



ENDÜSTRİYEL ÜRETİM · HIJYENİK TESIS · TOPTAN



Silivri Özkardeşler
Unlu Mamülleri

*Anadolu'nun yufkasından sofranıza —
endüstriyel kapasite, hijyenik tesis,
geleneksel lezzet.*

2026





Endüstriyel ölçekte, geleneksel tarifle.

Anadolu'nun klasik unlu mamüllerini
endüstriyel kapasitede üretir.

Otomatik hatlarımızda hazırlanan ürünler;
vakumlu ve *şok dondurulmuş* formlarda
toptan dağıtıcılara, marketlere, otel ve
restoranlara teslim edilir.

01 — HAMMADDE

**Sertifikalı un
günlük süt**

02 — ÜRETİM

**Otomatik hat
çok adetli**

03 — HİJYEN

**HACCP / ISO
22000**

04 — SOĞUK ZİNCİR

**Şok dondurma
-40°C**



Ürün Gamımız

I

Yufka Çeşitleri

Vakumlu ve şok dondurulmuş
yufkalarımız

0 4

II

Mantı Çeşitleri

Bohça, üçgen, fırın ve kıymalı

0 5

III

Börek Çeşitleri

Kalem, su, gül, rulo, çatal, kol
& tepsi

0 6 – 0 8

IV

İçli Köfte

Standart porsiyon, seri üretim

0 9

V

Gözleme Çeşitleri

Dört iç harç + bir özel

1 0



ÇEŞİT · YUFKA



BÖLÜM I

Yufka Çeşitleri

05 ÜRÜN

— ince kat, kontrollü kalınlık —

İnce ve elastik dokulu yufkamız; baklava, börek ve katmer için ayrı kalınlıklarda üretilir. Vakumlu paketlenme veya şok dondurma seçeneğiyle toptan kasalar halinde sevk edilir.

NO. 01

TAZE



Böreklik Yufka

Standart börek için, katmanlı



TAZE

STANDART

NO. 02

DONUK



Böreklik Donuk Yufka

Şoklanmış · uzun raf ömrü



-18°C

ŞOK

NO. 03

VAKUMLU



Vakumlu Üçgen Yufka

Üçgen kesim · hazır kullanım



VAKUM

ÜÇGEN

NO. 04

VAKUMLU



Vakumlu 5 Yaprak Yufka

5'lipaket ·



VAKUM

5 ADET

NO. 05

ÖZEL



Baklavalık Yufka

Cam inceliğinde — baklava ve özel tatlılar için



İNCE KAT 500 · 800 · 1000 GR





Mantı Çeşitleri

— standart gramaj, otomatik şekillendirme —

Bohça kapamalı, üçgen katlamalı ya da fırınlanmaya hazır tepsi formatında. Yüksek kapasiteli hatlarda şekillendirilir; dana kıyma harcı standart gramajla ölçülür.

NO. 06

FIRIN



Bohça Fırın Mantı

Hazır

● FIRIN

HAZIR

NO. 07

DONUK



Bohça Donuk Mantı

Şoklanmış · klasik bohça kıvrımı

● -18°C

BOHÇA

NO. 08

DONUK



Üçgen Donuk Mantı

Üçgen katlama · kısa sürede pişer

● -18°C

ÜÇGEN

NO. 09

KIYMALI



Kıymalı Bohça Mantı

Dana kıyma ·

● KIYMALI

BOHÇA

NO. 10

KIYMALI



Kıymalı Üçgen Mantı

Üçgen kapama · dolgun iç harcı

● KIYMALI

-18°C



BÖLÜM
III

05 ÜRÜN

Kalem & Su Böreği

III · A Kalem Böreği

— ince uzun kalem · klasik su böreği —

3 ürün · donuk ve vakumlu

NO. 11

DONUK



Donuk Peynirli

Kalem Börek · beyaz peynir, maydanoz

○ PEYNİRLİ

-18°C

NO. 12

DONUK



Donuk Patatesli

Kalem Börek · soğanlı patates harcı

● PATATESLİ

-18°C

NO. 13

VAKUMLU



Peynirli Vakumlu

Kalem Börek · uzun raf ömrü, taze tat

○ PEYNİRLİ

400 GR

III · B Su Böreği

2 ürün · haşlanmış yufka, donuk

NO. 14

DONUK



Donuk Peynirli Su Börek

Haşlanmış yufka · peynirli klasik

○ PEYNİRLİ

-18°C

NO. 15

DONUK



Donuk Kıymalı Su Börek

Dana kıyma · soğan · baharat

● KIYMALI

-18°C





Gül & Rulo Böreği

III · C Gül Böreği

— küçük porسیون, üç iç harcı —

Spiral sarımlı, küçük porسیون

NO. 16

GÜL



Peynirli Gül Böreği

Beyaz peynir, maydanoz



PEYNİRLİ

100 · 50 GR

NO. 17

GÜL



Patatesli Gül Böreği

Soğanlı patates harcı



PATATESLİ

100 · 50 GR

NO. 18

GÜL



Ispanaklı Gül Böreği

Tazeıspanak · peynirliıharç



ISPANAKLI

100 · 50 GR

III · D Rulo Böreği

Sıkı sarımlı, ince uzun rulo

NO. 19

RULO



Peynirli Rulo Börek

Beyaz peynir, maydanoz



PEYNİRLİ

100 · 50 GR

NO. 20

RULO



Patatesli Rulo Börek

Soğanlı patates harcı



PATATESLİ

100 · 50 GR

NO. 21

RULO



Ispanaklı Rulo Börek

Tazeıspanak · peynirliı



ISPANAKLI

100 · 50 GR





Çatal · Kol · Tepsi

III · E Çatal Böreği

— zikzak, kıvrım ve klasik tepsi —

Zikzak şekilli, küçük lokmalar

NO. 22

ÇATAL



Peynirli Çatal Börek

Beyaz peynir, maydanoz

○ PEYNİRLİ

100 · 50 GR

NO. 23

ÇATAL



Patatesli Çatal Börek

Soğanlı patates harcı

● PATATESLİ

100 · 50 GR

NO. 24

ÇATAL



Ispanaklı Çatal Börek

Taze ıspanak · peynirli iç

● İSPANAKLI

100 · 50 GR

III · F Kol Böreği

Uzun kıvrımlı sarım

NO. 25

KOL



Peynirli Kol Börek

Beyaz peynir, maydanoz

○ PEYNİRLİ

100 · 50 GR

NO. 26

KOL



Patatesli Kol Börek

Soğanlı patates harcı

● PATATESLİ

100 · 50 GR

NO. 27

KOL



Ispanaklı Kol Börek

Taze ıspanak · peynirli iç

● İSPANAKLI

100 · 50 GR

III · G Tepsi Böreği

Klasik kat kat, hazır tepsi

NO. 28

TEPSİ



Tepsi Böreği

Klasik kat-kat tepsi—fırına hazır, susam serpilmiş. Otomatik hatlarda standart tepsi gramajıyla.

● TEPSİ

○ PEYNİRLİ

STANDART TEPSİ





İçli Köfte



Standart porsiyon, seri üretim.

İnce bulgur dış kabuk; içine ceviz, soğan ve baharatla harmanlanmış dana kıyması. Otomatik kafalı hatlarımızda standart gramajda şekillendirilir, aynı gün şoklanıp paketlenir.

HAZIRLANIŞ

Kızartma · Haşlama · Fırın

SAKLAMA

-18°C · 12 ay raf ömrü

TOPTAN PAKET

1 KG · 5 KG · 10 KG koli





Gözleme Çeşitleri

— ince yufka, dört iç harcı + bir karışım —

İnce açılmış yufka, sac üzerinde pişirilmeye hazır. Standart porsiyon, şoklanmış ve toptan kasalarda.

NO.

30

KLASİK



Peynirli Gözleme

Beyaz peynir, maydanoz

PEYNİRLİ

-18°C

NO.

33

KLASİK



Ispanaklı Gözleme

Taze ıspanak, baharat

ISPANAKLI

-18°C

NO. 31

KLASİK



Patatesli Gözleme

Soğanlı patates harcı

PATATESLİ

-18°C

NO. 32

KLASİK



Kaşarlı Gözleme

Eritmelikkaşarpeyniri

KAŞARLI

-18°C

NO. 34

SPESİYAL



Karışık Gözleme

Kaşarlı + ıspanaklı

KARIŞIK

-18°C





BİZİMLE İLETİŞİME GEÇİN



Silivri Özkardeşler

Unlu Mamülleri

ADRES

Mimar Sinan Mh.
Beste Sk. No:7/A
Silivri/İstanbul

TELEFON · SİPARİŞ

(0212) 727 52 05
(0533) 592 32 13

İNTERNET · E-POSTA

ozkardesler.com.tr
ozkardeslerr@hotmail.com

"Geleneksel tarif,
endüstriyel kapasite."

