



En iyisi için adanmışlık...







Geleneklerimize baęlı,  
yüksek standartlarda  
ürünler üretiyoruz.

Geleneksel tad, pişmiş piliç dönerimiz yüksek sağlık standartları altında, el değmeden en yüksek hijyen koşullarında üretilmektedir. Ürünün lezzeti özel kullandığımız baharatlarla tarifsizdir. Siz de işletmenizi bu özel lezzeti kullanarak rakipsiz hale getirin.







## En iyisi için adanmışlık...

2015 yılında İstanbul Başakşehir'de hayata geçirdiğimiz hayalimizi gerçekleştirmek için çok çalıştık, çok ter döktük. Müşterilerimiz de çalışmamızı ve verdiğimiz hizmeti takdir etmiş olacaklar ki kısa zamanda İstanbul ve çevresine günlük 1.000 kg'ı aşkın ürün sağlar hale geldik.

Geçen zaman içerisinde taleplerin çoğalması ve tesisimizin yeterli gelmemesi üzerine 2019 yılında üretim tesisimizi İkitelli Organize Sanayi Bölgesine taşıdık.

Bizim felsefemiz "EN İYİSİ İÇİN ADANMIŞLIK". Can'la Baş'la en iyisi için çalışıyoruz. Kontrollü ve hijyenik şartlarda üretim yapan profesyonel kadromuz ile müşterilerimizin talebini karşılamanın yanı sıra marka değerimizi artırmaya da çalışıyoruz. Yurt dışından gelen talepleri de karşılayabildiğimiz bugünlerde ihracat yapmanın ve ülkemize döviz kazandırmanın kıvancını yaşıyoruz.

Hem sektörümüzde, hem de yurt dışı pazarlarda başarılarımızı sürdürmek en önemli misyonumuz. Vizyonumuz ise müşterilerimize en iyi şekilde hizmet vermeye devam ederek sektörümüze ve tüketicimize fayda sağlamak.





Ürünlerimiz



### Piliç Blok Döner %70 Göğüs, %30 But

İşletmeler için özel olarak hazırlanan ve baharatlandırılan blok döner çeşitlerimizin lezzeti tarifsizdir. 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35 kg ve üzeri üretim yapmaktayız. -18 C'de 6 Ay dayanıklı bir üründür.

**Piştirme Önerisi:** Pişirmeden 1 saat önce derin dondurucudan çıkartarak kısık ateşte 15 dak. ön piştirme yapınız, daha sonra dilediğiniz ısıda pişirebilirsiniz.

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75



### Piliç Blok Döner %50 Göğüs, %50 But

İşletmeler için özel olarak hazırlanan ve baharatlandırılan blok döner çeşitlerimizin lezzeti tarifsizdir. 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35 kg ve üzeri üretim yapmaktayız. -18 C'de 6 Ay dayanıklı bir üründür.

**Piştirme Önerisi:** Pişirmeden 1 saat önce derin dondurucudan çıkartarak kısık ateşte 15 dak. ön piştirme yapınız, daha sonra dilediğiniz ısıda pişirebilirsiniz.

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75



### Piliç Blok Döner %100 Göğüs

İşletmeler için özel olarak hazırlanan ve baharatlandırılan blok döner çeşitlerimizin lezzeti tarifsizdir. 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35 kg ve üzeri üretim yapmaktayız. -18 C'de 6 Ay dayanıklı bir üründür.

**Piştirme Önerisi:** Pişirmeden 1 saat önce derin dondurucudan çıkartarak kısık ateşte 15 dak. ön piştirme yapınız, daha sonra dilediğiniz ısıda pişirebilirsiniz.

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75



### Piliç Blok Döner %100 But

İşletmeler için özel olarak hazırlanan ve baharatlandırılan blok döner çeşitlerimizin lezzeti tarifsizdir. 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35 kg ve üzeri üretim yapmaktayız. -18 C'de 6 Ay dayanıklı bir üründür.

**Piştirme Önerisi:** Pişirmeden 1 saat önce derin dondurucudan çıkartarak kısık ateşte 15 dak. ön piştirme yapınız, daha sonra dilediğiniz ısıda pişirebilirsiniz.

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75



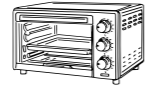


250 gr

## Geleneksel Pişmiş Piliç Döner %100 Göğüs



Geleneksel tad, pişmiş piliç dönerimiz yüksek sağlık standartları altında, el değmeden en yüksek hijyen koşullarında üretilmektedir. Ürünün lezzeti özel kullandığımız baharatlarla tarifsizdir. Siz de işletmenizi bu özel lezzeti kullanarak rakipsiz hale getirin.



Önceden 200 °C  
ısıtılmış fırında  
7-8 dakika



Önceden ısıtılmış  
az yağlı tavada 1-2  
dakika

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75

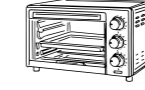


1000 gr

## Geleneksel Pişmiş Piliç Döner %100 Göğüs



Geleneksel tad, pişmiş piliç dönerimiz yüksek sağlık standartları altında, el değmeden en yüksek hijyen koşullarında üretilmektedir. Ürünün lezzeti özel kullandığımız baharatlarla tarifsizdir. Siz de işletmenizi bu özel lezzeti kullanarak rakipsiz hale getirin.



Önceden 200 °C  
ısıtılmış fırında  
7-8 dakika



Önceden ısıtılmış  
az yağlı tavada 1-2  
dakika

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75

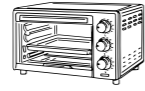


500 gr

## Geleneksel Pişmiş Piliç Döner %100 Göğüs



Geleneksel tad, pişmiş piliç dönerimiz yüksek sağlık standartları altında, el değmeden en yüksek hijyen koşullarında üretilmektedir. Ürünün lezzeti özel kullandığımız baharatlarla tarifsizdir. Siz de işletmenizi bu özel lezzeti kullanarak rakipsiz hale getirin.



Önceden 200 °C  
ısıtılmış fırında  
7-8 dakika



Önceden ısıtılmış  
az yağlı tavada 1-2  
dakika

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75

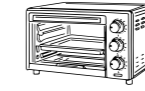


2.500 gr

## Geleneksel Pişmiş Piliç Döner %100 Göğüs



Geleneksel tad, pişmiş piliç dönerimiz yüksek sağlık standartları altında, el değmeden en yüksek hijyen koşullarında üretilmektedir. Ürünün lezzeti özel kullandığımız baharatlarla tarifsizdir. Siz de işletmenizi bu özel lezzeti kullanarak rakipsiz hale getirin.



Önceden 200 °C  
ısıtılmış fırında  
7-8 dakika



Önceden ısıtılmış  
az yağlı tavada 1-2  
dakika

Besin ve Enerji Değerleri			
Enerji(kcal/kj)	Yağ(gr)	Karbonhidrat(gr)	Protein(gr)
149/627	3,23	8,12	21,75



**MAY DÖNER GIDA PAZARLAMA  
SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**

**Fabrika:**

İkitelli O.S.B Atatürk Bulvarı İsteks Dokumacılar Sanayi

Sitesi B3 Blok No:7 Kat: 1-2 Başakşehir/İstanbul

Tel: +90 212 485 88 77 / +90 532 152 34 71

[www.maydoner.com](http://www.maydoner.com)

mail: [info@maydoner.com](mailto:info@maydoner.com)