Baklava and other kinds of desserts. Ash rate maximum % 0,70. Protein % 7. Available in 25 kg, 50 kg PP bags.



عالبقلاوة

هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البقلاوة مقدار

الرماد حد الأقصى % 0.70 و مقدار

البروتين حد الأقصى % 7



7. FARINE DE BLÉ ENTIER WHOLE WHEAT FLOUR طحين قمح كامل



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson du pain de farine de blé entier. Elle est également utilisée dans la fabrication de toutes sortes de pâtisseries et de biscuits.

Usage Areas: Used in baking whole wheat flour bread. It is also used in making all kinds of pastry and cookies.

مجال الاستخدامات : تستخدم في صناعة الخبز العادي – كل أنواع الكيك والفطائر والكراوية وغيرها من المعجنات



Cendres: max. / Ash: max. %1,2 كاعلى حد

Protéine min./ Protein min. %11 كاعلى حد

Humidité max. / Moisture max. %14,5 كاعلى حد

Types d'emballage:/ Packaging Types 50 كيلو 50 أنواع العلب :

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE DE BLÉ ENTIER

La farine de blé entier est un produit qui contient toutes les caractéristiques du blé. Elle, qui a une odeur et une couleur uniques, peut être utilisée pour le pain de blé entier et toutes sortes de pâtisseries. Elle a une place importante pour la digestion. Elle a min% 1,2 degré de cendres.

WHOLE WHEAT FLOUR

Whole Wheat Flour is a product which contains the whole features of wheat. It has unique smell and color can be used for whole wheat bread and all kinds of pastries. It has important place for digestion. It has min %1.2 Ash degree.



طحين قمح كامل
رماد بنسبة ١,٢% كاعلى حد 1.2%
نسبة البروتين بنسبة ١١% كاعلى حد 11%
نسبة الرطوبة ١٤,٥% كاقلى حد 14,5%
أنواع العلب : ٥٠ كيلو 50 KG



8. SON BRAN النخالة



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson du pain de son et l'industrie de l'alimentation animale.

Usage Areas: Used in baking bran bread and animal feed industry.

مجالات الاستخدام : تستخدم في أعلاف الحيوانات



نسبة النشاء 20% كاعلى حد 20% / Amidon min. / Starch min:

نسبة البروتين الخام 14% كاعلى حد 14% / Protéine brute min./ Crude Protein min:

نسبة السلولوز 7% كاعلى حد 7% / Cellulose brute Min. / Crude Cellulose min:

طاقة استقلابية 2600 / Énergie métabolisable / Metabolizable Energy 2600

دهن خام 3% / Gras brute / Raw Oil: 3%

انواع العلب : 30/35 كيلو / Types d'emballage / Packaging Types 30/35 Kg.

SON

Le son de blé, qui est généralement utilisé dans l'industrie de l'alimentation animale et les boulangeries, est le nom de la croûte dans la partie la plus externe du grain de blé.

BRAN

Wheat Bran, which is usually used in animal feed industry and bakeries, is the name of the crust in the outermost part of the wheat grain.



نخالة قمح تستخدم في صناعة الافران وصناعة الاعلاف تستخرج من القسم الخارجي لحبة القمحوتستخدم أيضاً في صناعة خبز النخالة .



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de gâteaux, pâtisseries et biscuits.

Usage Areas: Used in making cakes, pastries and cookies.

مجالات الاستخدام : تستخدم في صناعة الكيك والفطائر



Cendres : max. / Ash max: %0,55 كاعلى حد

Protéine min. / Protein min: %10,5 كاكل حد

Humidité max. / Moisture max: %14,5 كاكل حد

Types d'emballage / Packaging Types: 10 / 5 / 2 / 1 Kg.

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

**FARINE EN PAQUET**

Cette farine est de haute qualité avec son degré élevé d'énergie et de cendres. Il est indispensable pour les produits de pâtisserie et de boulangerie. Convient pour les desserts et pâtisseries fait-maison. Disponible en sacs en papier kraft de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg.

PACKET FLOUR

This flour is high quality with its high energy and ash degree. It is indispensable for pastry and bakery products. Suitable for homecooking desserts and pastry. Available in 1 kg, 2 kg, 5 kg and 10 kg kraft paper bags.

طحين معلب

كلما زادت نسبة الطاقة والرماد سوف تحصل على منتج عالي الجودة. وهو طحين لا يستغنى عنه للحصول على أفضل شكل للمعجنات هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والكعك يمكن تغليبها في 1 كغ 2 كغ 5 كغ 10 كغ



BEŞLER UN®

MOULIN À FARINE DE BEŞLER

Le moulin à farine de Beşler a commencé la production de farine de blé en 1993 à Gaziantep. Beşler Farine a atteint la plus grande capacité de Turquie, du Moyen-Orient et des Balkans avec sa capacité quotidienne de broyage de blé de 2.100 tonnes.



PÂTES BEŞSAN

Pâtes Beşsan, qui a une superficie de 37.960 m2 dans la 1ère zone industrielle organisée, a rejoint le groupe en 2004. Pâtes Beşsan, qui a atteint 300 tonnes de capacité de production quotidienne, est l'un des producteurs de pâtes remarquables en Turquie.



"Paylaşmaya hazırız"

BEŞYEM

Beşyem, l'alimentation animale a démarré sa production avec une capacité de production de 100 tonnes par heure en 2011. Beşyem produit des aliments pour bovins, ovins et volailles sous forme de poudre et de granule.



BEŞLER POULTRY FARM

Beşler Poultry Farm a été créé en 2018 sur une superficie de 50.000 m² dans la région de Pazarcık de Kahramanmaraş, Turquie. La ferme possède 4 volailles maisons et 1 poulailler poussin avec sièges capacité de 750 000 poules pondeuses. Il superficie produit maintenant 300,000 - 350,000 œufs par jour de ses 400,000 poulets.



BEŞLER AGRO

BEŞLER AGRO a été créée à Iskenderun en 2017 en tant qu'une société de négoce du GROUPE pour traiter l'exportation et l'importation de matières premières et de produits céréaliers. Depuis sa création, BEŞLER AGRO est la firme unique du GROUPE en dehors de Gaziantep et est devenue l'adresse crédible du marché intérieur et du commerce de transit.



ASLI COMPANY

ASLI COMPANY

Aslı Company was established in 2011 in Zakho city of Iraq under the partnership of Beşler Group and Dicle Gıda. It was founded in order to sell Beşler Group's and Dicle Group's products to iraqi customers by providing direct service.





BEŞLER GROUPE



www.beslerun.com



www.beslermakarna.com



www.besyem.com.tr



www.besleragro.com



www.besleryumurta.com



www.asli?company.com



ENERJİ A.Ş.

BEŞLER MAKARNA UN İRMİK GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.

2. Organize Sanayi Bölgesi Celal Doğan Bulvarı No. 57

Başpınar - GAZİANTEP / TÜRKİYE

Tel.: 0 342 337 91 50 (pbx) Fax : 0 342 337 91 57

[f /beslerun](#) [t /beslerun](#) [i /beslerun](#) [y /beslerun](#) [in /beslerun](#)

www.beslerun.com