



Çatalhöyük

· B U L G U R ·

Anadolu'nun gerçek hazinesi.



TORKU BİR ÇİFTÇİ KOOPERATİFİ MARKASIDIR.



NEDEN ÇATALHÖYÜK?

Anadolu'nun bereketli toprakları üzerinde, bugünkü Konya sınırları içinde yükselmiş Çatalhöyük, günümüzden yaklaşık 9000 yıl önce yerleşik toplumsal hayatın başladığı noktadır. Tarımı, sosyal düzeni, sanatı ve mimarisiyle günümüze ulaşmış büyük bir kültürel değerimizdir. Çatalhöyük Neolitik Kenti'nde ilk sistematik tarımın izlerine rastlanmış, **buğday ve arpa** gibi bitkilerin yetiştiriciliği yapılmıştır.

9000 yıl önce üretimin başladığı topraklarda bugün, Türk sanayisine kazandırdığımız birçok fabrika ve tesisimizle çağımızın tarımsal sanayi devi olarak üretmeye ve paylaşmaya devam ediyoruz.

TAŞ DEĞİRMEN LEZZETİ

Torku Çatalhöyük'ü diğer bulgurlardan ayıran en önemli özelliklerden birisi de buğdayın geleneksel yöntemle taş değirmenlerde kırılmış "Karaman tipi" bulgur olmasıdır.

Bu yöntemde hiçbir katkı maddesi içermeyen, el değmeden üretilmiş bulgurda; **sadece su ve buğday** kullanılır, ürün ekstra bir parlatma işlemine maruz bırakılmaz; doğal rengindedir.

Aynı zamanda buğday kabuklarının daha az soyulmuş olması, diğer bulgurlara nazaran daha fazla lif içermesini sağlamaktadır. Taş değirmende kırılan bulgurlar lezzet, koku ve besin değeri kaybına uğramadan "**köy tipi bulgur**" olarak sofralarınıza taşınır.



TÜRKİYE'NİN EN GELİŞMİŞ BULGUR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE TESİSLERİ



Bir Konya Şeker / Anadolu Birlik Holding iştiraki olan Karapınar'daki Pangev tesislerimizde; ileri teknoloji PLC (Akıllı Kontrol Sistemi) sistemleri ile geleneksel taş değirmen lezzetini birleştirdik. Tarladan, hatta tohumdan sofraya güvenilir gıda zinciri çerçevesinde Torku olarak bizi üstün kılan özelliklerimiz ve farklarımız:



TORKU ÇATALHÖYÜK BULGURUN ÜSTÜN ÖZELLİKLERİ



-  Buğdayın sevk edildiği araçla başlayan **tam otomasyon sistemi, yüksek güvenli ve kaliteli buğday alımı, kontrollü stoklama sistemi**
-  Buğdayın her aşamada temizlendiği, ayıklandığı, **üst düzeyde hijyen ve sanitasyonun sağlandığı ultra modern tesis**
-  Buğdayın **homojen pişirildiği ve homojen kurutulduğu buharlı pişirme ve kurutma otomasyon sistemi**
-  Hassas teknoloji ile **öğütme ve eleme, taş değirmende kırım sayesinde yüksek lif oranı, üstün tat, aroma ve renk kalitesi**
-  Yeni nesil **paketleme ve depolama süreçleri.**

Güvenilir gıda zinciri kapsamında, kalite anlayışımız konusundaki titizliğimizi buğdayı üreten çiftçiye de yansıtmakta, çiftçilerimizi kaliteli buğday üretimi konusunda sürekli desteklemekteyiz. Türkiye'de ilk, Dünyadaki son teknoloji üretim tesisimiz de üst düzey hijyen ve sanitasyon sağlanmaktadır. Buğday alımından başlayarak, nihai ürüne kadar gelen süreçte üretimin kontrol ve gözetimi tam otomasyon sistemlerle yapılmaktadır. Buğdayın buharda hızlı ve homojen pişirimi ile %100 aynı oranda pişme sağlanırken, aynı şekilde homojen kurutma ile de bulgur pişirme kalitesinin en üst düzeyde olması sağlanmaktadır. Bu sayede tüketicilere standart ve üstün kaliteli ürünler sunulabilmekteyiz. Bu sistem Türkiye'de ilk defa kullanılmaktadır. Taş değirmenden gelen doğal lezzetteki bulgurun ultra modern bir tesislerde üretilmesi ile; tat, aroma ve renk yönünden yüksek standartlarda üretim süreci yürütülmektedir.



TORKU ÇATALHÖYÜK PERAKENDE ÜRÜNLERİ



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404861
ÜRÜN GRAMAJI : 5000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 4
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404855
ÜRÜN GRAMAJI : 2500 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 6
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404846
ÜRÜN GRAMAJI : 1000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404860
ÜRÜN GRAMAJI : 5000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 4
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404848
ÜRÜN GRAMAJI : 2500 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 6
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404847
ÜRÜN GRAMAJI : 1000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
TANE PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404908
ÜRÜN GRAMAJI : 1000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
İRİ PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404905
ÜRÜN GRAMAJI : 1000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
İNCE PILAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 405267
ÜRÜN GRAMAJI : 1000 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY





ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 406006
ÜRÜN GRAMAJI : 500 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 12
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 406007
ÜRÜN GRAMAJI : 250 G
KOLİ İÇİ ADETİ : 24
RAF ÖMRÜ : 24 AY

Torku
Çatalhöyük
ANADOLU'NUN HAZİNESİ



TORKU ÇATALHÖYÜK EDT ÜRÜNLERİ



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404913
ÜRÜN GRAMAJI : 25 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404912
ÜRÜN GRAMAJI : 10 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 404950
ÜRÜN GRAMAJI : 5 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404916
ÜRÜN GRAMAJI : 25 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404917
ÜRÜN GRAMAJI : 10 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



ÜRÜN ADI : TORKU ÇATALHÖYÜK
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 404842
ÜRÜN GRAMAJI : 5 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY





MEKE



TORKU MEKE EDT ÜRÜNLERİ



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 405103
ÜRÜN GRAMAJI : 25 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 072821



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 405100
ÜRÜN GRAMAJI : 10 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 099460



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
PİLAVLIK BULGUR
MAMUL KODU : 406021
ÜRÜN GRAMAJI : 5 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 099538



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 405101
ÜRÜN GRAMAJI : 25 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 072845



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 406020
ÜRÜN GRAMAJI : 10 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 099521



ÜRÜN ADI : TORKU MEKE
KÖFTELİK BULGUR
MAMUL KODU : 406022
ÜRÜN GRAMAJI : 5 KG
RAF ÖMRÜ : 24 AY



8 690120 099545



Çatalhöyük

· B U L G U R ·

Anadolu'nun gerçek hazinesi.

*"Kabuğu az soyulmuş, yüksek lif oranına sahip
Torku Çatalhöyük Bulgur'un lezzet sırrı,
binlerce yıllık taş değirmen geleneğinde saklı."*



PANGEV

Üretici Firma / Produced by :

PAN-GEV TARIM HAYVANCILIK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

İpekçi Mah. İpek OSB Mah. 2. Sok. No:3

Merkez Karapınar - KONYA / TÜRKİYE

PANGEV BİR ÇİFTÇİ KOOPERATİFİ KURULUŞUDUR.



www.torku.com.tr

www.pangev.com.tr