



Topraktan Başağa, Başaktan Sofranıza.



+90 (346) 715 32 91 - 715 11 55

Satış / Sales: +90 (532) 627 87 83



HAKKIMIZDA

GÜRÜN BAŞAK BULGURLARI sivasın gürün ilçesinde üretim merkezi bulunan ve bölgenin önde gelen blgur üreticisi olmayı başarmıştır.firmamız temellerini 2000 yılında adem öztürk tarafından atılıp 2001 yılında üretime başlamıştır. kurulduğunda 1000 metrekare kapalı 5000 metrekare açık alana sahip iken şuan toplamda 40,000 metre kare üzerine kurulu modern bi tesis olmayı başarmıştır.

Mevcut tesisimizde açık kurutma sahaları yanı sıra tüm "CE" standartlarını sağlamış krom kapalı devre kurutma sistemi ve makine parkı bulunmaktadır.üretim aşaması tüm teknolojik imkanları kullanarak plc kontrollü makinalar ve optik okuyuculu renk ayırma makinaları kullanılarak el değmeden paketlenip müşterilerimize sunulmaktadır.

Üretim kapasitemiz günlük 60 tona ulaşmıştır

Bunun yanı sıra firmamızda karma yem üretimi ve un üretimi tesislerinde bünyesine katmıştır.

Ayrıca firmamız Tedarikçilerize daha iyi hizmet verebilmek ve daha kaliteli hammadde temini yapabilmek adına gübre bayilikleri ve TİGEM (TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ) bayiliği olarak çiftçilerimizi sertifikalı tohum ile buluşturmuştur.sonuç olarak ürün kalitemizi takip edebilmek adına tarladan sofraya uzanan her aşama firmamız katkıları ve kontrolleri ile yürütülmektedir.,

Değişen ve gelişen tüketim alışkanlıkları göz önünde bulunarak ürün çeşitleri oluşturuldu, dökme ürünlerden paketlenmiş ürünlere geçildi. Yöresel fuar çalışmaları, tadım aktiviteleri ve açık hava reklam çalışmalarıyla, markanın tanıtım çalışmaları başladı. Tuv Cert ISO 9001:2000 Kalite yönetim belgesini ve tuv cert iso 22000:2003 gıda güvenliği belgelerini aldı.

ABOUT US

GÜRÜN BAŞAK BULGURLARI has managed to become the leading blgur producer in the region with its production center located in Gürün district of sivas.our company was founded in 2000 by adem Öztürk and started production in 2001.when it was established, it had a closed area of 1000 square meters and an open area of 5000 square meters and now it has managed to become a modern facility established on a total of 40,000 square meters.

In addition to open drying areas in our current facility, there is a chrome closed circuit drying system and machine park that has met all "CE" standards. The production stage is packaged and presented to our customers untouched by using plc controlled machines and color separation machines with optical readers using all technological facilities.

Our production capacity has reached 60 tons per day

In addition, our company has also incorporated compound feed production and flour production facilities.

In addition, in order to provide better service to our suppliers and to supply better quality raw materials, our company has brought our farmers together with certified seeds by taking fertilizer dealerships and TİGEM (GENERAL DIRECTORATE OF AGRICULTURAL OPERATIONS) dealership. As a result, in order to follow our product quality, every stage from the field to the table is carried out with the contributions and controls of our company,

Product varieties were created by taking into account changing and developing consumption habits, and packaged products were switched from bulk products to packaged products. Local fairs, tasting activities and outdoor advertisement activities were carried out to promote the brand. Tuv Cert ISO 9001:2000 Quality Management Certificate and Tuv Cert ISO 22000:2003 Food Safety Certificate.

NOTRE ENTREPRISE

GÜRÜN BAŞAK BULGURLARI a réussi à devenir le premier producteur de boulgour de la région avec son centre de production situé dans le district de Gürün à Sivas. Notre entreprise a été fondée en 2000 par Adem Öztürk et a commencé à fabriquer en 2001. Lorsque l'entreprise a été créée, elle disposait d'une surface fermée de 1000 mètres carrés et d'une surface ouverte de 5000 mètres carrés. Aujourd'hui, elle a réussi à devenir une installation moderne établie sur un total de 40 000 mètres carrés.

Outre les zones de séchage ouvertes de nos installations actuelles, nous disposons d'un système de séchage en circuit fermé au chrome et d'un parc de machines répondant à toutes les normes « CE ».

Les produits sont emballés et présentés intacts à nos clients en utilisant des machines contrôlées par API et des machines de séparation des couleurs avec des lecteurs optiques utilisant toutes les installations technologiques.

Notre capacité de production a atteint 60 tonnes par jour

De plus, notre société a également incorporé des installations de production d'aliments composés et de farine.

En outre, afin d'offrir un meilleur service à nos fournisseurs et de fournir des matières premières de meilleure qualité, notre société a réuni nos agriculteurs avec des semences certifiées en prenant de concessionnaire d'engrais et de concessionnaire de TİGEM (DIRECTION GÉNÉRALE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES). Ainsi, afin de garantir la qualité de nos produits, chaque étape, du champ à la table, est réalisée avec la contribution et le contrôle de notre société.

Des variétés de produits ont été créées en tenant compte de l'évolution et du développement des habitudes de consommation, et les produits emballés sont passés de produits en vrac à des produits emballés. Des foires locales, des activités de dégustation et des activités de publicité extérieure ont été organisées pour promouvoir la marque. Certificat de gestion de la qualité Tuv Cert ISO 9001:2000 et certificat de sécurité alimentaire Tuv Cert ISO 22000:2003.



Pilavlık Bulgur / Bulgur for Pilaf / Boulgour pour Pilaf

Bulgurun en çok tanınan ve en çok tüketilen çeşididir. Başak pilavlık bulgur diğer bulgulardan farklı olarak iç Anadolu bölgesinde yetişen yüksek kaliteli zerun buğdaydan imal edilen yağ ve su emiciliği fazla olması ile öne çıkan ve işleme aşamasında hiç bir katkı maddesi ve koruyucu içermeyen doğal esmer ve beyaz bulgur çeşitlerimizdir.

Menşei: Türkiye

It is the most recognized and most consumed type of bulgur. Unlike other findings, Başak pilaf bulgur is one of our natural brown and white bulgur varieties that are produced from high quality zerun wheat grown in the Central Anatolia region, which stands out with its high oil and water absorbency and does not contain any additives and preservatives during the processing stage.

Origin: Turkey

C'est le type de boulgour le plus connu et le plus consommé. Contrairement à d'autres produits, le boulgour pilaf de Başak est l'une de nos variétés naturelles de boulgour brun et blanc produites à partir de blé zerun de haute qualité cultivé dans la région de l'Anatolie centrale, qui se distingue par sa grande capacité d'absorption de l'huile et de l'eau et qui ne contient aucun additif ni conservateur au cours de la phase de transformation.

Origine : Turquie

Ürünün Sunulduğu Ambalaj Çeşitleri / Types of Packaging in which the Product is Presented / Types d'emballages dans lesquels le produit est présenté

Gramaj / Weight / Poids	Koli İçi Adet / Qty per Parcel / Qté par colis	Paletteki Koli / Parcel on Pallet / Colis sur Palette	Raf Ömrü / Shelf Life / Durée de Conservation
1000 g	12	83	2 yıl / year / ans
2000 g	6	83	2 yıl / year / ans
5 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	300	2 yıl / year / ans
10 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	185	2 yıl / year / ans
25 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	40	2 yıl / year / ans



Köftelik Bulgur / Bulgur for Meatball / Boulgour pour Boulettes

Bulgurun en çok tanınan ve en çok tüketilen çeşididir. Başak köftelik bulgur diğer bulgulardan farklı olarak iç Anadolu bölgesinde yetişen yüksek kaliteli zerun buğdaydan imal edilen yağ ve su emiciliği fazla olması ile öne çıkan ve işleme aşamasında hiç bir katkı maddesi ve koruyucu içermeyen doğal esmer ve beyaz bulgur çeşitlerimizdir.

Menşei: Türkiye

It is the most recognized and most consumed type of bulgur. Unlike other findings, Başak köftelik bulgur is one of our natural brown and white bulgur varieties that are produced from high quality zerun wheat grown in the Central Anatolia region, which stands out with its high oil and water absorbency and does not contain any additives and preservatives during the processing stage.

Origin: Turkey

C'est le type de boulgour le plus connu et le plus consommé. Contrairement à d'autres produits, le boulgour pilaf de Başak est l'une de nos variétés naturelles de boulgour brun et blanc produites à partir de blé zerun de haute qualité cultivé dans la région de l'Anatolie centrale, qui se distingue par sa grande capacité d'absorption de l'huile et de l'eau et qui ne contient aucun additif ni conservateur au cours de la phase de transformation.

Origine : Turquie

Ürünün Sunulduğu Ambalaj Çeşitleri / Types of Packaging in which the Product is Presented / Types d'emballages dans lesquels le produit est présenté

Gramaj / Weight / Poids	Koli İçi Adet / Qty per Parcel / Qté par colis	Paletteki Koli / Parcel on Pallet / Colis sur Palette	Raf Ömrü / Shelf Life / Durée de Conservation
1000 g	12	83	2 yıl / year / ans
2000 g	6	83	2 yıl / year / ans
5 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	300	2 yıl / year / ans
10 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	185	2 yıl / year / ans
25 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	40	2 yıl / year / ans



Aşurelik Buğday / Wheat for Ashura / Blé pour Achoura

Aşurelik buğday yumuşak türdeki buğdaylardan üretilmektedir. Yaygın olarak aşurede ve ülkemizin belli bölgelerinde yapılan keşkek yemeğinde kullanılan aşurelik buğday; buğdayın temizlenmesi, kabuğunun soyulması ile üretilir.

Menşei: Türkiye

Ashura wheat is produced from soft types of wheat. Wheat for Ashura, which is widely used in Ashura and in the keshkek dish made in certain regions of our country, is produced by cleaning the wheat and peeling the husk.

Origin: Turkey

Le blé achoura est produit à partir de blés tendres. Le blé achoura, qui est largement utilisé dans les repas d'achoura et de « Keşkek » cuisinés dans certaines régions de notre pays, est produit en nettoyant le blé et en pelant l'enveloppe.

Origine : Turquie

Ürünün Sunulduğu Ambalaj Çeşitleri / Types of Packaging in which the Product is Presented / Types d'emballages dans lesquels le produit est présenté

Gramaj / Weight / Poids	Koli İçi Adet / Qty per Parcel / Qté par colis	Palettteki Koli / Parcel on Pallet / Colis sur Palette	Raf Ömrü / Shelf Life / Durée de Conservation
1000 g	12	83	2 yıl / year / ans
2000 g	6	83	2 yıl / year / ans
5 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	300	2 yıl / year / ans
10 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	185	2 yıl / year / ans
25 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	40	2 yıl / year / ans





Pilavlık Bulgur / Bulgur for Pilaf / Boulgour pour Pilaf

Harman pilavlık bulgur %100 durum buğdayından imal edilen, Güneydoğu'da en kaliteli buğdaylardan elde edilen bulgur çeşitlerimizdendir.

Menşei: Türkiye

Harman pilaf bulgur is one of our bulgur varieties produced from 100% durum wheat and obtained from the highest quality wheat in the Southeast.

Origin: Turkey

Le boulgour pilaf Harman est l'une de nos variétés de boulgour produites à partir de 100 % de blé dur et obtenues à partir du blé de la plus haute qualité du Sud-Est.

Origine : Turquie

Ürünün Sunulduğu Ambalaj Çeşitleri / Types of Packaging in which the Product is Presented / Types d'emballages dans lesquels le produit est présenté

Gramaj / Weight / Poids	Koli İçi Adet / Qty per Parcel / Qté par colis	Paletteki Koli / Parcel on Pallet / Colis sur Palette	Raf Ömrü / Shelf Life / Durée de Conservation
5 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	300	2 yıl / year / ans
10 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	185	2 yıl / year / ans
25 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	40	2 yıl / year / ans



Köftelik Bulgur / Bulgur for Meatball / Boulgour pour Boulettes

Harman köftelik bulgur %100 durum buğdayından imal edilen, Güneydoğu'da en kaliteli buğdaylardan elde edilen bulgur çeşitlerimizdendir.

Menşei: Türkiye

Harman köftelik bulgur is one of our bulgur varieties produced from 100% durum wheat and obtained from the highest quality wheat in the Southeast.

Origin: Turkey

Le bulgur Harman pour boulettes est l'une de nos variétés de bulgur produites à partir de blé dur à 100 % et obtenu à partir du blé de la plus haute qualité du Sud-Est.

Origine : Turquie

Ürünün Sunulduğu Ambalaj Çeşitleri / Types of Packaging in which the Product is Presented / Types d'emballages dans lesquels le produit est présenté

Gramaj / Weight / Poids	Koli İçi Adet / Qty per Parcel / Qté par colis	Paletteki Koli / Parcel on Pallet / Colis sur Palette	Raf Ömrü / Shelf Life / Durée de Conservation
5 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	300	2 yıl / year / ans
10 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	185	2 yıl / year / ans
25 kg	Çuvallı Ürün / Sacked Product / Produit en Sac	40	2 yıl / year / ans



Atatürk Cad. No: 218/A Gürün/SİVAS
info@basakbulgur.com.tr

Tel:+90 (346) 715 32 91 - 715 11 55
☎ Satış / Sales: +90 (532) 627 87 83
www.basakbulgur.com.tr