



Ürün Katalođu



Bizimki uzun bir yolculuk.
Buğdayın merkezinde,
Topraktan başlayan...

Bin yıllık bir hikâye.
Ustalığın miras olduğu yerde,
Günümüze ulaşan...

Hiç bitmeyen bir arayış.
Kalitenin kural olduğu oyunda,
Hep daha iyisini kazandıran.

Bizimki bir kutlama.
Meram Un'la başlayan,
Lezzetli sofralarda biten.

30 yıllık yolculuğumuzda Al-San Gıda olarak,
En iyi ham maddeyi özenle seçiyoruz,
Uzmanı olduğumuz işle fark yaratıyoruz.
Daha iyisi için cesaretle ilerliyoruz.
Meram Un ile

Lezzetli tarifleri
mümkün kılıyoruz.

ALSAN
GIDA

MERAM
UN



1992

Al-San Gıda
kuruldu.

1995

Un üretimine
başlandı.

2011

Endüstriyel kanal açıldı
ve silobas yatırımı yapıldı.

Hikâyemiz



Al-San Gıda Tic. ve San. A.Ş., 1992 yılında buğdayın merkezi Konya'da kurulmuştur. İlk günden bugüne Al-San Gıda; yüksek kaliteli üretim, uzman ekipler, güvenilir iş ortaklıkları ve cesur yatırımlarla Türkiye'nin dört bir yanına ve dünyaya lezzetli ürünlerini ulaştırıyor.

Al-San Gıda tarafından üretilen Meram Un markası, istikrarlı kalite ve erişilebilir fiyat politikası sayesinde ülkemizin en tanınmış ve en güvenilir markaları arasında yerini almıştır. Özenle seçilen buğdayları, laboratuvarlarında titizlikle inceleyen Al-San Gıda, üretim programına alınan tüm ham maddeyi benzersiz bir öğütme ve eleme işleminden geçirmektedir.

Üretim esnasında her saat başı üründen alınan örnekler un laboratuvarında incelenmekte, elde edilen hamurun renk, mayalanma, kabarma, esneme gibi özellikleri kontrol edilmektedir.

Buğdayın merkezindeki bin yıllık un üretimi geleneğinin öğretilerini teknoloji yatırımlarıyla taçlandıran Al-San Gıda, bugün fabrikalarında günde 2.000 ton buğdayı işliyor, 70.000 ton stok kapasitesiyle iş ortaklarına zamanında, en kaliteli ürünü güven ve samimiyetle ulaştırıyor.

2019

Çavdar, yulaf, tam buğday unu gibi spesifik unlar üretilmeye başlandı.

2021

Kütahya Organize Sanayi Bölgesine yatırım yapıldı ve hidrotermal un üretimine başlandı.

2023

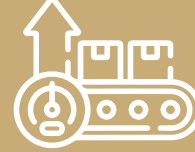
Lüleburgaz Evrensekiz bölgesine yatırım yapıldı.



3 Bölgede
Üretim Tesisi



70.000 Ton
Buğday Stoklama
Kapasitesi



2.000 Ton
Günlük Buğday İşleme
Kapasitesi



2.000 Ton
Günlük Paketleme
Kapasitesi



11 Adet
Silobas



750.000
Yıllık Ulaşılan Hane
Sayısı



750
Yıllık Ulaşılan İşletme
Sayısı



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU
2022

Vizyonumuz

Lezzetli mutfakların en güvenilir markası, yerel ve küresel unlu mamuller piyasasında kalite arandığında akla gelen ilk iş ortağı olmak.

Misyonumuz

Özenli ham madde seçimi, yenilikçi tasnif sistemi, profesyonel üretim ve cesur yatırımlarımızla paydaşlarımızın saygın ortağı; lezzetli tariflerin temelindeki kalite güvencesiyiz.

Değerlerimiz

Kalite
Güvenilirlik
Uzmanlık
Cesaret
Samimiyet





Benzersiz buğday tasnif sistemimizden fabrika yatırımlarımıza, Ar-Ge çalışmalarından profesyonel ekip yapısına kadar tüm aşamalarda zenliyiz.

Çünkü sadece bugün deđil yarın da sektördeki en kaliteli ürünü üretmek istiyoruz.



Kalite ve Gıda Güvenliği Önceliğimiz

Ham madde girişinden paketlemeye kadar Meram Un'un yolculuğunun her aşamasında kalite kontrol sağlanıyor ve tüm süreçler bağımsız kurumlarca denetleniyor.





Ürünlerimiz



Perakende
Unlar

Profesyonel
Unlar

Endüstriyel
Unlar

Yan Ürünler



Perakende Unlar

Ham maddenin en iyisini özenle seçiyor; unun en kalitelisini profesyonel ekibimizle son teknolojilerle donattığımız fabrikalarımızda üretiyoruz.

Konya Ovası'ndaki un üretiminin binlerce yıllık bilgi birikimini geleceğe ve Türkiye'nin dört bir yanına taşıyoruz.



Özel Amaçlı Buğday Unu

Özel amaçlı buğday unumuz pasta, bök ve baklava tariflerinizde mükemmel sonuçlar elde etmenizi sağlar.

Kg çeşitleri
1kg-2kg-5kg-10kg



Çavdar Unu Ekmek Karışımı

Çavdar ekmeği yapmak için en pratik çözümü sunar.

Kg çeşitleri
1kg



%100 Çavdar Unu

Yüksek lif kaynağı çavdar unu ile her türlü hamur işlerine lezzet katabilirsiniz.

Kg çeşitleri
1kg



%100 Tam Buğday Unu

Besin değeri yüksek tam buğday unumuzu pasta, börek, kurabiye tariflerinden çorbalara kadar güvenle kullanabilirsiniz.

Kg çeşitleri
1 kg-2kg



%100 Siyez Unu

Mineral ve vitamin içeriği açısından zengin olan siyez unumuz ile hamur işleri, yemekler ve atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz.

Kg çeşitleri
1kg



Profesyonel Unlar

30 yıldır paydaşlarımızın güvenilir ortağı olduysak bu, işimizi dürüstçe yaptığımız içindir.

Üretimimizin her aşamasında lezzet ve kalitenin garantisi; kurduğumuz her ilişkinin temelinde saygı ve şeffaflık ilkelerimiz vardır.



Özel Amaçlı Buğday Unu

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Hamur İşleri İçin

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Pasta Böreklik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Ekmeçlik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Simitlik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Lavaşlık - Pidelik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Şebitlik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Korneklik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Etlikiemklik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



Tandırlik Un

Kg çeşitleri
25kg-50kg



%100 Tam Buğday Unu

Kg çeşitleri
25kg



%100 Çavdar Unu

Kg çeşitleri
25kg



Endüstriyel Unlar

Lezzetli sofraların hamurunda, işini büyütmek isteyen işletmelerin hep yanındayız. Dünya devi markaların lezzet sırrıyız.

Geleneksel veya endüstriyel kanallarda yolumuzun kesiştiği her bir kişiye beklentilerini anlamak ve isteklerini karşılamak için samimiyetle yaklaşıyoruz.



Kornetlik Un



Kek Unu



Bisküvilik Un



Pizza Unu



Hamburger Unu



Gofretlik Un



%100 avdar Unu



Kruvasan Unu



%100 Siyez Unu



%100 Tam Buğday Unu



Yan Ürünler



Rüşeym



Razmol



Kepek



Referanslarımız

İş ortaklarımızla uzun yıllardır çalışmanın gururunu yaşıyoruz.





ALSAN
GIDA

+90 (332) 342 37 20

www.meramun.com

info@meramun.com.tr