



**TRAKYA
BİRLİK**

TÜRKİYE'NİN LİDER AYÇİÇEK YAĞI
MARKASINI KEŞFEDİN



**TRAKYA
BİRLİK**

TÜRKİYE'NİN LİDER AYÇİÇEK YAĞI
MARKASINI KEŞFEDİN

TRAKYA BİRLİK 50 YILI AŞKIN SÜREDİR TÜRKİYE'YE HİZMET VERİYOR!



Trakya Birlik, kökleri 50 yıldan daha uzun bir geçmişe sahip güvene ve işbirliğine dayalı ortaklığın yarattığı üstün bir başarı simgesidir. Babaeski, Edirne ve Lüleburgaz Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri'nin bir araya gelerek kurdukları S.S. Trakya Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği, kısa adı ile Trakya Birlik, 1966 yılında attığı hizmet adımını bugün de aynı heyecanla sürdürmektedir. Kurulduğu yıllarda sadece 3 kooperatiftan oluşan Trakya Birlik'in bünyesindeki kooperatif sayısı bugün 48'dir. Yine kuruluş yıllarında 2103 olan ortak sayısı bugün 36.000 seviyesindedir.

Türk tarımına hizmette dev bir isim olan Trakya Birlik, ortaklarına her yıl ortalama 60-75 bin ton seviyelerinde kimyevi gübre, 500-600 ton seviyelerinde yağlık ayçiçeği tohumluğu, 40-60 bin litre seviyelerinde zirai ilaç gibi ana üretim girdisi yanında nakdi krediler de sağlayarak Türk çiftçisine kusursuz bir kooperatifçilik hizmeti sunmayı ilke edinmiştir.

Trakya Birlik, ülkemiz yağlık ayçiçeği rekoltesinin yıllık ortalama %25-30'unu ortaklarından sağlamaktadır.



Trakya Birlik üretimlerini çevre ve doğaya saygılı, en modern teknolojilerin kullanıldığı Tekirdağ Entegre Tesisleri ile Karacabey Yağ Fabrikası'nda gerçekleştirmektedir. Tesislerimizde 180 bin ton/yıl (600 ton/gün) ayçiçeği işleme, 150 bin ton/yıl (500 ton/gün) rafine yağ, 30 bin ton/yıl (100 ton/gün) margarin, 288 bin ton/yıl (960 ton/gün) karma yem üretim, 73 bin ton/yıl ham yağ depolama kapasitesi bulunmaktadır.



KALİTE-HELAL GIDA-GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Tüm çalışanlarımızın, ortaklarımızın ve tedarikçilerimizin katkılarıyla müşterilerimize SAĞLIKLI, GÜVENLİ, LEZZETLİ, Bitkisel Rafine Yağ, Bitkisel Margarin ve hayvancılık sektörü için Karma Yem üretirken;

- * Hammaddeden başlayarak proses aşamalarında ve son üründe kalite sistem şartlarına, gıda güvenliği standartlarına ve helal üretim koşullarına uygun üretim yapmak,
- * Tüm süreçlerde verimliliği artırıp, ürünleri en uygun değerde sunarak, müşteri memnuniyetini sağlamak,
- * Gelişen teknolojiyi izlemek ve kullanmak,
- * Kalite ve gıda güvenliği ve helal üretim kapsamında yönetim sistemlerimizin etkinliğini sürekli iyileştirerek, liderliğimizi sürdürmek,
- * İnsana, çevreye değer veren uygulamaları hayata geçirerek doğal kaynaklarımızı verimli kullanmak,
- * Faaliyet alanımız ile ilgili yasa, yönetmelik ve standartlara uymak, konularında duyarlı olmayı taahhüt ederiz.



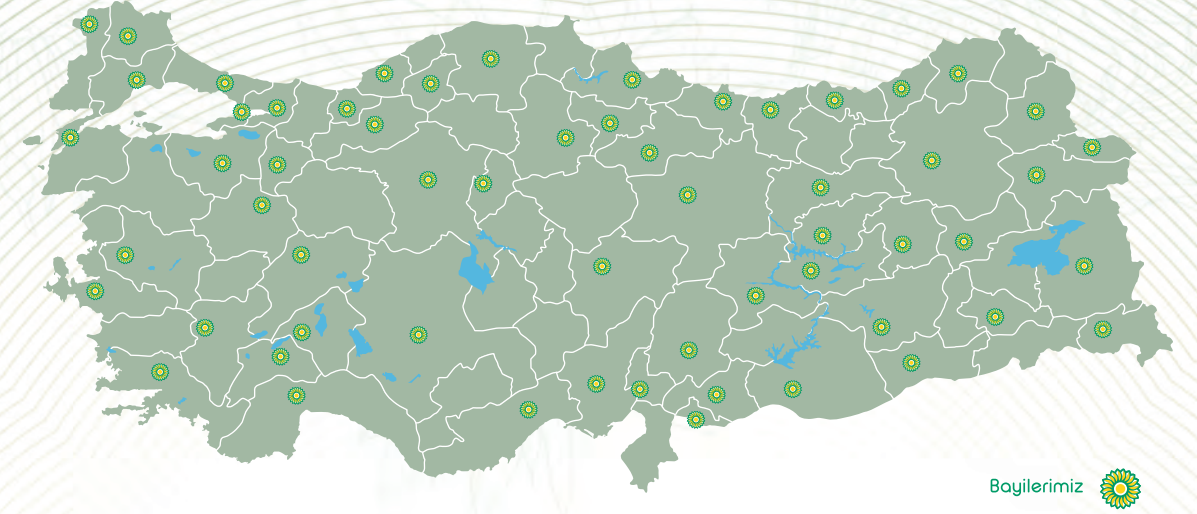
ÇEVRE - İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Gücünü üretici ortaklarından alarak kooperatifçilik ilkelerini yaşatan, ayçiçeği ürününün optimal şartlarda işlenmesi sonucunda ülkemiz ihtiyaçlarına SAĞLIKLI, GÜVENLİ, LEZZETLİ ürünler üreterek katkı sağlayan ve tüm faaliyetleri esnasında gerekli tedbirleri almak suretiyle çalışanlarına, çevreye ve topluma zarar vermeyecek amaç ve hedefleri oluşturmak Birliğimizin temel politikasıdır.

Bu amaçla;

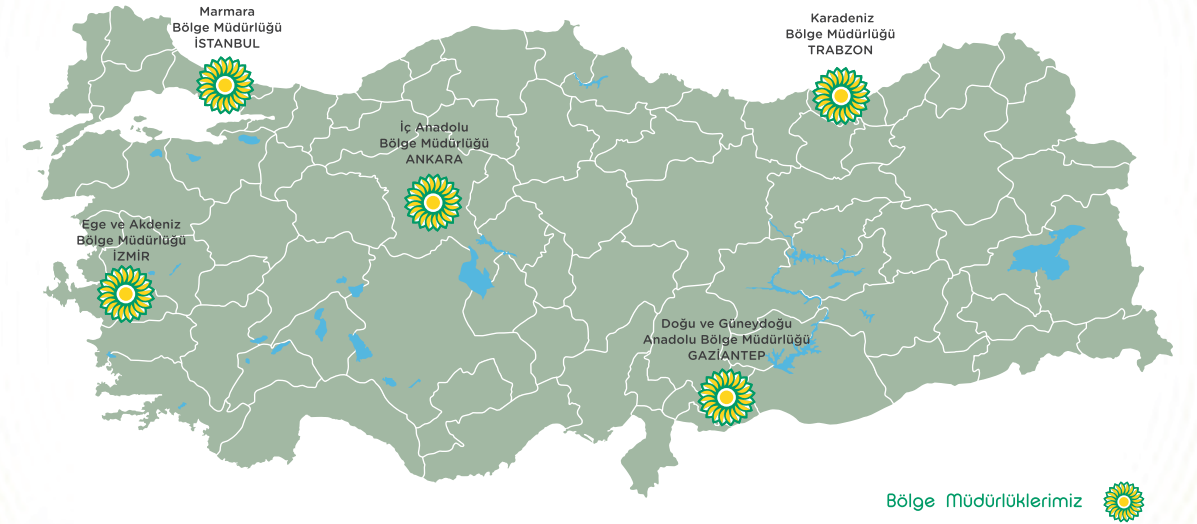
- * Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili tüm yasal mevzuat ve gerekliliklerine uymak,
- * Tüm faaliyetlerimizde çevre ve iş güvenliği ile ilgili belirlenen risklerin önlenmesi, sağlık ve güvenliğin korunması, risk ve kaza faktörlerinin ortadan kaldırılması ile sağlıklı ve güvenli çalışma ortamını oluşturarak gerekli koruyucu ve önleyici tedbirleri almak,
- * Enerji ve çevresel kaynak kullanımını azaltıcı tedbirler olarak, doğal kaynaklarımızı verimli kullanmak ve gelecek nesillere temiz bir çevre bırakmak,
- * Olası kaza ve acil durumlarda uygulanacak faaliyetleri belirleyerek, tam zamanında müdahale etmek,
- * Faaliyetlerimiz sırasında ortaya çıkan atıkların azaltılması, bertarafı ve geri kazanımına yönelik atık yönetimi çalışmaları yapmak,
- * Sürdürülebilir çevre, iş sağlığı güvenliği bilinç ve performansını artırmak amacı ile sürekli iyileştirme kapsamında tüm çalışanlarımıza ve diğer tüm paydaşlarımıza bilinçlendirme eğitimleri sağlamak,

İlkeleri doğrultusunda, “Hiçbir faaliyet İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre sorumluluk ilkelerine uyulmadan yapılacak kadar önemli değildir” prensibi ile sektöründe istikrarlı, öncü ve lider bir kuruluş olarak çalışmalarımıza devam edeceğimizi taahhüt ederiz.



TÜRKİYE’NİN DÖRT BİR YANINDAKİ BAYİLERİMİZ

Bayilerimiz Türkiye’nin dört bir yanına yayılmıştır. Yukarıdaki harita bayilerimizin bulunduğu illeri ve ilçeleri göstermektedir.



BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİMİZ

5 adet Bölge Müdürlüğümüz bulunmaktadır. Yukarıdaki haritada Bölge Müdürlüklerimizin bulunduğu iller gösterilmektedir.



TÜRKİYE’NİN ÜÇ COĞRAFİ BÖLGELERİNE YAYILMIŞ KOOPERATİFLERİMİZ

Birliğimiz, Marmara, Ege ve İç Anadolu Bölgelerine yayılmış 13 ildeki 48 kooperatif kanalı ile hizmetlerini üretici ortaklarımızın ayağına kadar götürmektedir.

MODERN TESİSLERİMİZ

Tekirdağ'a bağlı Çorlu ilçesinin Yenice Mahallesi'nde bulunan takribi 500 bin metrekare büyüklüğündeki arazide kurulu tesisimizin temelleri 1975 yılında, 40.000 tonluk yağ tankı doldurma ve boşaltma pompaları yaptırılmak suretiyle atılmıştır. Entegre Tesislerimiz 1982-1985 yılları arasında kademeli olarak işletmeye açılmasıyla, zaman içinde sektöründe ülkemizin sayılı modern tesislerinden biri olmuştur. Hali hazırda bünyesinde 5 ana, 13 yardımcı ünite mevcut olan Entegre Tesislerimiz, 180 bin ton/yıl (600 ton/gün) ayçiçek işleme, 120 bin ton/yıl (400 ton/gün) rafine, 30 bin ton/yıl (100 ton/gün) margarin, 144 bin ton/yıl (480 ton/gün) karma yem üretim kapasitesine sahiptir. TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TS EN ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, TS EN ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi, TS EN ISO 180001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Helal, Kosher Belgeleri güvencesiyle tesislerimizdeki modern atık arıtma ünitesi kanalıyla çevreye saygılı üretim yapılmaktadır.



Tekirdağ Entegre Tesisleri

Tekirdağ Entegre Tesisleri

Adres : Yenice Mah. Ali Osman Çelebi Bulvarı No:246 Çorlu / TEKİRDAĞ
Tel : (0282) 624 96 05 (4 Hat)
Faks : (0282) 624 73 76
E-Posta : tb-entegre@trakyabirlik.com.tr

Bursa iline bağlı Karacabey ilçesinde bulunan fabrikamız, 1976 yılında Birliğimiz tarafından satın alınmıştır. Fabrikamız, 1977-78 iş yılında üretime başlamıştır. Yapılan çeşitli ilaveler, kurulan üniteler ile kapasitesi artırılan fabrikamız bünyesinde günlük 360 ton kapasiteli bir karma yem fabrikası da kurulmuştur. Karacabey Yağ Fabrikası'nda 2 ana, 12 yardımcı ünite bulunmaktadır. Karacabey Yağ Fabrikamız 30 bin ton/yıl (100 ton/gün) rafine yağ, 144 bin ton/yıl (480 ton/gün) karma yem üretim kapasitesine sahip olup, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TS EN ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Belgeleri güvencesiyle, modern atık arıtma ünitesi kanalıyla çevreye saygılı üretim yapmaktadır.



Karacabey Yağ Fabrikası

Karacabey Yağ Fabrikası

Adres : Tavşanlı Mah. Hanifedere Köprübaşı Mevkii Küme Evler No: 1 Karacabey / BURSA
Tel : (0224) 676 27 60 (3 Hat)
Faks : (0224) 676 18 69
E-Posta : tb-karacabey@trakyabirlik.com.tr

AYÇİÇEĞİNİN ÖYKÜSÜ

Güneşin doğuşundan batışına kadar yüzünü hep güneşe çeviren ve güneşe bu kadar benzeyen, güneş kaybolduğunda boynunu büken ayçiçeğinin adı neden “güneş” değil de ayçiçeğidir bilinmez. Ayçiçeği ve güneş arasında yaşanan bu hüzünlü duruma rağmen ayçiçeği tarlaları insana yaşama sevinci veren, altın gibi parlayan, sapsarı bir çiçek denizine benzer.

Güneşe olan tutkusuyla bilinen ve Vincent van Gogh dahil birçok sanatçıya esin kaynağı olmuş ayçiçeğinin latince adı “*helianthus annuus*”tur. İngilizce’de “sunflower”, Fransızca’da “*tournesol*”olarak adlandırılan ayçiçeği, ülkemizde “günebakan” ve “gündönümü” olarak da anılır.

Boyu oldukça uzun olan, sarı taç yapraklı, koyu renk çekirdekli olan ayçiçeğinin orijininin Amerika kıtası olduğu bilinmektedir. Anavatanı Amerika’da önce çerez olarak, ardından ekmeklik una karıştırılarak ve sonra da birtakım hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır.

Tohumlarından yağ elde edilmeye ancak 17. yüzyılın sonlarında başlanan ayçiçeği üzerinde ilk ciddi çalışmalar Rusya’da 19. yüzyılın sonlarında, bitkinin bu ülkeye geçmesiyle başlamıştır.

Bugün dünyanın birçok bölgesinde yetiştirilmekte olan ayçiçeğinin Türkiye’ye girişi ise I. Dünya Savaşı’ndan sonra olmuştur. Ülkemizde ilk olarak Trakya’da yetiştirilmeye başlanan ayçiçeği bugün ülkemizin en önemli yağ bitkisi olma özelliğini taşımaktadır.

Ayçiçeği yağı, hafif ve sindirim sistemi üzerinde düzenleyici etkiye sahiptir. Rafine yemeklik ayçiçek yağı kendine has tat ve kokusuyla bilinir. Preslenerek tohumlarından çıkarılan hamyağ, el değmeden, hijyenik koşullarda rafine edildikten sonra soframıza getirilir.

KOOPERATİFLERİMİZ

No	Adı	Telefon	Faks	Elektronik Posta Adresi
132	Babaeski	(0288) 5122042	(0288) 5121096	132-babaeski@trakyabirlik.com.tr
188	Edirne	(0284) 2251134	(0284) 2256003	188-edirne@trakyabirlik.com.tr
210	Tekirdağ	(0282) 2611523	(0282) 2617356	210-tekirdag@trakyabirlik.com.tr
222	Ipsala	(0284) 6161001	(0284) 6161788	222-ipsala@trakyabirlik.com.tr
250	Kırklareli	(0288) 2120106	(0288) 2141096	250-kirklareli@trakyabirlik.com.tr
261	Lüleburgaz	(0288) 4131902	(0288) 4171114	261-luleburgaz@trakyabirlik.com.tr
266	Hayrabolu	(0282) 3151286	(0282) 3151803	266-hayrabolu@trakyabirlik.com.tr
269	Malkara	(0282) 4272813	(0282) 4272113	269-malkara@trakyabirlik.com.tr
270	Çorlu	(0282) 6520553	(0282) 6511196	270-corlu@trakyabirlik.com.tr
271	Muratlı	(0282) 3612061	(0282) 3612412	271-muratli@trakyabirlik.com.tr
272	Uzunköprü	(0284) 5131305	(0284) 5131305	272-uzunkopru@trakyabirlik.com.tr
279	Vize	(0288) 3182232	(0288) 3182231	279-vize@trakyabirlik.com.tr
280	M.Kemalpaşa	(0224) 6135351	(0224) 6134508	280-mkemalpasa@trakyabirlik.com.tr
281	Biga	(0286) 3161295	(0286) 3161295	281-biga@trakyabirlik.com.tr
282	Gelibolu	(0286) 5661038	(0286) 5661038	282-gelibolu@trakyabirlik.com.tr
283	Susurluk	(0266) 8653211	(0266) 8651222	283-susurluk@trakyabirlik.com.tr
284	Karacabey	(0224) 6718012	(0224) 6718012	284-karacabey@trakyabirlik.com.tr
285	Keşan	(0284) 7145306	(0284) 7144433	285-kesan@trakyabirlik.com.tr
296	Pınarhisar	(0288) 6151122	(0288) 6151122	296-pinarhisar@trakyabirlik.com.tr
307	Yenişehir	(0224) 7730255	(0224) 7730783	307-yenisehir@trakyabirlik.com.tr
470	Silivri	(0212) 7271098	(0212) 7272923	470-silivri@trakyabirlik.com.tr
485	Manyas	(0266) 8181511	(0266) 8183768	485-manyas@trakyabirlik.com.tr
590	Pehlivanköy	(0288) 7141058	(0288) 7141058	590-pehlivankoy@trakyabirlik.com.tr
592	İnegöl	(0224) 7151638	(0224) 7151678	592-inegol@trakyabirlik.com.tr

No	Adı	Telefon	Faks	Elektronik Posta Adresi
595	Kütahya	(0274) 2283504	(0274) 2283504	595-kutahya@trakyabirlik.com.tr
694	Havsa	(0284) 3361076	(0284) 3361751	694-havsa@trakyabirlik.com.tr
700	Ezine	(0286) 6181157	(0286) 6183372	700-ezine@trakyabirlik.com.tr
701	Emirdağ	(0272) 4427064	(0272) 4427064	701-emirdag@trakyabirlik.com.tr
705	Balıkesir	(0266) 2393743	(0266) 2393744	705-balikesir@trakyabirlik.com.tr
708	Sakarya	(0264) 2748204	(0264) 2743619	708-sakarya@trakyabirlik.com.tr
738	Kandıra	(0262) 5512229	(0262) 5513361	738-kandira@trakyabirlik.com.tr
774	Çatalca	(0212) 7891202	(0212) 7891202	774-catalca@trakyabirlik.com.tr
786	Bursa	(0224) 2256448	(0224) 2256449	786-bursa@trakyabirlik.com.tr
794	Kaynarca	(0264) 8713110	(0264) 8712013	794-kaynarca@trakyabirlik.com.tr
802	Gönen	(0266) 7622924	(0266) 7622924	802-gonen@trakyabirlik.com.tr
821	Lalapasa	(0284) 3214043	(0284) 3214049	821-lalapasa@trakyabirlik.com.tr
827	Bandırma	(0266) 7133151	(0266) 7154027	827-bandirma@trakyabirlik.com.tr
831	Meriç	(0284) 4151202	(0284) 4151311	831-meric@trakyabirlik.com.tr
835	Şarköy	(0282) 5181397	(0282) 5181397	835-sarkoy@trakyabirlik.com.tr
836	Kofçaz	(0288) 7622033	(0288) 7622033	836-kofcaz@trakyabirlik.com.tr
837	Saray	(0282) 7682118	(0282) 7681315	837-saray@trakyabirlik.com.tr
851	Enez	(0284) 8116349	(0284) 8116102	851-enez@trakyabirlik.com.tr
911	Ahmetbey	(0288) 4231025	(0288) 4231557	911-ahmetbey@trakyabirlik.com.tr
913	Kumkale	(0286) 2880024	(0286) 2880024	913-kumkale@trakyabirlik.com.tr
914	Söke	(0256) 5120405	(0256) 5120405	914-soke@trakyabirlik.com.tr
935	Süleoğlu	(0284) 3113053	(0284) 3113147	935-suleoglu@trakyabirlik.com.tr
966	Polatlı	(0312) 6234658	(0312) 6232678	966-polatli@trakyabirlik.com.tr
972	Çerkezköy	(0282) 7253244	(0282) 7265812	972-cerkezkoy@trakyabirlik.com.tr



Biryag® Ayçiçek Yağı

Biryag Ayçiçek Yağı, yağın kaynağı Trakya Bölgesi'nde özenle yetiştirilen ayçiçekleri kullanılarak, en son teknolojiye sahip sürekli sistemli Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde ve Karacabey Yağ Fabrikası'nda el değmeden, yüksek kalite standartlarında üretilir. Türk mutfağında güvenle kullanılan, Türk damak tadına uygun, %100 ayçiçek yağıdır. Kalitesi ve lezzeti ile gerçek bir yemek uzmanıdır.

Rafine Ayçiçek Yağı

Enerji ve Besin Ögeleri (100 g için)

Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	10 g
- Tekli doymamış yağ	33 g
- Çok doymamış yağ	57 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g





Yüksek Oleik Asitli
Biryag
Olem[®]
Rafine Ayçiçek Yağı

Yüksek Oleik Asitli Ayçiçek Yağı

Biryag Olem Yüksek Oleikli Ayçiçek Yağı, en son teknolojiye sahip kontinü sistemli Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde üretilir. Doğal bir kokuya sahiptir ve damakta hoş bir tat bırakır. Optimal kızartma ve pişirme performansı göstermesi nedeniyle kızartma amaçlı kullanıldığında sürekli değiştirilmesine gerek yoktur. Yüksek stabilite göstermesi sayesinde raf ömrü uzundur.

Rafine Ayçiçek Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji 3700 kJ (900 kcal)

Yağ 100 g

- Doymuş yağ 9,1 g

- Tekli doymamış yağ 78,6 g

- Çok doymamış yağ 12,3 g

Kolesterol 0 mg

Karbonhidrat 0 g

Protein 0 g



1 L e
PET

5 L e
PET KAVANOZ

5 L e
KÖŞELİ PET



Biryag® Zeytinyağı

Biryag Zeytinyağı, Marmara ve Ege Bölgesi'nin özenle toplanan zeytinlerinden doğal yöntemlerle üretilen, %100 doğal sızma zeytinyağıdır. Trakya Birlik güvencesiyle üretilir ve tüm sebze yemeklerinde kullanımı tavsiye edilir.

Naturel Sızma Zeytinyağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	16 g
- Tekli doymamış yağ	72 g
- Çok doymamış yağ	12 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g





Biryağ® Mısır Yağı

Lezzetli yemekler için alternatif damak tadı olarak
üretilen Biryağ Mısır Yağı, %100 saf mısır yağıdır.

Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde, modern
yöntemlerle ve kontinü sistem içinde,
el değmeden üretilir.



Rafine Mısır Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	13 g
- Tekli doymamış yağ	35 g
- Çok doymamış yağ	52 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g





Trakyağ® Ayçiçek Yağı



Trakyağ Ayçiçek Yağı, yağın kaynağı Trakya Bölgesi'nde yetiştirilen ayçiçekleri kullanılarak, en son teknolojiye sahip kontinü sistemli Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde ve Karacabey Yağ Fabrikası'nda el değmeden, yüksek kalite standartlarında üretilir. Türk mutfağında güvenle kullanılan, Türk damak tadına uygun, %100 ayçiçek yağıdır. Ayçiçeğinin anavatanından gelen Trakyağ, kaliteyi ve lezzeti uygun fiyatıyla sofralara getirir. Kaliteden ödün vermeden yemeklerde fark yaratır.

Rafine Ayçiçek Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	10 g
- Tekli doymamış yağ	33 g
- Çok doymamış yağ	57 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g





Bitkisel Margarin



Özenle korunan içerik ve aroması ile özellikle kış yemekleri, hamur işleri (börek, baklava vb.) ve kahvaltılarda lezzet bütünlüğü sağlayan Birma, Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde üretilir. Birma, üstün kalitesi ve uygun fiyatıyla sofralara lezzet katar.

Birma Klasik

Bitkisel Paket Margarin

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	2590 kJ (630 kcal)
Yağ	70 g
- Doymuş yağ	38 g
- Trans yağ	<0,70 g
- Tekli doymamış yağ	20 g
- Çok doymamış yağ	12 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0,1 g
Protein	0,1 g
Vitamin A	750 µg (%93,75*)
Vitamin D	2,5 µg (%50*)

Birma Klasik ve Birma Tereyağı Tadında Bitkisel Kase Margarin

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	2183 kJ (531 kcal)
Yağ	59 g
- Doymuş yağ	24 g
- Trans yağ	<0,59 g
- Tekli doymamış yağ	13 g
- Çok doymamış yağ	22 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0,38 g
Protein	0,28 g
Vitamin A	750 µg (%93,75*)
Vitamin D	2,5 µg (%50*)

Trakyağ, %55 Yağlı Trakyağ Bitkisel Paket Margarin

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	2035 kJ (531 kcal)
Yağ	55 g
- Doymuş yağ	31 g
- Trans yağ	<0,55 g
- Tekli doymamış yağ	17 g
- Çok doymamış yağ	7 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0,1 g
Protein	0,1 g
Vitamin A	750 µg (%93,75*)
Vitamin D	2,5 µg (%50*)

Birma, %55 Yağlı Lezzetli Sofralar Bitkisel Paket Margarin

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	2035 kJ (495 kcal)
Yağ	55 g
- Doymuş yağ	31 g
- Trans yağ	<0,55 g
- Tekli doymamış yağ	17 g
- Çok doymamış yağ	7 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0,1 g
Protein	0,1 g
Vitamin A	750 µg (%93,75*)
Vitamin D	2,5 µg (%50*)

*Beslenme referans değerini karşılama yüzdesi



Bima®

Yemeklik Margarin

Bima Margarin, özenle korunan içerik ve aroması ile yemeklere, hamur işlerine ve kahvaltılara lezzet katar.

Trakya Birlik Entegre Tesisleri'nde üretilen Bima Margarin, lezzetinin yanında üstün kalitesi ve uygun fiyatıyla da sofralara lezzet katar.



Bima Bitkisel Susuz Yağ

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji	3696 kJ (899 kcal)
Yağ	99,9 g
- Doymuş yağ	56 g
- Trans yağ	<1 g
- Tekli doymamış yağ	29 g
- Çok doymamış yağ	14,9 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g
Vitamin A	750 µg (%93,75*)
Vitamin D	2,5 µg (%50*)

*Beslenme referans değerini karşılama yüzdesi



Biryağ® Profesyonel

Catering & Horeca Ayçiçek Yağı

18 L e
TENEKE



Ev dışı tüketim ve profesyonel mutfaklar için
özel olarak üretilen Biryağ Profesyonel,
bilinen Trakya Birlik kalitesini
yemek ustalarının hünerleriyle
buluşturur.

Rafine Ayçiçek Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji 3700 kJ (900 kcal)

Yağ 100 g

- Doymuş yağ 10 g

- Tekli doymamış yağ 33 g

- Çok doymamış yağ 57 g

Kolesterol 0 mg

Karbonhidrat 0 g

Protein 0 g



Birma®
Profesyonel

Endüstriyel Bitkisel Susuz Yağ

Profesyonel ve endüstriyel mutfaklar için özel olarak üretilen Birma Profesyonel Kızartmalık, krem çikolata ve yumuşak dolgu kremalarda kullanılmak üzere üretilen Birma Profesyonel TB-41 ve baklava üretiminde kullanılmak üzere üretilen Birma Profesyonel Baklavalık, bilinen Trakya Birlik kalitesini yemek ustalarının hünerleriyle buluşturur.

TB-41

Bitkisel Susuz Yağ

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji	3663 kJ (891 kcal)
Yağ	99 g
- Doymuş yağ	39 g
- Trans yağ	<0,99 g
- Tekli doymamış yağ	31 g
- Çok doymamış yağ	29 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g

Kızartmalık

Bitkisel Susuz Yağ

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	44 g
- Trans yağ	<1 g
- Tekli doymamış yağ	40 g
- Çok doymamış yağ	16 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g

Baklavalık

Bitkisel Susuz Yağ

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)

Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	49 g
- Trans yağ	<1 g
- Tekli doymamış yağ	38 g
- Çok doymamış yağ	13 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g



18 L'e
TENEKE



18 L'e
TENEKE



18 L'e
TENEKE



Catering & Horeca Endüstriyel Yağlar

Profesyonel ve endüstriyel mutfaklar için
özel olarak üretilen Şefim, bilinen
Trakya Birlik kalitesini yemek ustalarının
hünerleriyle buluşturur.



Rafine Ayçiçek Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	10 g
- Tekli doymamış yağ	33 g
- Çok doymamış yağ	57 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g

Bitkisel Susuz Yağı

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	
Enerji	3700 kJ (900 kcal)
Yağ	100 g
- Doymuş yağ	44 g
- Trans yağ	<1 g
- Tekli doymamış yağ	40 g
- Çok doymamış yağ	16 g
Kolesterol	0 mg
Karbonhidrat	0 g
Protein	0 g