



MERZSAN
GIDA SAN. TİC. A.Ş.

merzsan.com

Sorumluluk, gelenek ve



LEZZET

Merzsan Gıda San. Tic. A.Ş. 1980 yılında et entegre ile başlayıp, uzun yıllar devam eden ithalat ve ihracat işlerinden sonra 2020 yılında MERZSAN A.Ş. ticari ünvanı ile sektörde yerini almıştır. Günümüze kadar kalitesini bozmadan gelen MERZSAN, dana, kuzu, sakatat ve dondurulmuş ürünlerde farklı lezzetler sunmaya devam ediyor. Hepsi birbirinden leziz, bol çeşit seçenekleri ile 15'i aşan ülkeye ihracat gerçekleştirerek dünya piyasalarında yerini almıştır.

Entegre tesisleri ve birbirinden deneyimli çalışanları; dinamik, yenilikçi ve atılcı kadrosu ile 11.000 metre karelik bir alanda kaliteli bir hizmet anlayışı ile üretimine devam ediyor. Farklı ambalajlarıyla göz zevkinize, birbirinden farklı lezzetleri ile damak tadınıza hitap eden MERZSAN, konuklarınız, sevdikleriniz ve dostlarınız için vazgeçilmez bir ikramlık.

Merzsan Gıda San. Tic. Inc. After starting with integrated meat in 1980 and continuing import and export business for many years, MERZSAN A.Ş. It has taken its place in the sector with its commercial name. MERZSAN, which has remained intact to this day, continues to offer different tastes in beef, lamb, offal and frozen products. It has taken its place in the world markets by exporting to more than 15 countries with its delicious and wide variety of options.

Integrated facilities and experienced employees; It continues its production with a quality service approach in an area of 11,000 square meters with its dynamic, innovative and enterprising staff. Appealing to your eye pleasure with its different packages and your taste buds with its different flavors, MERZSAN is an indispensable treat for your guests, loved ones and friends.

بعد Inc. ميرزان جيداً سان. التشنج اللاإرادي البدء باللحوم المتكاملة في عام 1980 والاستمرار في أعمال الاستيراد والتصدير لسنوات عديدة، وقد اتخذت MERZSAN A.Ş. أصبحت شركة مكانها في القطاع باسمها التجاري. تواصل شركة التي ظلت سليمة حتى يومنا هذا، MERZSAN، تقديم أذواق مختلفة في لحوم البقر والضأن ومخلفاتها والمنتجات المجمدة. وقد اتخذت مكانها في الأسواق العالمية من خلال التصدير إلى أكثر من 15 دولة بخياراتها اللذيذة والواسعة

مرافق متكاملة وموظفين ذوي خبرة؛ تواصل إنتاجها بنهج خدمة عالي الجودة في مساحة تبلغ 11000 متر مربع مع طاقم عمل ديناميكي ومبتكر ومغامر. مناقشة متعة عينك بعبواتها المختلفة وذوقك بنكهاتها المختلفة، تعتبر مرزسان علاجًا لا غنى عنه لضيوفك وأحبائك وأصدقائك



KUZU

Kuzu eti, birçok evde tüketilen ve oldukça tercih edilen kırmızı bir ettir. Genellikle başlama, ızgara, kavurma veya rosto yöntemleriyle pişirilerek yenir.

Lamb meat is consumed in many homes and is highly preferred. It is a red meat. Usually boiled, grilled, roasted or cooked using roasting methods.

يتم استهلاك لحم الضأن في العديد من المنازل وهو مفضل للغاية. إنه لحم أحمر. عادة ما تكون مسلوقة أو مشوية أو محمصة أو مطبوخة باستخدام طرق التحميص.



BONFILE

Tenderloin
لحم المتن



BONFILE

Tenderloin
لحم المتن



GERDAN

Dewlap
لحم المتن



KARKAS KUZU

Carcass Lamb
ذبيحة خروف



BUT

Leg of lamb
الساق من لحم ضأن



GERDAN DİLİMLİ

Sliced lamb neck
رقبة خروف مقطعة



KALEM PİRZOLA

Lamb chop outlet
قطع لحم الضأن



İNCİK

Lamb's shank
عرقوب الخروف



KANAT PİRZOLA

Lamb wing chops
شرائح أجنحة لحم الضأن



FILETO

Lamb fillet
فيليه لحم ضأن



KUZU FILETO [KAPAMA]

Lamb fillet (Covered)
(فيليه لحم ضأن مغطى)



KAFES

Lamb cage
قفص خروف



KOL

Lamb arm
ذراع خروف



DÖŞ

Lamb breast
صدر خروف



KEMİKSİZ BUT

boneless leg of lamb
فخذ خروف بدون عظم



Dana eti, mutfaklarda en sık tüketilen et çeşitlerinden biridir. Hayvanın farklı bölgelerinden gelen et lezzeti ile tercih edilir.

Beef is one of the most frequently consumed meat types in kitchens. Meat coming from different parts of the animal is preferred for its flavor.

يعتبر لحم البقر من أكثر أنواع اللحوم استهلاكًا ف المطابخ. ويفضل اللحوم القادمة من أجزاء مختلفة من الحيوان لنكهتها.

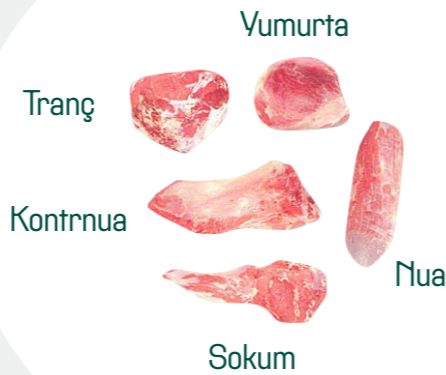
dana





ANTRİKOT

Veal ribeye
ريب آي لحم العجل



BEŞLİ SET

Sliced lamb neck
رقبة خروف مقطعة



DİLİMLİ DANA İNCİK

Sliced veal shank
ساق لحم العجل مقطعة إلى شرائح



KONTRFILE

Beef sirloin
لحم خاصرة البقر



BONFILE

Beef tenderloin
لحم البقر



ÇÖP ŞİŞ

beef skewer
سيخ لحم البقر



KIRINTI PARÇA ET

Beef crumbs
فتات لحم البقر



GULAŞ

Beef goulash
لحم البقر اليخني



HAŞLAMALIK

Boiled beef
لحم خنزير مسلوق



KIYMA

Ground beef
اللحم المفروم



KIYMALIK ET DÖŞ

Minced beef breast
صدر لحم بقري مفروم



KARKAS BUT

Beef carcass leg
ساق ذبيحة لحم البقر



İNCİK

Veal shank
لحم العجل عرقوب



KISA BUT

Veal short leg
لحم العجل ساق قصيرة



KARKAS KOL

Beef carcass arm
ذراع ذبيحة لحم البقر



KONTRNUA

Kontrua
Kontrua



KUŞBAŞI

Flaked veal
لحم العجل المفتت



NUA

Nua
Nua



PARÇA ET GERDAN

Beef piece meat neck
قطعة لحم بقري رقبة



PARÇA ET KÜREK

Beef piece meat shovel
مجرفة لحم قطعة لحم بقري



ORTA KEMİKLİ KISA BUT

Veal shank
لحم العجل عرقوب



OSSO BUCO

Osso Buco
لحم العجل مطهو ببطء



PASTIRMALIK ANTRİKOT

Veal bacon entrecote
لحم العجل ولحم الخنزير المقدد



PENÇETA

Veal clawta
كلوتا لحم العجل



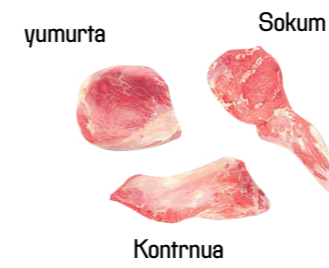
SOKUM

Beef tenderloin
لحم البقر



SOTE

Sautéed veal
لحم العجل المقلي



ÜÇLÜ SET

Veal three set
لحم العجل ثلاث مجموعات



YAĞSIZ KIVMA

Lean ground beef
لحم البقر المفروم العجاف



T-BONE STEAK

T-bone steak
شريحة لحم البقر



TRANÇ

Veal tranche
شريحة لحم العجل



YAĞSIZ KUŞBAŞI

Lean beef cubed
لحم بقرى قليل الدهن مكعبات



YUMURTA

Beef egg
بيضة لحم البقر



sakatat

Offal | فضلات

Hayvanlar karkas etleri bariç yenilebilir iç organları sakatattır: Ciğer kelle, işkembe, vb.

The edible internal organs of animals, excluding carcass meat, are offal. Liver head, tripe, etc.

الأعضاء الداخلية الصالحة للأكل للحيوانات، باستثناء لحوم الذبيحة، هي فضلات. رأس الكبد، الكرشة، الخ.



DANA BEVİN

Beef brain
دماغ البقر



DANA BİLLUR

Beef billur
بيف ييلور



DANA BÖBREK

Beef kidney
لحم البقر الكلى



DANA AKCIĞER

Beef lung
الرئة البقرية



KUZU KELLE

lamb head
رأس خروف



DANA KARACIĞER

Veal liver
لحم العجل المقلي



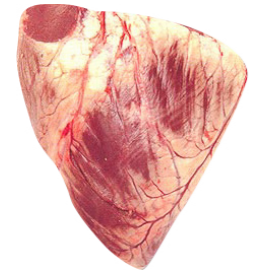
DANA İŞKEMBE

Veal tripe
كرشة لحم العجل



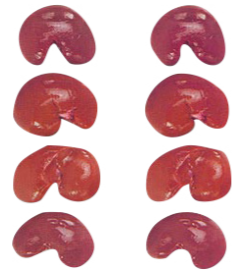
KUZU KARACIĞER

Beef billur
بيف بيلور



DANA VÜREK

Beef heart
القلب لحوم البقر



KUZU BÖBREK

Lamb kidney
كلية خروف



Yağ

Fat | سمين

Hayvanların karkasları ve sakatatları hariç yenilebilir. Kuyruk ve iç yağlarıdır. Böbrek yağı, gömlek yağı bunlar kavurma, döner ve sulu yemeklerde kullanılır.

Animals are edible, except for their carcasses and offal. It is the tail and inner fat. Kidney oil and shirt oil are used in roasting, doner kebab and stews.

الحيوانات صالحة للأكل، باستثناء جثتها ومخلفاتها. إنه الذيل والدهون الداخلية. يتم استخدام زيت الكلى وزيت القميص في التحميص وكباب الدонер واليخنات.



KUZU KUYRUK YAĞI

Lamb tail fat
دهن ذيل الضأن



belgelerimiz





MERZSAN GIDA SAN. TİC. A.Ş.

-  Sanayi Mah. 60378 Nolu Cad. No:10/12 Şehitkamil | GAZİANTEP | TURKEY
-  +90 532 213 04 12
-  info@merzsan.com

