

FROM THE BLACK SEA

KARADENİZ'DEN



www.parlakgrup.com.tr



HAKKIMIZDA

Parlak Su Ürünleri, 1990 yılında Samsun Bafra Derbent Barajı'nda yıllık 20 ton alabalık üretimiyle faaliyetlerine başlamıştır. Yıllar içinde gerçekleştirdiği yatırımlarla üretim kapasitesini sürekli artırarak su ürünleri yetiştiriciliğinde sektörün önemli üreticilerinden biri haline gelmiştir.

Bugün Samsun Yakakent ve Sınop Gerze'de bulunan çiftliklerimizde 12.000 ton, Bafra Derbent Barajı'ndaki çiftliğimizde ise 4.000 ton üretim kapasitesine ulaşılmıştır. Üretimimiz destekleyen Loğık, Domaniç ve Erzincan'daki kutu-kahanelerimizde yüksek kapasiteli yumurta ve yavru üretimi gerçekleştirilmektedir.

Samsun Bafra Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan 7.500 m² kapalı alana sahip işleme tesisimizde, ileri teknoloji ve yüksek hijyen standartlarıyla günlük 240 ton balık işleme ve paklama kapasitesi bulunmaktadır.

Her geçen gün üretim gücünü artıran Parlak Su Ürünleri, modern teknolojiye dayalı yatırımları, çağdaş üretim altyapısı ve etik çalışma anlayışı ile faaliyetlerini uluslararası pazarlara taşımakta ve ülke ekonomisine değer katmaya devam etmektedir.

Ürünlerimiz HACCP, FDA, BRC, ASC, IFS ve GlobalG.A.P. sertifikalarına sahiptir. Tüm üretim ve işleme süreçlerimiz, dünya genelindeki müşterilerimizin kalite, sağlık ve gıda güvenliği standartlarını karşılayacak şekilde yönetilmektedir.

Tam izlenebilirlik sistemi sayesinde üretimin her aşaması kontrol altında tutulur ve ürünlerimizin güvenliği garanti altına alınır. Yüksek kalite ve besin değerine sahip balıklarımız, Karadeniz'in temiz ve berrak sularında yetiştirilerek doğal lezzetini korur.

ABOUT US

Parlak Seafood began operations in 1990 at the Bafra Derbent Dam in Samsun with an annual production of 20 tons of trout. Through investments made over the years, it has continuously increased its production capacity and became one of the leading producers in the aquaculture sector.

Today, our farms in Yakakent, Samsun and Gerze, Sınop has a production capacity of 12,000 tons, while our farm at the Bafra Derbent Dam has a capacity of 4,000 tons. Our hatcheries in Loğık, Domaniç, and Erzincan support our production by producing eggs and fry at high capacity.

Our processing facility, located in the Samsun Bafra Organized Industrial Zone, has a covered area of 7,500 m² and a daily fish processing and stock freezing capacity of 240 tons, thanks to advanced technology and high hygiene standards.

Parlak Seafood which increases its production power day by day, continues to add value to the country's economy by carrying its activities to international markets with its modern technology-based investments, contemporary production infrastructure, and ethical work ethic.

Our products are certified by HACCP, FDA, BRC, ASC, IFS, and GlobalG.A.P. All our production and processing operations are managed to meet the quality, health, and food safety standards of our customers worldwide.

Thanks to our full traceability system, every stage of production is monitored, ensuring the safety of our products. Our high-quality, nutrient-rich fish are raised in the clean, clear waters of the Black Sea, preserving their natural flavor.



KARADENİZ BALIK ÇİFTLİĞİ

Parlak Su Ürünleri olarak Karadeniz'in güçlü akıntılara ve yüksek oksijen seviyesine sahip açık deniz sularında Türk somonu ve levrek yetiştiriyoruz.

Açık denizde bulunan çiftliklerimizde yıllık 12.000 ton üretim kapasitesi ile üretim gerçekleştiriyoruz. Balıklarımız, büyüme performansını ve et kalitesini destekleyen yüksek kaliteli ve dengeli içerikli yemlerle beslenmektedir.

Karadeniz'in serin, temiz ve güçlü akıntılara sahip doğal yapısı balığın karakteristik özelliklerinin gelişmesine katkı sağlar. Bu eşsiz deniz koşulları sayesinde Türk somonu ve levreğimiz daha sıkı dokuya, dengeli yağ yapısına ve kendine özgü bir lezzete sahip olur.

Doğal yetiştirme ortamı ve kontrollü üretim anlayışımız sayesinde ürünlerimiz uluslararası pazarlarda aranan premium kalite standartlarına ulaşmaktadır.



BLACK SEA FISH FARM

As Parlak Su Ürünleri, we farm Turkish salmon and sea bass in the open waters of the Black Sea, which are characterized by strong currents and high oxygen levels.

We produce 12,000 tons annually at our open sea farms. Our fish are fed high-quality, balanced feed that supports growth performance and meat quality.

The Black Sea's cool, clean, and naturally strong currents contribute to the development of the fish's characteristic features. Thanks to these unique sea conditions, our Turkish salmon and sea bass have a firmer texture, balanced fat content, and a distinctive flavor.

Thanks to our natural farming environment and controlled production approach, our products meet the premium quality standards sought after in international markets.

DERBENT BARAJ ÇİFTLİĞİ

Samsun / Bafra'da yer alan Derbent Barajı'nın serin, temiz ve yüksek oksijenli sularında yetiştirilen Türk somonu, güçlü akıntı ve dengeli su sıcaklığı sayesinde sağlıklı büyüme ve üstün et kalitesi kazanır.

Parlak Su Ürünleri olarak Derbent tesisimizde yıllık 4.000 ton üretim kapasitesi ile Türk somonu yetiştiriyoruz.

Üretimimiz, kendi kuluçkahanelerimizde bulunan seçilmiş anaçlardan elde edilen yumurtalarla başlar ve tüm süreç titizlikle kontrol edilir.

Derbent'in doğal su koşulları, Türk somonunun daha sıkı dokuya, dengeli yağ yapısına ve zengin bir lezzete sahip olmasını sağlar.



DERBENT DAM FARM

Turkish salmon, raised in the cool, clean, and oxygen-rich waters of the Derbent Dam located Bafra / Samsun achieves healthy growth and superior meat quality thanks to strong currents and balanced water temperatures.

As Parlak Seafood, we raise Turkish salmon at our Derbent fish farm with an annual production capacity of 4,000 tons.

Our production begins with eggs obtained from selected broodstock in our own hatcheries, and the entire process is meticulously controlled.

Derbent's natural water conditions ensure that Turkish salmon has a firmer texture, balanced fat content, and rich flavor.

BALIK İŞLEME TESİSİ:

Parlak Su Ürünleri İşleme tesisi, modern altyapısı ve yüksek hijyen standartları ile faaliyet göstermektedir. Tesisimizde günlük 240 ton işleme kapasitesi ile taze ve dondurulmuş ürünlerin hazırlanması gerçekleştirilmektedir.

Uluslararası gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun olarak tasarlanan üretim hattımızda, ürünlerimiz modern işleme hatlarında yüksek hijyen standartları altında hazırlanarak uluslararası pazarların taleplerine uygun şekilde paketlenmektedir.

İşleme tesisimizde kullanılan modern ve teknolojik ekipmanlar, ürünlerin hızlı ve verimli bir şekilde işlenmesini sağlarken kalite standartlarının her aşamada korunmasına katkı sağlar.

Farklı pazar taleplerine uygun olarak ürünlerimiz çeşitli paketiye seçenekleri ile hazırlanmakta ve soğuk zincir korunarak uluslararası pazarlara sevk edilmektedir.



FISH PROCESSING FACILITY

Parlak Seafood's processing facility operates with modern infrastructure and high hygiene standards. Our facility has a daily processing capacity of 240 tons, preparing fresh and frozen products.

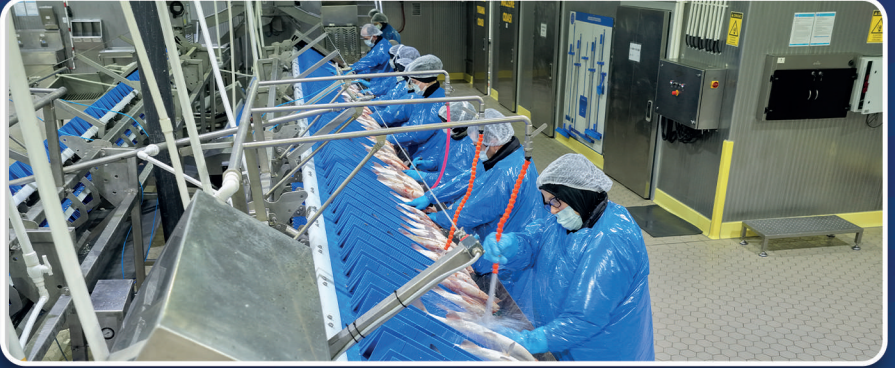
Designed in accordance with international food safety and hygiene regulations, our production line prepares products on modern processing lines under high hygiene standards and packages them to meet the demands of international markets.

The modern and technological equipment used in our processing plant ensures that products are processed quickly and efficiently while contributing to the maintenance of quality standards at every stage.

Our products are prepared with various packaging options to meet different market demands and are shipped to international markets with the cold chain maintained.

**HİJYENİK İŞLEME,
ÜSTÜN KALİTE**

**HYGIENIC PROCESSING
PREMIUM RESULTS**



SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM

Parlak Su Ürünleri olarak üretim faaliyetlerimizi doğaya saygılı ve sorumlu bir yaklaşım ile yürütüyoruz. Tüm yetiştiricilik ve işleme süreçlerimizde doğal kaynakların korunması, çevresel denge ve sürdürülebilir su ürünleri üretimi temel önceliklerimiz arasında yer almaktadır.

Balıklarımız, sağlıklı büyümeyi destekleyen yüksek kaliteli ve dengeli yemlerle yetiştirilirken üretim süreçlerimiz çevreye duyarlı yöntemlerle yönetilmektedir.

Amacımız, denizlerin ve doğal kaynakların korunmasını sağlayarak gelecek nesillere sürdürülebilir bir su ürünleri sektörü bırakmak ve aynı zamanda yüksek kaliteli ürünleri dünya pazarlarına sunmaktır.

SUSTAINABLE PRODUCTION

At Parlak Seafood, we conduct our production activities with a respectful and responsible approach to nature. The conservation of natural resources, environmental balance, and sustainable seafood production are among our top priorities in all our farming and processing operations.

Our fish are raised with high-quality, balanced feed that supports healthy growth, while our production processes are managed using environmentally sensitive methods.

Our goal is to leave a sustainable seafood industry for future generations by protecting the oceans and natural resources, while also supplying high-quality products to global markets.

TURKISH SALMON



TÜRK SOMONU



PRODUCT SIZES & PACKAGING TYPES

ÜRÜN KALİBRELERİ & PAKETLEME SEÇENEKLERİ

Whole Round [WR]

Fresh & Frozen

Quantity

500-800 / 800-1000 / 1000-

Head On Gutted [HOG]

Fresh & Frozen

Quantity

1000-1800 / 1800-2000 / 2000-3000 /

3000-4000 / 4000-5000

Packaged in 25 kg

Head Off Gutted [H&O]

Fresh & Frozen

Quantity

500-800 / 800-1000 / 1000-1800 /

1800-2000 / 2000-3000 / 3000-4000 /

4000-5000

Packaged in 25 kg

Fillet

Fresh & Frozen

Quantity

300-500 / 500-700 / 700-1000

1000-1300 / 1300-1700

Packaged in 25 kg

HIGH - STANDARD QUALITY

YÜKSEK STANDART KALİTE



Whole Round (WR)
Fresh & Frozen



Head On Guttet (HOG)
Fresh & Frozen



Head Off Guttet (H&G)
Fresh & Frozen



Fillet
Fresh & Frozen

HER AŞAMADA

Üstün kalite



ÜRETİM
HATCHERY



BÜYÜTME
FARMING



İŞLEME
PROCESSING



İHRACAT
EXPORT



MÜŞTERİ
MEMNUNİYETİ
SATISFIED
CUSTOMER

AT EVERY STAGE

Superior Quality



export@parlakgrup.com.tr

www.parlakgrup.com.tr



**SEA
BASS**
levrek



**SEA
BREAM**
Çipura

LEVREK / SEA BASS

Dicentrarchus labrax

Bütün Balık / Whole Round

Kalibre (g/adet) / Size (g/piece) 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000

Glaze / Glazing 0-5-10-20%

Özellikler/ Specifications Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



İçİ Alınmış Balık / Gutted

Kalibre (g/adet) / Size (g/piece) 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000

Glaze / Glazing 0-5-10-20%

Özellikler/ Specifications Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



Fileto / Single Fillet, P.B.I. or P.B.O

Kalibre (g/adet) / Size (g/piece) 50-70, 70-100, 100-140, 140-180, 180-240

Glaze / Glazing 0-5-10-20%

Özellikler/Specifications Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



ÇİPURA / SEA BREAM

Sparus aurata

Bütün Balık / Whole Round

Kalibre (gradet) / Size (g/piece) 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000

Glaze / Glazing 0-5-10%

Özellikler / Specifications: Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package: Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



İçi Alınmış Balık / Gutted

Kalibre (gradet) / Size (g/piece) 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000

Glaze / Glazing 0-5-10%

Özellikler / Specifications: Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package: Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



Fileto / Single Fillet

Kalibre (gradet) / Size (g/piece) 50-70, 70-100, 100-140, 140-180, 180-240

Glaze / Glazing 0-5-10-20%

Özellikler / Specifications: Fresh Chilled / Frozen

Paketleme / Package: Styrofoam / Carton Boxes

Ağırlık / Total Weight 5 kg & 10 kg



SUPPLYING BLACK SEA FLAVORS TO GLOBAL MARKETS

KARADENİZ LEZZETİNİ KÜRESEL PAZARLARA TEDARİK EDİYORUZ



EXPORT NETWORK

- RUSSIA
- KAZAKHSTAN
- BELARUS
- JAPAN
- VIETNAM
- THAILAND
- CHINA
- GERMANY
- KOSOVOSTAN
- ITALY
- FRANCE
- CANADA
- UNITED STATES
- UNITED KINGDOM
- POLAND
- SWISS
- NETHERLANDS

"From the Black Sea to global markets, Parlak Seafood supplies high-quality Turkish seafood to international partners with consistent standards, reliable logistics, and sustainable aquaculture practices."

"Karadeniz'den küresel pazarlara, Parlak Su Ürünleri uluslararası ortaklarına tutarlı standartlar, güvenilir lojistik ve sürdürülebilir su ürünleri yetiştiriciliği uygulamalarıyla yüksek kaliteli su ürünleri tedarik etmektedir."

SÜRDÜRÜLEBİLİR DEĞER, SORUMLU ÜRETİM

SUSTAINABLE VALUE, RESPONSIBLE PRODUCTION



Bu katalogdaki içerikler **Parlak Su Ürünleri'ne aittir** ve firmanın yazılı izni olmadan **kullanılamaz**.

The contents of this catalog belong to **Parlak Seafood** and may **not be used** without the company's written permission.



PARLAK SU ÜRÜNLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Doğankaya Mahallesi Organize Sanayi Bölgesi 1.Cad No:26/1
Bafra / Samsun / Türkiye

export@parlakgrup.com.tr



www.parlakgrup.com.tr

