



bonservis

iyi servis

Su Ürünleri

Bonservis Su Ürünleri Sözlüğü

IQF	Tünel sistemi ile paket içeriğinin birer birer dondurulması işlemidir.
SEMI IQF	Birer birer dondurulmuş ürünlerin aralarında buz tabakalarının bulunmasıdır.
INTERLEAVED	Fileto edilmiş ürünlerin paketlenmesinde her bir fileto ürün arasına ambalaj yerleştirilerek dondurulmasıdır.
BLOK DONDURMA	Ürünlerin tamamen su dolu bir kalıp içerisine yerleştirilerek dondurulmasıdır.
GLAZE	Dondurulmuş ürünleri korumak adına ve kurumalarını önlemek amaçlı ürünlerin tamamen buz katmanıyla kaplanmasıdır.
FİLETO BALIK	Balıkların kafa kuyruk ve kılçıklarının alınmasıyla elde edilen lop et kısımlardır. Derili, derisiz tek parça ve çift parça olarak çeşitleri bulunur.
BÜTÜN BALIK	Hiçbir işlem yapılmadan naturel olarak dondurulan ürünlerdir.
VİDE	Balıkların dondurma işlemi yapılmadan önce karın bölgesi açılarak iç organları çıkartılır, temizlenir ve dondurulur. İç temizleme işlemine vide denir.
TEK KANAT	Yetiştirilen alabalıklar iç organları temizlenip zincir kemiği ve kılçıkları alınarak tekparça fileto çıkartılarak dondurulur.
ÇİFT KANAT	Yetiştirilen alabalıklar iç organları temizlenip zincir kemiği ve kılçıkları alınarak kelebek şeklinde fileto yapılarak dondurulur
FÜME	Dumanlama teknolojisi kullanılarak tuzda pişmiş su ürünlerinin tütsülenmesi ve aroma kazandırma işlemine fümeleme denir. İki çeşit fümeleme teknolojisi vardır. Soğuk fümeleme ve sıcak fümeleme.
PANE	Bir balık filetosu veya parçasının etrafının çeşitli un karışımlarıyla kaplanmasına paneleme denir.
KELEBEK FİLETO	Fileto işlemi yapılırken balığın tek parça olarak filetosunun çıkarılmasına denir. Fileto işleminin sırt kısmından yapılması ile karın bölgesinin birleşik bırakılması ile tek parça olarak filetosu çıkartılır.
MARİNAT	Taze, dondurulmuş veya tuzlanmış balık veya balık kısımlarının ısı etkisi olmadan sirke ve/veya diğer organik asitler ve tuz ile muamele edilerek, olgunlaştırılmasını sağlayan bir işleme teknolojisidir.
SURİMİ	Allaskan Pollock (Alaska Mezgiti), Northern Blue Whiting, Itoyori gibi beyaz etli ve yüksek kaliteli balıkların fileto haline getirilip doğranması ve yıkanmasıyla elde edilen balık proteini bloklarıdır.

ALABALIK FİLETO



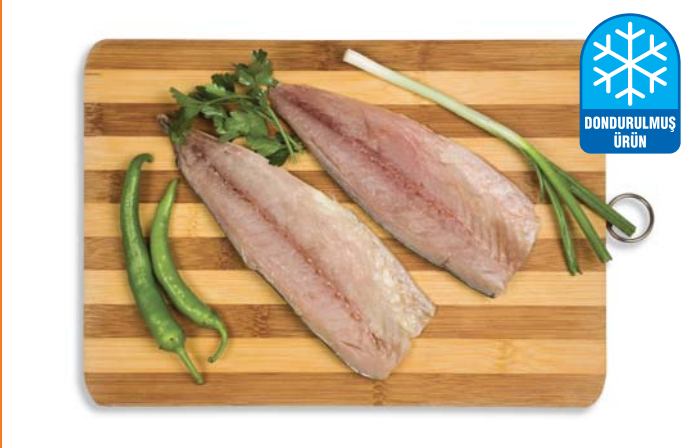
Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Yerli
Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

HAMSI FİLETO



Glaze: %30 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Yerli
Paket Ağırlığı: 1 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

İTHAL USKUMRU FİLETO



Glaze: %25 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 80-120g
Çin • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

JUMBO KARİDES



Glaze: %20 • Dondurulma Şekli: Semi IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 6-8, 8-12, 13-15,
16-20, 26-30, 31-40 • Malezya • Paket Ağırlığı: 1 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

KADİFE DERİSİZ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 60-100
Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

KALAMAR HALKA FOMOSOBELLA



Glaze: %50 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Çin
Paket Ağırlığı: 1 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 12 • Koli Ağırlığı: 12 kg

SAKLAMA SICAKLIĞI: -18°C

RAF ÖMRÜ: 12 Ay

KALAMAR KİRLİ NATÜREL



Glaze: %10 • Dondurulma Şekli: Blok Dondurma tekniği ile dondurulmuştur. • Hindistan Kalibrasyon: U3, 3-6 • Paket Ağırlığı: 2 kg/blok • Paket Sayısı / Koli: 6 • Koli Ağırlığı: 12 kg

KIRMIZI ET KARİDES



Glaze: %40 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 30-50, 50-70, 70-100, 100-200 • Çin • Paket Ağırlığı: 1 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

MEZGİT FİLETO DERİSİZ (Orijinal Ambalajında)



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: Interleaved tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 301, 302, 303, 304 • Norveç • Paket Ağırlığı: 6.81 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 3 • Koli Ağırlığı: 20.43 kg

PANGA FİLETO



Glaze: %20 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 170-220, 220 UP • Vietnam • Paket Ağırlığı: 1 kg/paket • Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

RİNGA FİLETO DERİLİ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: Blok Dondurma tekniği ile dondurulmuştur. • Norveç Kalibrasyon: 6-8, 8-12 • Paket Ağırlığı: Blok • Paket Sayısı / Koli: Blok • Koli Ağırlığı: 20 kg

SOMON FİLETO DERİLİ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Norveç Paket Ağırlığı: 1-1.5 kg/vakum paket • Paket Sayısı / Koli: 1 • Koli Ağırlığı: 1-1.5 kg

SAKLAMA SICAKLIĞI: -18°C

RAF ÖMRÜ: 12 Ay

SOMON FİLETO DERİSİZ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Norveç
Paket Ağırlığı: 1-1.5 kg/vakum paket • Paket Sayısı / Koli: 1 • Koli Ağırlığı: 1-1.5 kg

TEMİZLENMİŞ AHTAPOT



Glaze: %15 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 1/5, 1/2,
2/3, 3kg • Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

USKUMRU BÜTÜN



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 200-400,
300-500 • Norveç • Paket Ağırlığı: Blok • Paket Sayısı / Koli: Blok • Koli Ağırlığı: 20 kg

ALABALIK VİDE



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 140-180, 180-220,
230-270 • Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

USKUMRU VİDE



Glaze: %20 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Norveç
Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

ÇİPURA VİDE



Glaze: %10 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 200-300, 300-400, 400-
600, 600-800, 800-1000 • Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

SAKLAMA SICAKLIĞI: -18°C

RAF ÖMRÜ: 12 Ay

LEVREK VİDE



Glaze: %10 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000 • Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

BALIK FİLETO PANE



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 40-60 Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 10 kg

AKDENİZ LOKUMU (Yengeç Bacağı Surimi)



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 30 gr/adet Yerli • Paket Ağırlığı: Dökme • Paket Sayısı / Koli: Dökme • Koli Ağırlığı: 7 kg

SOMON FÜME



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Kalibrasyon: 1-1,5 kg/adet Norveç • Paket Ağırlığı: 1-1,5 kg/vakum paket • Paket Sayısı / Koli: 1 • Koli Ağırlığı: 1-1,5 kg

YENGEÇ ETİ SURİMİ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: Interleaved tekniği ile dondurulmuştur. Paket Ağırlığı: 1 kg • Paket Sayısı / Koli: 10 adet • Koli Ağırlığı: 10 kg

TÜP KALAMAR



Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. Kalibrasyon: M-size, L-size, S-size • Koli Ağırlığı: 10 kg

SAKLAMA SICAKLIĞI: -18°C

RAF ÖMRÜ: 12 Ay

İSTİRİDYE YARIM KABUKLU



Satış Birimi: Düzine • Paket Sayısı / Koli: 120 adet

YEŞİL MİDYE YARIM KABUKLU



Satış Birimi: KG • Paket Ağırlığı: 1 kg
Paket Sayısı / Koli: 12 • Koli Ağırlığı: 12 kg

YEŞİL MİDYE ET



Satış Birimi: KG • Paket Ağırlığı: 1 kg
Paket Sayısı / Koli: 12 • Koli Ağırlığı: 12 kg

YEŞİL MİDYE BÜTÜN



Satış Birimi: KG • Paket Ağırlığı: 1 kg
Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

VONGOLE



Satış Birimi: KG • Paket Ağırlığı: 1 kg
Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

DENİZ TARAĞI ETİ



Satış Birimi: KG • Paket Ağırlığı: 1 kg
Paket Sayısı / Koli: 10 • Koli Ağırlığı: 10 kg

SAKLAMA SICAKLIĞI: -18°C

RAF ÖMRÜ: 12 Ay

ALABALIK FÜME



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: IQF tekniği ile dondurulmuştur. • Saklama Sıcaklığı: -18°C • Kalibrasyon: 1 kg/paket
Yerli • Paket Ağırlığı: 1-1.5 kg/vakum paket • Paket Sayısı / Koli: 1 • Koli Ağırlığı: 1-1.5 kg • Raf Ömrü: 12 ay

USKUMRU FÜME ÇİROZ



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: Bu ürün tazedir. • Saklama Sıcaklığı: +4°C • Kalibrasyon: 1-2 kg/paket
Yerli • Paket Ağırlığı: 1 kg/PVC • Paket Sayısı / Koli: 6 • Koli Ağırlığı: 6 kg • Raf Ömrü: 6 ay

HAMSİ MARİNE FÜME



Glaze: %0 • Dondurulma Şekli: Bu ürün tazedir. • Saklama Sıcaklığı: +4°C • Kalibrasyon: 1-2 kg/paket
Yerli • Paket Ağırlığı: 1 kg/PVC • Paket Sayısı / Koli: 6 • Koli Ağırlığı: 6 kg • Raf Ömrü: 6 ay

- **AYAZAĞA DEPO**
Ayazağa, Kemerburgaz Cad. No:45 Şişli 34398 İstanbul
Tel : (0212) 331 07 30 Fax : (0212) 289 95 40
- **GEBZE DEPO**
Barış Mah. Ankara Cad. No:124 Gebze / Kocaeli
Tel : (0262) 642 67 90 Fax : (0262) 641 18 87
- **ÇORLU DEPO**
Sağlık Mah. Ulubatlı Sk. No:2/1 Çorlu / Tekirdağ
Tel : (0282) 686 24 24 Fax : (0282) 686 44 41
- **ANKARA DEPO**
İnönü Mah. 1740 Sokak No:10 Batıkent
Yenimahalle / Ankara
Tel : (0312) 278 70 27 - 278 70 28 - 278 70 29
Fax : (0312) 278 70 26

- **ANTALYA DEPO**
Tarım Mah. Perge Bulvarı Muzaffer Uysal Sitesi
Coşkun Apt. C Blok Kat:4 D:10 Antalya
Tel : (0242) 322 45 54 - 312 58 44 Fax : (0242) 322 61 22
- **İZMİR DEPO**
Karacaoğlan Mah. 6172 Sk. No: 15/A Işıkkent - Bornova / İzmir
Tel : (0232) 472 30 15 - 472 30 16 - 472 30 17
Fax : (0232) 472 18 11
- **BODRUM DEPO**
Yalıkavak Yolu, Yakaköyü Girişi Kırmızı Yeşil İş Merkezi
No:4 Ortakent Bodrum / Muğla
Tel : (0252) 358 50 40 Fax : (0252) 358 74 54
- **BURSA İRTİBAT OFİSİ**
GSM: 0549 745 97 38

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

www.bonservis.com.tr

Gıdaser Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Ayazağa, Kemerburgaz Cad. No:45 Şişli 34398 İstanbul
Tel: 0212 331 0 730

esas
iştirakidir