



**SOFRALARIN
İNCİSİ**

Hakkımızda

Gıda sektöründeki 20 yılı aşkın tecrübesiyle uluslararası bir şirket olan UNAT YAĞ; müşterilerine daha iyi hizmet sunabilmek ve yaşama daha iyi lezzetler katabilmek amacıyla dünyanın en son teknolojilerinden biri olan Continu sistemi ile donatılmış yeni tesisini 2016 yılında Mersin'de açmıştır. 60.000 m² 'lik bir alana kurulmuş tesisinde günlük 500 ton sıvı yağ ve 200 ton margarin yağı üretim kapasitesi ve alanında uzmanlaşmış profesyonel kadrosuyla hizmet vermektedir. Ayçiçek yağı, mısır yağı, pamuk yağı, bitkisel margarin, pastacılık yağları ve endüstriyel yağ çeşitlerini en güvenilir ve en ekonomik üretim ilkesiyle tüketiciye ulaştırmaktadır.

Sahip olduğu Kalite Yönetim Sistemi ISO 9001-2015, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi FSSC 22000, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ISO 45001-2018 Kalite Belgeleri, Helal ve Kosher Sertifikaları; gelişmiş teknolojisi ve otomasyon destekli altyapısıyla UNAT YAĞ; üretim ağının her adımında kalite kontrolü uygulayarak üretkenliğini ve verimliliğini bulunduğu pazarlarda bir numaralı şirket olma vizyonuna yöneltmiştir.

UNAT YAĞ, ülke kalkınmasına her zaman katkı sağlamanın gayreti içerisinde 4 kıtada 50 den fazla ülkeye ihracat yaparak haklı bir gururu yaşamaktadır. Türk mutfağının yanı sıra dünya mutfaklarının da vazgeçilmez bir parçası olmayı hedefleyen UNAT YAĞ, İNCİ, UNAT, DOK ve FORZ markaları ile müşteri odaklı hizmet anlayışını ilke edinerek bugün olduğu gibi gelecekte de tüketicilerin ilk tercihi olma misyonuyla başarı grafiğini daha yükseğe taşımayı sürdürmektedir.



About Us

UNAT YAĞ, an international company with more than 20 years of experience in the food sector, opened its new facility in Mersin in 2016, equipped with the continuu system, one of the latest technologies in the world, in order to provide better service to its customers and to add better tastes to life. Established on an area of 60,000 m2, the plant has a daily production capacity of 500 tons of liquid oil and 200 tons of margarine oil and serves with its professional staff specializing in the field. Sunflower oil, corn oil, cotton oil, vegetable margarine, pastry oils and industrial oils are delivered to the consumer with the most reliable and economical production principle.

ISO 9001-2015 quality management system you have the FSSC 22000 food safety management system, Occupational Health and safety management system ISO 45001-2018 quality certificates, halal and kosher Certificates; assisted with advanced technology and quality control at each step of the production network infrastructure automation unat oil is the productivity and efficiency by implementing the vision of becoming the company at a number of markets where it led to.

UNAT YAĞ has a well-deserved pride by exporting to more than 50 countries on 4 continents in an effort to always contribute to the development of the country. It aims to be an indispensable part of Turkish cuisine as well as international cuisine UNAT OIL, PEARL, UNAT, FORZ dock and brands with customer-oriented service approach as a principle of chart success in the future with the mission of becoming the first choice of consumers continues to move higher.



Misyonumuz

Hedefimiz, markamızı pazarda takip ederek konumlandırılmasını, ve logolarını belirleyerek kesin hedef segmentleri bulmaktır. Doğaya ve insan sağlığına saygı ile en verimli ve etkin ve sürdürülebilir yol sağlamak.

Our mission

Our policy is finding the exact target segments with determining the brand positioning, tag lines and logos by tracking the brand in the market. Providing best food effective and sustainable way by respecting to the nature and human health.

Vizyonumuz

Vizyonumuz Dünya Mutfakları için en sağlıklı ve en iyi yiyecek ürünlerini en sürdürülebilir şekilde üretmek.

Our vision

Producing the healthiest and best food products for World Kitchens in most sustainable way.





Ayçiçek Yağı Sunflower Oil



Beslenme Değeri (100 ml Ayçiçek Yağında)
Nutrition Value (Per 100 ml Sunflower Oil)

Enerji	Energy	897 kcal 3753 kj
Yağ	Fat	91 g
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	10 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	25 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	56 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Lif	Lif	0 g



Yuvarlak Pet Modelleri - Round Bottle Models



Köşeli Pet Modelleri - Square Bottle Models



Kavanoz Pet Modelleri - Jar Bottle Models



Teneke Modelleri - Tin Models



Mısır Yağı Corn Oil

Beslenme Değeri (100 ml Mısır Yağında)
Nutrition Value (Per 100 ml Corn Oil)

Enerji	Energy	819 kcal 3427 kJ
Yağ	Fat	91 g
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	12 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	79 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	0 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Lif	Fiber	0 g



Yuvarlak Pet Modelleri - Round Bottle Models



Köşeli Pet Modelleri - Square Bottle Models



Kavanoz Pet Modelleri - Jar Bottle Models



Teneke Modelleri - Tin Models



Mutfak Margarini Vegetable Ghee

Beslenme Değeri (100 g Margarin Yağında)
Nutrition Value (Per 100 g Vegetable Ghee)

Enerji	Energy	899.4 kcal 3766 kJ
Yağlar	Fats	100
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	53.3 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	37.8 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	8.8 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	<0.99 g



500g



850ml



1750ml



2500ml

Teneke Modelleri



Yuvarlak Teneke Modelleri



Tin Models



Round Tin Models



Pamuk Yağı Cottonseed Oil

Beslenme Değeri (100 g Pamuk Yağında)
Nutrition Value (Per 100 g Cottonseed Oil)

Enerji	Energy	884 kcal 3701 kJ
Yağlar	Fats	100
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	26 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	22 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	52 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Vitamin E	Vitamin E	25 mg



Kızartma Yağı Frying Oil

Beslenme Değeri (100 g Kızartma Yağında)
Nutrition Value (Per 100 g Frying Oil)

Enerji	Energy	898 Kcal
Yağlar	Fats	99.9 g
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	46 g
Teklî Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	53 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	0 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	<0.99 g



Baklava Yağı Baklava Oil

Beslenme Değeri (100 g Baklava Yağında) Nutrition Value (Per 100 g Baklava Oil)		
Enerji	Energy	898 Kcal
Yağlar	Fats	89 g
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	51 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	38 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	0 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	<0.99 g



Profesyonel Ayçiçek Yağı | Professional Sunflower Oil

Beslenme Değeri (100 ml Profesyonel Ayçiçek Yağında)
Nutrition Value (Per 100 ml Professional Sunflower Oil)

Enerji	Energy	897 Kcal 3753 kJ
Yağlar	Fats	91 g
Doymuş Yağ(max)	Saturated Fat(max)	10 g
Tekli Doymamış Yağ(max)	Unsaturated Fat(max)	25 g
Çoklu Doymamış Yağ	Polyunsaturated Fat	56 g
Karbonhidrat	Carbohydrate	0 g
Şeker	Sugar	0 g
Protein	Protein	0 g
Tuz	Salt	0 g
Kolesterol	Cholesterol	0 mg
Trans Yağ	Trans Fat	<0.99 g



Pastacılık Yağları ~ Pastry Oils

"Lezzeti, performansı ve kıvamı ile profesyonellerin vazgeçilmez tercihi"
"Choice of professionals for its taste, consistency and performance"



- Bisküvi, gofret, kraker, hamur üretimleri için geliştirilmiştir.
- Son üründe gevrek yapı sağlar.
- Hamur üretimlerinde homojen yapı ve elastik yapı verme özelliği sayesinde işlemeyi kolaylaştırır.
- Bisküvi hamurunda ; kalıptan çıkma, şekil alma ve Bisküvi/Gofret kremalarında hacim alma ve yapıyı tutma özellikleriyle mükemmel sonuç verir.

- Prepared for biscuit, wafer, cracker, dough production.
- Provides a crisp structure in the final product.
- Homogeneous structure and elasticity in dough production It facilitates processing thanks to its structure giving feature.
- In biscuit dough; unmoulding, forming and Volume and structure retention in biscuit / wafer cream It gives excellent results with its properties.



Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan bitkisel margarinidir. Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinin yapımında çok iyi sonuçlar verir. Özellikle mayalı hamurlarda esnek yapısı sayesinde üstün performansa sağlar. Bayatlamayı geciktirir ve bitmiş ürünlerin raf ömrünü uzatır. Hamurla kolayca bütünleşir ve özel geliştirilmiş formülüyle ürünlere fark yaratan bir lezzet katar.

It is a vegetable margarine used in pastry for general purposes. Sweet and savory cookies, yeast dough, all kinds of cakes, a lot in making all dough products such as bag biscuits it gives good results. Flexible structure especially in yeast dough provides superior performance. Delays stale and extends the shelf life of finished products. Dough easily integrates and specially developed formula makes the difference adds a flavor that creates.



Ağızda dağılan tüm tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinde özellikle un kurabiyesinde, kuru pasta yapımı ve pastacılık kremalarında kullanılmak üzere özel hazırlanmış bir yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin aromasını bünyesine alır. Kolay şekil alma özelliğine sahip olup mikserde kolaylıkla kabarıp. Ağızda dağılma özelliğini kurabiyelere vermek için özenle geliştirilmiştir. Çırpıldığında rengi beyazlar. Diğer yağlarla kolayca karışabilir.

Especially in all sweet and savory cookies distributed in the mouth dry flour making and pastry in flour cookies It is a specially prepared oil for use in creams. Thanks to its neutral flavor, it absorbs the aroma of the products. It has an easy shaping feature and can be easily used in the mixer. Swells. To give mouth dispersion to cookies it has been carefully developed. When whipped, it turns white. Can easily mix with other oils



Tüm mayalı hamur işlerinde, poğaç, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarinidir. Mayalı hamurlarla birlikte tatlı/tuzlu kurabiye ve kek çeşitlerinde de üstün performans sağlar. Hamurun düzgün ve pürüzsüz açılmasına yardımcı olur ve lezzetine lezzet katar.

In all yeast pastries, pastries, bagels, openings and similar products vegetable margarine used. Sweet / savory with yeast dough It also provides superior performance in cookies and cake types. Dough Helps open smoothly and smoothly and adds flavor to flavor



Tüm mayalı hamur işlerinde, poğaçaya, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarinidir. Mayalı hamurlarla birlikte tatlı/tuzlu kurabiye ve kek çeşitlerinde de üstün performans sağlar. Hamurun düzgün ve pürüzsüz açılmasına yardımcı olur ve lezzetine lezzet katar.

In all yeast pastries, pastries, bagels, openings and similar products vegetable margarine used. Sweet / savory with yeast dough It also provides superior performance in cookies and cake types. Dough Helps open smoothly and smoothly and adds flavor to flavor



Kruvasan ve tüm milföy çeşitlerinde, katlı ve tur verilen böreklerde kullanım için idealdir. Bu tip böreklerle yüksek hacim verdiği gibi, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz. Hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması sayesinde kabarma özelliği olan bir yağdır. Hem makede hem de elle açmada ustaya yardımcıdır.

Croissant and all puff pastry varieties, folded and tour pies ideal for use. This type of burrito gives high volume and is flexible Thanks to its structure, it does not stick to the roller. Opening the dough without tearing it provides high temperature resistance and swelling property. is an oil. It assists the master in both machine and manual opening.

Tüm pastacılık ürünlerinizde keyifle ve güvenle kullanabileceğiniz margarin çeşitidir. Pasta, Tatlı ve tuzlu kurabiyelere, torba bisküvi, kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans veren, çok amaçlı kullanılabilen margarinidir.

You can use with pleasure and safely in all your pastry products It is a margarine variety. Pastry, Sweet and savory cookies, bag biscuits, High performance due to its flexible structure for cakes and yeast dough is a multi-purpose margarine.





FSSC 22000
Gıda Güvenliği Belgesi
(Food Safety Certificate)



ISO 9001:2015
Kalite Yönetim Sistemi Belgesi
(Quality Management System Certificate)



ISO 45001 : 2018
İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
(Occupational Health and Safety Management System Certificate)



Yerli Mal Belgesi
(Domestic Goods Certificate)



Halal Gıda Belgesi
(Halal Food Certificate)



Kosher Belgesi
(Kosher Certificate)



Fabrika / Factory

+90 324 502 39 40
+90 324 502 37 08
www.unat.com.tr
unat@unat.com.tr
Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi
Gelişme Alanı Burhan Osb Mah.
Kadri Saman Bulvarı No:3
Akdeniz / Mersin

Ofis / Office

+90 342 337 99 09
+90 342 337 99 05
15 TEMMUZ MAH. 56168
NOLU SK. NO:14
ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP
(Zirve Park karşıtı)