



TARLADAN FABRİKAYA, FABRİKADAN SOFRAYA



MERKEZ

📍 Fatih Sultan Mehmet Mah. Poligon Cad.
Buyaka 2 Sitesi 1 Blok No:8a İç Kapı No:78 Ümraniye / İstanbul

☎ +90 216 314 10 32 📠 +90 216 314 10 57
✉ info@dorukun.com.tr

🌐 dorukun.com.tr





2	HAKKIMIZDA
4	AR / GE - KALİTE YÖNETİMİ
8	PERAKENDE
10	FIRINCILIK
12	ENDÜSTRİYEL
14	İHRACAT

BİR BUĞDAY TANESİNDEN KOCAMAN DÜNYALAR KURMAK

Bir buğday tanesinden kocaman dünyalar kurmak için yola çıkan Doruk Un, sektöre yön veren bir kuruluş olarak kök saldı ve gelişti. Yaptığımız işe değer katmaya olan adanmışlığımız, alanımızda kısa sürede lider olmamızı ve ilklere imza atmamızı sağladı.

Sahip olduğumuz uluslararası kalite belgeleri ve güvencesi, modern yönetim anlayışı ile birlikte uzun yıllardır Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Programı'nın tercihli tedarikçisiyiz.

Tekirdağ'da limana yaklaşık 8 km mesafede konumlanan fabrikamız hammadde tedariğini kolaylaştırıyor. En önemlisi de geniş bir coğrafyaya ihracat yapabilmek için bize büyük bir lojistik avantaj sunuyor.

Sahip olduğumuz modern üretim tesisi güçlü, nitelikli insan kaynağı ile özellikle son yıllarda un, tahıl ve hububat sektörünün takip edilen, lider kurumu haline geldi.



1.3K MT

GÜNLÜK BUĞDAY
KIRMA KAPASİTESİ



350K MT

YILLIK UN
ÜRETİMİ



46K MT

HARİCİ BUĞDAY
DEPOLAMA (SİLO)



20K M2

İLERİ TEKNOLOJİ
ÜRETİM TESİSİ



Tohumun bilgeliğine ve içinde barındırdığı sonsuz olasılıklara inanıyoruz. Bu nedenle, tohumla başlayan bu özenli yolculuğu, sofralarda da kusursuz bir şekilde sürdürmeye odaklanıyoruz.

Yıllardan süzülerek gelen deneyimimiz, bize gelenek ve teknolojinin bir araya geldiğinde neler yapabileceğini gösterdi. Şu an fabrikalarımızda kurduğumuz teknolojik alt yapı sayesinde, geniş bir buğday portföyüyle, birbirinden çok farklı un alternatifleri üretebiliyoruz. Bu sayede ülkemizde ve dünyada en çok tercih edilen ekmek ve unlu mamülleri üreten markalar, Doruk Un'u tercih ediyor.

Tekirdağ'dan dünyaya açılan bu yolculukta bilgi birikimimizi her geçen gün daha vizyoner, yenilikçi, iddialı ve güçlü hedeflere dönüştürüyoruz.

Tarımsal üretim süreçlerinin kontrol edilmesi; toprak bakımı, hasat, lojistik, depolama ve öğütme teknikleri, paketlenme ve kullanıcıya ulaştırma adımlarını kapsayan kalite yönetiminde ilkelerimiz standardizasyon ve optimizasyondur.

Ürünlerimizin belirlediğimiz yüksek standartlarda olması ve her bir pakette aynı kalite ve üstün lezzete sahip olması çok kıymetli. Aynı şekilde; değişen damak tatları ve alışkanlıklara paralel olarak dönüşebilmek, ürünlerimizin kalite çıtasını devamlı yükseltebilmek için çalışmak, bizi bugünlere getiren en önemli unsur oldu.





Un sektöründe ihracat, endüstri ve fırıncılık alanlarındaki liderliğimizi ve gücümüzü Panpan markamız ile perakende paketli un pazarına taşıyoruz. Mutluluğun kaynağı olan PanPan, sofralara lezzet, bereket katıyor ve mutlu aileleri masanın etrafında buluşturuyor.

Doruk Un, Panpan markasıyla perakende un pazarının da en büyük markalarından biri olmayı hedefliyor. Panpan 1 kg , 2 kg ve 5 kg'lık ambalaj alternatifleriyle evlerin her ihtiyacına uygun yüksek kaliteli ve lezzetli un seçenekleri sunuyor. Zengin buğday karışımıyla, tüketicilerin beğenisine sunduğu çok amaçlı, baklavalık-böreklik, tam buğday ve kek unu çeşitleriyle sofralara mutluluk taşıyor.

Panpan ile tadına doyum olmayan ekşi maya ekmekler, nefis anne poğaçaları, tam buğday unundan yapılmış mantılar sofraları taçlandırıyor. Anadolu'nun en nitelikli ve özlü buğdaylarından elde edilen bu kusursuz karışımın una dönüşme yolculuğu ortaya, ailelerin ve özellikle çocukların yüzünü güldüren kekleri, börekleri, pastaları çıkarıyor.

Evlerde sevgi ve dayanışmayla kurulan yeni dünyalara katkımız olması dileğiyle.



PERAKENDE

PANPAN

Tam Buğday Unu

1 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11



KÜL MİKTARI
max %1,2

PANPAN

Özel Amaçlı Sade Kek Unu

1 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %65

PANPAN

Özel Amaçlı Baklava Börek Unu

1 KG / 2 KG / 5 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %10,5



KÜL MİKTARI
max %60

PANPAN

Özel Amaçlı Buğday Unu
(Tüm Hamur İşleri)

1 KG / 2 KG / 5 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %10,5



KÜL MİKTARI
max %60



ÜÇ MARTI
Ekmeklik Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11,5



KÜL MİKTARI
max %0,75



ÜÇ MARTI
Özel Amaçlı Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55



ÇİFT MARTI
Ekmeklik Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11,5



KÜL MİKTARI
max %0,75



ÇİFT MARTI
Özel Amaçlı Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55



TEK MARTI
Özel Amaçlı Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55



TEK MARTI
Ekmeklik Buğday Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11



KÜL MİKTARI
max %0,75



PANPAN
Pidelik Un

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %60



PANPAN
Pastalık Böreklilik Un

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %12



KÜL MİKTARI
max %55



PANPAN
Tam Buğday Unu

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11



KÜL MİKTARI
max %1,2



PANPAN
Özel Amaçlı Un

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %60



ÜÇ MARTI
Tost Unu

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %60



ÜÇ MARTI
Hamburgerlik Un

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55



TEK MARTI
Özel Amaçlı Buğday Unu

25 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %65



PANPAN
Noodle Unu

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %13,5



PROTEİN NEM
max %11



KÜL MİKTARI
max %60



PANPAN
Simitlik Un

25 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %60



PANPAN
Milföy - Manti Unu

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %11



KÜL MİKTARI
max %60



PANPAN
Bazlamalık Un

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %65



PANPAN
Lavaşlık Un

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %13,5



PROTEİN NEM
max %10,5



KÜL MİKTARI
max %65



PANPAN
Pizzalık Un

25 KG / 50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55



DOBİSGO
Bisküvilik Un

50 KG



ALERJEN BİLDİRİMİ
gluten içerir



MAKSİMUM NEM
max %14,5



PROTEİN NEM
max %7



KÜL MİKTARI
max %55

SILOBAS



Un depolama ihtiyacı duyan firmalara silobas çözümleri sunuyoruz. Bu sayede, ürününüzü en hijyenik koşullarda, maksimum verimde taşıyıp saklayabilirsiniz. Silobas ile hem işçilik, hem gider kalemi, hem de depolama alanı açısından ciddi bir avantaj sağlamış olursunuz.

Doruk Un silobas un satış hizmeti için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

— ENDÜSTRİYEL
İŞ ORTAKLARIMIZ





İHRACAT

4 KITA

41 ÜLKE

945 MÜŞTERİ VE
DESTİNASYON

İHRACAT
MARKALARIMIZ



Yaptığımız ileri teknoloji yatırımı, çok farklı kullanımlara uygun un çeşitleri üretebilmemizi sağlıyor.

Hammaddeyi, müşterimizin talep ve beklentilerine uygun şekilde işleyerek bisküvi, kek, gofret, kraker, ekmek (baget, ciabatta, pita, loaf, Arap ekmeği...vb.), noodle, aqua feed gibi kullanımlara uygun ürünler hazırlayarak, en yüksek kalitede sunuyoruz.