




Lezzet Dolu
Sayfalar

www.ozmermerun.com

Gücünü Anadolu'nun Bereketli Topraklarından *Alınlar*

Özmermer Un olarak Anadolu'nun köklerinden gelen buğday mirasına sahip çıkıyoruz. Mezopotamya'nın bereketli topraklarından yapılan hasattan elde ettiğimiz kaliteli buğdayları özenle seçerek eşsiz lezzet serilerine dönüştürüyoruz. Bu serilerin hayat bulduğu mutfaklarda ustaların tariflerine lezzet katıyoruz.

30 yılı aşkın tecrübemizle sektöründe öncü firma olarak modern üretim teknolojisiyle el değmeden un üretimine devam etmekteyiz. Günlük buğday işleme kapasitesiyle bölgenin ve ülkenin sayılı kuruluşları arasında yer almaktayız. Son teknolojiyle donatılmış buğday ve un analiz, kalite kontrol ve Ar-Ge laboratuvarlarımızda ekibimizle beraber ürünlerimizi standart ve üst düzey kalitede sizlere sunmaktayız.

Müşterilerimiz, iş ortaklarımız, tedarikçilerimiz ve çalışanlarımızla beraber Türkiye'nin her bölgesine ve ihracat yaptığımız ülkelere ulaşan biz topluma ve çevreye duyarlı, yenilikçi, son teknolojiyi yakından takip ederek ulusal ve uluslararası kalite standartlarından ödün vermeden sizlerle beraber büyüzoruz.



*Sene 1953 | Kurucu Büyüğümüz Hasan Özmermer pide tırnaklarken



Biz, Özmermer ailesi, değerli büyüğümüz Hasan Özmermer'in 1952 yılında kurduğu küçük bir pide fırını ile ticaret hayatına atıldık. 40 yılı aşkın, pide, çeşit ekmek, francala ve pasta üretim tecrübemizden sonra bizim ve meslektaşlarımızın ihtiyaçlarına cevap verecek standart ve üst kalitede un elde etmek amacıyla 1994 yılında Özmermer Un fabrikasını kurarak un üretimine başladık. Kuruluştaki 120 ton günlük üretim kapasitesini, 1997 yılında yaptığımız yatırımlarla günlük 250 ton üretim kapasitesine çıkardık.

2013 yılına gelindiğinde, dünya çapında pazar anlayışı, müşteri beklentileri, üretimde sürdürülebilir kalite anlayışı ve teknolojik gelişmelere ayak uydurmak amacıyla yapılan yeni yatırımlarla Gaziantep 4. Organize Sanayi Bölgesi'nde, 50.000 metrekare arsa üzerinde tam otomasyon yeni sistemle günlük 650 ton buğday işleme kapasiteli un fabrikamızı kurduk. 2025 yılında yapılan yatırım ile günlük buğday işleme kapasitesini 1000 tona çıkardık.

1952'den beri
Samimiyet
Güven ve
Kalite ile
Üretiyoruz

TATLI HAYAT Serisi



- Tatlıya istenilen rengi verir ve renk solgunluğu olmaz.
- Kızarma ve şerbet çekme özelliği yüksektir.
- Beklediğinde tatlıda yumuşama ve çökme olmaz.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



27 Baklavalık Un

- El açımı baklava imalatına uygundur.
- Açımı kolaydır ve yırtılma yapmaz.
- Güzel renk alır.
- Ağızda dağılan hışır bir yapısı vardır.
- Beklediğinde çökme ve yumuşama yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,65 Maks.
Protein	: % 12 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg kraft ambalaj
- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer Antebin Baklavalık Un

- Makine açımı baklava imalatına uygundur.
- Açım sırasında kuruma ve yapışma olmaz.
- Şerbetini iyi çeker ve güzel renk alır.
- Ağızda dağılan hışır (gevrek) bir yapıya sahiptir.
- Uzun süre parlaklığını ve tazeliğini korur.
- Beklediğinde çökme yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,65 Maks.
Protein	: % 12 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg kraft ambalaj
- 50 kg polipropilen çuval
- 50 kg bez çuval

Paşa 1 Lokmalık-Tulumbalık Un

- Lokma ve Tulumba benzeri tatlıların imalatına uygundur.
- Parlak renk yapısına sahiptir.
- Şerbetini iyi çeker ve yumuşama olmaz.
- Kolay şekil alıp sertleşme yapmaz.
- Pişme sonrasında kuruma ve çökme olmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül : % 0,55 Maks.
Protein : % 13 Min.
Rutubet : % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg polipropilen çuval

Paşa Tatlılık Un

- Halka tatlı ve benzeri tatlıların imalatına uygundur.
- Parlak renk yapısına sahiptir.
- Şerbetini iyi çeker ve yumuşama olmaz.
- Kolay şekil alıp sertleşme yapmaz.
- Pişme sonrasında kuruma ve çökme olmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül : % 1,0 Maks.
Protein : % 12,5 Min.
Rutubet : % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg polipropilen çuval

Özmermer

Altın Tel Kadayıflık Un

- Burma kadayıf imalatına uygundur.
- Kendine has sarı renk ve parlaklığa sahiptir.
- Pişme sonrasında çıtırlığını korur ve yumuşama yapmaz.
- İstenilen akışkanlıkta olup, işleme sırasında tellerde yapışma meydana gelmez.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,80 Maks.
Protein	:	% 11 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer

İnce Tel Kadayıflık Un

- Endüstriyel üretimlerin imalatına uygundur.
- Akışkan yapısından dolayı kolay işlenebilir hamur elde edilir.
- Hamur kabarma ve şişme yapmaz.
- Pişme sonrasında kırılma ve kuruma olmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 9,0 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer

Esmer Tel Kadayıflık Un

- Diyarbakır burması imalatına uygundur.
- Hamura istenilen esmer rengi verir ve kolay işlenebilir.
- Pişme sonrasında kırılma ve kuruma olmaz.
- Çıtırliğini korur ve yumuşama yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül : % 1,0 Maks.
Protein : % 12,5 Min.
Rutubet : % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

TATLI HAYAT
SERİSİ



ARTIZAN PATİSERİ Serisi



- Düşük küllü içeriği sayesinde parlak ve albenisi yüksek ürün elde edilir.
- Kuvvetli ve dirençli bir hamur elde edilir.
- Parlak un yapısı sayesinde canlı ve parlak ürün elde edilir.
- Tazelikliğini uzun süre korur.
- Su kaldırması yüksektir ve ürün verimi fazladır.
- Standart ürün yapısına sahiptir.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



Mahir Eller Baklavalık Böreklik - Yufkalık Un

- Her çeşit börek, kol böreği ve baklava imalatına uygundur.
- Uzun proses gerektiren lüks kır pidesi, etli pide, lahmacun ve diğer hamur işlerinin imalatına uygundur.
- Açılımı kolay olup yırtılma yapmaz.
- Parlak ve canlı bir görünüme sahiptir.
- Makine ve el açımına uygundur.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 13 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg kraft ambalaj
- 50 kg polipropilen çuval

Albina Pastalık-Böreklik Un

- Her çeşit pasta, poğaç ve simit gibi unlu mamüllerinin imalatına uygundur
- Hamur güzel kabırır ve iyi hacim alır.
- Parlak ve canlı yapıya sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 12 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg, 5 kg, 2 kg ve 1 kg kraft ambalaj
- 50 kg, 10 kg ve 5 kg polipropilen çuval

Croissant d'Or Kruvasanlık Un

- Yüksek elastikiyete sahip olup tüm kruvasan çeşitlerinin imalatına uygundur.
- Hacimli ürün elde edilir ve beklediğinde çökme yapmaz.
- Parlak renk yapısına sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 13 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri
▪ 25 kg kraft ambalaj

Özmermer Gevreklik Simitlik Un

- Tüm simit çeşitlerinin imalatına uygundur.
- İşlemesi ve bağlaması kolaydır.
- Tezgahta hamur işleme sırasında kendisini salmaz.
- İnce kabuklu ve çıtır olmasını sağlar.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,65 Maks.
Protein	:	% 12 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri
▪ 50 kg polipropilen çuval

Ustalık Makine Yufkalık Un

- Endüstriyel makinelerin kullanımıyla üretilen yufkaların imalatına uygundur.
- Üretim boyunca yırtılma ve kopma olmaz.
- Geri dönüşüm hamurunda çürüme olmaz.
- Üst üste konulan yufkalarda yapışma olmaz.
- Sulamada su tutma kapasitesi yüksektir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 13 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg polipropilen çuval
- 50 kg polipropilen çuval

Oklavam El Yufkalık Un

- Hamur yüksek elastikiyete sahiptir ve el açımında yırtılma yapmaz.
- İşlenebilirliği kolaydır.
- İstenilen incelikte açılabilir.
- Kenar yapmaz ve homojen açılım sağlar.
- Sulamada su tutma kapasitesi yüksektir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 12 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

ARTIZAN PATİSERİ SERİSİ



Mahir-Eller Baklavalık Böreklik
Yufkalık Un



Albina Pastalık Böreklik Un



Croissant d'Or
Kruvasanlık Un



Özmermer
Gevrek Simitlik Un



Ustalık Makine Yufkalık Un



Oklavam El Yufkalık Un

GASTROÖZMERMER Serisi



- Su tutma kapasitesi yüksektir ve fazla ürün elde edilir.
- Tazelikliğini uzun süre korur.
- Yoğurma esnasında sertleşme olmaz.
- Standart ürün verir.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



Ventus Pizzalık Un

- Kuvvetli ve dirençli bir hamur elde edilir.
- Kolay açılır yırtılmaz.
- Hamur yüksek elastikiyete sahiptir.
- İşlenebilirliği kolaydır.
- Pişme sırasında kabarma yapmaz.
- Tip 00

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,57 Maks.
Protein	:	% 13 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri
▪ 25 kg kraft ambalaj

Sarı Paşa Durum Buğday Unu

- Bazlama, francala ve butik pastane ürünlerinin imalatına uygundur.
- Sarı sert durum buğdayından üretilmektedir.
- Standart ekmeklik buğday unlarına göre daha fazla su tutma kapasitesine sahiptir.
- Ürüne durum buğdayının doğal rengini ve lezzetini verir.
- Kendine has ekmek kokusu ve aromasına sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,75 Maks.
Protein	:	% 12 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 2 kg kraft ambalaj
- 25 kg kraft ambalaj
- 50 kg polipropilen çuval

Bazlamalık Un

- Endüstriyel ve ev yapımı bazlama imalatına uygundur.
- Üretiminde bulunan sarı sert durum buğdayından dolayı su kaldırması yüksek olup ürün verimi fazladır.
- Kendine has rengi ve kokusu vardır.
- Yüksek hacimli ürün elde edilebilme özelliğine sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,75 Maks.
Protein	: % 12 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri
▪ 50 kg polipropilen çuval

Tam Buğday Unu

- Her türlü ekmek, pasta ve benzeri ürünlerin imalatına uygundur.
- Rafine edilmeden üretilmektedir.
- Lif, vitamin ve mineral bakımından oldukça zengindir.
- Sindirimi kolaylaştırır.
- Özlenilen ekmek kokusu ve aromasına sahiptir.

Tam Buğday Unu

Kül	: % 1,2 Min.
Protein	: % 11 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri
▪ 2 kg ve 5 kg
kraft ambalaj
▪ 5 kg ve 25 kg
polipropilen çuval

Cipslik Un

- Cips, kraker ve benzeri endüstriyel ürünlerinin imalatına uygundur.
- Sert ve mikronu yüksek bir üründür.
- Cipste çıtırılık sağlar.
- Kolay işlenir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül : % 1,0 Maks.
Protein : % 10,5 Min.
Rutubet : % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg polipropilen çuval

GASTROÖZMERMER SERİSİ



DEDEDEN TORUNA Serisi



- Su kaldırma oranı yüksek olup fazla ürün elde edilir.
- Hamur kolay açılır ve hamurda yırtılma olmaz.
- Hamur yüksek elastikiyet altyapısı ile çekme ve lastikleme yapmaz.
- Hamur rahat işlenir ve kolay şekil alır.
- Tazeliliğini uzun süre korur, kuruma ve kırıma yapmaz.
- Mevsim değişikliklerinden etkilenmeden standart ürün verir.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



Özmermer Lüks Pidelik Un

- Kayseri başta olmak üzere, İç Anadolu'da üretilen pide ürünlerinin imalatına uygundur.
- Hamur yapısı pidelik una göre daha güçlüdür.
- Fırın ateşine karşı mukavemeti fazladır.
- Parlak un yapısı sayesinde canlı ve parlak ürün elde edilir.
- Yüksek hacimli ürün elde edebilme özelliğine sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 12 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer Dededen Pidelik Un

- Özellikle hamuru hızlı proseslerde işleyen tesislerde tırnak pidesi, lahmacun, etli pide ve benzeri ürünlerin imalatına uygundur.
- Yoğurma esnasında çabuk ve kolay kıvama gelir.
- Pidelere istenilen tabanı ve rengi verir.
- Parlak un yapısı sayesinde canlı ve parlak ürün elde edilir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 11 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg kraft ambalaj
- 25 kg ve 50 kg polipropilen çuval

Özmermer Pideci Un

- Pidelik unun külü yüksek olan çeşididir.
- Yoğurma esnasında çabuk ve kolay kıvama gelir.
- Çok çeşitli kullanım alanına sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,68 Maks.
Protein	: % 11 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 25 kg polipropilen çuval
- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer Makine Lavaşlık Un

- Makinede üretilen lavaş, tortilla ve benzeri ürünlerin imalatına uygundur.
- Hamur yapısı güçlüdür.
- Kolay açılır ve yırtılma olmaz.
- Hamurun firesi az olup tekrar kullanılabilir.
- Geri dönüşüm hamurunda çürüme olmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 12,5 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer

Çarşaf Lavaşlık Un

- Lavaş ekmek, açık ekmek, lahmacun ve benzeri ürünlerin imalatına uygundur.
- El açımı kolaydır ve yırtılma yapmaz.
- Kabarma olmadan hamurun her noktası eşit şekilde pişer.
- Parlak un yapısı sayesinde canlı ve parlak ürün elde edilir.
- Piştikten sonra kırıma ve kuruma yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,55 Maks.
Protein	: % 11 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Özmermer

Lavaşım Un

- Lavaşlık unun külü yüksek olan çeşididir.
- Kendine özgü tat ve kokusu vardır.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: % 0,68 Maks.
Protein	: % 11 Min.
Rutubet	: % 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

DEDEDEN TORUNA SERİSİ



ZANAATÇI EHLİ Serisi

- Kuvvetli ve dirençli bir undur.
- Su kaldırmaya yüksektir ve ürün verimi fazladır.
- Güzel bıçak açar.
- Yüksek hacimli ürün elde edilir.
- Ekmek içi gözenek yapısı homojendir.
- İstenilen kabuk rengi ve kabuk yapısı sağlanır.
- Tazelikliğini uzun süre korur ve kuruma yapmaz.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



Lüks Francalık Un

- Tüm fırın tiplerine uygundur.
- İşleme sırasında hiçbir katkı ve ekmelek geliştiriciye ihtiyaç duyulmaz.
- Hamurun bekleme süresi yüksektir.
- Hamur mikserine karşı dayanıklılığı yüksektir.

Ekmeklik
Buğday Unu

Kül : 0,7<%Kül ≤0,8 Maks.
Protein : %12 Min.
Rutubet : %14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Mahsus Francalık Un

- Tüm francala ve benzeri ürünlerinin imalatına uygundur.
- Yoğurma süresi uzundur.
- Orta kuvvetli bir üründür.
- Hamur mikserine karşı dayanıklılığı yüksektir.

Ekmeklik
Buğday Unu

Kül : 0,7<%Kül ≤0,8 Maks.
Protein : %11 Min.
Rutubet : %14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Tost Ekmeklik Un

- Tost ekmek ve benzeri ürünlerinin imalatına uygundur.
- Gözenek yapısı düzenli ve iç kısmı yumuşaktır.
- Yüksek ekmek hacmi elde edilir ve kabukta çatlama yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 11,5 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

Hamburger ve Sandviç Ekmeklik Un

- Hamburger ve sandviç ekmeği gibi ürünlerin imalatına uygundur.
- Yüksek hacimde ürün elde edilir.
- Ürün içi homojen yapıya sahiptir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	:	% 0,55 Maks.
Protein	:	% 10,5 Min.
Rutubet	:	% 14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval

MEZOPOTAMYA

Serisi



- Yüksek lif içerir.
- Yüksek su tutma kapasitesine sahiptir.
- Tazeliliğini ve yumuşaklığını uzun süre korur.
- Zamana ve yoğurmaya karşı dayanıklıdır.
- Alerjen uyarısı: Gluten içerir.



Tandırılık - Sac Ekmeklik Un

- Tandırı kolay yapışır ve pişme esnasında kendini bırakmaz.
- Kendine özgü tat ve kokusu vardır.
- Ürün ince, düzgün ve homojen gözenek yapısına sahiptir.
- Yaz aylarında ısıya karşı hamur özelliğini uzun süre korur.
- Sac ekmeği, yufka ekmeği, bazlama ve benzeri ürünlerinin imalatına uygundur.
- Yumuşak ve elastikiyeti yüksek bir undur, çekme yapmaz.
- Piştikten sonra kuruma ve kırıma yapmaz.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: %1,1 Maks.
Protein	: %11 Min.
Rutubet	: %14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 2 kg kraft ambalaj
- 5 kg - 10 kg - 25 Kg -50 Kg polipropilen çuval

Esmer Güzeli Un

- Suriye ekmeği ve benzer ekmeğin imalatına uygundur.
- Diğer unlarımızla paçalla kullanılmalıdır.
- Yüksek oranda kepek içerir.

Özel Amaçlı
Buğday Unu

Kül	: %1,8 Maks.
Protein	: %11 Min.
Rutubet	: %14,5 Maks.



Paket Seçenekleri

- 50 kg polipropilen çuval



ANNEMİN UNU

PAKET UN SERİSİ



Özmermer Un Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Adres: 4.Organize Sanayi Bölgesi 83426 Nolu Cadde
No: 10/A-1 Şehitkamil/Gaziantep/Türkiye

Tel: +90 342 241 50 50 (Pbx) - **Fax:** +90 342 241 50 54
info@ozmermerun.com - www.ozmermerun.com