1964

GÜVEN®

SAKATAT

www.guvensakatat.com.tr

Geleneksel lezzetleri yenilikçi teknolojiler kullanarak üretiyoruz.

We produce traditional flavors using innovative technologies.

“

Güven Sakatat & Et Akdeniz ve İç Anodolunun en verimli topraklarında, endemik bitki örtüsünden beslenen, küçük ve büyük baş hayvanlarını özel bir tedarik zinciri ile özenle seçer.

Yaklaşık 1500 m2 kapalı alana sahip entegre et tesisinde yüksek standartlarda üretim gerçekleştirir.

Yıllık 5000 ton işlenmiş sakatat üretimi yapan tesisimiz bölgenin en büyük sakatat işleme tesisidir.

Güven Sakatat; müşteri memnuniyetine odaklanan bir bakış açısıyla, her geçen gün en iyi olmayı hedefleyerek, çağın gereksinimleri doğrultusunda üretim kalitesini ve hizmetini artırmaya devam etmektedir.

“

Guven Sakatat & Et carefully selects small and large cattle fed by endemic vegetation in the most fertile lands of the Mediterranean and Inner Anatolia with a special supply chain.

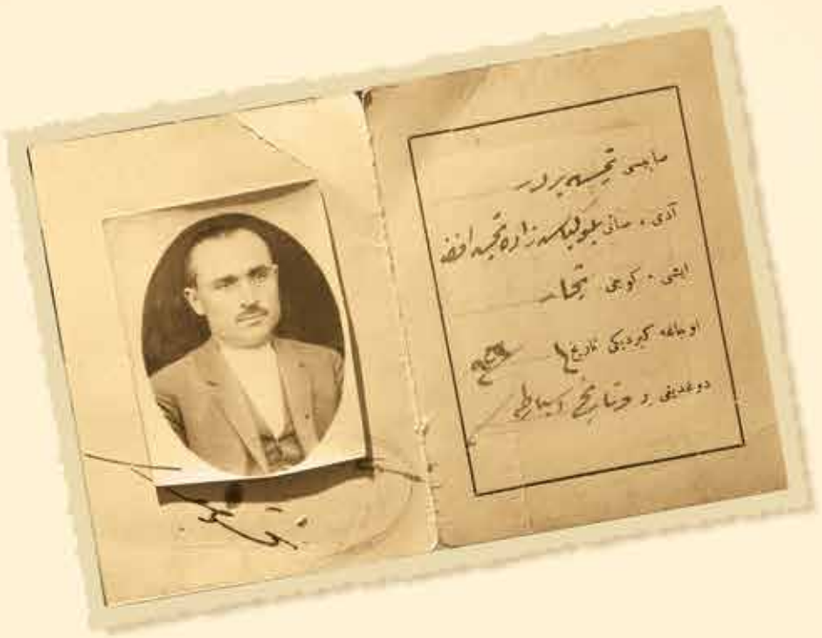
It carries out production at high standards in an integrated meat facility with a closed area of approximately 1500 m2.

Our facility which produces 5000 tons of processed offal per year is the largest offal processing facility in the region.

“Centering upon customer satisfaction and aiming to become the best each passing day, Güven Sakatat continues to increase its production quality and service in line with the requirements of the age”

“

Temelleri 1950 yılında atılan Güven Sakatat, şu an ailenin 4. kuşağıyla üretime devam etmektedir. İlk nesil kendi bölgesinde küçükbaş hayvan üreticiliği ve Isparta’da kasaplık yapmaktaydı.



ikinci nesil kasaplıkla birlikte 1964 yılında sakatatçılığa başladı.

2006 yılında çiğ sakatat, 2013 yılında da işlenmiş sakatat üretimine başlandı.

2021 yılında bölgenin en büyük entegre sakatat işleme tesisini hayata geçiren Güven Sakatat kasaplar, marketler ve restoranlar için çiğ sakatat, toplu tüketim işletmeleri için dondurulmuş sakatat ve hızlı tüketim için işlenmiş sakatat ürünleriyle halen hizmete devam etmektedir.

“

Founded in 1950, Güven Sakatat carries forward their business with the 4th generation of the family. The first generation was engaged in small cattle breeding in their own region and butchery in Isparta.

The second generation, along with butchery, started to make offal in 1964.

Raw offal production was started in 2006 and processed offal in 2013. Having established the largest offal processing facility of the region in 2021, Güven Sakatat offers raw offal for butchers, markets, and restaurants, frozen offal for mass consumption businesses, and processed offal products for fast consumption.

“

ISO-9001 kalite ve yönetim sertifikasına sahip olan Güven Sakatat üretim hatlarında gıda güvenliği için IS0-22000 prensiplerini uygulamaktadır.

Tesisimiz uluslararası akreditasyon almayı başarmıştır.

Güven Sakatat, which has ISO-9001 quality and management certificate, applies ISO-22000 principles for food safety in its production lines.

Our facility has received international accreditation.

“

Hijyenik, sağlıklı ve mükemmel kalitede ürünün sağlanması ve Güven Sakatat’ın tedarik zincirinin, uluslararası normlarda denetimi, özenle seçilen ve hasasiyetle kontrol edilen bir ağ olmasıyla ilgilidir.

Her tedarik bölgesinde özenle seçilen ürünler entegre tesisine getirilmeden bir dizi kalite ve hijyen uygulamasından geçirilerek fabrikaya kabul ediliyor.

Ensuring hygienic, healthy and excellent quality product and inspection of the supply chain of Güven Sakatat in accordance with international norms is related to the fact that it has a carefully selected and sensitively controlled network.

Carefully selected products from each supply area are subjected to a series of quality and hygiene practices before being brought to the integrated facility and accepted into the factory.

“

ÜRÜN GİRİŞİ
Üretim hattı ürün girişi.

PRODUCT INPUT
Production line product entry.

Ürün parçalama, ince işçilik gerektiren parçalama odası

Product shredding, shredding room requiring fine workmanship

Ürünün parçalanıp dinlendirildiği, soğumaya bırakıldığı soğuk hava türbini

Cold air turbine where the product is broken into pieces, left to rest and cool.

Krom Nikel Pişirme Kazanları

Chrome Nickel Cooking Pans

Pişirilen ürünün ayıklandığı alan.

The area where the cooked product is sorted.

Ambalaj ve Paketleme alanı.

Packaging and Packaging area.

Ürün dinlendirme alanı

Product rest area

-18 dondurulmuş ürün depolama alanı.

-18 frozen product storage areas.

Nesiller boyu aktarılan tecrübe sayesinde büyük özen ve dikkatle, sağlıklı, kaliteli ürünleri gurme damaklara sunmaya devam ediyoruz.

Çünkü biz bu işi özenle yapıyoruz.

Thanks to the experience passed on for generations, we continue to offer healthy, quality products to gourmet palates with great care and attention.

Because we do this with care.

“

PİŞİRİLMİŞ İŞKEMBE
Pişirilmiş, doğranmış, dondurulmuş dana işkembesi.

COOKED TRIPE
Cooked, chopped, frozen beef tripe.

“

PİŞİRİLMİŞ TENDON (AYAK PAÇA)
Pişirilmiş, doğranmış, dondurulmuş dana tendon.

COOKED TENDON (FEET TROTTER)
Cooked, chopped, frozen beef tendon.

“

PİŞİRİLMİŞ BAŞ ETİ
Pişirilmiş, doğranmış, dondurulmuş dana baş eti.

COOKED HEAD MEAT
Cooked, chopped, frozen beef head.

“

KUŞBAŞI KARACİĞER

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

CUBED LIVER
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

“

KUZU İŞKEMBE

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

LAMB TRIPE
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

“

DANA KARACİĞER

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF LIVER
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814153

“

DANA UYKULUK

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF SWEETBREAD
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2815597

“

DANA BAŞ ETİ

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF HEAD MEAT
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814156

“

DANA BÖBREK

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF KIDNEY
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814154

“

DANA YANAK ETİ

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF CHEEK MEAT
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

“

BEEF TONGUE (WITH FAT-BONED)

,- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

EEF TONGUE (FAT-BONE)
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814160

“

DANA PÖÇ (DİLİMLENMİŞ)

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF VEIL TAIL (SLICED)
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814160

“

DANA PERDE ETİ

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF FLANK STEAK
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814162

“

DANA TEMİZLENMİŞ İŞKEMBE

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814157

“

DANA FÜMELİK DİL (YAĞSIZ-KEMİKSİZ)

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF SMOKED TONGUE (LEAN-BONELESS)
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

“

DANA YÜREK

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF HEART
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

STOK KODU: 2814152

“

DANA AORT BORUSU

- PP ambalaj
- Dondurulmuş - Blok, Değişken ağırlıklı ürün

BEEF AORTIC PIPE
- PP packaging - Frozen
- Block, Variable weight product

“

DANA GIRTLAK

- PP ambalaj
- Dondurulmuş - Blok, Değişken ağırlıklı ürün

BEEF LARYNX
- PP packaging - Frozen
- Block, Variable weight product

“

DANA AKCİĞER

- PP ambalaj
- Dondurulmuş - Blok, Değişken ağırlıklı ürün

BEEF LUNG
- PP packaging - Frozen
- Block, Variable weight product

STOK KODU: 2814155

“

DANA PENİS

- Kuru vakumlu PP ambalaj - Toplu tüketime uygun
- Dondurulmuş veya taze - Değişken ağırlıklı ürün

BEEF PENIS
- Dry vacuum PP packaging - Suitable for mass consumption
- Frozen or fresh - Variable weight product

“

DANA TENDON (AYAK SİNİRİ)

- PP ambalaj
- Dondurulmuş - Blok, Değişken ağırlıklı ürün

BEEF TENDON (FOOT NERVE)
- PP packaging - Frozen - Block, Variable weight product

1964

Günlük Protein ve Kalojen ihtiyacınızı aldınız mı?

Did you get your daily protein and collagen needs?

Sayısız faydası ve hastalıklardan koruyucu etkileri olan sakatatları sofralarınızdan eksik etmeyin! Koruyucu ve katkı maddesi içermeyen ürünlerimiz sofralarınızda yer almaya hazır.

With its numerous benefits and disease-preventing effects, always keep offal on your table! Our products, which do not contain preservatives and additives, are ready to take their place on your tables.

uzun raf ömrü

Katkı maddesi kullanılmadan geliştirdiğimiz termoform teknolojisi ile daha uzun raf ömrü.

Longer shelf life with the thermoforming technology we developed without the use of additives.

GLUTENSİZ UN İLE KAPLAMA YAPILMIŞTIR

Glutensiz beslenmeyi tercih edenler için tüm ürünlerimiz uygundur.

All of our products are suitable for those who prefer a gluten-free diet.

KORUYUCU MADDE İÇERMEZ

Tüm ürünlerimiz doğaldır. Koruyucu ve hiç bir katkı madde içermez.

All of our products are natural. They do not contain any preservatives and additives.

PİŞİRİLMİŞ BAŞ ETİ
Pişirilmiş, doğranmış, sterilize edilmiş dana baş eti.
0 ± 4 °C de 6 ay saklanabilir.

COOKED HEAD MEAT
Cooked, chopped, sterilized beef head. Can be stored for 6 months at 0 ± 4 °C degrees

ARNAVUT CİĞERİ
Pişirilmiş, doğranmış, sterilize edilmiş dana karaciğeri.
0 ± 4 °C de 6 ay saklanabilir.

ALBANIAN LIVER
Cooked, chopped, sterilized beef liver. Can be stored for 6 months at 0 ± 4 °C degrees

PİŞİRİLMİŞ İŞKEMBE
Pişirilmiş, doğranmış, sterilize edilmiş dana işkembesi.
0 ± 4 °C de 6 ay saklanabilir.

COOKED TRIPE
Cooked, chopped, sterilized beef tripe. Can be stored for 6 months at 0 ± 4 °C degrees

1964
GÜVEN ET SAKATAT
GIDA TURZ. SAN. TİC. LTD.ŞTİ.
Fatih Mh 567. Sokak No:1 32200
SAV / ISPARTA / TÜRKİYE
T: +90 246 228 60 24
www.guvensakatat.com.tr
info@guvensakatat.com.tr
/guvensakatat