



kavukçu

SINCE 1920



2 Kavukçu Group
Kavukçu Grubu
Groupe Kavukçu

9 Facility
Tesisler
Usines

19 Flours
Un
Farine

26 Pastas
Makarna
Pates

32 Breads
Ekmekler
Les Pains

42 Trading
Ticaret
Echanges Commerciaux

46 R&D - Quality Control
Araştırma-Geliştirme, Kalite Kontrol
R&D - Conrole Qualité

KAVUKÇU GROUP

**Foods coming from
fertile lands...**

**Bereketli topraklardan
gelen gıdalar...**

**Nourriture en provenance de
terres fertiles...**

About us

Established in 1920, Kavukçu is one of the leading wheat flour and pasta producers and exporters of Turkey. In 1920, Ahmet Araboglu, our founder, set up the first modern flour mill in Havza. Through out the years, Kavukçu setup and operated numbers of flour mills and pasta factories. Today Kavukçu is a significant player in flour milling, pasta production, grain and FMCG trading.



Ahmet Araboğlu

Hakkımızda

1920 yılında kurulan Kavukçu Türkiye'nin önde gelen buğday unu ve makarna üreticilerinden bir tanesidir. Ahmet Araboğlu 1920 yılında Havza Türkiye'de dönemin ilk modern un fabrikasını kurarak şirketin temellerini atmıştır. Bugün, Kavukçu, Türkiye buğday unu, makarna, ve tahıl piyasalarında önemli bir oyuncu haline gelmiştir.

A propos de nous

Etablie en 1920, Kavukçu est un des leader de la production de farine de blé et de pâtes. C'est également un des principaux exportateurs en Turquie. En 1920, Ahmet Araboglu, a fondé la première minoterie moderne à Havza. Depuis toutes ces années, Kavukçu s'est développé et gère plusieurs minoteries et unités de production de pâtes. Aujourd'hui Kavukçu est un acteur majeur de la minoterie, production de pâte, échange de grain et bien de grande consommation.



‘We are extremely happy with Kavukçu. Their products are high and regular in quality.’

Tijani, Benin



‘Kavukçu means no headaches. Deliveries are on time and as promised!’

Hisham, Ghana

**‘We are like a family
with Kavukçu.
We know that our contracts are
100% secure with them.’**

Joshida, Indonesia



**‘I can easily say that Kavukçu
is one of the most reliable companies
in the grain market today.’**

Sandor, Broker from Switzerland

We have over 1,000 customers and over 100 suppliers in more than 75 countries. One thing is common among them; they all know that they can trust Kavukçu.

75 farklı ülkede, 1,000’den fazla müşterimiz ve 100’den fazla tedarikçimiz bulunmaktadır. Hepsinin ortak noktası Kavukçu Grubu’na olan güvenleridir.

Nous avons plus de 1000 clients et plus de 100 fournisseurs dans 75 pays. Une chose en commun entre eux, ils savent qu’ils peuvent faire confiance à Kavukçu.



42% Market share in Benin
28% Market share in Angola
20% Market share in Philippines

*Kavukçu's market share in Turkey's wheat flour export to each destination in 2014

2014 yılında Türkiye'nin buğday unu ihracatlarındaki Kavukçu'nun pazar payı

Parts de marché de Kavukçu calculées sur l'export de farine de blé de Turquie pour chaque destination en 2014

In addition to our major market
in America, Africa and Asia,
we have customers in
exotic regions such as
Nepal, San Tom  ,
Fiji, Comoros...

We are also a registered
supplier to
the United Nations...

Kavukçu is truly a global supplier.

Amerika, Afrika ve Asya'daki
ana pazarlarımıza ilave olarak Nepal,
Sao Tomé, Fiji ve Komoros gibi egzotik
b  lgelerde de m   terilerimiz bulunmaktadır.
Ayrıca, Kavukçu Grubu Birle  mi   Milletler'in
tescilli tedarik  isidir.

Kavukçu Grubu ger  ek manada uluslararası
bir tedarik  i konumundadır.

En outre nos marchés en Amérique,
Afrique et Asie,
Certains de nos clients sont localisés dans
plusieurs régions exotiques tel que,
Nepal, San Tomé, Fiji, les Comores...
Nous sommes également un approvisionneur
enregistré aux Nations-Unis.
En effet, Kavukçu est un fournisseur global.



Modern and high tech
facilities

Modern ve yüksek teknolojili
tesisler

Des usines hautes technologies
et modernes

FACILITIES TESİSLER USINES



**+50,000mts
storage capacity**

50,000mts üzeri stoklama kapasitesi

+50 000mts capacité de stockage

**1,350mts/day
milling capacity**

1,350mts/gün öğütme kapasitesi

1 350mts de capacité de meunerie par jour

**+100mts/day
pasta production**

100mts/gün üzeri makarna üretimi

+100mts/production de pâte par jour

MODERN PRODUCTION
MODERN ÜRETİM
PRODUCTION MODERNE



PACKING
PAKETLEME
LIGNE
D'EMBALAGE



LABORATORIES
LABORATUVARLAR
LABORATOIRES



OUR HIGH TECHNOLOGY & MODERN PRODUCTION

Our high technology and efficient production units enable us to offer the highest quality products at the best value. Every step of the production is monitored and meticulously controlled to bring an irreproachable hygienic environment for production.

Yüksek teknolojili ve verimli tesislerimiz sayesinde müşterilerimize yüksek kaliteli ürünleri makul fiyatlarla sunabilmekteyiz. Hijyenik bir üretim ortamının sağlanabilmesi için üretimin her kademesinde takip, detaylı kontrol, önleme ve düzeltme prosedürlerine sahibiz.

Nos hautes technologies et nos unités de production nous permettent d'offrir la meilleure qualité de produit au meilleur coût. Chaque étape de notre production est suivie et méticuleusement contrôlée pour garantir une hygiène de production irréprochable.

HIGH CAPACITY MILLING YÜKSEK ÖĞÜTME KAPASİTESİ HAUTE CAPACITÉ DE MEUNERIE

With 1,350mts/day milling capacity we are one of the biggest millers in Eastern Europe and the Middle East.

Günlük 1,350 tonluk öğütme kapasitesi ile Doğu Avrupa ve Ortadoğu'nun en büyük tesislerinden birisine sahibiz.

Avec une capacité de 1350mts/jour de meunerie, nous sommes l'une des minoteries les plus importantes d'Europe de l'Est et du Moyen-Orient.



Our efficient production units allow us to produce wheat flour in a fast, qualitative and competitive way.

Üretim süreçlerimiz hızlı, kaliteli ve rekabetçi bir şekilde un üretmemizi sağlamaktadır.

Nos unités de production nous permettent de produire rapidement, de façon qualitative tout en restant compétitif.

High Capacity Packing

Yüksek Paketleme Kapasitesi

Haute Capacité d'Emballage

We can pack up to 3,000mts
of wheat flour a day.

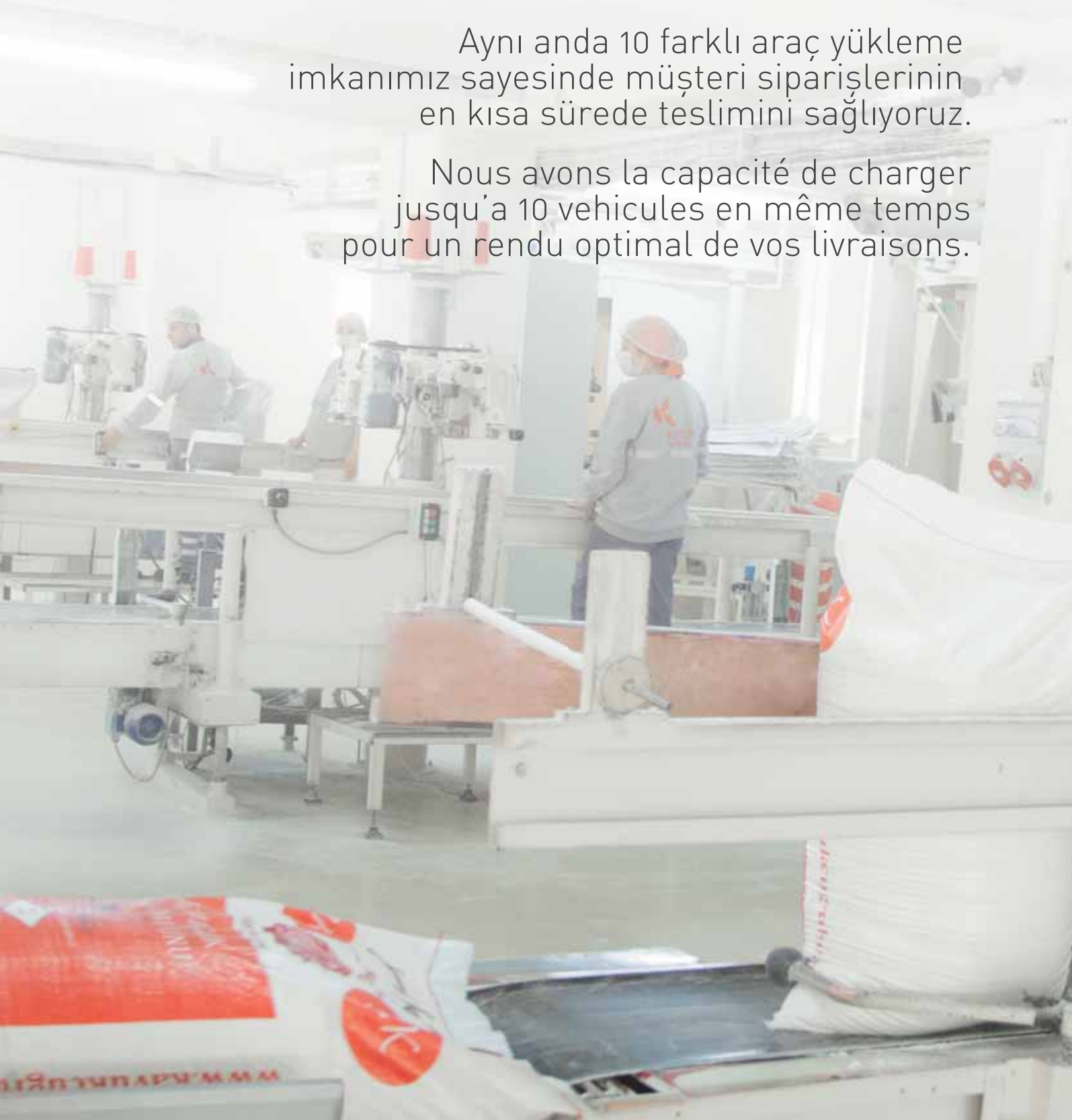
Günlük 3,000 mts un paketleme
kapasitesine sahibiz.

Notre capacité atteint 3000 MTS
de farine de blé par jour.

We have the capacity to load up to 10 vehicles at the same time to ensure the fastest delivery of your orders.

Aynı anda 10 farklı araç yükleme imkanımız sayesinde müşteri siparişlerinin en kısa sürede teslimini sağlıyoruz.

Nous avons la capacité de charger jusqu'à 10 véhicules en même temps pour un rendu optimal de vos livraisons.



6,000 mts of wheat intake a day

6,000 mts günlük buğday çekme kapasitesi

6 000 mts d'arrivage en blé par jour

1,350 mts of milling a day

1,350 mts günlük öğütme

1 350 mts de meunerie par jour

3,000 mts of packed wheat flour a day

Günlük 3,000 mts un paketleme kapasitesi

3 000 mts de farine de blé emballée par jour



OUR AUTOMA-
TION SYSTEMS
IN OUR FACILITIES
ENSURE THE
MOST EFFICIENT
AND HIGH
QUALITY
PRODUCTIONS

TESİSLERİMİZDEKİ OTOMASYON
SİSTEMLERİ SAYESİNDE TÜM
OPERASYONEL SÜREÇLER
SÜREKLİ KONTROL ALTINDA
TUTULMAKTADIR
NOTRE SYSTEME D' AUTO-
MATISATION NOUS ASSURE
DES OPERATIONS
PRODUCTIVES





Istanbul Office
İstanbul Ofisimiz
Bureau d'Istanbul



HQ in Luleburgaz
Lüleburgaz Merkez Ofis
Siège Social à Luleburgaz



Çorum Office
Çorum Ofisimiz
Bureau de Çorum



OUR FLOUR
UNLARIMIZ
NOS FARINES

BREAD MAKING FLOUR

EKMEKLIK

FARINES PANIFIABLES

1K



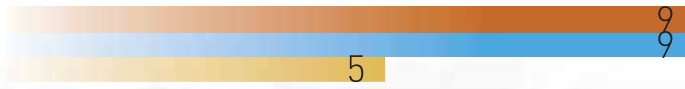
2K



3K



5K



7K



Energy on a scale 1 to 10
Energie sur une echelle de 1 à 10
1-10 aralığında enerji çizelgesi



Protein on a scale 1 to 10
Protéine sur une échelle de 1 à 10
1-10 aralığında protein çizelgesi



Ash on a scale 1 to 10
Cendres sur une echelle de 1 à 10
1-10 aralığında kül çizelgesi

As energy and protein increases the baking quality increases.
As ash increases the whiteness of the flour decreases

Unun enerji ve proteininin yüksekliği ekmek olma vasfını artırır.
Kül miktarının düşüklüğü ise unun beyazlığını artırır.

Plus l'énergie et protéine augmentent plus la qualité panifiable de la farine augmente
Plus l'ash diminue plus la farine est blanche

Make French Baguette with 2K, Beninese style



Ingredients

- 45kgs of KAVUKCU 2K
- 10kgs of Ice, 20lts of tap water
/10kg de glace, 20L d'eau
- 500gr Salt/500gr de sel
- 250gr dry yeast/250gr levure
- 15gr cooking oil/15gr d'oil de cuisson



- Mélanger 45kgs de 2K avec
6kg de glace et 15L d'eau.
- 250 gr. de levure et commencer
à mélanger doucement.
- Après 30 minutes, ajouter 4kgs de
glace et 5L d'eau.
- Continuer de mélanger pendant
2 minutes puis ajouter 500gr de sel.
- 20 minutes de pétrissage rapide.
- 30 minutes de pétrissage rapide.
- Laisser reposer la pâte pendant 30minutes.
- Couper et former les pâtons au poids désiré.
- Placer 2h15 en salle de fermentation.
- Cuire à 230°C.

- 1- Mix 45kg of 2K with 6kg ice and
15lts of water.
- 2- Add 250gr dry yeast and start
mixing slowly.
- 3- After 30 minutes, add the remaining
4kg ice and 5lts of water.
- 4- Continue mixing for 2 minutes and
add 500gr salt.
- 5- Mix for another 20 minutes fast.
- 6- Stop mixing and rest the dough for
30 minutes.
- 7- Cut and shape in desired weight.
- 8- Keep the doughs in fermentation cabinet
for 2 hours 15 minutes.
- 9- Bake in 230 C oven.

- 1- 2K Kavukçu Ununu 6kg buz ve
15litre su ile karıştırınız.
- 2- 250gr kuru maya ekleyiniz ve
yavaş yoğurmaya başlayınız.
- 3- 30 dakika sonra, 4kg buz ve
5 litre su ekleyiniz.
- 4- 2 dakika daha yoğurunuz ve 500gr
tuz ekleyiniz.
- 5- 20 dakika hızlı yoğurunuz.
- 6- Yoğurmayı durdurunuz ve
hamuru 30 dakika bekletiniz.
- 7- Kesiniz ve şekil veriniz.
- 8- 2 saat 15 dakika süresince
hamurları fermantasyonda bekletiniz.
- 9- 230 derecede fırında pişiriniz.

SPECIALITY FLOURS

ÖZEL UYGULAMALAR İÇİN UNLAR

FARINES SPÉCIALES

Değirmen Unu®

All purpose wheat flour
Çeşitlik buğday unu
Farine tout-usage

Lavaşlık

Wheat flour for all flat breads and traditional Turkish lavas
Lavaşlık un
Farine de blé pour lavash traditionnel

Simitlik

Wheat flour for bagel and traditional Turkish simit
Simitlik un
Farine pour simit traditionnel

Pidella®

Wheat flour for traditional Turkish pide
Pidelik un
Farine pour pide traditionnel

Keklik

Wheat flour for cakes and confectionary
Kek unu
Farine à gâteau et confiserie

SPECIALITY FLOURS

ÖZEL UYGULAMALAR İÇİN UNLAR

FARINES SPÉCIALES

Biscuit Flour

Wheat flour for biscuits
Bisküvilik un
Farine à biscuit

Soft Flour

Wheat flour for instant noodle
Yumuşak buğday unu
Farine de blé doux

Chapatti flour

High ash wheat flour for chapatti bread
Çapatilik un
Farine à chapatti

Self-Raising

Self-raising wheat flour
Kabartma tozlu un
Farine à levure incorporée

Industrial Flour

Wheat flour for feed and plywood industries
Endüstriyel un
Farine Industrielle

Hard Wheat and Mixed Flours

Sert Buğday ve Miks Unları

Farines de Blé Dur et Mélangées

T1

Wheat flour with very low ash content produced from blending durum and hard wheat

Durum buğdayı ve sert buğday paçalından üretilmiş düşük küllü buğday unu
Farine de blé produite à partir de durum et de blé dur, faible conteneur en cendre

T2

Bread making wheat flour produced from blending durum and shard hard wheat

Durum buğdayı ve sert buğday paçalından üretilmiş ekmeklik buğday unu
Farine de blé produite à partir de durum et de blé dur

T4

All purpose wheat flour produced from blending durum and hard wheat

Durum buğdayı ve sert buğday paçalından üretilmiş çeşitlik buğday unu
Farine tout-usage produite à partir de durum et blé dur

T5

High ash content wheat flour produced from blending durum and hard wheat

Durum buğdayı ve sert buğday paçalından üretilmiş yüksek küllü buğday unu
Farine produite à partir de durum et de blé dur, haut conteneur en cendre

Mix Flours

Produced from blending different grain flours such as barley flour, oat flour, corn flour

Arpa, mısır, çavdar gibi çeşitli tahıl unlarının karıştırılması ile hazırlanan unlar
Farine produite à partir de mélange de farine d'avoine, d'orge et de maïs

We provide trainings to our
baker customers in all
around the world

Dünyanın her yerindeki fırıncı müşterilerimize
eğitimler vermekteyiz

Nous apportons un entraînement à un nos
clients boulanger partout
dans le monde





OUR PASTA
MAKARNALARIMIZ
NOS PATES

Elbow

Deve Boynu

001



Wagon Wheel

Bamya

003



Spring

Bukle

003



Creste

Taç

004



Shell/ Small Shell

Midye-Küçük Midye

005/006





Fusilli/Big Fusilli

Burgu/Kalin Burgu

007/008



Farfarelle

Fiyonk

009



Ditalini

Boncuk

010



Ditali

Yüksük

011



Pipe Rigatte

Manti

012

Rigatte

Orta Kesme Sedani

013



Penne Rigatte

Penne

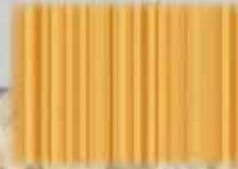
014



Spaghetti

Spagetti

015



Rigati

İnce Uzun Sedanini Rigati

016



Risoni

Arpa Şehriye

017





Filini

Tel Şehriye
018



Stelline

Yıldız Şehriye
019



Tagliatelle

Erişte
020



Cus Cus

Kuskus
021



**'BRILLANT SERVICE and
GOOD PASTA QUALITY'**

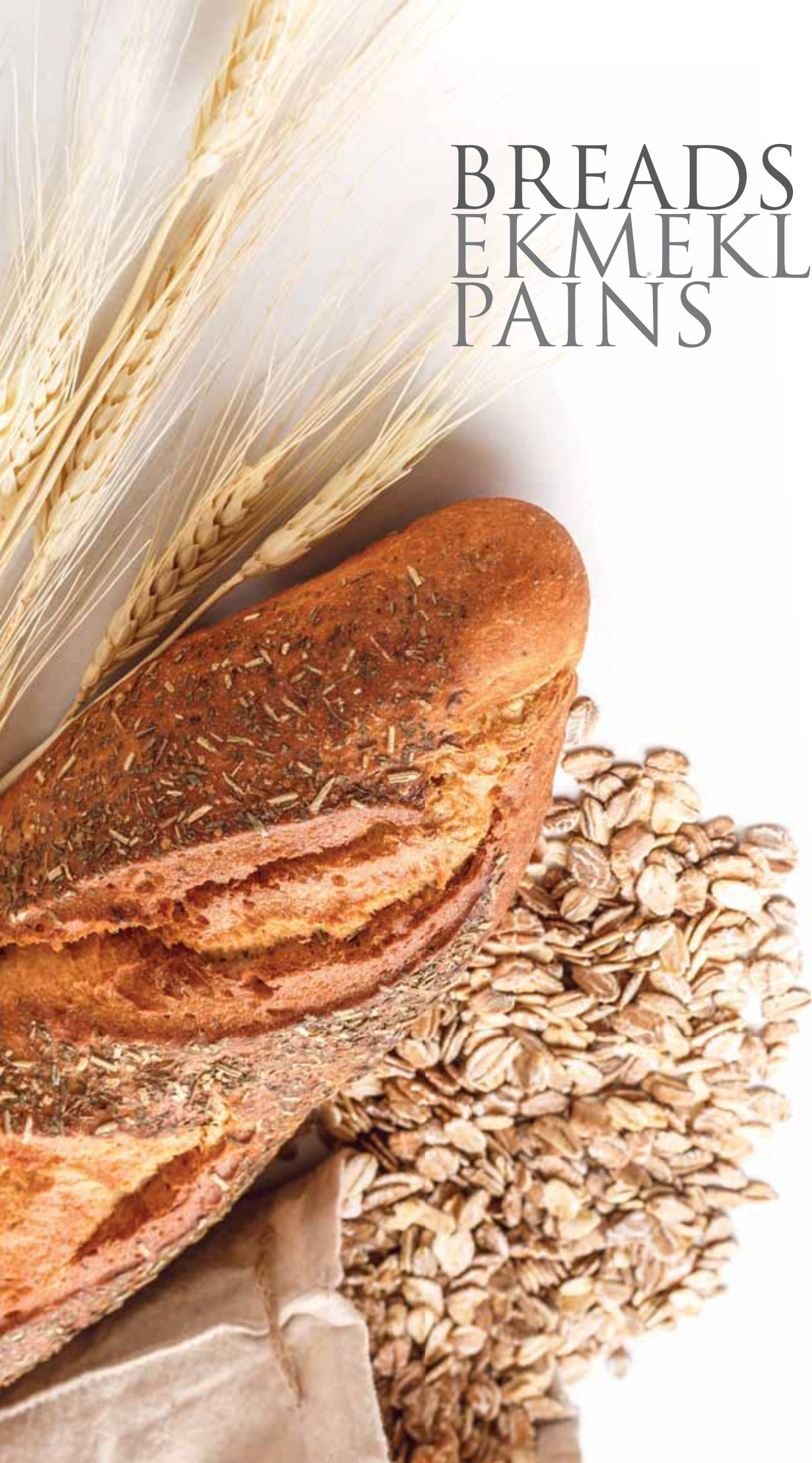
Kathe, Dubai



**'I LOVE DOST PASTA,
I AM EATING IT
MYSELF !'**

Levan, Georgia

BREADS EKMEKLER PAINS



Since 1920s,
we produce
wheat flour
from only
the very best
wheats.

1920 yılından beri
unlarımızı en iyi
buğdaylardan
üretmekteyiz.

Depuis 1920,
Nous produisons
de la farine
uniquement avec
les meilleurs blés.



EVERYDAY, MILLIONS OF BREAD LOAFS ARE PRODUCED WITH KAVUKCU FLOUR IN ALL AROUND THE WORLD.



HERGÜN DÜNYANIN DÖRT BİR YANINDA KAVUKÇU UNLARI KULLANILARAK MİLYONLARCA EKMEK ÜRETİLMEKTEDİR.

CHAQUE JOUR DANS LE MONDE, DES MILLIONS DE PAINS SONT PRODUITS AVEC LA FARINE KAVUKÇU.

Traditional Ramadan Pide Recipe with Pidella® Pidella ile Geleneksel Ramazan Pidesi Recette Traditionnelle du Pide de Ramadan

Ingredients

- 100kgs of KAVUKÇU Pidella®
- 68lts of cold water
- 1,100grs Salt
- 1,5kg fresh yeast

- 1- Mix 100kgs of Pidella with 60lts of cold water
- 2- Start mixing in slow and mix for 45 minutes
- 3- Add 1,5kgs of fresh yeast
- 4- After adding the yeast and mixing for a while add 1,1kgs of salt
- 5- Add the remaining 8lts of cold water
- 6- Mix for another 5 to 7 minutes
- 7- Stop mixing and rest the dough for 10 minutes
- 8- Cut and shape the dough in desired weight
- 9- Keep the dough in the fermentation cabinet for 50 minutes
- 10- Bake in 260 - 270C oven

- 1-Mélanger 100kgs of KAVUKÇU Pidella®
- 2-Mélanger lentement le mélange pendant 45 minutes
- 3-Ajouter 1,5kgs de levure fraîche
- 4-Après avoir ajouté la levure et mélanger, ajouter 1,1kgs de sel
- 5-Ajouter les 5L restant d'eau froide
- 6-Mélanger pendant 5 à 7 minutes
- 7-Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes
- 8-Couper et former la pâte au poid désiré
- 9-Laisser en chambre de fermentation pendant 50 minutes
- 10-Cuire à 260-270°C

1. 100kg Pidella Unu ile 60 litre soğuk suyu yoğurunuz
2. 45 dakika boyunca yavaşça karıştırınız
3. 1,5kg yaş maya ekleyiniz
4. Yaş mayayı ekledikten ve kısa bir süre yoğurduktan sonra 1,1 kg tuz ekleyiniz
5. Kalan 8litre soğuk suyu ekleyiniz
6. 5-7 dakika boyunca yoğurmaya devam ediniz
7. Yoğurmayı durdurup, hamuru 10 dakika boyunca dinlendiriniz
8. Kesiniz ve şekil veriniz
9. 260- 270 derecede fırında pişiriniz

**AFİYET OLSUN!
BON APPETIT!**



CROISSANT



BREAD ROLL



BAZLAMA



BAGEL



BUN

Pao de
Queijoa

LAHOH

BREADS OF THE
WORLD WITH KAVUKÇU
KAVUKÇU İLE YAPILAN DÜNYA
EKMEKLERİ
LES PAINS DU MONDE AVEC KAVUKÇU



French baguette



CHAPATI



TEA BREAD



PITA



BORODINSKY



NAAN



POTBROOD





NUMBERS OF TABLES, NUMBERS OF BREADS!

BİNBİR ÇEŞİT SOFRA,
BİNBİR ÇEŞİT EKMEK!

DES MILLIERS DE TABLES,
POUR DES MILLIERS DE PAINS!



ARZU EDİLEN
NİTELİKTE HER ÇEŞİT
UNU ÜRETEBİLMEKTEYİZ

NOUS SOMMES A L'ECOUTE POUR
TOUTES DEMANDES DE PRODUCTION
DE FARINE PERSONALISÉE

WE HAVE THE FLEXIBILITY
TO PRODUCE A TAILOR
MADE FLOUR





‘I USE THE 2K FOR BAGUETTE’

Luciano, Angola



‘MY TEA BREAD IS
MADE WITH THE 5K’

Johana, Ghana

TRADING

In addition to our global position as a wheat flour and pasta supplier, we are also a major grain and FMCG trader. By utilizing our business networks in our 75 different countries we add value to what we trade.

Küresel anlamda un ve makarna tedarikçisi olmanın yanında Kavukçu Grubu olarak tahıl ve hızlı tüketim ürünleri ticaretinde de bulunmaktayız. 75 ülkede sürdürdüğümüz iş ortaklıklarımızı kullanarak ticaretini yaptığımız ürünlere değer katmaktayız.

En addition de notre position de fournisseur international de pâtes et de farine de blé, nous sommes également d'important trader en grain et en bien de grande consommation.



Main items we trade are wheat, corn, wheat bran, edible oil, yeast, soft drinks, biscuits and other agricultural and food items.

Ticaretini yaptığımız belli başlı ürünler; buğday, mısır, buğday kepeği, yemeklik yağ, maya, meyve suları, bisküvi ve çeşitli tarımsal gıda maddeleridir.

Nous échangeons des biens tel que du maïs, du son de blé, des huiles comestibles, des levures, des boissons sans alcool, des biscuits et plusieurs autres produits agro-alimentaires.

*A VERY
PROFESSIONAL GROUP,
CUSTOMERS
ARE ALWAYS FIRST!*

Patrick, Madagascar



*'Kavukcu is flexible to meet
the local requirement of
South Sudan.'*

*My first experience with a
Turkish Supplier and
I am truly impressed.'*

Tesfay, South-Sudan.

WE TAKE EVERY PRECAUTION TO ENSURE
A SAFE ARRIVAL OF
YOUR PRECIOUS CARGO

45

DEĞERLİ KARGONUZUN GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE
SİZE ULAŞMASI İÇİN HER ÖNLEMİ ALMAKTAYIZ

TOUTE EST MISE EN OEUVRE PAR NOS SOINS POUR ASSURER
L'ARRIVÉE EN TOUTE SECURITÉ DE VOS PRÉCIEUSES CARGAISONS



NYLON WRAPPED CONTAINER
NAYLONLA KAPLANMIŞ KONTEYNER
CONTEINEUR RECOUVERT DE PLASTIC NYLON

KRAFT PAPER
KAĞITLA KAPLANMIŞ KONTEYNER
PAPIER KRAFT

A person wearing a white lab coat and white gloves is performing a laboratory procedure. They are holding a test tube with a pipette, which contains a yellow liquid. The background is a plain, light-colored wall.

RESEARCH & DEVELOPMENT QUALITY CONTROL

Our R&D department develops the best flour formula for each application.

Araştırma-Geliştirme biririmiz her kullanım için özel formüller üretmektedir.

Notre d partement de recherche et développement travaille sur les meilleures formules pour chacune de nos farines.







WE ARE THE FLOUR IN YOUR
NOODLES, BISCUITS, CROISSANTS,
CAKES, SANDWICHES AND
PIZZAS

ERİŞTE, BİSKÜVİ, KRUVASAN, KEK, SANDÖViÇ
VE PİZZA. HEPSİNDE KAVUKÇU UN VAR.

NOUS SOMMES LA FARINE DE VOS NOODLES,
PETITS GÂTEAUX, CROISSANTS, SANDWICHES ET PIZZAS



In parallel with
our advanced labs,
we conduct daily baking
tests in our pilot bakery.

Gelişmiş laboratuvarlarımızda
yaptığımız ayrıntılı testlere
ilave olarak pilot fırınımızda
da günlük ekmek denemeleri
yapılmaktadır.

En parallèles de nos laboratoires
de pointes, nous utilisons des boulangeries
internes à nos usines pour effectuer des tests
de panification.

Our Quality Assurance team ensures all our operations to comply with BRC, ISO9001, ISO22000, TSE, SNI and Halal.



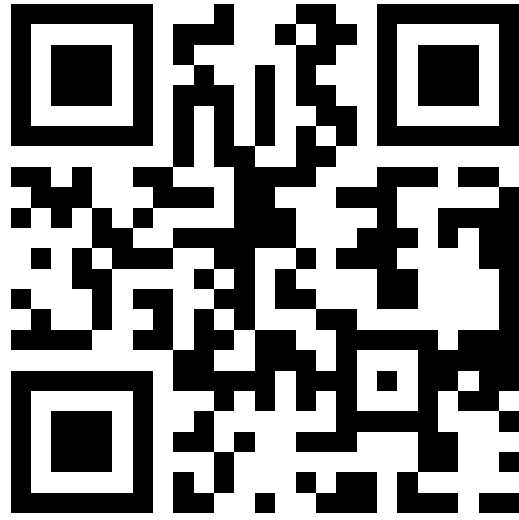
Kalite güvence ekibimiz tüm operasyonlarımızın ISO9001, ISO22000, TSE, SNI, ve Helal standartlarına uygun olarak sürdürülmesini sağlar.

Notre équipe d'Assurance Qualité est en accord avec les standards et normes BRC, ISO9001, ISO22000, TSE, SNI et Halal.





kavukçu



Head Office

Eski Istanbul Cad. Buyukkaristiran, Luleburgaz 39780, Kirlareli TURKEY

Phone: +90 212 693 1910 (Istanbul office)

Fax: +90 288 436 2723

Istanbul Office

Capital Tower

Halkalı merkez mah., Basın Express yolu

No 9 k/ 9 No: 77 Istanbul/ Turkey

Phone: +90 212 693 19 10-11

Çorum Office

Ankara Yolu 6.km, Cepni Mahallesi

Corum/Turkey

Phone: +90 364 235 04 50

www.kavukcugrubu.com