



**bonfilet**

1905

[www.bonfilet.com.tr](http://www.bonfilet.com.tr)



# ÜRÜN KATALOĞU

in d f X /bonfiletonline



# KİLOMETRE TAŞLARI

- 1905 ● Hayvancılık ve kasaplık faaliyetleri başladı.
- 1950 ● Akkoyun Ailesi 2. kuşağı ile kasaplık ve hayvancılık faaliyetlerini geliştirdi.
- 1970 ● **"Akkoyun Et Pazarı"** Eskişehir'den İstanbul'a taşındı.
- 1987 ● Artan pazar talepleri ile **Bonfilet** markası kuruldu.
- 1992 ● İnovatif süreç başladı ve Ar-Ge çalışmaları yürütüldü.
- 1994 ● Türkiye'de ilk kez paketlenmiş et ve et ürünleri Bonfilet tarafından üretildi.
- 2007 ● Türkiye'nin AB normlarındaki ilk et üretim tesisi olan **Bonfilet Et Üretim Tesisleri** açıldı.
- 2010 ● Et üretiminde **34-0001 Belgesi** alınarak Türkiye'nin AB normlarındaki ilk et üretim tesisi olduğu resmi olarak tescillendi.
- 2012 ● Global gıda standardı sertifikası **BRCGS** Belgesi alındı.
- 2015 ● **Bonet Döner** markası kuruldu.
- 2016 ● Yurt içi genişleme devam etti ve **Bonfilet Steak House** markası kuruldu.
- 2018 ● Üretim teknolojileri yenilenerek, otomasyona yapılan yatırım ile kapasite %50 oranında arttırıldı.
- 2020 ● Özel ambalaj teknolojisi ile plastik miktarını % 25'e varan oranda azaltan paket optimizasyonlu ve sabit gramajlı Bonfresh ürünleri pazara sunuldu. Sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda Bonfilet kurumsal kimliği ve logosu yenilendi.

## Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı

Bonfilet olarak bir asrı aşkın süredir hayvancılık ve kasaplık faaliyetlerimizi, ülkemize değer katarak geliştirme ve sektörümüzün öncüsü olma vizyonumuzla sürdürüyoruz. Sağlık ve güvenilirlik esasına dayalı bir şekilde global standartlarda üretim yapıyor, bu standartları korumak ve geliştirmek adına da yatırımlarımıza durmaksızın devam ediyoruz.

Günümüz dünyasında teknoloji, inovasyon ve dijital dönüşüm ekseninde yaşanan gelişmeler, yaşam biçimlerimizi ve iş yapış şekillerimizi kökten değiştiriyor. Bonfilet ise alışlagelmış kasaplık faaliyetlerini 1980'li yıllarda inovatif bir süreçle dönüştürmeyi başardı. O yıllardan itibaren sektörümüzü ve tüketicilerimizi pek çok ilkle tanıştırdık. Türkiye'nin ilk paketlenmiş et ve et ürünleri, AB normlarındaki ilk et üretim tesisi gibi önemli çalışmalara imza attık. Ar-Ge alanına yönelik ciddi yatırımlarımızı sürdürüyor, köklü geçmişimizden aldığımız gücü yenilikçi bakış açımızla harmanlayarak çıktımızı her daim yukarı taşıyoruz. Bu kapsamda bu yıl ve önümüzdeki dönemde, ülkemizin 2025 vizyonuna yüksek katkı sağlamak için işimize dört elle sarılmayı sürdüreceğiz.

Üretime ve ekonomimize değer katarken toplumsal sorumluluklarımızın da farkındayız. Bir Türk firması olarak tüketicilerimize sağlıktan, hijyenden ve lezzetten hiçbir koşulda ödün vermediğimiz ürünler sunuyor, bununla birlikte yüzde 100 müşteri memnuniyeti odaklı anlayışımızı, kurum kültürümüzün en değerli parçası addediyoruz.

Dört nesildir azim ve kararlılıkla en iyi bildiği işi yapan Bonfilet'in başarılarla dolu yolculuğuna eşlik eden siz değerli müşterilerimiz ile daha nice yılları birlikte geçirmek dileklerimle...



*Hakan Akkoyun*



|                                                                                   |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Т.О.<br/>         ШИЖАНОВ АНАР БО<br/>         А. ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ<br/>         БҒАЛЫМ АЛҒЫМ МЕН</p>                 |
| <p>Төтенше Елші</p>                                                               | <p>Әріптесі</p>                                                                                                               |
| <p>Қызылорда облысы<br/>         Қарағанды ауданы</p>                             | <p>Қарағанды облысының Төтенше Елшісі</p>                                                                                     |
| <p>Қызылорда облысы</p>                                                           | <p>Қызылорда облысының Төтенше Елшісі</p>                                                                                     |
| <p>Қызылорда облысы</p>                                                           | <p>Қызылорда облысының Төтенше Елшісі</p>                                                                                     |
| <p>Қызылорда облысы</p>                                                           | <p>Қызылорда облысы</p>                                                                                                       |
| <p>Қызылорда облысы</p>                                                           | <p>Қызылорда облысы</p>                                                                                                       |
| <p>Қызылорда облысы<br/>         Қарағанды ауданы</p>                             | <p>Қызылорда облысы<br/>         Қарағанды ауданы</p>                                                                         |
|  | <p>Қызылорда облысының Төтенше Елшісі</p> <p>Қызылорда облысының Төтенше Елшісі</p> <p>Қызылорда облысының Төтенше Елшісі</p> |

[illegible][illegible][illegible]

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>T.C.<br/>         (TAYYINLI VALİLİĞİ)<br/>         KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI<br/>         (SİLTİM ÖLÇÜ BÜSİSİ)</p>              |                                                                                   |
| Ölçü Numarası:                                                                                                                                                                                                          | 34-0001                                                                           |
| Ölçümenin Adı-Soyadı /<br>Çocuk Kişinin Adı                                                                                                                                                                             | Bonifaz El Savaş ve Tizant Anonim Şirketi                                         |
| Ölçümenün Tüzel Kişisi:                                                                                                                                                                                                 | Bonifaz El Savaş ve Tizant Anonim Şirketi                                         |
| Ölçümenin Adresi:                                                                                                                                                                                                       | Özdoğan Mah. Sultan Fethi Caddesi No.25<br>Merkez Beylikdüzü - İskender / Türkiye |
| Ölçümenin Kuruluşu:                                                                                                                                                                                                     | 07 (07.04.2002)                                                                   |
| Ölçümenin Faaliyeti:                                                                                                                                                                                                    | İşleme Tesisi                                                                     |
| Başvurunun Verildiği Tarih:                                                                                                                                                                                             | 01.02.2012                                                                        |
| Başvurunun Değerlendirme Tarihi:                                                                                                                                                                                        | 08.06.2012                                                                        |
| Bu bu belge, 3906 sayılı Kanunun 20 maddesi gereğince düzenlenmiştir.                                                                                                                                                   |                                                                                   |
|   <p>Resmî Yürürlük<br/>         15.06.2012</p> |                                                                                   |

## Sertifikalar



## İş Ortaklarımız



DÜRÜMLE

7 Tavuk Dünyası







## Yaprak Baton Döner

%100 yaprak haline getirilmiş dana etinden oluşur.



-18 °C'de 6 ay saklanabilir.



6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg

### Hazırlama Önerisi

Bir saat önce derin dondurucudan çıkartılarak kısık ateşte 15 dk ön pişirme yapılması tavsiye edilir.



## Karışık Baton Döner

%60 yaprak haline getirilmiş dana eti ve %40 kıymadan oluşur.



-18 °C'de 6 ay saklanabilir.



6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg

### Hazırlama Önerisi

Bir saat önce derin dondurucudan çıkartılarak kısık ateşte 15 dk ön pişirme yapılması tavsiye edilir.



## Kıyma Baton Döner

%10 yaprak haline getirilmiş dana eti ve %90 kıymadan oluşur.



-18 °C'de 6 ay saklanabilir.



6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg

### Hazırlama Önerisi

Bir saat önce derin dondurucudan çıkartılarak kısık ateşte 15 dk ön pişirme yapılması tavsiye edilir.

## Çeşitleri

- Dana Yaprak Baton Döner
- Dana Lüks Karışık Baton Döner
- Dana Karışık Baton Döner
- Dana Çok Yapraklı Baton Döner
- Dana Lüks Kıyma Baton Döner
- Dana Kıyma Baton Döner
- Dana İskender Baton Döner

## Pişmiş Döner (Vakum)



KG 2500 g

## Pişmiş Döner (Küvet)



KG 300 g, 500 g, 1000g, 1500 g

%100 Dana eti ve yağ ile yoğurt, soğan, tuz ve baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 6 ay saklanabilir.  
0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir

## Hazırlama Önerisi

165 °C'de önceden ısıtılmış fırında 3-4 dk, orta dereceli (650-700W) mikrodalgada 2-3 dk. ya da önceden ısıtılmış tavada 3-4 dk. ısıtınız

## Çeşitleri

Dana Yaprak Pişmiş Döner  
Dana Lüks Karışık Pişmiş Döner  
Dana Karışık Pişmiş Döner  
Dana Çok Yapraklı Pişmiş Döner  
Dana Lüks Kıyma Pişmiş Döner  
Dana Kıyma Pişmiş Döner  
Dana İskender Pişmiş Döner

## Kıyma Döner



%10 yaprak haline getirilmiş dana eti ve %90 kıymadan oluşmaktadır.



Ambalajı açılmadan buzdolabında  
0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 6 ay saklanabilir.

KG 200 g

## Karışık Döner



%65 yaprak eti ve %35 kıymadan oluşmaktadır.



Ambalajı açılmadan buzdolabında  
0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 6 ay saklanabilir.

KG 300 g

## Yaprak Döner



%100 yaprak haline getirmiş dana etinden oluşmaktadır.



Ambalajı açılmadan buzdolabında  
0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 6 ay saklanabilir.

KG 300 g



## Ekşili Köfte



Dana eti, kuzu eti, ekmek, soğan, yumurta, maydanoz, tuz, pirinç, baharat karışımından oluşur.

### Hazırlama Önerisi

Sarımsak ince kıyılıp kızgın yağda havuç ile birlikte çevrilir. Daha sonra tencereye 2 litre su ilave edilir. Havuçlar piştiğinde patatesler atılır. Patatesler piştikten sonra köfteler ilave edilir. Başka tencereye un, yumurta, yoğurt ve limon suyu koyularak karıştırılır. Bu karışım pişmekte olan yemeğe eklenir. Kaynayınca ocaktan alınıp, servis edilebilir.



**Koli İçeriği:**  
5,00 kg

-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Malzemeler

100 adet 10 gr'lık Bonfilet  
Ekşili Köfte  
100gr küp doğranmış havuç  
100gr küp doğranmış patates  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 diş sarımsak  
1/2 limon  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı un  
1 adet yumurta  
Tuz  
Maydanoz

## İzmir Köfte



Dana eti, kuzu eti, ekmek, soğan, yumurta, maydanoz, tuz, baharat karışımından oluşur.

### Hazırlama Önerisi

Bir tavada köfteler ve elma dilimli patatesler kızartılır. 2 çorba kaşığı yağ, ince doğranmış sarımsak ve 2 adet çarliston biber koyulup karıştırılır. Salça ilave edilir. 1 adet domates rendelenir, kızarmış köfteler konulup üzerlerinden taşıncaya kadar su konulur. Tepsie alındıktan sonra kalan domates ve parmak doğranmış biber ile fırında kaynatılır.



**Koli İçeriği:**  
19g x 263 adet = 5,00 kg

-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Malzemeler

40 adet 19 gr'lık Bonfilet İzmir Köfte  
2 adet domates  
2 adet patates  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı salça  
1 adet çarliston biber  
1 diş sarımsak  
tuz

## Burger Köfte



Dana eti, soğan, tuz, galeta unu, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 3-4 dk. pişiriniz.



**Koli İçeriği:**  
Hamburger / 45 g x 117 adet = 5,30 kg  
Big Burger / 80 g x 60 adet = 4,80 kg  
Double Burger / 90 g x 54 adet = 5,00 kg



## İnegöl Köfte



Dana eti, kuzu eti, galeta unu, soğan, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



**Koli & Küvet İçeriği:**  
19 g x 336 adet = 6,40 kg (Koli)  
19 g x 124 adet = 2,35 kg (Küvet)





## Tekirdağ Köfte

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, soğan, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli & Küvet İçeriği:

18 g x 327 adet = 5,90 kg (Koli)  
18 g x 131 adet = 2,35 kg (Küvet)



## Misket Köfte

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, soğan, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli & Küvet İçeriği:

5,00 kg (Koli)  
2,00 kg (Küvet)



## Izgara Köfte

Dana eti, soğan, tuz, taze maydanoz, galeta unu, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli İçeriği:

25 g x 252 adet = 6,35 kg



## Kaşarlı Köfte

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, kaşar peynir, tuz, soğan, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli & Küvet İçeriği:

25 g x 200 adet = 5,00 kg (Koli)  
40 g x 168 adet = 6,75 kg (Koli)  
40 g x 60 adet = 2,35 kg (Küvet)







## Burger Köftesi

Dana eti, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160°C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 3-4 dk. pişiriniz.



### Koli İçeriği:

Hamburger / 45 g × 117 adet = 5,30 kg  
Big Burger / 80 g × 60 adet = 4,80 kg  
Max Burger / 110 g × 48 adet = 5,30 kg  
Steak Burger / 150 g × 14 adet = 2,10 kg



## Boncuk Köfte

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, soğan, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli & Küvet İçeriği:

5,00 kg (Koli)  
2,00 kg (Küvet)



## Ev Tipi Izgara Köfte

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, tuz, taze maydanoz, soğan, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Koli İçeriği:

40 g × 70 adet = 2,80 kg



## Ev Köftesi

Dana eti, kuzu eti, galeta unu, soğan, taze maydanoz, tuz, baharat karışımından oluşur.



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 5-6 dk. pişiriniz.



### Küvet İçeriği:

39 g × 54 adet = 2,10 kg



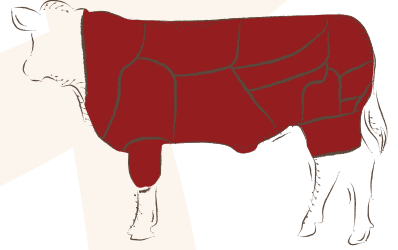
## Dana Karkas

İki kol ve iki but etinden oluşan takım halindeki kemikli ettir.

### Dana Ana Parçalar

- Bonfile
- Antrikot
- Kontrfile
- Beşli Set
- İncik
- Kürek
- Gerdan
- Döş
- Pençeta

Ambalaj Şekli: Kefenli



## Dana Antrikot

Büyükbaş hayvanların iki kürek kemiği arasında ve pirzolalık yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış ettir.

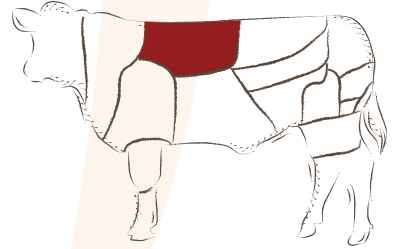


0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.



3,5 kg - 6 kg

Ambalaj Şekli: Vakumlu



kızartma



ızgara



fırın

## Dana Bonfile

Büyükbaş hayvanlardan karın içinde böbrek yatağından belin iki yanında uzanan, iç yağ ve iç organ bağlantılarından arındırılmış, gevrek yapıdaki kemiksiz 1. kalite et çeşitidir.

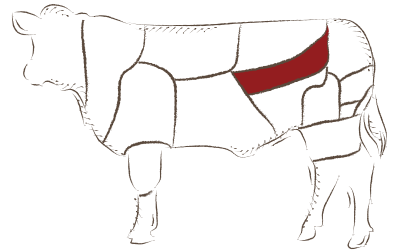


0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 12 Ay saklanabilir.



800-1200 g  
1200-1600 g  
1600 g ve üzeri

Ambalaj Şekli: Vakumlu



kızartma



ızgara



fırın



## Dana Kontrfile

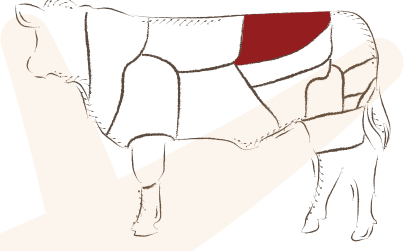


Büyükbaş hayvanlarda belin üst kısmında, boydan boya kuyruk sokumu kemiğinin ortalarına kadar uzanan ve omurlara yapışık kaslardan elde edilen, yağlarından arındırılmış kemiksiz ettir. Kebapçılarda şaşlık üretiminde kullanılır.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

KG 3-5 kg

Ambalaj Şekli: Vakumlu



## Beşli Set



Dana bütün, tranç, nuar, sokum, yumurta ve kontrnuardan oluşan parçalarını içeren kısımdır.

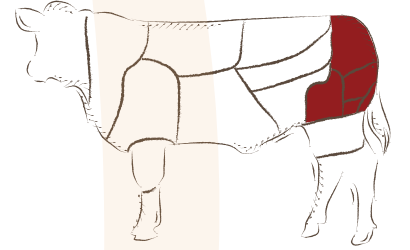
0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

KG 25-40 kg

Ambalaj Şekli: Vakumlu

## Neler Elde Edilir ?

Kontrnuar, Yumurta, Tranç, Nuar, Sokum



## Dana İncik

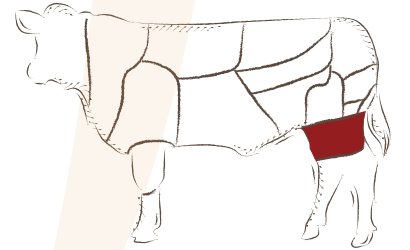


Büyükbaş hayvanlarda kaval kemiği üzerinden çıkarılmış sinirlerinden ve yağlarından arındırılmış ettir.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

KG 1-3 kg

Ambalaj Şekli: Vakumlu



## Dana Kürek

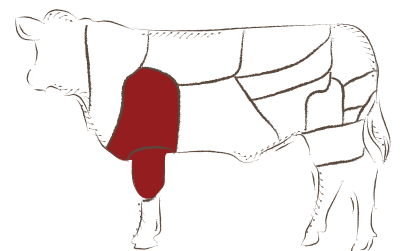


Dana kolun kürek kısmının kemiğinden ayrılıp kaba yağ ve sinirlerinden temizlenmiş halidir.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

KG 8-15 kg

Ambalaj Şekli: Vakumlu



## Dana Gerdan

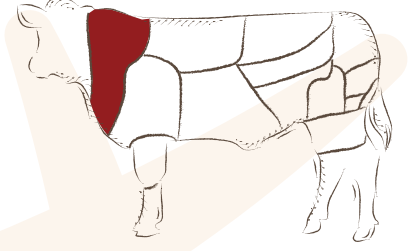


Boyun omurlarının önde kafa kemikleri, arka tarafta sırt omurlarıyla bağlantı yerlerine kadar olan bölümdeki kemiksiz ettir.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

**KG** 8-15 kg

**Ambalaj Şekli:** Vakumlu



## Dana Döş

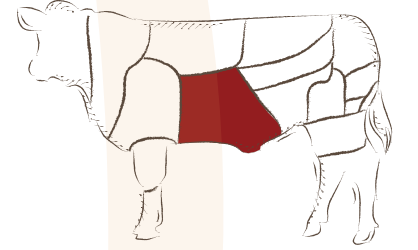


Büyükbaş hayvanlarda kol arkasından ve pençetaya kadar uzanan bölgeden elde edilip, kıyma üretimi için en ideal parçadır.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

**KG** 7-15 kg

**Ambalaj Şekli:** Vakumlu



## Dana Pençeta

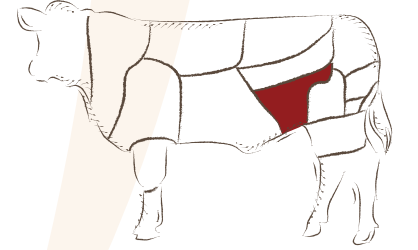


Dana but ve belin dışında kalan, karın boşluğu duvarını oluşturan 12. ve 13. kaburga parçaları ve diyaframın bir kısmını içine alan et parçasıdır.

0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
-18°C'de 12 ay saklanabilir.

**KG** 5-10 kg

**Ambalaj Şekli:** Vakumlu



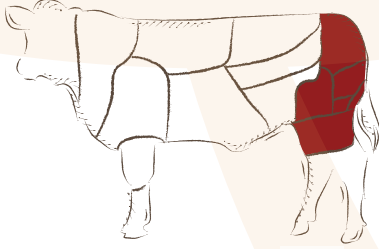


## Dana Yağsız



Yağlarından ve sinirlerinden arındırılmış kemiksiz dana etlerinin 2'şer cm'lik ebatlarda doğranmış halidir.

**Vakumlu:** 0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
**MAP:** 0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.



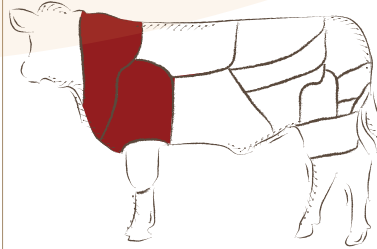
haşlama sulu yemek fırın

## Dana Yemeklik



Sinirlerinden arındırılmış dana etinin 2'şer cm'lik ebatlarda doğranmış halidir.

**Vakumlu:** 0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
**MAP:** 0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.



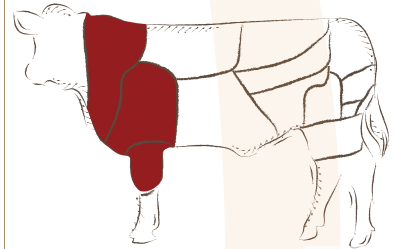
haşlama sulu yemek fırın

## Dana Marine



Marine edilmiş kuşbaşı etlerin 2x2 cm doğranmış ve dondurulmuş halidir.

**Dökmeye:** -18 °C'de 12 ay saklanabilir.  
**Vakumlu:** -18 °C'de 12 ay saklanabilir.



haşlama sulu yemek fırın

## Dana Kıyma

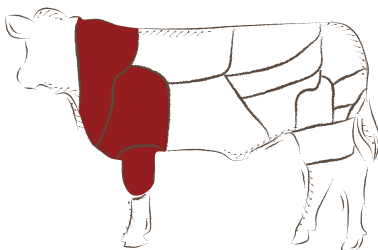
## %7 yağlı



Ambalaj Şekli: Vakumlu,MAP

Kaba yağ ve sinirlerinden arındırılmış dana etinden çekilen, maksimum %7 yağ oranına sahip kıymalardır.

**Vakumlu:** 0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
**MAP:** 0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.



haşlama kızartma ızgara sulu yemek fırın

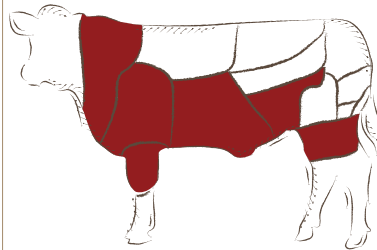
## %15 yağlı



Ambalaj Şekli: Vakumlu,MAP

Sinirlerinden arındırılmış dana etinden çekilen, maksimum %15 yağ oranına sahip olan kıymalardır.

**Vakumlu:** 0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
**MAP:** 0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.



haşlama kızartma ızgara sulu yemek fırın

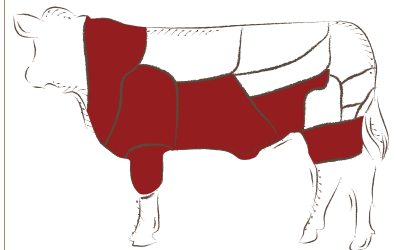
## %20 yağlı



Ambalaj Şekli: Vakumlu,MAP

Sinirlerinden arındırılmış dana etinden çekilen, maksimum %20 yağ oranına sahip olan kıymalardır.

**Vakumlu:** 0/+4 °C'de 15 gün saklanabilir.  
**MAP:** 0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.



haşlama kızartma ızgara sulu yemek fırın

1905 YILINDAN GÜNÜMÜZE  
Since 1905

Yeni  
Ürünlerimiz

TİRE KÖFTE



SMOKED BURGER



STEAK BURGER



SULU KÖFTE



İZMİR KÖFTE





# Cağ Kebabı

Şimdi hazır paketli cağ kebabı ile bu eşsiz lezzeti 5 dakikada sofranıza taşıyoruz. Geleneksel Erzurum usulü lezzetini yansıtan özel tarifiyle hazırlanıp, özenle marine edilmiş kuzu eti ustalıkla pişirildi. Size sadece ısıtmak ve servis etmek kalıyor!



- ✓ Katkı Maddesi İçermez.
- ✓ 5 Dakikada Servise Hazır.
- ✓ Aile Boyu Keyif (3 Porsiyon)
- ✓ Tavada Ya da Mikrodalgada Kolayca Isıtılır.

Gerçek cağ tadı, zahmetsizce.  
Sadece ısıt, afiyetle ye!





# Pideli Kebab Lezzeti Artık Dilediđin Zaman Sofranda!

Geleneksel Türk mutfağının  
vazgeçilmezi olan pideli kebab  
şimdi Bonfilet kalitesiyle  
pratik bir şekilde sofralarınıza  
geliyor. Özenle hazırlanan et,  
pide üzerinde sunuluyor.

Hem Hızlı Hem Doyurucu!



## Sulu Köfte

YENİ  
ÜRÜN!

KG 400 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

Dana eti ve yağı, pirinç, soğan, taze maydanoz, galeta unu, (buğday unu (gluten) su, tuz, ekme mayası) tuz ve baharat karışımı.



## İzmir Köfte

YENİ  
ÜRÜN!

KG 400 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

Dana eti ve yağı, soğan, ekme, yumurta, taze maydanoz, sarımsak, tuz ve baharat karışımı.



## Kaşarlı Köfte



Dana eti ve yağı, galeta unu (gluten), soğan, kaşar peyniri, tuz ve baharat karışımı.

## Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 7-8 dk. pişiriniz.

KG 300 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

## Tekirdağ Köfte



Dana eti ve yağı, ekme (buğday unu, su, tuz, ekme mayası), soğan, tuz ve baharat karışımı.

## Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 7-8 dk. pişiriniz.

KG 300 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

## Kasap Köfte



Dana eti ve yağı, galeta unu (gluten), soğan, sarımsak, taze maydanoz, tuz ve baharat karışımı.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 7-8 dk. pişiriniz.

KG 300 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

## Izgara Köfte



Dana eti, kuzu eti, galeta unu (gluten), soğan, sarımsak, tuz ve baharat karışımı.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 7-8 dk. pişiriniz.

KG 300 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

## İnegöl Köfte



Dana eti, kuzu eti, galeta unu (gluten), soğan, tuz ve baharat karışımı.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 7-8 dk. pişiriniz.

KG 300 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

## Bonfilet Kebap



**Kebap İçerik Bilgisi:** Dana eti, kuzu eti ve yağı, kapyra biber, soğan, sarımsak, tuz ve baharat karışımı.

**Pide İçerik Bilgisi:** Buğday unu (gluten), su, ekmek mayası, tuz.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 6-7 dk. pişiriniz.

KG 180 g



-18 °C'de 12 ay saklanabilir.



## Steak Burger



YENİ  
ÜRÜN!

Dana eti ve yağı, ekmek (Buğday unu, su, ekmek mayası, tuz)(gluten), tuz, karabiber.

KG 360 g, 400g

-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 6-7 dk. pişiriniz.

Alternatif ambalaj seçeneği.



YENİ  
ÜRÜN!

## Cağ Kebabı



YENİ  
ÜRÜN!

Kuzu eti ve yağı, soğan, yoğurt (süt ürünü), tuz, baharat karışımı

KG 160 g

0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 6 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Çözünmesini beklemeden, 150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 4-5 dk. , mikrodalga fırında: 800w / 1 dk. pişiriniz.

Alternatif ambalaj seçeneği.



YENİ  
ÜRÜN!

## Smoked Burger



YENİ  
ÜRÜN!

Dana eti ve yağı, kuzu eti ve yağı, ekmek (buğday unu, su ekmek mayası, tuz)(gluten), tuz, baharat karışımı.

**KG** 240 g (120x2 Adet)

0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

150-160 °C ısıtılmış veya önceden yağlanmış ızgara ya da tavada 6-7 dk. pişiriniz.

## Tire Köfte



YENİ  
ÜRÜN!

Dana eti ve yağı, ekmek (buğday unu, su ekmek mayası, tuz), tuz, baharat karışımı.

**KG** 400 g

0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Öncelikle közlenmiş domates ve biberleri hazırlayın. Domatesleri iri parçalar halinde doğrayıp az zeytinyağı ile tavada soteleyebilir ya da közde pişirebilirsiniz. Aynı şekilde yeşil biberleri de közleyip kenara alın. Izgaranızı ya da döküm tavanızı iyice ısıttıktan sonra Bonfilet Tire Köftelerini arkalı önlü, dışı renk alıp içi sulu kalacak şekilde birkaç dakika pişirin. Servis tabağına önce ekmek ve domates sosunu yayın, üzerine köfteleri yerleştirin ve yanına közlenmiş biberle birlikte sıcak servis edin.

### Malzemeler

2-3 adet domates (doğranmış veya közlenmiş)  
2-3 adet yeşil biber (közlenmiş)  
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz (isteğe bağlı)

## Soslu Biftek Tantuni



Dana eti, bitkisel yağ (pamuk yağı), tuz, baharat karışımı.

**KG** 200 g

0/+4 °C'de 10 gün saklanabilir.  
-18 °C'de 12 ay saklanabilir.

### Hazırlama Önerisi

Geniş bir tavayı iyice ısıtın, ardından dilimlenmiş Bonfilet Soslu Biftekleri tavaya alın ve yüksek ateşte, etler suyunu salıp tekrar çekene kadar soteleyin. Arzuya göre içine ince doğranmış domates ve biber ekleyerek etle birlikte kısa süre çevirin. Etler yumuşadığında, lavaş ekmeklerinizi tavada ısıtarak hazırlayın. Lavaşların içine önce biftekleri yerleştirin, ardından üzerine isteğe göre sumaklı soğan, domates dilimleri, maydanoz ve bir tutam pul biber ekleyin. Lavaşı düzüm şeklinde sarın ve sıcak olarak servis edin.

### Malzemeler

2-3 adet lavaş ekmeği  
1 adet domates (isteğe bağlı, doğranmış)  
1-2 adet yeşil biber (doğranmış, isteğe bağlı)  
1 adet soğan (ince doğranmış, sumakla ovulmuş)  
Biraz dal maydanoz  
Pul biber, tuz (isteğe göre)  
1 yemek kaşığı sıvı yağ (gerekirse tavaya eklemek için)

## Kıymalı Soğanlı Kavrulmuş Harç



Dana eti ve yağı, soğan, tuz.

**KG** 200 g

-18 °C'de 12 ay saklanabilir.  
0/+4 °C'de 25 gün saklanabilir.



# Mutfak profesyonellerine özel sabit gramajlı taze ürünler...

**bonfresh**  
*Serisi*



**Söslü Dana** Kaburga  
**Dana** Lokum  
**Söslü** Kontrfile  
**Taze Ötlü** Antrikot

**Kuzu** Külbastı  
**Steak** Burger  
**Dana** Antrikot  
**Acı Baharatlı** Antrikot



# DANA KAVURMA

*Doğal lezzet, gelenekten sofranıza...*



## İçindekiler:

Dana eti ve yağı, tuz

## Saklama Koşulu:

Ambalajı açılmadan  
buzdolabında  
0/+4 °C'de 6 ay  
muhafaza edilebilir.

## Ağırlık Seçenekleri:

Baton, 100g, 120g, 150g

## Ambalaj Tipi:

Vakumlu ambalaj  
katkı maddesi içermez.

Ürün Detay Sayfası İçin  
Okutun.





# bonfilet

1905

[www.bonfilet.com.tr](http://www.bonfilet.com.tr) | [@](#) [in](#) [v](#) [f](#) [X](#) /bonfiletonline

Telefon: (0212) 880 05 55

Adres: Dereagzı Mahallesi, Gürpınar, Sultan Fatih Cd. No:29, 34528  
Beylikdüzü/İstanbul

