

pastörize
SIVI
Yumurta

"Benim ustam işini bilir..."



Omllet

Kendi tuzu ve yağı ile daha pratik...



Anako Ymrta Omlet, A kalite kabuklu yumurtalardan, ISO ve HACCP kalite standartlarına göre üretilerek pastörize edilmiş ve paketlenmiştir.

omlet

PSY, süt, yağ, tuz, klasik omlet renginde

ANAKO A.Ş. taahhüt ettiği işleri gerçekleştirmek için gerekli olan yasal ve mevzuat şartlarını yerine getirerek sürekli iyileştirme çerçevesinde müşteri memnuniyetini sağlar. Üretilen ürünün müşteriye ulaşıncaya kadarki tüm aşamalarında gıda güvenliği uygulamalarına maksimum özen gösterilir, insan ve çevre sağlığı ile ilgili gerekli tedbirleri alır.



Neden omlet?



- Pratikdir;
Farklı çeşitleriyle zengin, taze ve değişmeyen lezzeti ile dökün, pişirin, servis yapın.
- Ekonomiktir;
Hazırlama süresinden ve işçilikten tasarruf etmenizi sağlar, israfı en aza indirir.
- Teşhir süresince tazeliğini ve doğal rengini korur.
- Avrupa Birliği ve ABD standartlarına uygundur.
Helal ve ISO standart belgeli tesislerde üretilmiştir.
- Tamamen doğaldır.
- Minimum maliyet ile en fazla doyuruculuğu sağlar.
- Performansı sayesinde beğeniyi artırır, istikrarı sağlar, kayıpları azaltır.
- Tek kalemde stok yönetimi sağlar.





Besin Değerleri?

Miktar	Günlük %
Kalori 173	
Yağ 11,6 g	% 12
Çözülmüş 3 g	% 13
Kolesterol 3,9 mg	% 104
Sodyum 264 mg	% 8
Karbonhidrat 3,9 g	% 1
Lif 0 g	% 0
Şeker 2 g	% 0
Protein 13,4 g	
Vitamin A	% 9
Vitamin C	% 0
Kalsiyum	% 6
Demir	% 4



ANAKO

Yumurta ve Ürünleri San.Tic.A.Ş.

www.anako.com.tr

anako@anako.com.tr

Merkez

Tunalı Hilmi Caddesi 50/4 Kavaklıdere 06660 Ankara

T: 0312 419 52 60 F: 0312 419 52 65

Fabrika

Konya Org. San. Böl., İhsandede Cad. No:10 Selçuklu 42050 Konya

T: 0332 239 19 60 F: 0332 239 19 65