

emden







HAKKIMIZDA

2013 yılında kurulan EMDEN Gıda, ticaret hayatına 1993 yılında hipermarket zincirleri için çiğköfte üreterek başlayan, 2005'te Çiğköftem markasıyla Türkiye'nin İLK konsept çiğköfte zincirini kuran EM Group'un iştiraki olarak, grubun dış ticaret faaliyetlerini yürütmektedir. EMDEN, 2020 yılı itibariyle; tüketicilerin sağlıklı ürünlere ulaşması için kaynağı belli hammaddeler kullanan ve izlenebilirlik kriterlerine riayet ederek üretim yapan Em Group'un, HORECA ve perakende sektörü markası olarak faaliyetlerini genişletmiştir.

EMDEN markasının gıda üreticisi olan EM Group'un, HACCP ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Sertifikası, ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Sertifikası, ISO 9001 Kalite Yönetimi Sertifikası, FDA Sertifikası ve Helal Belgesi bulunuyor.

EMDEN markasının ürün gamında, Acılı- Az Acılı olacak şekilde Çiğköfte, Kıymalı İçli Köfte, Türkiye'de ilk kez 2015 yılında Em Group tarafından satışa sunulan Vegan (sebzeli) İçli Köfte ve 2010'lu yılların başından itibaren dünya genelinde vegan beslenme alışkanlıklarının da artmasıyla öne çıkan Yüksek Proteinli Nohut Köftesi olarak da adlandırabilecek Ortadoğu lezzeti Falafel, Zeytinyağlı Yaprak Sarma, Çiğköfte Harcı ve Türkiye'de ilk kez üretilen Humus Dolgulu Falafel bulunuyor. Doğadan gelen zenginliklerin özünü muhafaza edecek üretim yöntemlerine sadık kalan Em Group, Emden markası için yaptığı üretimde kullandığı hammaddelerin tamamını yerel üreticilerden tedarik ediyor ve coğrafi işaretli özellikteki hammaddeleri seçiyor.



ÇİĞKÖFTE

Türkiye'nin her yerinde çok sevilen ve çok tüketilen bir ürün olan çiğköftenin içeriğinde bulgur, çeşitli baharatlar, domates ve biber salçası, bitkisel sıvı yağ ve nar ekşisinden bulunmaktadır. El değmeden hazırlanan Çiğköfte, eşliğinde bol yeşillik ile tüketilmesi nedeniyle; beslenme uzmanları tarafından tüketilmesi tavsiye edilen sağlıklı bir besindir. Acılı ve az acılı olmak üzere 2 farklı çeşidi bulunan ve soğuk tüketilen bir besin olan çiğköfte dürüm ya da porsiyon olarak servis edilmektedir.

İçindekiler:

Bulgur, su, domates salçası, ayçiçek yağı, isot, tatlı biber salçası, nar ekşili sos (Glukoz, nar suyu konsantresi %2, su, asitlik düzenleyici (E330), renklendirici (E150 d),doğala özdeş nar tatlandırıcısı), baharat karışımı (tuz, kurutulmuş soğan ve sarımsak, tatlı kırmızı biber, karabiber, kimyon, kişniş, yenibahar, zencefil), pul biber, tuz, çiğköfte baharatı (havuç, kereviz, pırasa, turp, domates, kırmızı kapa biber, muhtelif kurutulmuş sebzeler)

Alerjen Uyarısı:

Buğday gluteni ve kereviz içerir. İz miktarda susam, soya ve ceviz içerebilir.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kj/kcal)	1013/242
Yağ (g)	11
Doymuş Yağ (g)	3,3
Karbonhidrat (g)	27,6
Şeker (g)	4,5
Protein (g)	5,1
Tuz (g)	0,6



ETLİ İÇLİ KÖFTE

Tarihi 1700'lü yıllara kadar uzanan, saray mutfaklarının aranılan lezzetlerinden olan İçli Köfte, Türkiye'nin birçok bölgesinin özel lezzeti arasında yer alır. İnce köftelik bulgur, irmik, un ve baharat karışımlarından oluşan dış hamurunun içine tereyağı, soğan, dana kıyma, susam, ceviz gibi malzemeler doldurularak hazırlanan Etlili İçli Köfte, kızartılarak satışı sunulan pişmiş bir üründür. Standart ve mini boy olarak üretilen Etlili İçli Köfte, gerek ana öğün gerekse de atıştırmalık ihtiyacında lezzeti ve pratik sunumuyla öne çıkmaktadır.

Hamur Malzemeleri:

Bulgur, su, irmik, prejelatinize buğday unu, tuz, pul biber.

Doğru Malzemeleri:

Dana eti ve yağı, bitkisel yağ (ayçiçek), tereyağı, su, soya, soğan, ceviz, susam, baharat karışımı (pul biber, isot, tuz, kurutulmuş soğan, tatlı kırmızı biber, karabiber, kimyon, kişniş, yenibahar, zencefil), doğal kaya tuzu.

Alerjen Uyarısı:

Buğday gluteni, ceviz, susam, süt ve süt ürünleri ve soya içerir. İz miktarda kereviz içerebilir.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kj/kcal)	1178/281
Yağ (g)	16,8
Doymuş Yağ (g)	10,5
Karbonhidrat (g)	30
Şeker (g)	0,3
Protein (g)	11,4
Tuz (g)	1,5



SEBZELİ İÇLİ KÖFTE

Klasiklerin dışına çıkıp farklı lezzetler denemek isteyenler ya da vegan beslenmeyi tercih edenler için Türkiye'de ilk defa 2015 yılında üretimini Em Group Gıda'nın gerçekleştirdiği ve tüketicisiyle buluşturduğu vegan (sebzeli) içli köftenin iç harcında soğan, sebze karışımı (patates, soğan, kapyra biber, pırasa, domates, havuç), susam ve ceviz gibi malzemeler bulunur. Türkiye'nin geleneksel lezzetlerinden olan içli köftenin sebzeli versiyonunu dünyanın birçok ülkesine ulaştıran Em Group, ürünü standart ve mini boy olarak üretmektedir.

Hamur Malzemeleri:

Bulgur, su, irmik, prejelatinize buğday unu, tuz, pul biber.

Dolgu Malzemeleri:

Bitkisel yağ (ayçiçek), kurutulmuş sebze karışımı (domates, kırmızı kapyra biber, pırasa, havuç), soya, soğan, patates flakes, ceviz, susam, baharat karışımı (acı pulbiber, isot, tatlı kırmızı biber, karabiber, kimyon, kişniş, yenibahar, zencefil), tuz.

Alerjen Uyarısı:

İz miktarda kereviz içerebilir.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kJ/kcal)	1083/259
Yağ (g)	15,7
Doymuş Yağ (g)	8,5
Karbonhidrat (g)	30,2
Şeker (g)	0,1
Protein (g)	8,8
Tuz (g)	1,6



ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Kökeni Osmanlı mutfağına dayanan Yaprak Sarma'nın Emden versiyonu, asma yaprağının Türkiye'deki ana vatanı Tokat'ın kaliteli yaprakları ve Ege Bölgesi'ne ait zeytinyağıyla üretilmektedir. Geleneksel usulle %100 el yapımıyla hazırlanan zeytinyağlı yaprak sarmanın iç harcında pirinç, soğan, baharat, kuş üzümü ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Soğuk tüketilen bir besin olan yaprak sarma, ulusal ve uluslararası ölçekte kabul gören damak tadı lezzetine göre özel olarak geliştirilmiştir.

İçindekiler:

Pirinç, asma yaprağı, soğan, bitkisel yağ (ayçiçek ve zeytinyağı), kuş üzümü, tuz, limon suyu, karabiber, sumak, şeker, su, yenibahar toz nane.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kJ/kcal)	772/184
Yağ (g)	10,7
Doymuş Yağ (g)	1,2
Karbonhidrat (g)	17,3
Şeker (g)	4,8
Protein (g)	2,6
Tuz (g)	0,8



FALAFEL

Anavatanı Ortadoğu olan FALAFEL, içerdiği yüksek proteinle dünyanın birçok ülkesinde son yıllarda öne çıkan sağlıklı trend besinler arasına yer alıyor. Ana malzemesi nohut olan Falafel harcında nohutun yanı sıra çeşitli susam, baharat ve sebze çeşitleri kullanılır. Diğer adıyla Nohut Köftesi olarak adlandırılan ve hem porsiyon hem de dürüm şeklinde servis edilen Falafel sıcak olarak tüketilmektedir.

İçindekiler:

Nohut (%80), su, un, kabartma tozu (E450a), susam, tuz, maydanoz, soğan, sarımsak, bitkisel yağ (ayçiçek), köri, zerdaçal, kekik, karbonat (E500)

Alerjen Uyarısı:

İz miktarda soya, ceviz ve kereviz içerebilir.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kJ/kcal)	971/232
Yağ (g)	11,5
Doymuş Yağ (g)	1,2
Karbonhidrat (g)	18,7
Şeker (g)	1,1
Protein (g)	8,3
Tuz (g)	1,7



HUMUS DOLGULU FALAFEL

Em Group Gıda tarafından Türkiye'de ilk kez üretilen Humus Dolgulu Falafel, geleneksel yiyecekler kategorisine girmiş olsa da vegan beslenme tercihi için önemli bir besindir. İçeriği yüksek proteinle öne çıkan ve aynı zamanda düşük kalorili bir besin olan Falafel, günün her öğününde tüketilebilir. Besin değerleri açısından doyurucu ve uzun süre tok tutucu bir ürün olan Falafel, hem porsiyon hem de dürüm şeklinde tüketilmektedir.

İçindekiler:

Nohut (%80), su, un, kabartma tozu (E450a), susam, tuz, maydanoz, soğan, sarımsak, bitkisel yağ (ayçiçek), köri, zerdaçal, kekik, karbonat (E500), kişniş, patates flakes.

Dolgu Malzemeleri:

Nohut, tahin, limon suyu, su, zeytinyağı, ayçiçek yağı, tuz, sarımsak, kimyon, karabiber.

Alerjen Uyarısı:

İz miktarda soya, ceviz ve kereviz içerebilir.

Besin Değerleri:

Toplam Enerji (kJ/kcal)	1077/258
Yağ (g)	12,4
Doymuş Yağ (g)	3,2
Karbonhidrat (g)	25,6
Şeker (g)	1,6
Protein (g)	7,9
Tuz (g)	2



emden



444 2 126

www.emden.com

Mimarsinan Merkez Mah. E-5

Londra Asfaltı Cad. No: 87/1

Büyükc kmece / İSTANBUL