

Pilyem

GIDA TARIM SANAYİ ve TİCARET A.Ş.





Tüketicie en kaliteli ürünleri sunma ilkesi ile piliç eti üretimi ve pazarlaması amaçlı 1978 yılında kurulan ve kurulduğu tarihten itibaren sektördeki faaliyetlerini, teknolojiye yatırımlar yaparak üretim kapasitesini sürekli olarak artıran firmamız; Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi bölgesinde aylık 40.000 ton kapasiteli yem fabrikası, Adıyaman Gölbaşı'nda, Kahramanmaraş Pazarcık'ta, Adana Yüreğir ve Sarıçam'da toplam 80.000 m2 ile damızlık yetiştirme kümesleri, Adıyaman gölbaşı ve adana Yüreğir'de 10.000 m2 olmak üzere 2 adet kuluçkahane tesisi, Adana Seyhan'da 20.000 m2 açık alan üzerinde 10.000m2'si kapalı alan olmak üzere kesimhane, merkez ofisi ve 500.000 m2 anlaşmalı broiler üretim çiftlikleri ile tam bir entegre kuruluştur. Bütün ve parça piliç olarak 100'ün üzerindeki ürün çeşidi üretimini "artı doyum piliç" "farm piliç" ve "köytek" markaları ile gerçekleştiren pilyem; üretiminin her noktasında bio güvenlik önlemlerini en üst seviyede uygulamaktadır. Iso 9001 kalite yönetim sistemi, iso 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi, haccp yönetim sistemi ve helal gıda sertifikaları ile yıllık 80.000 ton üretim kapasitesine sahip pilyem; adana bölgesinin dinamik bir grubu olmakla yetinmemekte, ulusal pazarda ve yurt dışı pazarlarda da iddiasını koruyarak istikrarlı büyümesini devam ettirmektedir.

Our company which was established in 1978 and continuing its activities in the sector with investing in technology, constantly increasing its production capacity and according to the principle of producing and marketing best quality chicken meat to consumers. With 40000 ton/month capacity feed plant located in Adana Hacı Sabancı Organized Industrial Zone, total of 80000m2 breeder farms located in Gölbaşı/Adıyaman, Pazarcık/Kahramanmaraş, Yüreğir/Adana and Sarıçam/Adana, 10000m2 hatchery plants located in Gölbaşı/Adıyaman and Yüreğir/Adana, 20000m2 open 10000m2 closed area slaughter house located in Seyhan/Adana, main office and 500000m2 contracted broiler production farms is fully integrated establishment. As whole and chicken parts, our company is making the production of over 100 types of products under the labels "Artı Doyum Piliç", "Farm Piliç" and "Köytek" with keeping the bio safety precautions at the highest in every step of the production. With ISO 9001 quality management system, ISO 22000 food safety management system, HACCP management system, Halal food certificates and 80000 ton/year production Pilyem is not only content with being a dynamic part of Adana region, but also continuing its growth in national and global market

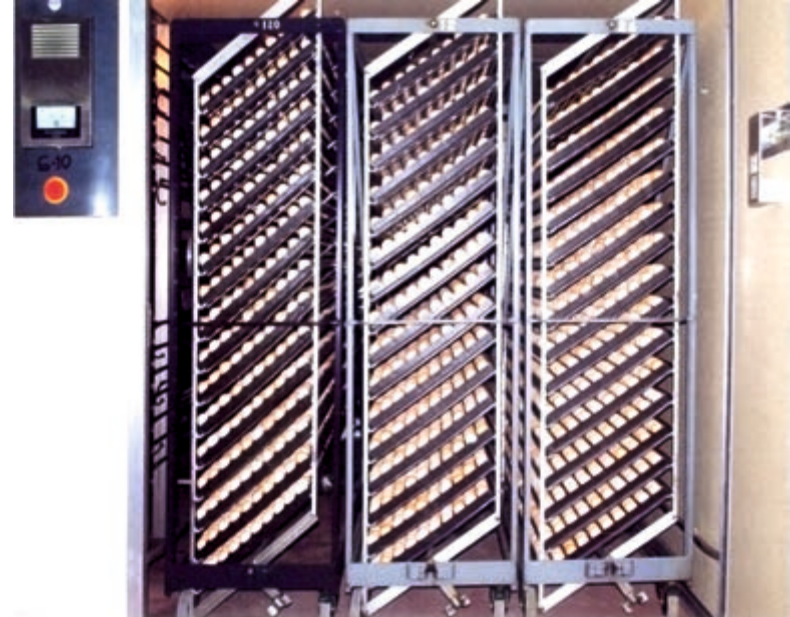
1978 年、鶏肉の生産とマーケティングの目的で、消費者に最高の品質の食品を提供するという原則で設立されました。創業以来、当社はセクター活動に技術投資を行い、生産能力を継続的に向上させました。

当社は、アダナ県ハジュサバンジュ組織工業地に毎月 40,000 トン容量の飼料工場、アドウヤマン県ギョルバシ区、カフラマンマラシュ県パザリジック区、アダナ県ユレイール区とサリチャムに合計 80,000 m² の繁殖ペン、アドウヤマン県ギョルバシ区とアダナ県ユレイール区に合計 10,000 m² の 2 つの孵化場施設、アダナ県セイハン区に 20,000 m² のオープンエリアと 10,000 m² の閉鎖エリアに設置している屠殺場及び 500,000 m² の交渉ブロイラー生産農場と完全に統合された施設です。

100 種類以上の鶏肉製品と、「アルトゥ・ドyum・ピリッチ」、「ファーム・ピリッチ」、「キョテック」のブランドで実行している PİLYEM 社はすべての生産レベルで、生物安全対策が最高レベルで適用されます。ISO 9001 品質マネジメントシステム、ISO 22000 食品安全マネジメントシステム、HACCP マネジメントシステム、ハラール食品証明書を持ち、80,000 トンの年間生産能力のある当社はアダナ地域のダイナミックなグループなる事に限定されずに、国内市場および海外市場への主張を維持することによって、安定した成長を維持しています。



DAMIZLIK TESİSLERİ / BREEDING PLANTS / ブロイラーの飼育場
(ADIYAMAN - GÖLBAŞI) (アドゥヤマン市・ギョルバシュ)



HACI SABANCI ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ YEM FABRİKASI
HACI SABANCI ORGANIZED INDUSTRIAL ZONE FEED FACTORY
ハジュ・サバンジュ工業地域、飼料工場



DAMIZLIK TESİSLERİ / BREEDING PLANTS / ブロイラー飼育場 (ADANA)

KESİMHANE & MERKEZ OFİS / SLAUGHTER HOUSE AND MAIN OFFICE / 食鳥処理工場・営業所 / (ADANA - SEYHAN)



BROİLER TESİSLERİ / BROILER PLANTS / ブロイラー場 / (ULUKIŞLA - NIĞDE)





Tabaklı Ürünler / Tray Products / 鶏肉商品（フォーム皿付き）



Whole Chicken in Trays

鶏肉 1 羽（フォアム皿付き）

Birinci kalite bütün piliçlerden elde edilir.
Obtained from first quality whole chicken.

Barkod : 2800006 Barcode : 2800006
Şoklu Barkod : 2800106 Shock Barcode : 2800106

Whole Chest in Trays

スペシャルな生足（フォアム皿付き）

Bütün piliçin kanat ve butunun ayrılmasından geriye kalan parçadır.
Obtained by removing the wings and legs of whole chicken.

Barkod : 2800033 Barcode : 2800033
Şoklu Barkod : 2800133 Shock Barcode : 2800133

Special Chest in Trays

スペシャルな生の鶏胸肉（フォアム皿付き）

Bütün göğsün sırt kısmı ve kaburgaları alındıktan sonraki halidir.
Obtained by removing the back part and ribs of whole chest.

Barkod : 2800034 Barcode : 2800034
Şoklu Barkod : 2800134 Shock Barcode : 2800134



Special göğüs etinin kemiğinin ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the bone of special chest.

Barkod : 2800035 Barcode : 2800035
Şoklu Barkod : 2800135 Shock Barcode : 2800135

Fillet With Skin in Trays

革付きステーキ（フォアム皿付き）

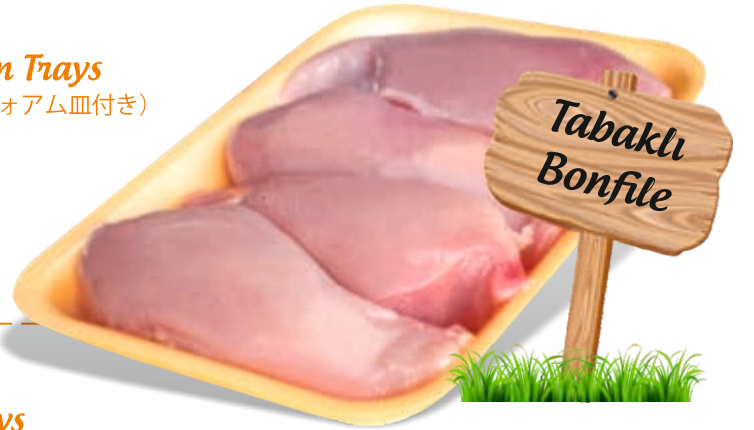


Special göğüs etinin, kemiğinin ve derisinin ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the bone and skin of special chest.

Barkod : 2800036 Barcode : 2800036
Şoklu Barkod : 2800136 Shock Barcode : 2800136

Fillet in Trays

ステーキ (フォアム皿付き)



Whole Wings in Trays

生の手羽元 (フォアム皿付き)

Pilicin bütün kanadının gövdeden ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the whole wing of chicken from the body.

Barkod : 2800037 Barcode : 2800037
Soklu Barkod : 2800137 Shock Barcode : 2800137



Kanadın üst kanat ile kanat ucu arasında kalan kısımdır.
Obtained from the part between the upper wing and wing tip.

Barkod : 2800073 Barcode : 2800073
Şoklu Barkod : 2800173 Shock Barcode : 2800173

Grill Wings in Trays

焼き鶏向けの手羽元 (フォアム皿付き)



Extra Wings in Trays

エキストラな手羽元 (フォアム皿付き)

Izgara ve kanat incığının birlikte tabaklanması ile elde edilir.
Obtained by putting grill wings and wing shanks together.

Barkod : 2800039 Barcode : 2800039
Şoklu Barkod : 2800139 Shock Barcode : 2800139



Wings Shank in Trays

手羽中 (フォアム皿付き)

Pilicin dip kanatlarından elde edilir.
Obtained from the bottom wings of the chicken.

Barkod : 2800074 Barcode : 2800074
Şoklu Barkod : 2800174 Shock Barcode : 2800174

Special Wings in Trays

スペシャルな手羽元 (フォアム皿付き)

Kanadın 1. boğumunun kesilmesiyle elde edilir.
Obtained by cutting the 1st joint of the wing.

Barkod : 2800038 Barcode : 2800038
Şoklu Barkod : 2800138 Shock Barcode : 2800138

Whole Legs in Trays

生脚鶏足 (フォアム皿付き)

Bütün pilicin but kısmının ayrılması ile elde edilir.
Obtained by separating the whole leg of chicken.

Barkod : 2800027 Barcode : 2800027
Şoklu Barkod : 2800127 Shock Barcode : 2800127

Special Leg in Trays

スペシャルな生足 (フォアム皿付き)

Tüm butun kalça kemiğinin alınması ile elde edilir.
Obtained by removing the thigh bones.

Barkod : 2800028 Barcode : 2800028
Şoklu Barkod : 2800128 Shock Barcode : 2800128

Special buttan üst butun ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained from special leg by separating the upper thigh.

Barkod : 2800029 Barcode : 2800029
Şoklu Barkod : 2800129 Shock Barcode : 2800129

Drumsticks in Trays

鶏の生脚バゲット (フォアム皿付き)



Thigh in Trays

生ハムの鶏ささみ巻き (フォアム皿付き)



Tüm buttan kalça kemiği ve bagetin ayrılması ile elde edilir.
Obtained by removing the thigh bone and drumstick from the whole leg.

Barkod : 2800030 Barcode : 2800030
Şoklu Barkod : 2800130 Shock Barcode : 2800130

Sarma ürününün derisinin alınmasıyla elde edilir.
Obtained by removing thigh skin.

Talex in Trays

鶏モモ肉 (フォアム皿付き)



Barkod : 2800031 Barcode : 2800031
Şoklu Barkod : 2800131 Shock Barcode : 2800031

Drumstick Chops in Trays

鶏足のチョップス (フォアム皿付き)



Sarma ürününün etlerinin uyluk kemiğinin üst ucuna sıyılmasıyla elde edilir.
Drumstick product is obtained by skinning the meat up to the thigh upper tip.

Barkod : 2800032 Barcode : 2800032
Şoklu Barkod : 2800132 Shock Barcode : 2800132

Tabaklı
Yürek Ciğer



Heart - Liver in Trays

鶏レバー・鶏ハツ（フォアム皿付き）

Piliç ciğerinin temizlenip dinlendirilmesiyle elde edilir.
Yürekle birlikte ambalajlanır.
Obtained by cleaning and resting chicken livers and
packed together with hearts.

Barkod : 2800040 Barcode : 2800040
Şoklu Barkod : 2800140 Shock Barcode : 2800140

Temizlenmiş ve içi açık olarak hazırlanmıştır.
Prepared by cleaning and opening the inside.

Gizzard in Trays

鶏砂肝（フォアム皿付き）



Tabaklı
Taşlık

Barkod : 2800041 Barcode : 2800041
Şoklu Barkod : 2800141 Shock Barcode : 2800141



Bagged Whole Chicken

鶏肉 1 羽（袋付き）

Taze sakatatsız ve boyunsuz piliçlerin poşetlere konmasıyla elde edilir.
Obtained by packing fresh chickens without giblet and neck in bags.

Barkod : 2800004 Barcode : 2800004
Şoklu Barkod : 2800104 Shock Barcode : 2800104



Kutulu Ürünler / Boxed Products / 箱付きの商品

Taze sakatatsız ve boyunsuz piliçlerden elde edilir.
Obtained from fresh chickens without offal and neck.

Whole Chicken in Bulk

大量商品鶏肉 1 羽 (箱付き)

Barkod : 2800002 Barcode : 2800002
Şoklu Barkod : 2800102 Shock Barcode : 2800102



Whole Chest in Bulk

大量商品生の鶏胸肉 (箱付き)

Bütün pilicin kanat ve butunun ayrılmasından sonra kalan parçadır.
Obtained by removing the wings and legs of whole chicken.

Barkod : 2800013 Barcode : 2800013
Şoklu Barkod : 2800113 Shock Barcode : 2800113



Special Chest in Bulk

大量商品スペシャルな鶏胸肉 (箱付き)

Bütün göğüsün sırt kısmı ve kaburgaları alındıktan sonraki halidir.
Obtained by removing the back part and ribs of whole chest.

Barkod : 2800014 Barcode : 2800014
Şoklu Barkod : 2800114 Shock Barcode : 2800114





Fillet With Skin in Bulks

大量商品革付きステーキ（箱付き）

Special göğüs etinin kemiğinin ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the bone of special chest.

Barkod : 2800015 Barcode : 2800015
Şoklu Barkod : 2800115 Shock Barcode : 2800115

Special göğüs etinin kemiğinin ve derisinin ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the bone and skin of special chest.

Barkod : 2800016 Barcode : 2800016
Şoklu Barkod : 2800116 Shock Barcode : 2800116

Fillet in Bulk

大量商品ステーキ（箱付き）



Whole Wing in Bulk

大量商品生の手羽元（箱付き）

Pilicin bütün kanadının gövdeden ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained by removing the whole wing of chicken from the body.

Barkod : 2800018 Barcode : 2800018
Şoklu Barkod : 2800118 Shock Barcode : 2800118



Grill Wing in Bulk

大量商品焼き鶏向けの手羽元（箱付き）

Kanadın üst kanat ile kanat ucu arasında kalan kısımdır.
Obtained from the part between the upper wing and wing tip.

Barkod : 2800071 Barcode : 2800071
Şoklu Barkod : 2800171 Shock Barcode : 2800171



Extra Wing in Bulk

大量商品エクストラな手羽元（箱付き）

Kanat ucu hariç olmak üzere 2. ve 3. boğumun ortadan kesilmesiyle elde edilir.
Obtained by putting grill wings and wing shanks together.

Barkod : 2800020 Barcode : 2800020
Şoklu Barkod : 2800120 Shock Barcode : 2800120



Pilicin dip kanatlarından elde edilir.
Obtained from the bottom wings of the chicken.

Barkod : 2800072 Barcode : 2800072
Şoklu Barkod : 2800172 Shock Barcode : 2800172

Wing Shank in Bulk

大量商品手羽中（箱付き）





Special Wing in Bulk
大量商品スペシャルな手羽元（箱付き）

Kanadın 1. boğumunun kesilmesiyle elde edilir.
Obtained by cutting the 1st joint of the wing.

Barkod : 2800019 Barcode : 2800019
Şoklu Barkod : 2800119 Shock Barcode : 2800119

Bütün pilicin but kısmının ayrılması ile elde edilir.
Obtained by separating the whole leg of chicken.

Whole Drumsticks in Bulk
大量商品生脚鶏足（箱付き）

Barkod : 2800007 Barcode : 2800007
Şoklu Barkod : 2800107 Shock Barcode : 2800107



Special Drumsticks in Bulk
大量商品スペシャルな生足（箱付き）

Tüm butun kalça kemiğinin alınması ile elde edilir.
Obtained by removing the thigh bones.

Barkod : 2800008 Barcode : 2800008
Şoklu Barkod : 2800108 Shock Barcode : 2800108



Special buttan üst butun ayrılmasıyla elde edilir.
Obtained from special leg by separating the upper thigh.

Baguettes in Bulk

大量商品鶏の生脚バゲット (箱付き)

Barkod : 2800009 Barcode : 2800009
Şoklu Barkod : 2800109 Shock Barcode : 2800109



Thigh With Skin in Bulk

大量商品生ハムの鶏ささみ巻き (箱付き)

Tüm buttan kalça ve bagetin ayrılması ile elde edilir.
Obtained by removing the thigh bone and drumstick from the whole leg.



Barkod : 2800010 Barcode : 2800010
Şoklu Barkod : 2800110 Shock Barcode : 2800110

Talex in Bulk

大量商品鶏モモ肉 (箱付き)

Sarma ürününün derisinin alınmasıyla elde edilir.
Obtained by removing thigh skin.

Barkod : 2800011 Barcode : 2800011
Şoklu Barkod : 2800111 Shock Barcode : 2800111





Thigh With Skin in Bulk

大量商品鶏足のチョップス（箱付き）

Sarma ürününün etlerinin uyluk kemiğinin üst ucuna sıyılmasıyla elde edilir.
Drumstick product is obtained by skinning the meat up to the thigh upper tip.

Barkod : 2800012 Barcode : 2800012
Şoklu Barkod : 2800112 Shock Barcode : 2800112

Open Heart - Liver in Bulk

大量商品鶏レバー・鶏ハツ（箱付き）

Piliç ciğerinin temizlenip dinlendirilmesiyle elde edilir. Yürekle birlikte ambalajlanır.
Obtained by cleaning and resting chicken livers and packed together with hearts.

Barkod : 2800021 Barcode : 2800021
Şoklu Barkod : 2800121 Shock Barcode : 2800121



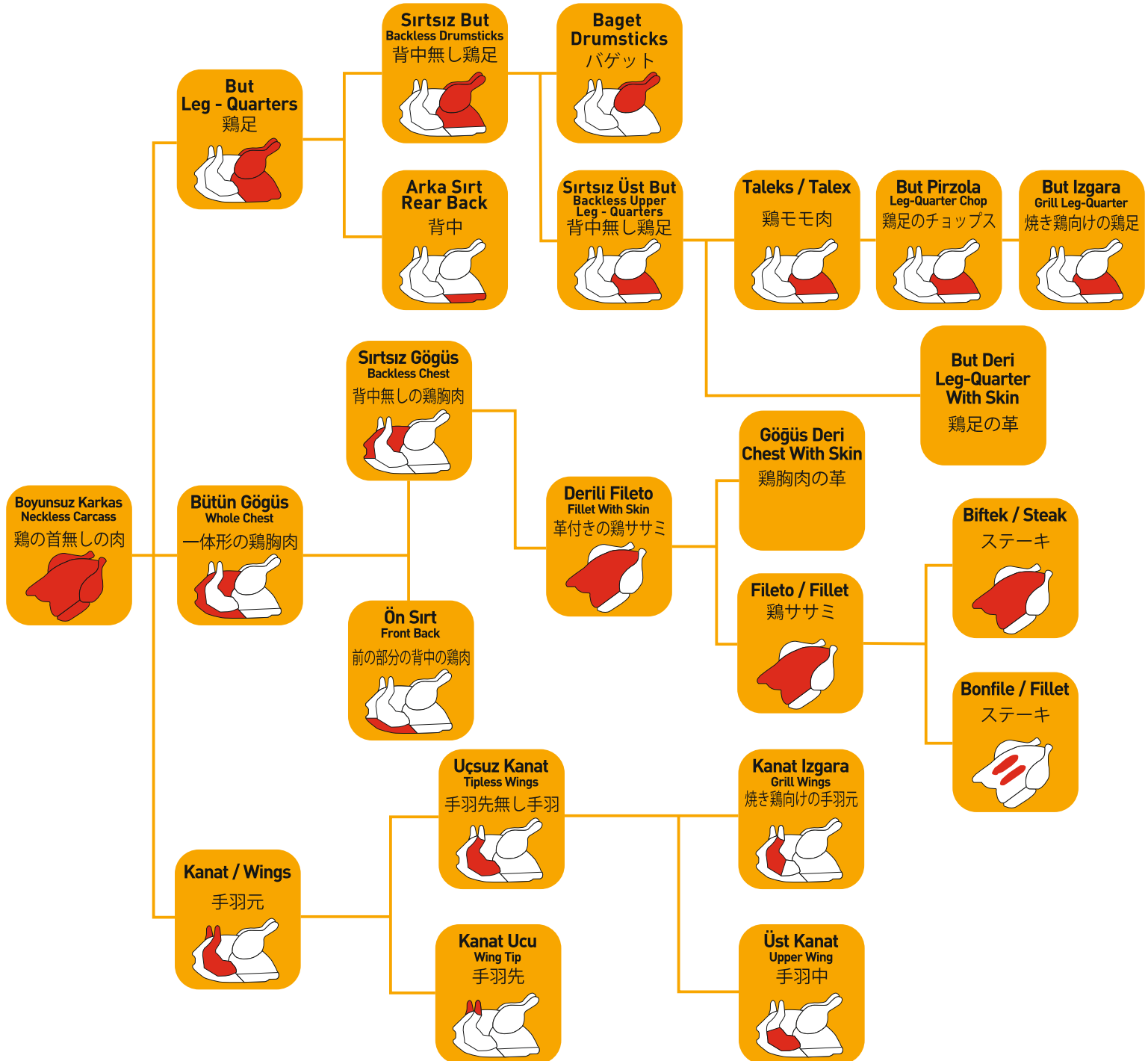
Giblet in Bulk

大量商品鶏砂肝（箱付き）

Temizlenmiş ve içi açık olarak hazırlanmıştır.
Prepared by cleaning and opening the inside.

Barkod : 2800022 Barcode : 2800022
Şoklu Barkod : 2800122 Shock Barcode : 2800122

Pilicin Lezzet Anatomisi / Chicken's Taste Anatomy/ 鶏の味の解剖学



Belgelerimiz / Our Certificates / 我々の書類



Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem
Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem Pilyem



Adress : Sarihamzalı Mah. 47083 Sk. No : 47 Seyhan/ADANA-TURKEY

Phone : +90 322 445 31 97-98-99

Web : www.pilyem.com.tr

Fax : +90 322 445 31 91

e-mail : info@pilyem.com.tr

