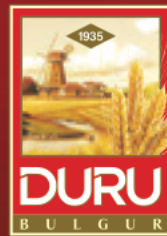


DURU

Ü R Ü N K A T A L O Ğ U



Duru Bulgur Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi P.K. 3 Karaman - Türkiye
Tel: +90 338 224 10 81 Faks: +90 338 224 10 85
www.durubulgur.com | duru@durubulgur.com



TAS
DEĞİRMENİN
LEZZETE İKRAMI

Taş değirmenin lezzete ikramı



Karaman'ın bulguru, lezzette gör Duru'yu!

Bulgurun adı, Duru Bulgur'un tadıyla birleşti; Anadolu'nun verimli topraklarından gelip sofralara yerleşti. Taş değirmenlerde el değmeden işlenen buğdaylar, Duru Bulgur kalitesiyle buluşunca gerçek lezzetine kavuştu. 4000 yıllık geçmişiyle yıllardır Anadolu sofralarını çeşitlendiren bulgur şimdi, modern üretim yöntemleriyle geleneksel lezzetinde...



Başbaşı Bulgur

Gramaj:	500 g
Koli İçi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075626
İç Ambalaj Barkodu:	

Pilavlık Bulgur

Gramaj:	500 g
Koli İçi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075602
İç Ambalaj Barkodu:	



Köftelik Bulgur

Gramaj:	500 g
Koli İçi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075619
İç Ambalaj Barkodu:	

Başbaşı Bulgur

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100706	28691440075503	28691440075725
İç Ambalaj Barkodu:			



İri Pilavlık Bulgur

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli İçi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100409	08691440775324
İç Ambalaj Barkodu:		

MANTARLI BULGURLU RİSOTTO (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 5 dakika
Pişirme süresi: 30-35 dakika

Malzemeler

3 yemek kaşığı Riviera zeytinyağı
2 yemek kaşığı ince kıyılmış kuru soğan
1,5 bardak Duru Başbaşı Bulgur
1 diş ince kıyılmış sarımsak
200 g küçük doğranmış taze kültür mantarı veya
100 g orman mantarı
1 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen
1 yemek kaşığı elma sirkesi
6 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
3 yemek kaşığı tereyağı
4,5 bardak tavuk suyu
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Alüminyum bir tencerede, orta ateşte, soğanı ve sarımsağı hafifçe soteleyin. Tencereye başbaşı bulguru ekleyin ve soteleme işlemine devam edin. Küçük küçük doğranmış mantarları ekleyin ve 3 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ayrı bir kapta kaynatın. Kaynayan tavuk suyundan yarım kepçe alın ve bulgurun üzerine dökün. Bulgurlar, tavuk suyunu çektiğinde bir kepçe daha koyun. Bulgurlar şişinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Tuzunu kontrol edin ve gereği kadar ilave edin. Son suyunu verdikten sonra altını kapatıp karabiber ve fesleğen ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırma-ya devam edin. Son olarak rendelenmiş parmesan peyniri ve tereyağını ekleyin. Tahta kaşık yardımı ile karıştırmaya devam ederken kıvamını oluşturun. Afiyet olsun.

Uyarı: Tereyağı ve parmesan ekleme işlemini, rizottoyu servis edeceğiniz anda yapmalı ve bu aşamadan sonra en fazla 15 dakika içinde tüketmelisiniz.

Pilavlık Bulgur

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100102	08691440775348	08691440700043
İç Ambalaj Barkodu:			



Tel Şehriyeli Pilavlık Bulgur

Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075497
İç Ambalaj Barkodu:	



İnce Pilavlık Bulgur (Midyat Bulgur)

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440750178	28691440075329	08691440700418
İç Ambalaj Barkodu:			



Köftelik Bulgur

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100201	08691440775331	08691440700135
İç Ambalaj Barkodu:			



Köftelik İnce Bulgur (Çiğköftelik)

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100300	08691440775317	08691440700210
İç Ambalaj Barkodu:			



BULGURLU SUŞI (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 20 dakika
Pişirme süresi: 15-20 dakika

Malzemeler

Suşi pilavı için:
1 bardak Duru Köftelik Bulgur
3 bardak sıcak su (bulguru haşlamak için)
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz

Sarmak için:
2 yaprak nori

Ton balıklı için :
Ton balığı konservesi
Kuru soğan
Mayonez
Vasabi
Salatalık
Yeşil salata yaprağı

Somonlu için:
Somon füme
Avokado
Mayonez
Yeşil salata yaprağı

Servisi için:
½ bardak soya sosu
3 g vasabi
50 g zencefil turşusu

Hazırlanışı

Suşi pilavını yapmak için bulguru su ile yaklaşık 15-20 dakika haşlayıp bir tel süzgece alarak suyunu süzün. Bir kapta pirinç sirkesi, şeker ve tuz ile hazırladığınız karışım ile haşladığınız bulguru harmanlayın.

Ton balıklı suşi hazırlamak için kuru soğanı çok ince kıyın. Ton balığını mayonez ile karıştırın. Salatalığın kabuğunu soyduktan sonra uzunlamasına 4 eşit parçaya bölün.

Parmaklarınızı biraz su ile ıslatıp nori yapraklarına serpiştirin. Hafifçe nemlendirdiğiniz noriyi mutfak tezgahının ya da bir tepsinin üzerine yerleştirin. Pilavı nori yaprağının üzerine üçte biri boş kalacak şekilde 1 cm kalınlığında yayın. Sonra pilavın üzerine ton balığını 2 cm eninde serin. Ton balığının bir tarafına salatalık, diğer tarafına yeşil salata yaprağını yerleştirip nori yaprağını rulo biçiminde sarın.

Somonlu suşi hazırlamak için tezgâhın üzerine noriyi ve pilavı aynı şekilde yayın. En üste mayonez sürün ve somonu yerleştirin. Somonu pilavdan yaklaşık 1,5 - 2 cm boşluk bırakarak koyarsanız sarma işlemi daha kolay yapılacaktır. Üzerine dilimlediğiniz avokadoyu ve yeşil salata yaprağını koyarak aynı şekilde rulo biçiminde sarın. Yanında soya sosu, vasabi ve zencefil turşusu ile servis yapın. Afiyet olsun.

Esmer Pilavlık Bulgur



Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli İçi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100508	28691440075299
İç Ambalaj Barkodu:		

Esmer Köftelik İnce Bulgur (Çiğköftelik)

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli İçi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440100805	28691440075305
İç Ambalaj Barkodu:		



Kepekli Pilavlık Bulgur



Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075343
İç Ambalaj Barkodu:	

Kepekli Köftelik Bulgur

Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075350
İç Ambalaj Barkodu:	



Aşurelik Buğday



Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075714
İç Ambalaj Barkodu:	

TABBOULEH SALATASI (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 4 dakika
Pişirme süresi: 15 dakika

Malzemeler

1 bardak köftelik bulgur
2 bardak sıcak su (bulguru ıslamak için)
4 adet kiraz (çeri) domates
3-4 adet taze soğan (doğranmış)
1/4 demet taze maydanoz (doğranmış)
1/2 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı taze nane yaprağı (doğranmış)
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Servisi için:
Marul yaprakları
Limon

Hazırlanışı

Bir kapta suyu, tuzu, bulguru karıştırıp suyunu çekmesi için bekletin. Bir süzgece alıp soğuk sudan geçirip suyunu süzün. Büyük bir kapta domatesleri, taze soğanı, maydanozu, limon suyunu, naneyi, zeytinyağını ve karabiberi karıştırın, bulguru da ekleyip harmanlayın. Salatayı 4 eşit tabağa düzgünce ayırın, yanında dilimlenmiş limon ve marul yapraklarıyla servis edin.

Afiyet olsun.

Sağlıklı, leziz, besleyici...

Pirinç ve makarnaya ikame olarak kullanılan bulgur, sert durum buğdayının temizlenmesi, yıkanıp kaynatılmasının ardından, özel taş değirmenlerde kırılması ile elde edilir. Sağlıklı olduğu kadar, pişirmesi kolay ve son derece lezzetli bir besindir. Sert buğdaydan elde edilen makarna ve kuskus gibi ürünler arasında, besin değeri tam buğdaya en yakın olandır. Çorba, köfte, salata, türlü ve pilav gibi birçok yemekte kullanılabileceğiniz bulgur, lezzetiyle eşsiz içerdiği vitamin ve minerallerle de benzersizdir.

Düşük glisemik indeks

Bulgur, son derece düşük glisemik indeksli bir besin olduğundan; vücut daha az insülin salgılar ve kan şekeri yavaş yavaş yükselir. Böylece daha az yağ depolanmış, kan şekeri seviyesi ayarlandığı için de açlık hissi azalmış olur.

Besin Öğeleri	Pilavlık Bulgur	Pirinç*	Makarna*	Tam Buğday**
Enerji (g)	338	329	338	365
Karbonhidrat (g)	70.2	74	71.4	70.1
Protein (g)	12.2	6.7	10	15.5
Yağ (g)	0.86	0.70	1.40	2.5
Posa (lif) (g)	8.2	3	5.2	15.6
Potasyum (mg)	328.5	96.7	192.6	435
Kalsiyum (mg)	14.8	3.7	12.2	37
Fosfor (mg)	226	99	121	386
Demir (mg)	1.30	0.60	1.60	4.3
B1 Vitamini (mg)	0.31	0.10	0.30	0.66
B2 Vitamini (mg)	0.07	0.02	0.04	0.12
Kolesterol (mg)	0	0	0	0

* B.02.1.TBT.5.01.08.00-181.06.03-1073/3779 TUBİTAK Raporu
** Besinlerin Bileşimleri: Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayın: 1 (Ankara, 1991)

Yukarıdaki veriler 100g pişmemiş ürün için verilmiştir.

Aşağıdaki tabloda farklı besinlerin glisemik indeksleri görülmektedir.			
Beyaz Pirinç	98	Spagetti, Beyaz Un	60
Beyaz Ekmek	75-95	Basmati Pirinç	58
Kepekli Pirinç	76	Yulaf Ekmeği	54
Kuskus	65	Bulgur	50

DuruBulgur'un farkı

Duru Bulgur;

- Sadece özenle seçtiği Anadolu sert durum buğday'ını kullanır.
- Modern tesislerde, en son teknolojiyle el değmeden, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan hijyenik ortamda üretilir.
- Geleneksel tadı yakalamak için, buğdayın taş değirmende kırılması ile elde edilir.

Tam bir lif deposu

Lifli gıdalar bağırsak hareketini hızlandırır, su ile birleşerek tokluk hissi yaratır. Sadece 1 tabak bulgur pilavı (100 gr) ile günlük lif ihtiyacınızın % 30'unu karşılayabilirsiniz.

Potasyum, B1 ve folik asit zengini

Pirinç ve makarnaya göre daha fazla B1 vitamini içeren bulgur, kalp sağlığı için çok önemli olan potasyum açısından da son derece zengindir. Bir tabak bulgur, günlük potasyum ihtiyacınızın %15'ini karşılamaya yeter. Bebeklerin zihinsel gelişiminde çok önemli olan ve hamilelikte bol bol tüketilmesi gereken folik asit de, bulgurda önemli miktarda bulunan B grubu vitaminlerdendir.

HEM DOĞAL
HEM KOLAY

Duru Dual Kullanma Talimatı:

Yayvan bir tencereye
2 yemek kaşığı
zeytinyağı (20g) ve
1 yemek kaşığı tereyağı koyun.



Eriyince
paketin tamamını
tencereye boşaltın ve
1 dakika kavurun.



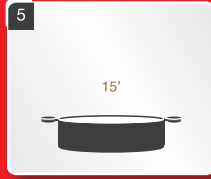
Üzerine 4 su bardağı
kaynar su (800 ml) ve
2 çay kaşığı
(7 g) tuz ekleyin.



15 dakika kısık ateşte bulgurlar
suyunu çekene kadar pişirin.



15 dakika dinlendirdikten
sonra servis yapın.



Duru Dual Mantarlı Bulgur

Gramaj:	250 g
Koli İçi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	248
Raf Ömrü:	1 yıl
Koli Barkodu:	28691440075527
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305354



Duru Dual Nohutlu Bulgur

Gramaj:	250 g
Koli İçi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	248
Raf Ömrü:	1 yıl
Koli Barkodu:	28691440075558
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305378

Duru Dual Mercimekli Bulgur

Gramaj:	250 g
Koli İçi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	248
Raf Ömrü:	1 yıl
Koli Barkodu:	28691440075541
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305385



Duru Dual Şehriyeli Bulgur

Gramaj:	250 g
Koli İçi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	248
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075534
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305361

HER TANESİNDE
AYNI LEZZET

Lezzeti
kıvamından belli
%100
Türk Mercimeği



Duru'nun azizliđi, lezizliđinden gelir

Her Őey yapılabilir bir paket Duru'yla. Fasulye, nohut, mercimek mesela. En asil yemeklerin ana karakterleri. Eđer Őyle olmasalardı bir tabak pilavın Őzerinde saltanat kurabilirler miydi? Bir avuĥ gŐrŧndŧklerine de bakmayın Őstelik, gerekirse tŧm dŧnyaya yetecek kalabalıkta yemek çıkarılır birleŧtiklerinde. Sulu yapılan eŧitlerinin yanı sıra mercimekli kŧftesiyle, piyazıyla, humusuyla annelerin Őzlenme sebebidir onlar. Faydalannı ise bilen zaten bilir, bilmeyense onları bir tutam baklagil zanneder.



Kırgız Fasulye 8 mm

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli içi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Őmrŧ:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075493	08691440775300
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710639	8 691440 710647



Kırgız Fasulye 9 mm

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Őmrŧ:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075486
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710622



Battal Fasulye

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	156
Raf Őmrŧ:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075718
İ Ambalaj Barkodu:	8 691440 710570



Dermason Fasulye

Gramaj:	1000 g
Koli ii Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Őmrŧ:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075363
İ Ambalaj Barkodu:	8 691440 710588



Kuru Fasulye 7mm

Gramaj:	500 g
Koli ii Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Őmrŧ:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075671
İ Ambalaj Barkodu:	8 691440 710564



Kuru Fasulye 7mm

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli içi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Őmrŧ:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075370	08691440775270
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710591	8 691440 710580



Barbunya Fasulye

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Őmrŧ:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075586
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710615



MERCİMEKLİ NOHUTLU BULGUR (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 15 dakika
Pişirme süresi: 15 dakika / 6 kişilik

Malzemeler:

1 su bardağı başbaşı bulgur
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy kuru soğan (ince doğranmış)
1/3 çay bardağı nohut (önceden haşlanmış)
1/2 çay bardağı yeşil mercimek (önceden haşlanmış)
1/4 adet kırmızı kapya biber (küp küp doğranmış)
1 çay kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı kaynar su

Hazırlanışı:

Yayvan bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyun. Eriyince soğanları ilave edip hafif pembeleşene kadar kavurun. Küp küp doğranan kırmızı kapya biberleri ilave edip 1 dakika daha kavurun. Ardından biber salçası ve bulguru da ilave ettikten sonra 1 dakika daha çevirin. Kavurduktan sonra haşlanmış nohut ve yeşil mercimeği ilave edin. Pulbiberi, karabiberi, tuzu ve kaynar suyu ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın. Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



Kırmızı Futbol Mercimek

Gramaj:	500 g
Koli içi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075657
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305620

Kırmızı Futbol Mercimek

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli içi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075325	08691440775225	28691440075794
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710349	8 691440 776307	8 691440 305873



Kırmızı Yaprak Mercimek

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli içi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075332	28691440075510
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710356	8 691440 305392

Yeşil Mercimek

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli içi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075349	28691440075749
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710363	8 691440 305828



Sarı Mercimek

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	6
Paletteki Koli Adedi:	156
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075572
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 710370

NARLI İNCE BULGUR SALATASI (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 9 dakika
Pişirme süresi: 20 dakika / 4 kişilik

Malzemeler:

1 bardak köftelik bulgur
1/2 bardak haşlanmış nohut
2 adet nar (taneleri ayıklanmış)
1 adet portakal
1 demet maydanoz
1 demet taze nane
1/2 adet kuru beyaz soğan
6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
4 yemek kaşığı portakal suyu
2 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Köftelik bulguru bir tel süzgece koyun ve üzerinden su geçirerek ıslatın. Derin bir tencereye yarıya kadar su koyun ve tel süzgeci tencerenin üzerine suya değmeyecek şekilde yerleştirin. Kapağını kapatın. Yaklaşık 20 dakika buharda pişirin ve fazla şişmesine müsaade etmeyin. Buharda pişen bulguru geniş bir tepsiye boşaltın ve soğumaya bırakın. Haşlanmış nohudu bol suyla yıkayın ve bulgura ilave edin. Narı ortadan kesin ve bir kâse içine arkasına bir kaşıkla vurarak boşaltın. Nar tanelerini bulgura ekleyin. Maydanoz ve taze naneyi dal dal ayıklayarak çok ince kıyıp salataya ilave edin. Kuru soğanı aynı şekilde çok ince kıyıp salataya ekleyin. (Soğanı, gerekirse yıkayarak bir tülbenitten süzün. Bu sayede kokusundan arındırmış olursunuz). 1 adet portakalın kabuğunu rendeleyin ve salataya ilave edin. Sızma zeytinyağını, kabuğunu soyduğunuz portakalın suyunu ve limon suyunu ekleyerek salatayı harmanlayın. Tuzla lezzetlendirerek servis edin. Afiyet olsun.

Nohut

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075312
İç Ambalaj Barkodu:	

Koçbaşı Nohut 9mm

Gramaj:	500 g
Koli içi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075664
İç Ambalaj Barkodu:	

Koçbaşı Nohut 9mm

Gramaj:	1000 g	2500 g
Koli içi Adedi:	12	6
Paletteki Koli Adedi:	80	64
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075417	28691440075336
İç Ambalaj Barkodu:		

Koçbaşı Nohut 8mm

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075424
İç Ambalaj Barkodu:	

KARABUĞDAY PİLAVI (4 KİŞİLİK)

Hazırlama süresi: 9 dakika
Pişirme süresi: 20 dakika / 4 kişilik

Malzemeler:

2 yemek kaşığı zeytinyağı
ya da isteğe göre tereyağı,
1 su bardağı karabuğday
3 su bardağı kaynar su
½ çay kaşığı tuz.

Hazırlama süresi: 9 dakika
Pişirme süresi: 20 dakika / 4 kişilik

Hazırlanışı:

Yayvan bir tencereye yağı koyun, yağ ısınınca yıkanmış karabuğdayı ve tuzu ilave edip karıştırın. Üzerine 3 bardak kaynar suyu ekleyin ve 15 dakika boyunca karabuğday suyunu çekinceye kadar, kısık ateşte pişirin. 10 dakika dinlendikten sonra servis yapın. Afiyet Olsun.

Karabuğday

Gramaj:	1000 g
Koli içi Adedi:	12
Palettteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075466
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305330



Patlayan Mısır



Gramaj:	500 g
Koli içi Adedi:	24
Palettteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075633
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305668

Patlayan Mısır

Gramaj:	250 g	1000 g
Koli içi Adedi:	48	12
Palettteki Koli Adedi:	80	80
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075473	08691440075431
İç Ambalaj Barkodu:	8 691440 305347	8 691440 710455



Kaliteli,
lezzetli,
%100
Türk Pirinci

HER TANESİNDE
AYNI LEZZET



Duru'dan gülümseten taneler

Pirinç, Duru olunca tabakta tane kalmaz, pilavlar arkanızdan ağlamaz. Sofralara lezzet katan Duru Pirinç, ister tavuk suyu ister tereyağı eşliğinde pişirilsin; asla paketinde durduğu gibi dumaz. Tane tane dökülen pirinçler kaşıkla beraber yükselir ve bir tabaklık pilav bir lokmalık hal alır. Sulu yemeklerin, sütlacın ve kadınbudu köftenin yol arkadaşı, lezzetli dolmalığın dolgu malzemesi olan Duru Pirinç, tencereye girdiğinde boyundan büyük işler başarır. İstisnasız bütün ev hanımları bilir ki iyi yemek yapmanın göstergesi pilavdır; ama bu ustalığın sırrı pirinçte Duru kalitesini kullanmaktır.



Baldo Pirinç

Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	4
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075288	08691440775263	08691440700449
İç Ambalaj Barkodu:			



Osmancık Pirinç

Gramaj:	500 g
Koli İçi Adedi:	24
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075640
İç Ambalaj Barkodu:	



Osmancık Pirinç



Gramaj:	1000 g	2500 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	6	24
Paletteki Koli Adedi:	80	64	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075448	08691440775294	08691440700432
İç Ambalaj Barkodu:			

Jasmine Pirinç

Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075462
İç Ambalaj Barkodu:	



Basmati Pirinç



Gramaj:	1000 g
Koli İçi Adedi:	12
Paletteki Koli Adedi:	80
Raf Ömrü:	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075479
İç Ambalaj Barkodu:	

Akdeniz Baldo Pirinç

Gramaj:	1000 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	4
Paletteki Koli Adedi:	80	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	28691440075367	28691440075374
İç Ambalaj Barkodu:		



Tosya Tipi Pilavlık Pirinç



Gramaj:	1000 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	4
Paletteki Koli Adedi:	80	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075295	08240701365462
İç Ambalaj Barkodu:		

Pilavlık Pirinç

Gramaj:	1000 g	5000 g
Koli İçi Adedi:	12	4
Paletteki Koli Adedi:	80	50
Raf Ömrü:	2 yıl	2 yıl
Koli Barkodu:	08691440075295	08241500036928
İç Ambalaj Barkodu:		

