



*Original Flavors
from Namet Farm*



An expanding family, growing from generation to generation;
Innovative, but **protects its values...**

Although it lives together with technology, still be able to say “human” first...

Who also knows that the journey of flavor’s first stop is **quality...**

Namet, **continues its journey to the perfection** in line with these principles through the generations...

Like **the values** that pass from grandfather to grandson;

Through its journey from farm to fork, it aims to offer the most genuine flavor...

From 1929 to today... From today to the future...

“I do not produce the product that I will not let my child eat.”

Ali Kayar 1940

عائلة تكبر و توسع من جيل الى جيل؛
مفتوحة للتطورات ولكنها متقيدة بقيمها ...
تقول «انسان» أولاً مهما أنها مندمجة بالتقنولوجيا ...
تعرف أن المحطة الأولى لرحلة المذاق **الجودة** ...
نامت ، تواصل رحلتها الى الأفضل تماشيا بهذه المبادئ من أجيال السابقة ...
قيم تنتقل من جد الى أحفاده؛
تسعى لتقديم مذاق حقيقي الفريد من نوعه ، في رحلتها من المزرعة الى الشوكة ...
من 1929 الى اليوم ... من اليوم الى المستقبل ...

لا أنتاج المواد التي لا أرضي أن أطعمرها لابني
علي كيار 1940



THE STORY OF THE GENUINE FLAVOR

Bringing the genuine flavor to the consumers for 4 generations, Kayarlar Et was founded in 1950 by the son of Ali Kayar, Nurettin Kayar. In a short while becoming the biggest meat manufacturer of the industry, Kayarlar Et incorporated a century old Namet brand to its structure in 2005.

Having the leading field in the industry with the determined vision of Kayar family, Namet continues its activities as one of the top 100 companies of Turkey.

قصة المذاق الحقيقي

لحوم كيارلار تلبي باللذة الحقيقة للمستهلكين من 4 أجيال، أسست في سنة 1950 من قبل نور الدين كيار ابن علي كيار. شركة لحوم كيارلار التي أصبحت شركة إنتاج اللحوم الأكبر في مجالها في وقت قصير جداً، وأتحققت ماركة نامت العصرية في بنيتها سنة 2005.

تواصل شركة نامت فعالياتها بأنها إحدى أكبر 100 شركة تركية التي أيضاً تحافظ على صدارتها في المجال برؤية خططها عائلة كيار.



ŞANLIURFA FACILITY

Namet's flavor journey starts in Şanlıurfa Farm. Owning 740 thousand m² open area, the annual feeding capacity of the farm is 60 thousand cattle.

Being certificated and numbered, each animal is able to be tracked by the Retroactive Tracking System from farm to fork.

NATURAL, HEALTHY FEED

A tasty and healthy meat is possible with a natural and healthy feed.

Based on this notion, Namet feeds its animals with the healthiest, the most nutritive and natural feeds which are blended in control of its expert agricultural engineers.

مؤسسة إنتاج شانلي أورفا

تبدأ رحلة المذاق لنامت من مزرعة شانلي أورفا. المزرعة ذات مساحة 740 ألف متر مربع مفتوحة سعة التربية السنوية للمزرعة 60 ألف ماشية.

كل الحيوانات ذات الأرقام والشهادة يتم مراقبتها من المزرعة إلى الشوكة بفضل نظام التتبع الرجعي.

علف الصحي و الطبيعي

إن اللحوم الصحية واللزيرة يمكن حصولها بعلف الصحي و الطبيعي.

إنطلاقاً من هذه الفكرة إن شركة نامت تغذي الحيوانات باعلاف الصحية، المغذية و الطبيعية التي تمزج بمراقبة مهندسي الزراعة الخبراء.

HALAL SLAUGHTERING

Slaughtering are executed in the hygienic and modern conditions by the expert butchers according to the halal slaughtering. The animals necessarily undergo an examination before and after the slaughtering. Tons of meat loaded to the reefer trucks which are cleaned by the proper disinfectants, depart from Şanlıurfa Integrated Livestock and Meat Plant to Namet Facilities every day.

ذبح الحلال

يتم الذبح في المزرعة من قبل الجزارين الخبراء إتباعاً لشعائر الإسلامية، في وسط صحي و حديث. يتم الكشف الصحي للحيوانات قبل الذبح وبعد الذبح على وجه الضرورة. كل يوم عدة أطنان من اللحوم الطازجة من مؤسسة تربية وإنتاج لحوم شانلي أورفا المتكاملة تخرج إلى مؤسسات تأمت بحملها في شاحنات المبردة بعد تنظيفها بممواد التطهير الخاصة.





NAMET ÇAYIROVA FACILITY

Built on 34.600 m² area, the facility is equipped with the high technology. It provides its service with an understanding of perfection oriented production with 2000 personnels in compliance with Turkey and European standards.

مؤسسة إنتاج نامت جاييروفا

مؤسسة الإنتاج الكائنة على مساحة 34.600 متر مربع مجهزة بتكنولوجيا الحديثة. تقدم خدماتها بوصفات الأوربية و التركية بفكرة إنتاج الموجه نحو الكمال مع 2000 من عاملتها.



كل الموظفين في مؤسسة الإنتاج يمرون الى قسم الإنتاج بعد تعقيم أيديهم وأحذيتهم في حواجز التعقيم. العربات المربعة، عربات الفرن و صناديق حمل اللحم تطهر و تعقم في محطات التنظيف الآلي بعد كل استعمال في عملية الإنتاج.



ABOVE STANDARDS HYGIENE

Namet's Çayırova Factory has the feature of being Turkey's the first food manufacturing site in accordance with the European Union hygiene standarts.

For the all metal components stainless steel, and for the floor and wall coverings antimicrobial materials are used in the factory.

The heat in the facility is fixed to the same degree by the computer-driven cooling system in order to keep hygiene and health constantly.

All the workers pass to the production area by disinfecting their hands and shoes at the hygiene barriers in the facility. Meat buggy-euro bins, the bakery bins, the meat containers are washed and disinfected at the automatic washing stations after being used every time.

نظافة فوق المعايير

مؤسسة إنتاج جاييروفا لشركة نامت إنها تحمل خصوصية أول مؤسسة إنتاج الغذائية مطابقة لموصفات نظافة إتحاد الأوروبي لتركيا .

استخدمت فلاذ ضد الصدأ في جميع المعادن و مواد العازلة للجراثيم و البكتيريات في تغليفات الجدران و الأرضيات في المصنع. يحافظ على درجة حرارة ثابتة داخل المصنع بالاستمرار للصحة و النظافة بنظام مراقبة تبريد الآلي .

كل الموظفون في مؤسسة الإنتاج يمرون الى قسم الإنتاج بعد تعقيم أيديهم وأحذيتهم في حواجز التعقيم. العربات المربعة، عربات الفرن و صناديق حمل اللحم تطهر و تعقم في محطات التنظيف الآلي بعد كل استعمال في عملية الإنتاج .



HEALTHY FLAVOR GUARANTEED

The experienced expert butchers handle 1600 tons of meat per day.
The bar of quality is raised by the microbiological and chemical analyses.

صحي و مضمون باللذة

الجزارون الخبراء يملكون على 1600 طن من اللحم يومياً بالدقة.
شريط الجودة ترفع الى الاعلى بالتحليلات الميكروبولوجية والكيميائية.



PROVING DOCUMENTS OF PRESENTED TRUST, HEALTH AND HYGIENE:

The main principle followed by Namet in its industrial activities may be expressed by "We don't produce and sell the products we wouldn't eat.
We support any product we produce."

Namet Cayirova Factory has TSE product and service compliance certificates with ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, IFS V6, BRC V7, FSSC 22000 quality and food safety system certificates. These standards are applied in production processes. Slicing and packaging processes in many of delicatessen products are carried out untouched by human hands.

Maret Factory also provides service by the same understanding, and has TSE product and service compliance certificates with ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 ISO:22002:2009, BRC V7, FSSC 22000 quality and food safety system certificates.

Moreover, there is approved halal certificate from Turkish Standards Institute.

شهادات تثبت خدمات الأمان و الصحة و النظافة.

يمكن التعبير عن المبدأ الرئيسي الذي تتبعه ناميت في أنشطتها الصناعية «نحن لا ننتاج ونبيع منتجات الذين لا نأكلهم. نحن ندعم أي منتج ننتجه».

يمتلك المصنع ناميت تشارير أوفا شهادات مطابقة للمنتجات والخدمة TSE مع شهادات ISO 9001:2008 و ISO 22000:2005 و BRC V7 و IFS V6 و FSSC 22000 للجودة وسلامة الأغذية. يتم تطبيق هذه المعايير في عمليات الإنتاج. يتم تنفيذ عمليات القطع والتقطيع في العديد من منتجات اللحم دون المساس بأيدي الإنسان.

كما يقدم المصنع ماركت خدمة بنفس الفهم ويمتلك شهادات مطابقة للمنتجات والخدمة TSE مع شهادات FSSC 22000 و ISO 9001:2008 و ISO 22000:2005 و ISO 22002:2009 و BRC V7 و ISO 22000:2009 للجودة وسلامة الأغذية.

علاوة على ذلك ، يوجد شهادة حلال معتمدة من معهد المعايير التركية

GENUINE FLAVOR FROM EXPERIENCED HANDS

The meat taken on the deboning is processed with experience and an artistic daintiness. Namet's expert butchers are called "the knights of the meat" because of this daintiness.

Namet is in the position of being the biggest meat supplier with its daily 2500 small cattle and 600 cattle slaughtering capacity.

The meat is distributed to the fresh meat, delicatessen, further processed product and frozen product lines after the shredding line.

المذاق الحقيقي من أيدي الخبراء

اللحوم المنقوله الى خط التجزئة تعالج بالخبرة و بدقة الفنية.
جزارو نامت الخبراء يعرفون بلقب "فرسان اللحم"
بناء على هذه الحساسية.

إن شركة نامت هي بمثابة أكبر موفرة لحوم في تركيا بسعة ذبح 2 ألفين و خمسمائه عدد من الغنم والبهايم و 600 عدد من الماشية يوميا.

توزيع اللحوم الى خطوط لحم الطازج، محلات بيع اللحوم، منتج المعالج المتقدم و خط المنتج المجمد.



OUR PRODUCTS

1. FRESH MEAT "The Simplest State of Flavor"

The meat taken out from the shredding line goes to the fresh meal line in the Namet Manufacturing Site. In here, it is transformed into the ground meat, meat cubes, and other different kinds by the expert butchers. It is weighed and packaged automatically without touching.

MAP (Modified Atmosphere Packaging)

M.A.P technology takes place by taking the air out which occurred during the packaging process and injecting the sterile air in instead. In this way, the packaged products remain fresh until their expire date.

The meat is packaged, vacuumed by the advanced technology and shrinked for the collective consumption points. They take their place in storages for the delivery after the final controls.

Because of this perfect working chain, Namet is in the position of being the biggest of Turkey with its 40.000 ton fillet processing capacity.

منتجاتنا

1. لحم طازج نمط اللذة الجديدة

اللحوم الصادرة من خط التجزئة في مؤسسة إنتاج نامت تنتقل الى خط اللحم الطازج. هنا تحول الى لحم مفروم، لحم مكعب و أنواع الأخرى من قبل جزارين الخبراء. توزن و تعلب آليا دون لمس اليدين.

ماب (تعبئة بجو التعديل)

تكنولوجيا الماب تتكون من تفريغ الهواء من المنتج الحاصل عند تعبئة و نفخ هواء المعقم ببدله. المنتجات التي يتم تعبئتها بهذه الطريقة تحافظ على طراوتها حتى تاريخ انتهاء الصلاحية.

يتم تعبئة اللحوم لمراكز استهلاك الجماعية و تمتص هوائها و تفلص بتكنولوجيا المتقدمة. تأخذ مكانها في المخازن للتوزيع بعد الفحوصات النهائية.

بفضل نظام سلسلة الجارية هذا أصبحت نامت أكبر شركة تركية بسعة معالجة لحم غير عظمي 400.000 طن السنوية.





2. DELICATESSEN

Coming from Namet Farm, the fresh meat is cleaned from their nerves. Then it is blended with the ingredients that are brought from their country of origins.

The soujouk, salami, jambon, sausage production are executed by the computer-driven standardisation machine by analysing the fat, water and protein.

Having the 15 thousand ton delicatessen production capacity, Namet is the first and only brand in the industry which executes the untouched slicing and packaging process.

2. لحوم المحضررة

اللحوم الطازجة الآتية من مزارع نامت تفرق من أعصابها في أول الأمر. بعد ذلك تمزج بالتوايل و المواد الغذائية الأخرى الواردة من منشئها.

يتم إنتاج النقانق والسلامي، والسجق بفتحوص الدهون و الماء و البروتينات بماكينة التقيس المحكم بالكمبيوتر من قسم معالجة المعلومات.

إن شركة نامت هي الأولى و الوحيدة في مجالها التي تنفذ عملية القطع و التعبئة بدون لمس اليد بسعة إنتاج 15 ألف طن من لحوم المحضررة.





3. FURTHER PROCESSED PRODUCT

Blooming with the work of the R&D department, the products of this category is cooked by the expert chefs under hygienic conditions.

Doner, meat ball and burger patties are produced at the further processed product line according to the Turkish taste.

10.000 further processed products arrive to the tables from Namet Farm.

3. لحم المعالج المتقدم

منتجات هذا القسم الذي تتزايد و تنمو بأعمال يجريها قسم البحث و التطوير تطبخ في ظروف الصحية من قبل الطباخين الماهرين.

ينتاج دونر في خط منتج المعالج المتقدم حسب الذوق التركي .

نامت 10.000 طن من منتج المعالج المتقدم في السنة تصل الى المائدات من مزرعة نامت.



4. FROZEN PRODUCT

Different kind of meat balls are produced in the frozen product line, at the automatic shaping machines. These meat balls are frozen at -45 degree in a matter of minutes; in this way, the freshness and the flavor of the meat remains a long period of time.

3.600 tons capacity of cold storages are the guarantee of the freshness and the health. Namet produces 9.000 tons of frozen meat balls and burgers every year without sacrificing its flavor and freshness.

Quick freezing at -45 degree: 100 tons/day
Frozen conservation at -21 degree: 3000 tons
Frozen conservation at (0°) degree: 500 tons

4. منتج المجمد

تنتج كفتة بأنواع مختلفة بماكينات التشكيل الآلية في خط المنتجات المجمدة . هذه الكفتات بمخلف أنواعها تجمد خلال ثوان فقط في درجة حرارة 45 تحت الصفر و هكذا يحافظ على طراوة و لذة اللحوم على مدار الطويل .

مخازن هواء البارد بسعة 3.600 طن ضمان طراوة و صحة . تنتج نامت 9.000 طن من كفتة و بورغر خلال السنة دون التنازل عن الطراوة و المذاق .

التجميد في -45 درجة : 100 طن / يوم
تخزين مجمد في -21 درجة : 3000 طن
 تخزين بارد في (0°) درجة : 500 طن



Foreign Trade

Namet sustaining controlled growth in foreign trade field still exports meat and meat products to Azerbaijan, TRNC, Afghanistan, Iraq, China, Hong Kong, Vietnam, Saudi Arabia, Kuwait, Bahrain, Dubai and Qatar.

Current Position and Growth Target

Namet ranks at 65th line in ISO 500 - the biggest 500 industrial enterprises list of Turkey by its 1.395 million TL 2016 turnover and it sustains to be the only red meat company included in the first 100.

The growth target of Namet for the end of 2018 is 15 percent.

Within the recent period, a new facility investment is planned on 212 thousand m² field in Duzce Gumusova Organized Industrial Site with 60 million dollars budget. By the use of advanced technology, the production capacity of Namet will be doubled with this facility leading the sector in terms of 4.0 transition.

التجارة الخارجية

تواصل ناميت نموها في مجال التجارة الخارجية بشكل مخطط ، حيث تصدر حاليا اللحوم ومنتجات اللحوم إلى أذربيجان وقبرص وأفغانستان والصين وهون كونغ وفيتنام والكويت والبحرين ودبي وقطر.

الوضع الراهن والنمو المستهدف

بلغ حجم مبيعات ناميت 1.395 مليون ليرة تركية في عام 2016 ، واندرجت في قائمة أولى الشركات الصناعية الكبرى 500 في تركيا (ISO 500) حيث احتلت المرتبة 65 من بين هذه الشركات ، وأنها الشركة الوحيدة التي اندرجت في قائمة 100 شركة الاولى في مجال إنتاج اللحوم الحمراء .

ووضع هدف معدل النمو مع نهاية عام 2018 في ناميت 15 بالمائة .

وفي الفترات الأخيرة بدأ التخطيط للقيام بإنشاء منشأة جديدة للاستثمار و بميزانية 60 مليون دولار في المنطقة الصناعية كوموش أوفا دوزجة (Düzce Gümüşova Organize Sanayi Bölgesi) وذلك على أرض مساحتها 212 ألف متر مربع. وسيتم استخدام التكنولوجيا المتقدمة وهذا سيحقق لها مواكبة الثورة الصناعية الرابعة (4) وهذا بدوره سيؤدي إلى مضاعفة الطاقة الإنتاجية لدى ناميت .





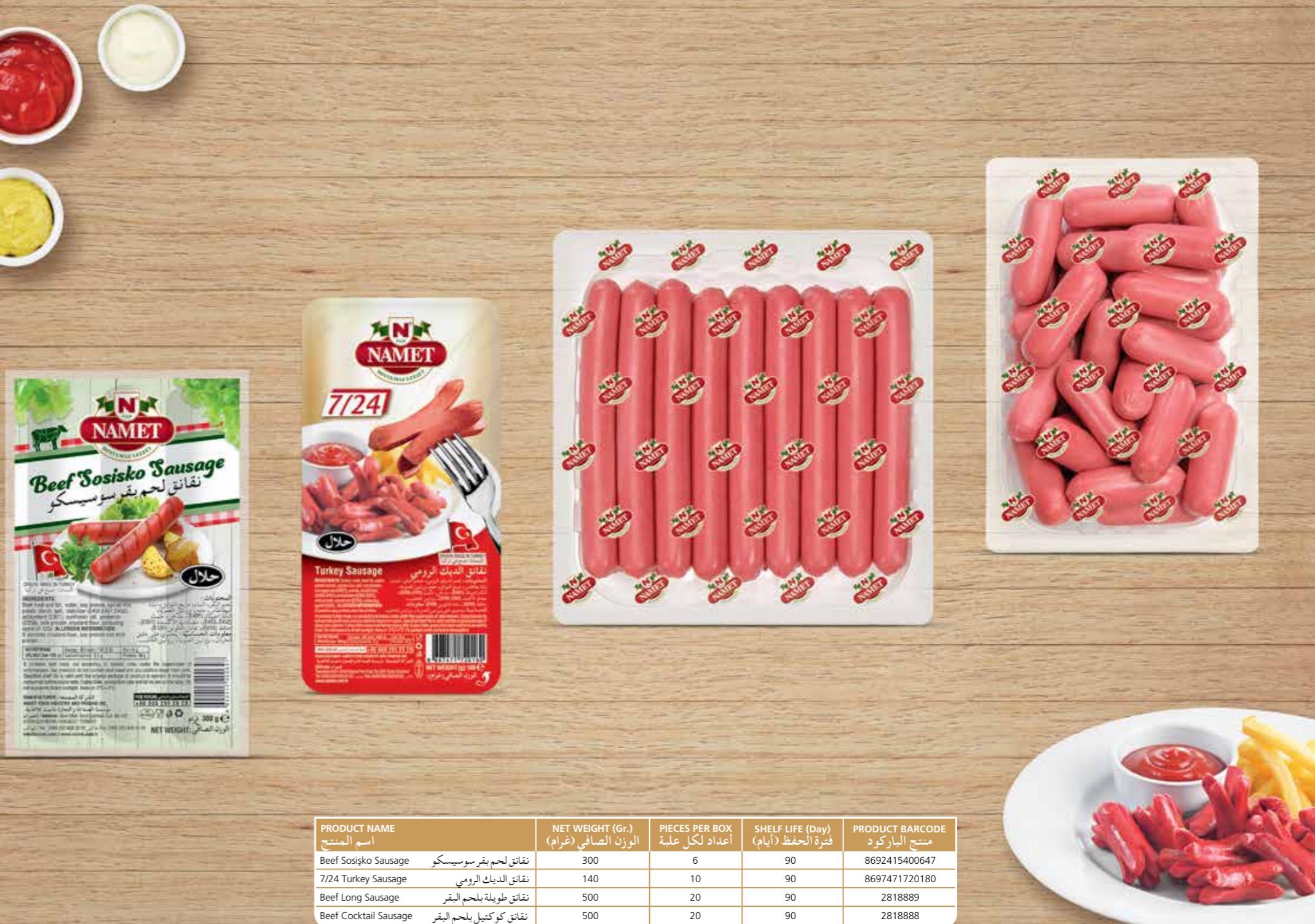
PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد كل علبة	SHELF LIFE (Day) فتره الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Beef Hungarian Salami لحام البقر الهنغاري سالمي	150	8	120	8692415400258
Beef Hungarian Salami with Pistachio سلامي محمرية من لحم البقر مع فستق الحلبي	150	8	120	8692415400203
Beef Hungarian Salami with Black Pepper سلامي محمر لحم بقر مع الفلفل	150	8	120	8692415400234
7/24 Beef Hungarian Salami لحام البقر الهنغاري سالمي	60	18	120	8697471721019



PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد كل علبة	SHELF LIFE (Day) فتره الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Beef Salami with Pistachio&Blackpepper سلامي لحم بقر بالفستق الحلبي والفلفل الأسود	Net quantity weighed for sold	3	150	2818872
Beef Hungarian Salami سلامي محمر بلحם البقر	1250	4	150	2818865012506
Beef Hungarian Salami with Pistachio سلامي محمر بلحם البقر والفستق الحلبي	1250	4	150	2818866012505



PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد لكل علبة	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
7/24 Turkey Salami الديك الرومي سلامي	60	18	120	8697471721026
7/24 Turkey Salami with Pistachio سلامي ديك روامي بالفستق الحلبي	60	18	120	8697471727325
Turkey Salami الديك الرومي سلامي	1250	4	150	2818868012503
Turkey Salami with Pistachio سلامي ديك روامي بالفستق الحلبي	1250	4	150	2818867012504



PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد لكل علبة	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Beef Sosisko Sausage نقانق لحم بقر سوسيسكو	300	6	90	8692415400647
7/24 Turkey Sausage نقانق الديك الرومي	140	10	90	8697471720180
Beef Long Sausage نقانق طويلة باللحم البقر	500	20	90	2818889
Beef Cocktail Sausage نقانق كوكتيل باللحم البقر	500	20	90	2818888

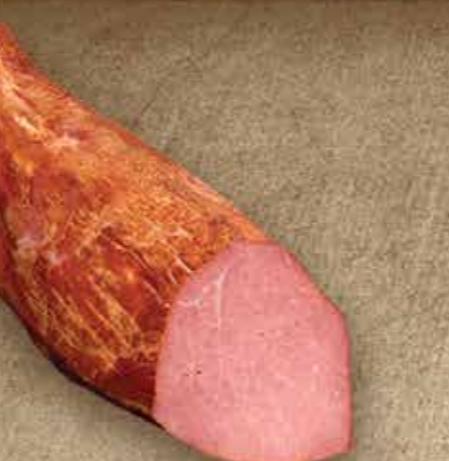




PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد لكل علبة	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Beef Sliced Jambon جامبون لحم بقري مقطع شرائح	150	8	120	8692415400166
Turkey Jambon جامبون لحم الديك الرومي	130	10	120	8692415400692
Turkey Jambon with Pistachio جامبون لحم الديك الرومي بالفستق الحلبي	130	10	120	8692415400685
Chicken Jambon جامبون الدجاج	150	8	120	8692415400173
7/24 Beef Jambon جامبون لحم البقر	60	18	120	8697471723716
7/24 Chicken Jambon جامبون الدجاج	75	18	120	8697471723709

PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد لكل علبة	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Beef Jamon جامبون لحم البقر	Net quantity weighed for sold	4	150	2818781
Turkey Jamon جامبون ديك الرومي	Net quantity weighed for sold	4	120	2818795
Chicken Jamon جامبون فارخ	Net quantity weighed for sold	4	120	2818780
Chicken Jamon with Vegetables frozen جامبون فارخ بالخضرة	Net quantity weighed for sold	4	120	2818783

Product Information					Product Variants				
Product Name اسم المنتج	Net Weight (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	Pieces per Box أعداد لكل علبة	Shelf Life (Day) فترة الحفظ (أيام)	Product Barcode منتج الباركود	Product Name اسم المنتج	Net Weight (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	Pieces per Box أعداد لكل علبة	Shelf Life (Day) فترة الحفظ (أيام)	Product Barcode منتج الباركود
Beef Smoked Rib Meat لحم البقري ضلع المدخن	130	10	180	8692415400654	Roastbeef	بيف بقر	6	150	2818862
Smoked Turkey Breast صدر ديك رومي مدخن	200	6	120	8692415500562	Roastbeef with Thyme بيف بقر بالزعتر	Net quantity weighed for sold	4	120	2818864
7/24 Smoked Turkey صدر ديك رومي مدخن	60	18	120	8697471724379	Roastbeef with Pepper بيف بقر بالقليل	Net quantity weighed for sold	6	120	2818863
Smoked Chicken صدر دجاج مدخن	150	8	120	8697471729244	Beef Smoked Rib Meat لحم البقري ضلع المدخن	Net quantity weighed for sold	6	180	2818860
					Smoked Turkey Breast صدر ديك رومي مدخن	Net quantity weighed for sold	3	120	2818784

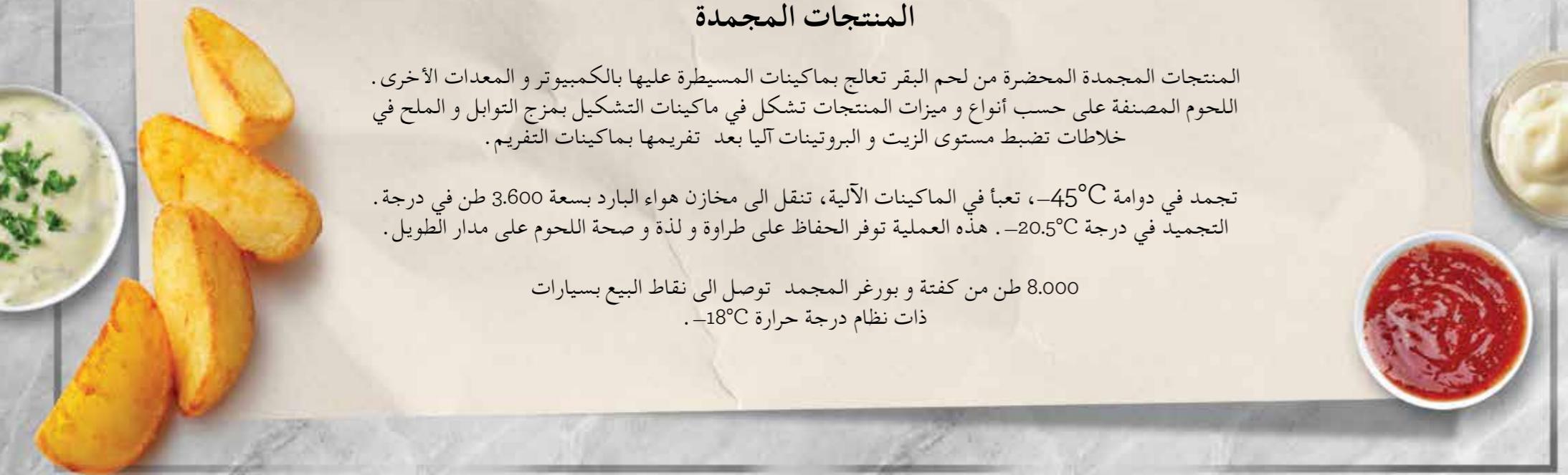




PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
Fried Beef لحم بقر مقلبي	Net quantity weighed for sold	6	150	2818804
Fried Beef لحم بقر مقلبي	150	8	180	8697471729947







FROZEN PRODUCTS

Frozen products, that are prepared from beef, are processed by computer-driven machines and equipments. The meat classified according to their product type is blended with salt and spices with the blenders which adjust the protein and fat balance automatically and formed at the shaping machines after being grinded.

It is frozen at -45°C in a spiral freezer, packaged by the automatic machines and taken to the 3.600 tons capacity of -20.5°C cold storage. This process provides to protect meat's freshness, taste and health for a long time.

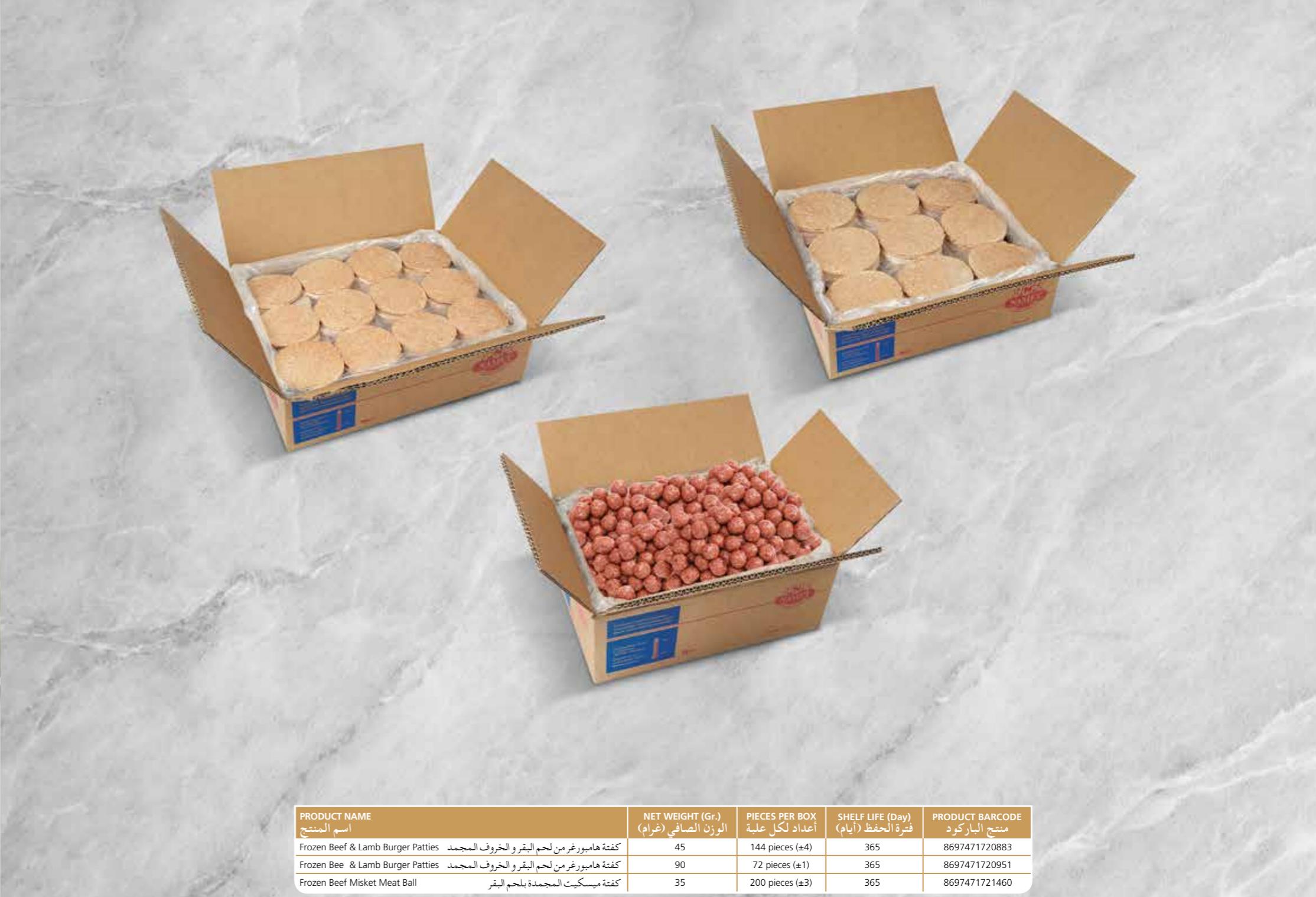
8.000 tons of frozen meat balls and burgers are conveyed to the selling points by the vehicles that have -18°C thermal regime.

المنتجات المجمدة

المنتجات المجمدة المحضرة من لحم البقر تعالج بماكينات المسيطرة عليها بالكمبيوتر والمعدات الأخرى. اللحوم المصنفة على حسب أنواع و ميزات المنتجات تشكل في ماكينات التشكيل بمزج التوابل والملح في خلطات تضبط مستوى الزيت والبروتينات آلياً بعد تفرييمها بماكينات التفريم.

تجمد في دوامة -45°C، تعبأ في الماكينات الآلية، تنقل الى مخازن هواء البارد بسعة 3.600 طن في درجة التجميد في درجة -20.5°C. هذه العملية توفر الحفاظ على طراوة ولذة و صحة اللحوم على مدار الطويل.

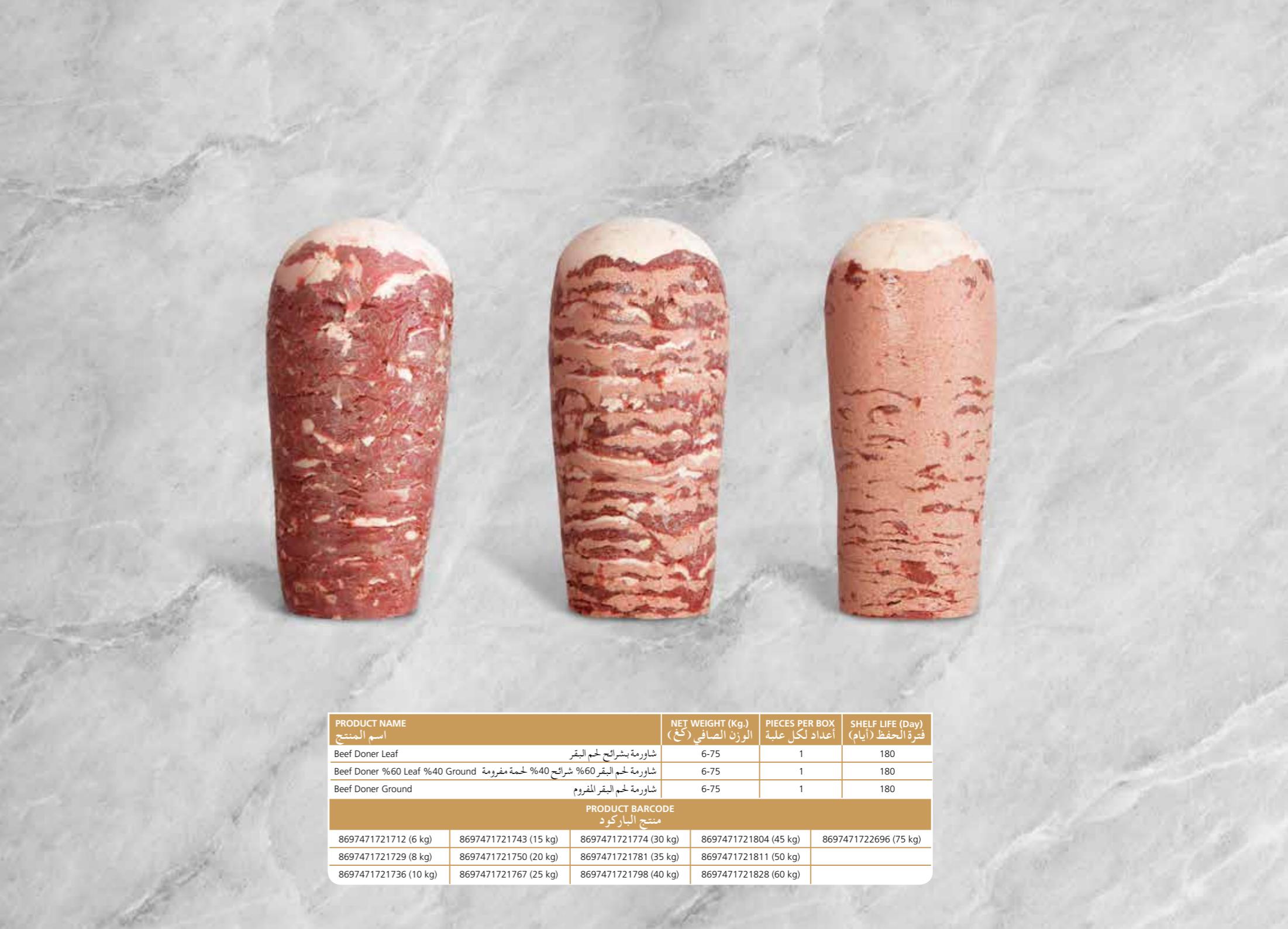
8.000 طن من كفتة و بورغر المجمد توصل الى نقاط البيع بسيارات ذات نظام درجة حرارة -18°C.



PRODUCT NAME اسم المنتج	NET WEIGHT (Gr.) الوزن الصافي (غرام)	PIECES PER BOX أعداد لكل علبة	SHELF LIFE (Day) فترة الحفظ (أيام)	PRODUCT BARCODE منتج الباركود
كفتة هامبورغر من لحم البقر والخرف المجمد	45	144 pieces (± 4)	365	8697471720883
كفتة هامبورغر من لحم البقر والخرف المجمد	90	72 pieces (± 1)	365	8697471720951
كفتة ميسكينت المجمدة بلحم البقر	35	200 pieces (± 3)	365	8697471721460



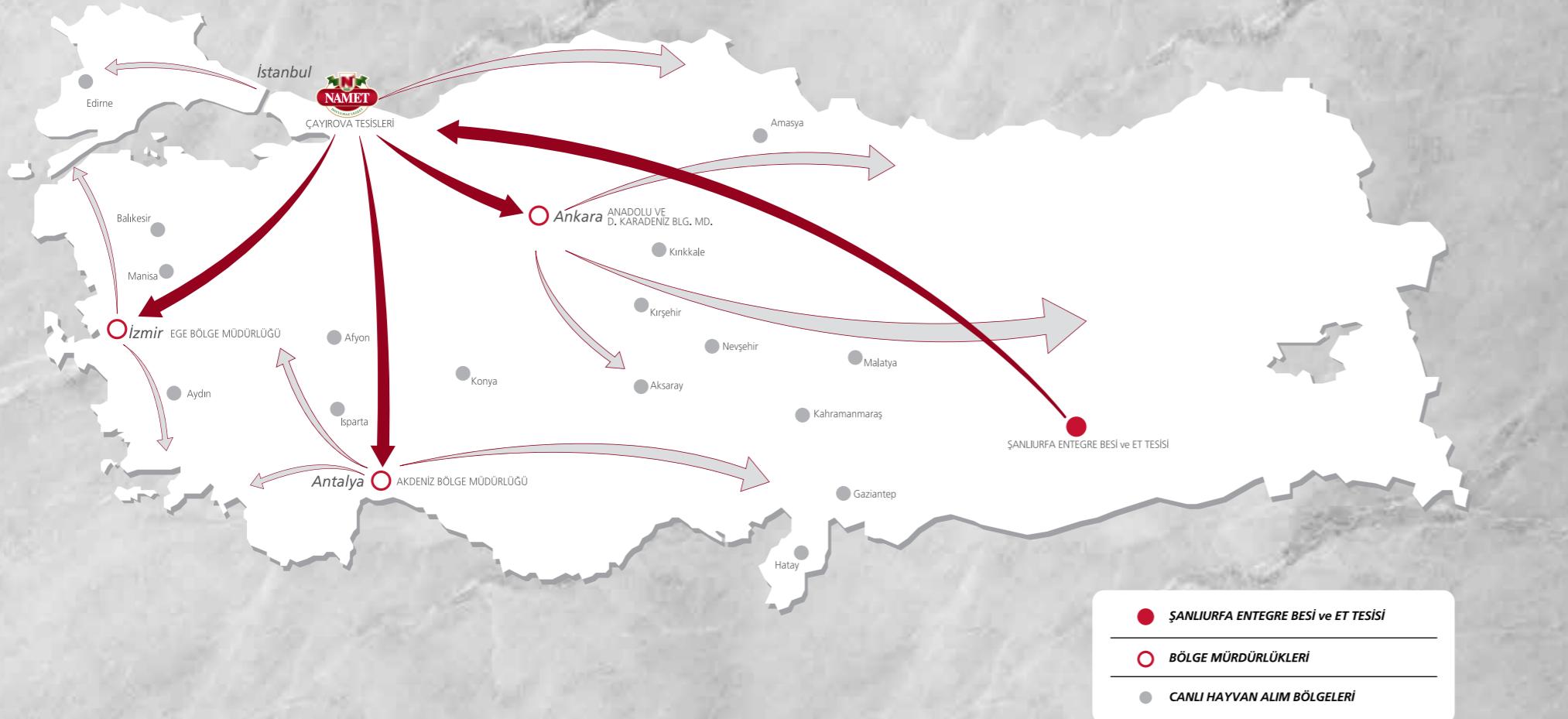
اسم المنتج PRODUCT NAME	الوزن الصافي (غرام) NET WEIGHT (Gr.)	أعداد لكل علبة PIECES PER BOX	فتره الحفظ (أيام) SHELF LIFE (Day)	منتج الباركود PRODUCT BARCODE
كفتة تكيرداغ المجمدة بلحم البقر ولحم الضأن Frozen Beef & Lamb Tekirdağ Meat Balls	17	250 pieces (± 10)	365	8697471720852
كفتة انغول المجمدة بلحم البقر ولحم الضأن Frozen Beef & Lamb İnegöl Meat Balls	17	250 pieces (± 10)	365	8697471720845
كفتة اضنة المجمدة بلحم البقر ولحم الضأن Frozen Beef & Lamb Adana Meat Balls	42	90 pieces (± 10)	365	8697471720814
كفتة مشوية مجمدة بلحم البقر ولحم الضأن Frozen Beef & Lamb Grilled Meat Balls	25	154 pieces (± 10)	365	8697471720791



اسم المنتج PRODUCT NAME	الوزن الصافي (كغ) NET WEIGHT (Kg.)	أعداد لكل علبة PIECES PER BOX	فتره الحفظ (أيام) SHELF LIFE (Day)
شاورمة بشرائح لحم البقر Beef Doner Leaf	6-75	1	180
شاورمة لحم البقر 60% شرائح 40% لحمة مفرومة Beef Doner %60 Leaf %40 Ground	6-75	1	180
شاورمة لحم البقر المفروم Beef Doner Ground	6-75	1	180
منتج الباركود PRODUCT BARCODE			
8697471721712 (6 kg)	8697471721743 (15 kg)	8697471721774 (30 kg)	8697471721804 (45 kg)
8697471721729 (8 kg)	8697471721750 (20 kg)	8697471721781 (35 kg)	8697471721811 (50 kg)
8697471721736 (10 kg)	8697471721767 (25 kg)	8697471721798 (40 kg)	8697471721828 (60 kg)

From West to East, North to South, Farm to Fork...

Having 100 vehicles Namet fleet has the capacity of carrying 1000 tons of products at the same time. The heat in these reefer trucks, that protect the cold chain, can be controlled remotely with the vehicle tracking system. For the handling operations that take place in the facilities which have a breaking point for the cold chain, the vehicles connect to the facility with insulated bellows. The temperature is brought to the required level by vacuuming the air inside.



Namet; reaches out to the collective consumption retail channels by Mediterranean, Aegean, Anatolian and East Black Sea Regional Offices.

The technical substructure and the cold storages of the Regional Offices are the reflection of Namet's understanding of perfectionist quality.



Namet Food Industry and Trade Inc.

Main - Factory

Akse Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 132
41420 Çayırova-Kocaeli/Türkiye

Phone: +90 262 658 22 22

Fax: +90 262 658 23 23

Aegean Regional Office

Yazbaşı Mah. Yazbaşı-İzmir Cad. No:35
35875 Yazbaşı-Torbalı-İzmir/Türkiye

Phone: +90 232 853 82 12 (pbx)

Fax: +90 232 853 71 98

Mediterranean Regional Office

Antalya-Burdur Karayolu 30.km Toptancılar Birliği
No: 102/A-4 07100 Antalya/Türkiye

Phone: +90 242 257 00 75 (pbx)

Fax: +90 242 257 00 78

Anatolia and Eastern Black Sea Regional Office

Yeni Batı Mah. Fatih Sultan Mehmet Bulvarı
Yeni İstanbul Yolu Üzeri No: 646/A
Yenimahalle-Ankara/Türkiye

Phone: +90 312 386 07 61-62

Fax: +90 312 386 07 63

Namet Şanlıurfa Facility

Mardin Yolu 30. Km.
Haliliye-Şanlıurfa/Türkiye

Phone: +90 414 255 80 77

Fax: +90 414 255 80 71

namet.com.tr



Contact :
foreigntrade@namet.com.tr
www.namet.com.tr