



Asil Un Gıda San. ve Tic. A.Ş.

- Nut Flour
- Pita Flours
- Tandoori Flours
- Pastry and Pastry Flours

- طحين البندق
- دقيق البيتا
- دقيق التندوري
- دقيق المعجنات والمعجنات



We started our business life in 2000 with grain trading under the leadership of our precious family elder Nevvaf İlhan. In 2005, we established the largest corn drying and storage facility in the region in the Mardin Organized Industrial Zone and entered the sector by gaining an important place.

With Emrah İlhan, who became the head of the company in 2010, we made a rapid entry into the sector by taking into account the national and international market conditions and starting the production of corn, barley and mixed feed. Following the increase in our product range, we took our first step into the Iraqi market. In this respect, to be able to meet the customer demands in the Iraqi market, which we have added to our existing customer portfolio; In order to ensure supply adequacy and sustainability in quality, we established the Asil Un factory with a wheat crushing capacity of 300 tons. Asil Un is established on an open area of 15,000 square meters and a closed area of 6500 square meters; It produces with 3 engineers, 4 masters and 32 personnel.

Noble Flour; It closely follows the market expectations and produces flour types such as bread, pita bread, baklava, pastry with its professional team and state-of-the-art equipment at maximum quality, untouched by human hands.



www.asilun.com.tr



Nut Holder Flour

- It is a product suitable for mixing on its own or with other bakery flours. It is a short-process flour.

Type	Bread Wheat Flour
Ash	0.7<% Ash ≤0.8
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 - 25 kg PP sacks



Bread Flours



www.asilun.com.tr

Whole Wheat Flour

- It is recommended to be used in all kinds of bread, pastry and similar products.
- It is produced without refining.
- It is very rich in fiber, vitamins and minerals.
- It facilitates digestion.
- It has the smell and aroma of bread that is missed.

Type	Whole wheat flour
Ash	1.2% Max.
Protein	11% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 - 25 kg PP sacks



Bread Flours



www.asilun.com.tr



Tandoori Flour

- It adheres to the tandoor easily and does not leave itself during cooking.
- It has its own unique taste and smell.
- The product has a fine, smooth and homogeneous pore structure.

Type	Bread Wheat Flour
Ash	1.1% Min.
Protein	11% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 - 25 kg PP sacks



Brown Bread Flours



www.asilun.com.tr

Pastry Flour



- It is recommended to be used in the production of all kinds of cakes, pies and luxury pide, pide with meat, nail pita and other luxury pastries.
- The dough rises well and gets good volume.

Type	Special Purpose Wheat Flour
<i>Ash</i>	0.55% Min.
<i>Protein</i>	10.5% Min.
<i>Moisture</i>	14.5% Max.
<i>Packaging</i>	50 - 25 kg PP sacks



www.asilun.com.tr



Pastry Flours

Bagel Flour

- It is suitable to be used in the production of all types of simit.
- It is easy to handle and connect.
- It makes it thin crusted and crispy.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.75% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 - 25 kg PP sacks



Pastry Pastry Flours



www.asilun.com.tr

Dough Flour

- The dough has high elasticity and there is no tearing during unfolding.
- It is easy to handle.
- It is suitable for use in all industrial dough machines. No adhesion, high water retention.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks



Pastry Pastry Flours



www.asilun.com.tr



Lavash Flour

- It is recommended to be used in lavash, tortilla and similar products produced in the machine.
- The dough structure is strong.
- It opens easily and does not tear.
- It is suitable for machine and hand opening.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	11% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks



Pita Bowl - Lavash Flours



www.asilun.com.tr

Pita Flour

- It gets its consistency quickly and easily during kneading.
- It gives the desired base and color in pitas.
- The water holding capacity is high, more bread is obtained.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks



Pita Bowl - Lavash Flours



www.asilun.com.tr



Baklava Flour

- Easy to open, does not tear. There is no drying or sticking during cutting.
- It is suitable for machine and hand opening baklava production.
- It absorbs oil and sherbet well, takes a nice color.
- It has a crunchy texture that dissolves in the mouth.



Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.60% Min.
Protein	11% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks

Sweetness Flours



www.asilun.com.tr

Hamburger and Sandwich Bread Flour

- High volume product is obtained.
- It is easy to process.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks

Industrial Flours



www.asilun.com.tr



Chip Flour

- It is recommended to be used in industrial products (chips, crackers, etc.).
- Micron high and easy to process

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.1% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks



Industrial Flours



www.asilun.com.tr

Pizza Flour

- A strong and resistant dough is obtained.
- The dough has high elasticity, opens easily and does not tear.
- It is easy to process.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50-25 kg PP sacks

Industrial Flours



www.asilun.com.tr



Iraqi Bread Flour

Export Product Flours

- It is recommended to be used in making all kinds of luxury bread produced in Iraq.
- The flour is white.
- It does not dry the bread and does not fall apart.
- Bulky products are obtained.
- The dough opens easily and does not tear.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.55% Min.
Protein	11% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 kg PP sacks



www.asilun.com.tr

Iraqi Tandoori Flour



- It does not dry or break.
- It adheres to the tandoor easily and does not leave itself during cooking.
- It has its own unique taste and smell.
- The product has a fine, smooth and homogeneous pore structure.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.65% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 kg PP sacks

Export Product Flours



www.asilun.com.tr



Syrian Bread Flour

Export Product Flours

- It is used to make all kinds of Syrian and Lebanese bread.
- It opens easily and does not tear.
- It does not dry or break.

Type	Special Purpose Wheat Flour
Ash	0.65% Min.
Protein	10.5% Min.
Moisture	14.5% Max.
Packaging	50 kg PP sacks



بدأنا حياتنا التجارية في عام 2000 من خلال تجارة الحبوب تحت قيادة كبير عالمتنا السيد نواف الهان. في عام 2005 ، أنشأنا أكبر منشأة لتجفيف وتخزين الذرة في المنطقة في المنطقة الصناعية المنظمة في ماردين ودخلنا هذا القطاع من خلال الحصول على مكانة مهمة

مع أمره الهان ، الذي تولى رئاسة الشركة في عام 2010 ، حققنا دخولاً سريعاً إلى القطاع من خلال مراعاة ظروف السوق الوطنية والدولية والبدء في إنتاج الذرة والشعير والأعلاف المختلطة. بعد زيادة مجموعة منتجاتنا ، اتخذنا خطواتنا الأولى في السوق العراقية. في هذا الصدد ، لنكون قادرين على تلبية طلبات العملاء في السوق العراقية ، والتي أضفناها إلى محفظة عملاتنا الحالية ؛ من أجل ضمان كفاية العرض والاستدامة في الجودة ، أنشأنا مصنع أصيل أون بسعة 300 طن لسحق القمح.

أنشئت أصيل أون على مساحة مفتوحة تبلغ 15 ألف متر مربع ومساحة مغلقة 6500 متر مربع ؛ تنتج مع 3 مهندسين و 4 سادة و 32 موظفًا

طحين نوبل باتباع توقعات السوق عن كثب ، فإنها تنتج أنواع الدقيق مثل الخبز والبيتا والبقلاوة والمعجنات مع فريقها المحترف وأحدث المعدات ، بأقصى جودة ، دون أن تمسها أيدي البشر



طحين الصمون

نه مناسب لجميع أنواع الأفران.
لها مقاومة عالية لخلط العجين.
من السهل معالجة ، يتم الحصول على حجم كامل من الخبز.
قدرة الاحتفاظ بالمياه عالية ، ويتم الحصول على المزيد من الخبز.

النوع	خبز دقيق قمح
الرماد	$0.7 > \% \text{رماد} \geq 0.8$
البروتين	10.5% كحد أدنى.
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



طحين الخبز



www.asilun.com.tr

طحين القمح الكامل

يوصى باستخدامه في جميع أنواع الخبز والمعجنات والمنتجات المماثلة.
يتم إنتاجه بدون تكرير.
إنه غني جدًا بالألياف والفيتامينات والمعادن.
يسهل عملية الهضم.
لها رائحة ورائحة الخبز المفقودة.



النوع	دقيق قمح كامل
الرماد	1.2% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

دقيق الخبز



www.asilun.com.tr



دقيق التندوري

تلتصق بالتندور بسهولة ولا تترك نفسها أثناء الطهي.
لها طعم ورائحة فريدة من نوعها.
المنتج له هيكل مسام ناعم ومتجانس.

النوع	دقيق قمح كامل
الرماد	1.1% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



دقيق الخبز الأسمر



www.asilun.com.tr

طحين المعجنات

يوصى باستخدامه في إنتاج جميع أنواع الكعك والفطائر والمخبوزات الفاخرة ، والدب مع اللحم ، والبيتا وغيرها من المعجنات الفاخرة يرتفع العجين جيدًا ويكتسب حجمًا جيدًا



النوع	دقيق قمح كامل
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

دقيق المعجنات



www.asilun.com.tr



طحين البيجل

وهي مناسبة لاستخدامها في إنتاج جميع أنواع السميت
من السهل التعامل معها والتوصيل
يجعلها رقيقة ومقرمشة

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.75% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



دقيق المعجنات



www.asilun.com.tr

دقيق العجين

تتمتع العجينة مرونة عالية ولا يحدث تمزق أثناء الفتح.
من السهل التعامل معها.
إنها مناسبة للاستخدام في جميع آلات العجين الصناعية.
لا التصاق ، ارتفاع احتباس الماء

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



دقيق المعجنات



www.asilun.com.tr



طحين لافاش

Çeviriyi kaydet

يوصى باستخدامه في صناعة اللافاش والتورتيلو والمنتجات المماثلة المنتجة في الماكينة هبكل العجين قوي.
يفتح بسهولة ولا يمزق.
إنها مناسبة لفتح الآلة واليد.

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



بيتا فول - لافا فلوريس



www.asilun.com.tr

طحين البيتينا

يحصل على قوامه بسرعة وسهولة أثناء العجن.
يعطي القاعدة واللون المطلوبين في الخبز.
قدرة الاحتفاظ بالمياه عالية ، ويتم الحصول على المزيد من الخبز



النوع	دقيق قمع للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم



11% كحد أدنى



www.asilun.com.tr



بيتينا فول - لافا فلوريس

دقيق البقلاوة

سهل الفتح ، لا يمزق. لا يوجد تجفيف أو إتصاق أثناء القطع.
وهي مناسبة لإنتاج البقلاوة بفتح الماكينات واليد.
يمتص الزيت والشربات جيداً ، ويأخذ لوناً جميلاً
لها قوام مقرمش يذوب في القم



النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.60% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

طحين حلوة



www.asilun.com.tr

دقيق خبز الهمبرغر والساندويتشات تشات

يتم الحصول على منتج كبير الحجم
من السهل معالجتها

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

الدقيق الصناعي



www.asilun.com.tr



دقيق رقائق

(يوصى باستخدامه في المنتجات الصناعية (رقائق ، مقرمشات ، إلخ
ميكرون عالي وسهل المعالجة

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	1.0% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

الدقيق الصناعي



www.asilun.com.tr

دقيق بيتزا

يتم الحصول على عجينة قوية ومقاومة العجين ذو مرونة عالية ، يفتح بسهولة ولا يتمزق من السهل معالجتها

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 25-50 كجم

الدقيق الصناعي



www.asilun.com.tr



دقيق الخبز العراقي

يوصى باستخدامها في صنع جميع أنواع الخبز الفاخر المنتج في العراق.
الطحين أبيض.
لا يجف الخبز ولا يتفتت.
يتم الحصول على المنتجات كبيرة الحجم.
العجين ينفث بسهولة ولا يمزق.



النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 50 كيلو

منتجات تصدير الدقيق



www.asilun.com.tr

دقيق التندوري العراقي رافى



لا يجف أو ينكسر.
تلتصق بالتندور بسهولة ولا تترك نفسها أثناء الطهي
لها طعم ورائحة فريدة من نوعها
المنتج له هيكل مسام ناعم ومتجانس

النوع	دقيق قمع للاستخدام الخاص
الرماد	0.55% كحد أقصى
البروتين	11% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 50 كيلو

منتجات تصدير الدقيق



www.asilun.com.tr



دقيق الخبز السوري

تستخدم في صنع جميع أنواع الخبز السوري واللبناني.
يفتح بسهولة ولا يمزق.
لا يجف أو ينكسر.

النوع	دقيق قمح للاستخدام الخاص
الرماد	0.65% كحد أقصى
البروتين	10.5% كحد أدنى
رطوبة	14.5% كحد أقصى
خيارات التغليف	في أكياس 50 كيلو



منتجات تصدير الدقيق



www.asilun.com.tr





/@asilun

Ofis OSB Mah.. 28. Sk. No:10
Artuklu / Mardin
info@asilun.com.tr
+90 532 459 10 47

