



50 yıldır
lezzetin
hamurunda



var

soke.com.tr





Hikayemiz

Değirmencilikteki 50 yılı aşkın uzmanlığı ve tecrübesiyle üretimin her aşamasında yüksek kaliteyi odağında tutan Söke, çevreye ve insana karşı saygı ve güven anlayışıyla gerçekleştirdiği dünya standartlarındaki teknoloji yatırımları, profesyonellerin ve tüketicilerin ihtiyaçlarına uygun ürün çeşitliliği ile bugün Türkiye'nin lider ve yenilikçi un markası konumunda.

Söke 1963 yılında, dünyada en saygın değirmen teknolojisini geliştiren İsviçreli Bühler makinelerini ve teknolojisini kullanarak kurduğu 60 ton kapasiteye sahip ilk değirmeni ile ismini aldığı Söke'de üretime başladı.

1982 yılında toplam günlük kapasiteyi 440 tona çıkaran ikinci değirmenini kurdu. Aynı yıl gerçekleştirdiği Türkiye'nin ilk endüstriyel paketleme hattı yatırımıyla fırıncılardan evlere kadar geniş bir kitleye ulaşarak hayatımızdaki lezzetlerin hamurunda daha çok yer almaya başladı.

1993 yılında genel üretiminde otomasyona geçerek üretim kapasitesini günde 560 tona çıkaran Söke, %100 kapasite kullanımıyla Türkiye'nin önde gelen ilk 5 un fabrikasından biri unvanını kazandı.

Söke, 2017 yılında buğdaydan farklı olarak diğer tahıl çeşitlerini de tam tane olarak öğütebilen, günlük 60 ton kapasiteli yeni bir değirmen kurdu. Bu yatırımı ile buğday unu ile birlikte farklı tahıl unlarını da profesyonellerin ve tüketicilerinin beğenisine sundu.

%100 kapasitenin tamamını iç piyasa için kullanan Söke, inovasyona ve teknolojiye verdiği önemin yanı sıra çevre ve insana karşı saygı ve güven prensibini sahiptenen marka olarak kısa sürede sektörünün lider markası konumuna geldi.

Söke, 2018 yılında Ankara' da büyük bir yatırıma imza attı. İç Anadolu Bölgesi'nin en iyi kalitedeki buğdaylarının da işlendiği Ankara Fabrikası ile üretim kapasitesini üçe katlayarak günlük 1400 ton kapasiteye ulaştı. Bu son yatırımı ile Söke, ürünlerini daha fazla profesyonele ve tüketiciye ulaştırma imkanı buldu.

Bugün profesyonellerin ve tüketicilerinin ihtiyaçlarına uygun olarak ürettiği farklı un çeşitleriyle Söke, Türkiye'nin her noktasında maharetli ve usta eller tarafından tercih edilmenin gururu ve büyük heyecanı ile sektörünün öncüsü olmaya devam ediyor. Çünkü yıldır lezzetin hamurunda Söke var.







Zenginleştirilmiş Un,

buğdayın doğal yapısında da olan vitaminlerin ve minerallerin una geri eklenmesi ile elde edilir. Bu sayede buğdayın tüm zenginliğini ve besleyiciliğini içinde barındırır.

Demir ve folik asit ile zenginleştirilen Söke Geleneksel Un daha sağlıklı beslenmenize ve yaşam kalitenizi artırmanıza destek olur.

Çünkü siz iyi bilirsiniz, lezzetin hamurunda Söke var.



100 gramı günlük demir ve folik asit ihtiyacınızın

%30'unu karşılar!





UNLAR

50 Yıldır Lezzetin Hamurunda Söke Var



Söke Geleneksel Un

Söke un kalitesi ve lezzeti, buğdayın doğal yapısında da olan vitamin ve mineraller ilave edilerek güçlendirildi. Demir ve folik asit ile zenginleştirilen Söke Geleneksel Un daha sağlıklı beslenmenize ve yaşam kalitenizi artırmanıza destek olur.

İçindekiler:

Buğday unu (gluten), antioksidan (askorbik asit), demir, folik asit.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	363/1525	%18
Yağ (g)	1,5	%2
Doymuş Yağ (g)	0,3	%1
Karbonhidrat (g)	73,8	%28
Şekerler (g)	1,1	%1
Lif (g)	2,4	%10
Protein (g)	11,5	%23
Folik Asit (ug)	60,0	%30
Demir (mg)	4,2	%30
Tuz (g)	0,1	%2

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Tuz içeriği, sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklanmaktadır.



Söke Baklavalık ve Böreklik Un

Söke un kalitesi ve lezzeti, buğdayın doğal yapısında da olan vitamin ve mineraller ilave edilerek güçlendirildi. Demir ve folik asit ile zenginleştirilen Söke Baklavalık ve Böreklik Un daha sağlıklı beslenmenize ve yaşam kalitenizi artırmanıza destek olur.

İçindekiler:

Buğday unu (gluten), antioksidan (askorbik asit), demir, folik asit.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	362/1520	%18
Yağ (g)	1,4	%2
Doymuş Yağ (g)	0,2	%1
Karbonhidrat (g)	72,2	%28
Şekerler (g)	1,1	%1
Lif (g)	2,4	%10
Protein (g)	13,1	%26
Folik Asit (ug)	60,0	%30
Demir (mg)	4,2	%30
Tuz (g)	0,1	%2

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Tuz içeriği, sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklanmaktadır.



UNLAR

Yıllardır doğallığı ve lezzeti sizlerle buluşturmak için özenle seçtiğimiz buğdayları, el değmeden son teknoloji ile işleyip unun en doğal halini, her pakette en iyi kalitede, sizlerin maharetli ellerine teslim ediyoruz.



Söke Esmer Kepekli Un

Söke Esmer Kepekli Un, buğdayın doğal yapısında var olan diyet lifi ve B grubu vitaminleri bakımından zengin olan kepek kısmının buğday unu ile harmanlanmasıyla elde edilir. İçeriğindeki yüksek kepek miktarı ile doğal lif kaynağıdır.

İçindekiler:

Buğday unu (gluten), buğday kepeği, antioksidan (askorbik asit).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kJ)	335/1407	%17
Yağ (g)	1,8	%3
Doymuş Yağ (g)	0,7	%3
Karbonhidrat (g)	65,5	%25
Şekerler (g)	1,7	%2
Lif (g)	7,8	%31
Protein (g)	11,9	%24
Tuz (g)	0,1	%2

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir.

(8400kJ/2000 kcal)

Tuz içeriği, sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklanmaktadır.



Söke Tam Buğday Unu

Söke Tam Buğday Unu, kepek ve rüşeym gibi buğdayın vitamin ve minarele zengin olan kısımlarının buğdaydan ayrıştırılmadan dış kabuğu ile birlikte öğütülmesiyle elde edilir. İçeriğindeki yüksek kepek ve rüşeym miktarı ile doğal lif kaynağıdır.

İçindekiler:

Tam buğday unu (gluten), antioksidan (askorbik asit).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kJ)	340/1428	%17
Yağ (g)	2,5	%4
Doymuş Yağ (g)	0,4	%2
Karbonhidrat (g)	72,2	%28
Şekerler (g)	0,4	%0
Lif (g)	10,7	%43
Protein (g)	13,2	%26
Tuz (g)	0,1	%2

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir.

(8400kJ/2000 kcal)

Tuz içeriği, sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklanmaktadır.



GLUTENSİZ UNLAR

50 Yıldır Lezzetin Hamurunda Söke Var

Çölyak hastalarının özel beslenme şekline uygun olarak üretilen güvenli tüketebileceğiniz, doğal lezzetlerimizi her pakette en iyi kalitede, sizlerin maharetli ellerine teslim ediyoruz.



Söke Gluteniz Un

Söke Gluteniz Un, tüm gluteniz hamur işlerine yönelik beklentilerinizi karşılayarak birbirinden lezzetli tarifleri sofranıza taşımanıza, daha sağlıklı beslenmenize ve yaşam kalitenizi artırmanıza destek olur.

İçindekiler:

Mısır nişastası, pirinç unu, patates nişastası, dekstroz, kıvam arttırıcılar (keçiyoynuzu gamı, ksantan gam, guar gam). Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	348/1455	%17
Yağ (g)	0,0	%0
Doymuş Yağ (g)	0,1	%0
Karbonhidrat (g)	85,0	%33
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	1,0	%4
Protein (g)	1,5	%3
Tuz (g)	0,0	%0

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



Söke Gluteniz Ekmek Unu

Söke Gluteniz Ekmek Unu, istenilen özellikte ekmek içi gözenek yapısı ve lezzeti ile ekmek yapımı için idealdir. Söke Gluteniz Ekmek Unu paketinde bulunan gluteniz ekmek unu ve kuru maya ile ekmek yapmak çok pratik, sadece su, yağ ve yumurta ilave ederek hazırlanır.

İçindekiler:

Mısır nişastası, pirinç unu, patates nişastası, dekstroz, tuz, bitkisel lif (narenciye lifi), kıvam arttırıcılar (keçiyoynuzu gamı, guar gam), kabartıcılar (sodyum pirofosfat, sodyum bikarbonat), aroma vericiler. Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	346/1448	%17
Yağ (g)	0,2	%0
Doymuş Yağ (g)	0,1	%1
Karbonhidrat (g)	83,5	%32
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	2,0	%8
Protein (g)	1,6	%3
Tuz (g)	1,5	%26

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



GLUTENSİZ UNLAR

Söke Glutensiz Köy Ekmeği Unu

Söke Glutensiz Köy Ekmeği Unu, istenilen özellikte ekmek içi gözenek yapısı ve vazgeçilmez köy ekmeği lezzeti ile ekmek yapımı için idealdir. Söke Glutensiz Köy Ekmeği Unu paketinde bulunan glutensiz köy ekmeği unu ve kuru maya ile ekmek yapmak çok pratik, sadece su, yağ ve yumurta ilave ederek hazırlanır.

İçindekiler:

Mısır nişastası, pirinç kepeği, şeker, kıvam arttırıcılar (pektin, guar gam, ksantan gam), tuz, topaklanmayı önleyici (silikon dioksit), kabartıcı (sodyum bikarbonat), aroma vericiler. Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez. aroma vericiler. Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez.

Söke Glutensiz Kakaolu Kek Unu

Söke Glutensiz Kakaolu Kek Unu ile kek hazırlaması çok pratik, sadece yağ, süt, yumurta ve şeker ilave ederek hazırlanır. Klasik kakao lezzetinden vazgeçemeyen ve glutensiz beslenenleri sofralarda keyif dolu lezzet dolu anlar bekliyor.

İçindekiler:

Mısır nişastası, pirinç unu, patates nişastası, tapyoka nişastası, yağı azaltılmış kakao tozu (%4), kabartıcılar (sodyum pirofosfat, sodyum bikarbonat), emülgatör (yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin laktik ve asetik asit esterleri), keçiyoynuzu unu, kıvam arttırıcılar (ksantan gam, guar gam), aroma vericiler. Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez.

Söke Glutensiz Sade Kek Unu

Söke Glutensiz Sade Kek Unu ile kek hazırlaması çok pratik, sadece yağ, süt, yumurta ve şeker ilave ederek hazırlanır. Glutensiz beslenenleri sofralarda ziyafet bekliyor.

İçindekiler:

Mısır nişastası, pirinç unu, patates nişastası, tapyoka nişastası, kabartıcılar (sodyum pirofosfat, sodyum bikarbonat), emülgatör (yağ asitlerinin mono ve digliseridlerinin laktik ve asetik asit esterleri), kıvam arttırıcı (ksantan gam, guar gam), aroma verici. Gluten miktarı 20mg/kg'ı geçmez.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	350/1462	%17
Yağ (g)	3,5	%5
Doymuş Yağ (g)	0,9	%5
Karbonhidrat (g)	73,5	%28
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	7,2	%29
Protein (g)	2,4	%5
Tuz (g)	1,5	%25

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	340/1422	%17
Yağ (g)	0,6	%1
Doymuş Yağ (g)	0,4	%2
Karbonhidrat (g)	79,2	%30
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	3,2	%13
Protein (g)	3,0	%6
Tuz (g)	0,1	%1

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	344/1436	%17
Yağ (g)	0,4	%1
Doymuş Yağ (g)	0,3	%1
Karbonhidrat (g)	82,4	%32
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	1,0	%4
Protein (g)	2,1	%4
Tuz (g)	0,1	%1

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)





EKMEK UNU KARIŞIMLARI

Söke Çok Tahıllı Un Karışımı

Söke Çok Tahıllı Un Karışımı ile bol tahıl ve yüksek lif içeriğiyle sindirimi kolay, besleyici ve lezzetli ekmekler yapabilir, sofralarınızda sıcak ekmecekler sunabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, tam buğday unu (%11), çavdar unu (%9), ayçekirdek içi, keten tohumu, buğday kırmısı (%2), tuz, buğday gluteni, mavi haşhaş, yulaf kırmısı (%1), hamur ekşisi, yulaf unu (%1), kavrulmuş buğday maltı, arpa malt ekstraktı, tarçın ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	341/1424	%17
Yağ (g)	0,9	%1
Doymuş Yağ (g)	0,5	%2
Karbonhidrat (g)	67,7	%26
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	4,7	%19
Protein (g)	13,2	%26
Tuz (g)	1,6	%27

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Söke Çavdarlı Un Karışımı

Doğal lif kaynağı Söke Çavdarlı Ekmek Unu ile doyurucu ekmekler hazırlayabilir ve yoğun çavdar lezzeti ile nefis ev yapımı ekmeklerinizin tadını çıkarabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, çavdar unu (% 15), tam buğday unu, çavdar maltı, hamur ekşisi, tuz, buğday gluteni ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	341/1424	%17
Yağ (g)	0,9	%1
Doymuş Yağ (g)	0,5	%2
Karbonhidrat (g)	67,7	%26
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	4,7	%19
Protein (g)	13,2	%26
Tuz (g)	1,6	%27

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Söke Tam Buğday Un Karışımı

Doğal lif kaynağı Söke Tam Buğday Un Karışımı ile besleyici ev yapımı ekmekler hazırlayabilir, fırından yeni çıkmış sıcak tam buğday lezzetinin keyfini çıkarabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, tam buğday unu (%24), buğday kırmısı, hamur ekşisi, buğday gluteni, tuz ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	342/1431	%17
Yağ (g)	1,1	%2
Doymuş Yağ (g)	0,6	%3
Karbonhidrat (g)	69,4	%27
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	4,9	%20
Protein (g)	11,3	%23
Tuz (g)	1,5	%26

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)





EKMEK UNU KARIŞIMLARI

Söke Ruşeymli Un Karışımı

Doğal lif kaynağı Söke Ruşeymli Un Karışımı ile besleyici ev yapımı ekmekler hazırlayabilir, ruşeym lezzeti ile sofralarınızı tatlandırabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, tam buğday unu, durum buğday unu, buğday ruşeymi (%8), tuz, buğday gluteni, hamur ekşisi ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	344/1437	%17
Yağ (g)	1,3	%2
Doymuş Yağ (g)	0,3	%2
Karbonhidrat (g)	69,4	%27
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	4,0	%16
Protein (g)	11,7	%23
Tuz (g)	1,4	%23

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Söke Yulaflı Un Karışımı

Doğal lif kaynağı Söke Yulaflı Un Karışımı ile besin değeri yüksek, uzun süre tokluk hissi veren ev yapımı ekmekler ile dengeli beslenebilir, yulaf lezzetinin tadına varabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, buğday gluteni, yulaf unu (%3), tam buğday unu, hamur ekşisi, yulaf kırmacı (%2), tuz, buğday kırmacı, kavrulmuş buğday maltı, arpa malt ekstraktı, emülgatör (yağ asitlerinin mono ve diglisitlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri) ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	346/1448	%17
Yağ (g)	1,2	%2
Doymuş Yağ (g)	0,3	%1
Karbonhidrat (g)	66,2	%25
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	3,5	%14
Protein (g)	16,0	%32
Tuz (g)	1,4	%23

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Söke Köy Ekmeği Un Karışımı

Söke Köy Ekmeği Un Karışımı ile geleneksel köy ekmeği tadında, yüksek lif içerikli ve besleyici ekmekler hazırlayabilir ve özlediğiniz tada kavuşabilirsiniz.

İçindekiler:

Buğday unu, tam buğday unu, çavdar unu, hamur ekşisi, tuz, kavrulmuş buğday maltı, arpa malt ekstraktı, buğday gluteni ve antioksidan (askorbik asit). Gluten içerir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	342/1430	%17
Yağ (g)	0,9	%1
Doymuş Yağ (g)	0,2	%1
Karbonhidrat (g)	69,6	%27
Şekerler (g)	0,0	%0
Lif (g)	5,0	%20
Protein (g)	11,4	%23
Tuz (g)	1,5	%25

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)





KURABİYELER



Söke Un Kurabiyesi

Söke Un Kurabiyesi, alıştığınız geleneksel lezzetin en iyi hali ile ağızda dağılan yumuşacık yapısı sizi mest edecek.

İçindekiler:

Buğday Unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola) ve şeker.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	529/2214	%26
Yağ (g)	27,2	%39
Doymuş Yağ (g)	13,9	%70
Karbonhidrat (g)	64,0	%25
Şekerler (g)	24,0	%27
Protein (g)	6,9	%14
Tuz (g)	0	%0

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



Söke Damla Kurabiye

Söke Damla Kurabiye, damakta kalan çikolata lezzeti ile ailenizle birlikte geçirdiğiniz mutlu anların keyfini katlayacak.

İçindekiler:

Buğday Unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola), şeker, damla drop (kokolin), yumurta, aroma verici (vanilin) ve kabartıcılar (sodyum karbonat).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	534/2235	%27
Yağ (g)	30,0	%43
Doymuş Yağ (g)	17,3	%86
Karbonhidrat (g)	59,6	%23
Şekerler (g)	20,9	%23
Protein (g)	6,5	%13
Tuz (g)	0,3	%5

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



Söke kakaolu Damla Kurabiye

Söke Kakaolu Damla Kurabiye ile anızın gelen misafirlerinizi damakta kalan kakao ve çikolatanın eşsiz lezzet uyumu ile şaşırtacaksınız.

İçindekiler:

Buğday Unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola), şeker, damla drop (kokolin), yumurta, aroma verici (vanilin) ve kabartıcılar (sodyum karbonat).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	526/2243	%27
Yağ (g)	30,6	%44
Doymuş Yağ (g)	15,9	%79
Karbonhidrat (g)	58,4	%22
Şekerler (g)	17,1	%19
Protein (g)	6,9	%14
Tuz (g)	0,6	%10

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



KURABİYELER



Söke Damla Sakızlı Kurabiye

Söke Damla Sakızlı Kurabiye, lezzeti ile sizi büyülerken damla sakızının o muhteşem kokusu ile sizi alıp götürülecek.

İçindekiler:

Buğday Unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola), şeker, yumurta, mısır nişastası, aroma verici (vanilin), kabartıcılar (sodyum karbonat) ve damla sakızı (%0,16).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	508/2126	%25,31
Yağ (g)	25,0	%36
Doymuş Yağ (g)	13,1	%66
Karbonhidrat (g)	64,6	%25
Şekerler (g)	24,7	%28
Protein (g)	6,1	%12
Tuz (g)	0,3	%6

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



Söke Çörek Otlı Gevrek Kurabiye

Söke Çörek Otlı Gevrek Kurabiye, ktır ktır gevrek yapısı ile vazgeçemediğiniz lezzetlerden olacak ve ikram menünüzde ilk sırada yer alacak.

İçindekiler:

Buğday unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola), yumurta, bitkisel sıvı yağ (ayçiçek), susam, çörek otu (%2,6), şeker, tuz, maya ve sirke (üzüm).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	553/2314	%28
Yağ (g)	34,5	%49
Doymuş Yağ (g)	14,9	%74
Karbonhidrat (g)	52,2	%20
Şekerler (g)	6,6	%7
Protein (g)	8,4	%17
Tuz (g)	1,7	%28

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)



Söke Ay Çekirdekli Kurabiye

Söke Ay Çekirdekli Kurabiye'nin ay çekirdeğiyle bütünleşmiş lezzetini bir kez tattıktan sonra yanınızdan ayırmayacağınız vazgeçilmez atıştırmalığınız olacak.

İçindekiler:

Buğday unu, bitkisel margarin (palm, pamuk, ayçiçek, keten, kanola), ay çekirdeği (%8,7), yumurta, şeker, bitkisel sıvı yağ (pamuk), tuz, maya ve sirke (üzüm).

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g için	100 g için RA*
Enerji (kcal/kj)	553/2314	%28
Yağ (g)	34,5	%49
Doymuş Yağ (g)	14,9	%74
Karbonhidrat (g)	52,2	%20
Şekerler (g)	6,6	%7
Protein (g)	8,4	%17
Tuz (g)	1,7	%28

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir. (8400kJ/2000 kcal)

Söke Geleneksel Un



ÜRÜN ADI **SÖKE GELENEKSEL UN**
AĞIRLIK **1 KG**
KOLİ İÇİ ADET **10 ADET**



8 690577 018120



ÜRÜN ADI **SÖKE GELENEKSEL UN**
AĞIRLIK **2 KG**
KOLİ İÇİ ADET **8 ADET**



8 690577 101822



ÜRÜN ADI **SÖKE GELENEKSEL UN**
AĞIRLIK **5 KG**
KOLİ İÇİ ADET **3 ADET**



8 690577 018502



ÜRÜN ADI **SÖKE GELENEKSEL UN**
AĞIRLIK **10 KG**
KOLİ İÇİ ADET **1 ADET**



8 690577 018106

Söke Baklavalık & Böreklik Un



ÜRÜN ADI **SÖKE BAKLAVALIK & BÖREKLİK UN**
AĞIRLIK **1 KG**
KOLİ İÇİ ADET **10 ADET**



8 690577 028129



ÜRÜN ADI **SÖKE BAKLAVALIK & BÖREKLİK UN**
AĞIRLIK **2 KG**
KOLİ İÇİ ADET **8 ADET**



8 690577 001641

Söke Esmer Kepekli Un



ÜRÜN ADI **SÖKE ESMER KEPEKLİ UN**
AĞIRLIK **1 KG**
KOLİ İÇİ ADET **10 ADET**



8 690577 038128



ÜRÜN ADI **SÖKE ESMER KEPEKLİ UN**
AĞIRLIK **2 KG**
KOLİ İÇİ ADET **8 ADET**



8 690577 001474

Söke Tam Buğday Unu



ÜRÜN ADI **SÖKE TAM BUĞDAY UNU**
AĞIRLIK **1 KG**
KOLİ İÇİ ADET **10 ADET**



8 690577 039125



ÜRÜN ADI **SÖKE TAM BUĞDAY UNU**
AĞIRLIK **2 KG**
KOLİ İÇİ ADET **8 ADET**



8 690577 001498

Söke Glutensiz Unu



ÜRÜN ADI **SÖKE GLUTENSİZ KÖY EKMEĞİ UNU**
AĞIRLIK **0.225 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001788



ÜRÜN ADI **SÖKE GLUTENSİZ SADE KEK UNU**
AĞIRLIK **0.240 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001740



ÜRÜN ADI **SÖKE GLUTENSİZ UN**
AĞIRLIK **0.250 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001801



ÜRÜN ADI **SÖKE GLUTENSİZ EKMEK UNU**
AĞIRLIK **0.250 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001764



ÜRÜN ADI **SÖKE GLUTENSİZ KAKAOLU KEK UNU**
AĞIRLIK **0.225 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001726

Söke Ev Yapımı Ekmek Unlar



ÜRÜN ADI **SÖKE ÇOK TAHILLI EKMEK UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001825



ÜRÜN ADI **SÖKE TAM BUĞDAY EKMEK UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001849



ÜRÜN ADI **SÖKE ÇAVDARLI EKMEK UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001863



ÜRÜN ADI **SÖKE RUŞEYMLİ EKMEK UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001887



ÜRÜN ADI **SÖKE YULAFLI EKMEK UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001900



ÜRÜN ADI **SÖKE KÖY EKMEĞİ UNU KARIŞIMI**
AĞIRLIK **0.500 KG**
KOLİ İÇİ ADET **6 ADET**



8 690577 001924



Hergün Un



ÜRÜN ADI
AĞIRLIK

HERGÜN BUĞDAY UNU
1 KG



8 690577 002143



ÜRÜN ADI
AĞIRLIK

HERGÜN BUĞDAY UNU
2 KG



8 690577 002167



ÜRÜN ADI
AĞIRLIK

HERGÜN BUĞDAY UNU
5 KG



8 690577 002181



ÜRÜN ADI
AĞIRLIK

HERGÜN BUĞDAY UNU
7 KG



8 690577 002228



ÜRÜN ADI
AĞIRLIK

HERGÜN BUĞDAY UNU
10 KG



8 690577 002204



Kurabiye



ÜRÜN ADI **SÖKE UN KURABİYESİ**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002396



ÜRÜN ADI **SÖKE DAMLA KURABİYE**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002402



ÜRÜN ADI **SÖKE KAKAOLU DAMLA KURABİYE**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002419



ÜRÜN ADI **SÖKE DAMLA SAKIZLI KURABİYE**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002426



ÜRÜN ADI **SÖKE ÇÖREK OTLU GEVREK KURABİYE**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002433



ÜRÜN ADI **SÖKE AY ÇEKİRDEKLİ KURABİYE**
AĞIRLIK **4.8 KG**
KOLİ İÇİ ADET **16 ADET X 300g**



8 690577 002440

TARİFLER

Çikolata Parçacıklı Kurabiye



Malzemeler:

1,5 Su bardağı Söke Geleneksel Un
Yarım su bardağı tereyağ (oda sıcaklığında)
Yarım su bardağı esmer şeker
1/3 Su bardağı toz şeker
1 Yumurta (orta boy)
2 Tatlı kaşığı vanilya
2 Tatlı kaşığı mısır nişastası
1 Tatlı kaşığı karbonat
1/4 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı bitter çikolata parçaları

Hazırlanışı:

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. Çırpma kabınızda (varsa pedal aparatı ile) tereyağını şekerlerle birlikte 3 dakika hızlı devirde çırpın. İçine yumurta ve vanilyayı da ekleyip 1 dakikaya yakın çırpın. Un, nişasta, tuz, karbonatı başka bir kaptan harmanlayın ve tereyağlı karışımın içine ekleyin. Karıştırdıktan sonra hamur haline gelince çikolata parçacıklarını ilave edin ve hamura çikolataları yedirir yedirmez makinayı durdurun. İki adet fırın tepsinine yağlı kağıt serin. Bir dondurma kaşığı ile hamurdan tek tek alın ve elinizle yuvarlayarak fırın tepsislerine aralarında boşluklarla dizin. Tepsilerinizi buzdolabında 15 dakika soğutun. Ve bu sürenin sonunda hemen çıkartıp fırına verin. Fırında yaklaşık 10-12 dakika kurabiyeler yayılana kadar pişirin. İlk fırından çıktıklarında yumuşacık gözükcekler ancak soğudukça sertleşecekler. Soğuduktan sonra servis yapın. Afiyet olsun...

İspanaklı El Açması Börek



Malzemeler:

Hamur için:

4 su bardağı Söke Geleneksel Un
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
120 g tereyağ/ margarin

İç harc için:

450 g ispanak
1 soğan (orta boy)
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. Un ve tuzu bir kaptan harmanlayın. Suyu ilave edip hafif yumuşak bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamuru toparlayıp üzerini örterek yarım saat dinlendirin. Bu sırada ayıkladığınız ve iyice yıkadığınız ispanakları küp küp doğradığınız soğan ile birlikte sıvı yağda kavurun. İspanaklı harc soğuyunca, yoğurt ve tuz ekleyerek karıştırın. Hamuru yaklaşık 20 eşit parçaya bölün. Parçaların üzerine bastırarak veya merdane ile hamurları biraz büyütün. Hamurların arasına eritilmiş tereyağ veya margarin sürün ve 10 katlı bir hamur elde edin (Bunu 2 kez yapıyoruz ve 2 adet 10 katlı hamur elde ediyoruz). İlk 10 katlı hamurunuzu yağlanmış borcama yerleştirin. İspanak harcını hamurun üzerine yayın. Üzerine diğer 10 katlı hamurunuzu yerleştirin ve hamurların kenarlarını birleştirerek üzerine bükün. Börek hamurunuz hazır. Üzerine yine eritilmiş tereyağ veya margarinle sürüp güzelce yayın. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırına verin. Üzeri kızarana fırından alabilirsiniz. Biraz dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın. Afiyet olsun...

Tam Buğday Ekmeği



Malzemeler:

1 paket Söke Tam Buğday Ekmeği Un Karışımı
1 paket Söke Kuru Maya (Paketin içindedir)
2 su bardağı (330ml)

Hazırlanışı:

Bir çırpma kabına Söke Tam Buğday Ekmeği Un Karışımını ve kuru mayayı koyup elinizle harmanlayın. Üzerine yaklaşık 2 su bardağı ılık su ilave ederek yoğurun. Hamuru tezgaha alarak ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerine kurumayacak şekilde bez ile kapatarak 20 dakika dinlendirin. Hamuru yoğurmadan elinizle düzleştirin ve tekrar istediğiniz şekli vererek yağlanmış tepsi içerisine yerleştirin. Üzerini kurumayacak şekilde bez ile kapatarak 45-60 dakika mayalanmaya bırakın. Hamurun üzerini fırça yardımıyla ıslatın ve dilediğiniz şekilde süsleyin. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin. Ekmek pişince fırından çıkarıp soğutma teli üzerinde dinlendirin ve soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın. Afiyet Olsun...

Ekmeğin Makinesinde Pişirme Tarifi:

Önce yaklaşık 2 su bardağı (330 ml) suyu, daha sonra sırasıyla Söke Tam Buğday Ekmeği Un Karışımını ve mayayı ekmeğin makinesinin yoğurma haznesine dökün. Ekmek makinesinde 3 saatlik bir program seçimi yapın. Ekmek pişince kabından çıkarıp soğutma teli üzerinde dinlendirin ve soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Hatırlatmalar:

Ekmeğin makinesinin hazne kapasitesinin Söke ekmeğin unu paket gramajı (500 g) ile uygunluğuna dikkat edin. Ekmeğinin daha iyi kabarması için yaz günlerinde soğuk su, kış günlerinde ılık su kullanın.

Glutensiz Ekmek



Malzemeler:

Hamur için:

1 paket Söke Glutensiz Ekmek Unu
1 yumurta (orta boy)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya (Söke Glutensiz Ekmek Unu Paketinin içindedir)

Hazırlanışı:

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. 17 cm'lik kelepçeli kalıbınızı sıvı yağ ile yağlayın. Suyu ve mayayı bir kaba koyun ve çay kaşığı ile karıştırarak mayayı çözdürün. Söke Glutensiz Ekmek Unu'nu çırpma kabına koyun. Üzerine yumurta, yağ ve maya-su karışımını ilave edip karışım homojen hale gelinceye kadar mikser ile 3-4 dakika çırpın. Hamuru bir sıyrıcı yardımıyla yağlanmış ekmek kalıbına dökün. Kalıbın üzerini nemli bir bez ile örterek hamur hacmi 3 katına çıkana kadar mayalanmasını bekleyin (yaklaşık olarak yaz aylarında 60 dakika – kış aylarında 90 dakika). Isıya dayanıklı küçük bir kaba yarım çay bardağı su doldurup ekmek kalıbı ile birlikte önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra ılınmasını bekleyin ve ekmeği kalıptan çıkarın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın. Afiyet olsun...

TARİFLER

Mini Bazlamalar



Malzemeler:

- 3 Su bardağı Söke Geleneksel Un
- 1 Çay bardağı süt (ılık)
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Paket kuru maya
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Ilık sütü ve zeytinyağını bir kasede çırpın. İçine kuru maya, tuz ve toz şekeri ekleyip tekrar çırpın. Son olarak bir yandan yoğururken unu azar azar ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Üzerini örtüp 1 saat dinlendirin. Hamurun gazını üzerine bastırarak alıp iki eşit parçaya bölün. Merdane ile açıp bardak ağzı ile bazlama hamurları çıkartın. Teflon tavaya biraz tereyağ koyup eritin ve tek tek hamurlarınızı koyup kısık ateşte önlü arkalı pişirin. İster sıcak ister soğuk servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun...

Bayatlamayan Poğaç



Malzemeler:

- 2,5 Su bardağı Söke Geleneksel Un
- Yarım su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım şişe soda
- 5 g Kuru instant maya
- 1 Yemek kaşığı toz şeker
- 1 Çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Şekeri ve mayayı süte döküp karıştırın. Sıvı yağ ve sodayı da ekleyerek karıştırmaya devam edin. Un ve tuzu da ekleyip hamuru yoğurmaya başlayın. Karışım iyice hamur haline geldikten sonra üzerini örterek yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. Hamurdan bezeler kopararak dilediğiniz şekli verebilirsiniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürdükten sonra fırında yaklaşık 20 dakika üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun...

Peynirli Tam Buğdaylı Muffin



Malzemeler:

- 2 Su bardağı Söke Tam Buğday Unu
- 3 Yumurta (orta boy)
- 1 Su bardağı süt
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı kaşar peynir
- 1 Su bardağı beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz
- 10 g Kabartma tozu
- Tuz
- Karabiber

Süsleme için;

- Çörekotu
- Susam

Hazırlanışı:

Fırınınızı önceden 180°C ye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. Çırpma kabında yumurta, süt, zeytinyağı, kaşar peynir, beyaz peynir, maydanoz ve kabartma tozunu karıştırın. Üzerine un, tuz ve karabiberi de ilave edip spatula ile iyice karıştırın. Karışımı muffin kalıplarınıza kabarma payı bırakarak doldurun. Üzerlerini çörek otu ve susamla süsleyin. Fırında 30-35 dakika, üstleri kızarıncaya kadar pişirin. İldıktan sonra kalıptan çıkarın ve servis yapın. Afiyet Olsun...

Pancarlı Pembe Pankek



Malzemeler:

- 1 Su bardağı Söke Geleneksel Un
- Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/4 Tatlı kaşığı karbonat
- 1/4 Tatlı kaşığı tuz
- YarımTatlı kaşığı tarçın
- 1 Yumurta (büyük boy)
- 2 Yemek kaşığı bal
- 2 Yemek kaşığı tereyağ (erimiş)
- 1/4 Su bardağı haşlanmış pancar püresi
- 1 Su bardağı kefir (veya ayran)

Hazırlanışı:

Un, kabartma tozu, karbonat, tuz, ve tarçını bir kaptan harmanlayın. Ayrı bir kaptan yumurta, bal, tereyağ, pancar püresi ve ayranı çırpın. Kuru malzemeleri ve ıslak malzemeleri bir araya getirin ve güzelce çırpın. Tavayı kısık ateşte ısıtmaya başlayın. Tavanızı çok az sıvıyağ ile yağlayıp peçeteyle fazlasını alın. Isınınca kasıkla 1/4 su bardağı kadar pankek harcından döküp fazla vakit geçmeden (1 dakika sonra) diğer tarafını çevirip pişirin. Dilediğiniz meyve şurupları, taze meyveler ve tereyağ ile servis yapabilirsiniz. Afiyet Olsun...

50 yıldır
lezzetin
hamurunda



var

soke.com.tr

