

Gelenekten İlham Alıyor, Doğadan Güç Alıyoruz.

20
mobak
un
yıl

2004 Yılından Bugünlere....



ÜRÜNLERİMİZ

20
mobak
un
yıl



ESAM (IRAK UNU)

Her türlü taş fırın ve elektrikli fırında pişirmeye uygundur. Son üründe istenilen yumuşaklık ve parlaklık elde edilir. Su kaldırması yüksektir. Adet oranı fazladır. Ekmekte kırılma ve çatlama yapmaz.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Kül %0.50 max
Rutubet 14.5 max
Protein 11.5 min

MOBAK UN (EKMEKLİK BUĞDAY UNU)

Her türlü taş fırın ve elektrikli fırında pişirmeye uygundur. Son üründe istenilen yumuşaklık ve parlaklık elde edilir. Su kaldırması yüksektir. Adet oranı fazladır. Ekmekte kırılma ve çatlama yapmaz.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Kül %0.50 max
Rutubet 14.5 max
Protein 11.5 min



MOBAK (PIDELİK UN)

Her türlü pide imalatına uygundur. Yüksek oranda su kaldırır ve fazla ürün alınmasını sağlar. Pideler yırtılmadan açılır. Kısa sürede pişer. Uzun süre tazeliğini korur. Son üründe istenilen renk ve lezzeti verir.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Protein 10.5 min
Kül %0.70 max
Rutubet 14.5 max

ÜRÜNLERİMİZ

20
mobak
un
yıl



SÜPER YAZMA (MAKİNE YUFKALIĞI)

Her çeşit makine yufkası ve makine lavaşı imalatına uygundur. Kolay açılır ve yırtılmaz. Yüksek oranda su kaldırır. Yufkalar üst üste konulduğunda birbirine yapışmaz. İstenilen renge ulaşılabilir.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Protein 12 min
Kül %0.60 max
Rutubet 14.5 max

ÇİFT DEMET (PASTALIK BÖREKLİK UN)

Her çeşit unlu mamül, pasta , börek imalatına uygundur. Ürünler kabarıp. Tazeliğini uzun süre korur. Gözenek yapısı homojen olur. Standart ürün elde edilir.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Protein 12 min
Kül %0.65 max
Rutubet 14.5 max



ORSEN (SİMİTLİK UN)

Tüm simit çeşitlerine uygundur. Üründe istenilen renk ve çıtırlığa ulaşılabilir. Su kaldırması yüksektir. Kıvamlı hamur oluşturarak tazelik sağlar.

ÜRÜN DEĞERLERİ
Kül %0.65 max
Protein 10.5 min
Rutubet 14.5 max

HAKKIMIZDA

2004 yılında Çukurovanın verimli topraklarımızı faydalanarak 20. Yılını üründe biraktı. Bu süreçte kaliteyi bulaştırma amacıyla kurduğumuz fabrikamızdan 20. Yılında bu süreçte her yıl daha ileriye nasıl gidebiliriz düşüncesiyle hareket ederek ilerledik.

Fabrikamızı gelişen teknolojiyle buluşturarak 2012 ve 2020 yıllarında kapasite artışı ile üretme ve işleme basamaklarımızı daha da güçlendirdik. Her yıl %42 oranında büyüme elde ederek güvenilir ticaret anlayışımız ile Akdeniz İhracatçıları Birliği'nde başta Ortadoğu ülkeleri olmak üzere en çok ihracat yapan firmaların biri olduk. Çevre dostu ve sürdürülebilirlik hassasiyetiyle hareket ederek Adanan'ın Saimbeyli ilçesinde kurduğumuz Çes projesimiz sayesinde ilki 2023 yılında tamamlanan ve sürekli olarak geliştirilmeye devam eden 3mW yenilenebilir enerji yatırımlarımız ile enerji ihtiyacımızın büyük bir kısmını bünyemizde üretmekteyiz.

Ülkemizde başta Kızılay olmak üzere birçok Uluslararası yardım kuruluşlarına da her zaman destek olan Mobak Un ailesi, her yıl %8 oranında personel artışı yaparak aynı zamanda kadın çalışanlara da istihdam sağlamaktadır.

Sektördeki 20 yılın ardından kalite ve ticaret anlayışımızı koruyarak gelecekte de yenilikçi çözümler geliştirmeyi ve global pazarda etkinliğimizi artırmayı hedefliyoruz.

SERTİFİKA



Mail:
info@mobakun.com

Web:
www.mobakun.com

İletişim:
+90 322 332 7070

Adres:
Yeni Mahalle, Incirlik Bulvarı No:105
Sarıçam / ADANA / TÜRKİYE



mobakun