

Pilyem

GIDA TARIM SANAYİ ve TİCARET A.Ş.





GIDA TARIM SANAYİ ve TİCARET A.Ş

Tüketiciye 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 anlaşımlı 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.

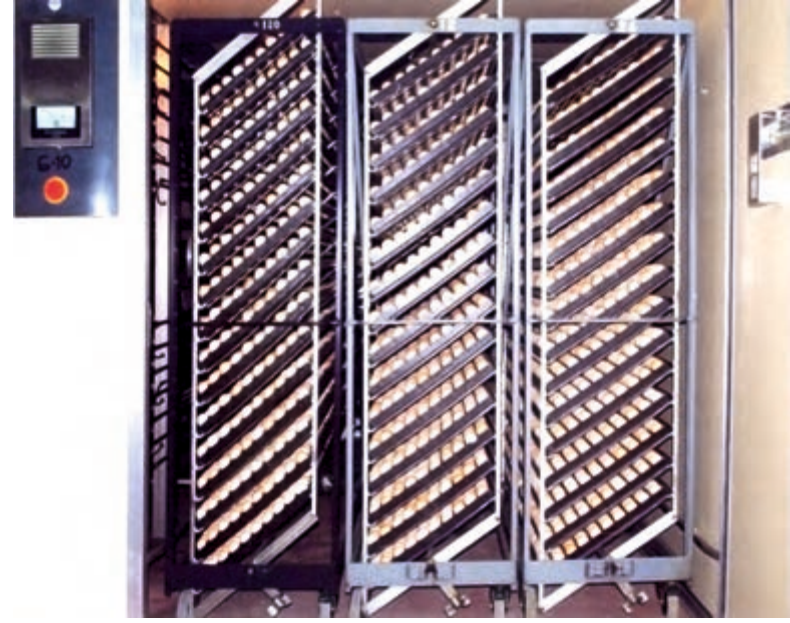
Our company which was established in 1978 and continuing its activities in the sector with investing in technology, constantly increasing its production capacity and acknowledging the principle of producing and marketing best quality chicken meat to consumers. With 40000 ton/month capacity feed plant 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

شركتنا الاولى في تركيافي سياسة تقديم افضل المنتجات جودة التي تم تاسيسها لاغراض انتاج ونسويق لحم الدجاج في عام 1987 ومن تاريخ تاسيسها تقوم بزيادة انشطتها في قطاع التكنولوجيا وازدادت القدرة الانتاجية بشكل مستمر في شركتنا في المنطقة الصناعية المنظمة في حاجي سابانجي في اضنا القدرة الانتاجية لمعمل الاغذية 40.000 طن شهريا في اديمان غولباشي وفي قهرمان مارش بازار جيک يوراير اضنا وفي سارثشيم مجموع 80.000 متر مربع لتفريخ وتربية الدواجن في اديمان غولباشي ويوراير اضنا 10.000 متر مربع من اجل ان تكون منشأة حانة تفريخ بعدد 2 في سيهان اضنة20.000 متر مربع ساحة مفتوحة خلالها 10.000متر مربع ساحة من اجل ان تكون حانة للتقطيع المكتب المركزي و500.000 متر مربع للانتاج المزدوج للفراريچ المتعاقد عليه مع منشأة متكاملة تم تاسيسها

إنتاج أكثر من 100 نوعا من المنتجات من كامل وجزء الدجاج العلامات التجارية ارتي دويوم بليش وفارم بليش وكوينك مع بيلام الذي تم تحقيقه في كل نقطة حيوية من الإنتاج ستطبق التدابير الأمنية على أعلى مستوى إيزو نظام إدارة الجودة 9001 نظام إدارة الجودة إيزو 22000 س سلامة الاغذية نظام ادارة الجودة هاج ب و شهادات الاغذية الحلال مع الطاقة الإنتاجية السنوية من 80.000 طن مالك بيليام ليس فقط كونها مجموعة ديناميكية من منطقة أضنة، أيضا في الأسواق الوطنية والأسواق الخارجية تتمتع بشكل مستقر مع الحفاظ على اسمها الى أقصى حد



DAMIZLIK TESİSLERİ / BREEDING PLANTS / مرافق التربية
(ADIYAMAN - GÖLBAŞI) اديمان — غولباشي



HACI SABANCI ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ YEM FABRİKASI
HACI SABANCI ORGANIZED INDUSTRIAL ZONE FEED FACTORY
 معمل الاغذية في المنطقة الصناعية في حاجي سابانجي



DAMIZLIK TESİSLERİ / BREEDING PLANTS / مرافق التربية (ADANA)

KESİMHANE & MERKEZ OFİS / SLAUGHTER HOUSE AND MAIN OFFICE / حانة التقطيع والمكتب المركزي / (ADANA - SEYHAN)



BROİLER TESİSLERİ / BROILER PLANTS / منشآت الفراريج / (ULUKIŞLA - NİĞDE)





Tabaklı Ürünler / Tray Products / منتجات الصحن

Tabaklı
Bütün Piliç

Whole Chicken in Trays

دجاج كامل مع الصحن

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

فخذ دجاج خاص بالصحن

Bütün pilicin 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

Tabaklı
Tüm Göğüs

Special Chest in Trays

صدر دجاج خاص بالصحن

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

Tabaklı
Special Göğüs

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

صدر دجاج بونفيل درلي بالصحن

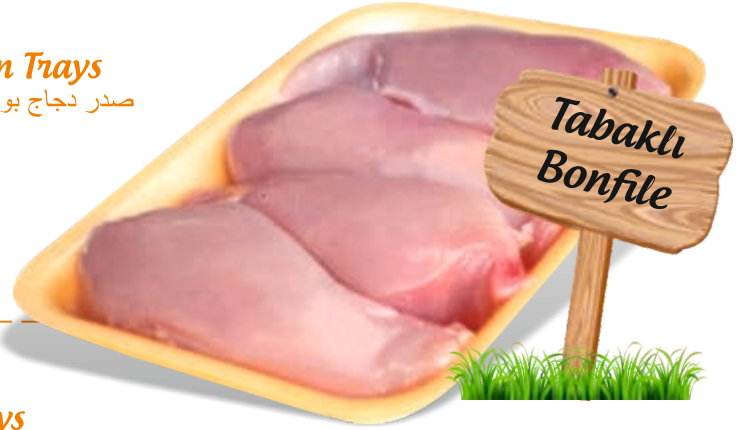
Tabaklı
Derili Bonfile

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

Fillet in Trays

صدر دجاج بونفילה بالصحن

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



Whole Wings in Trays

جناح كامل بالصحن

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

جناح ازکارا بالصحن



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

Extra Wings in Trays

جناح اضافي بالصحن

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



Wings Shank in Trays

جناح انجيك بالصحن

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

جناح خاص بالصحن

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

فخذ الدجاج كامل مع الصحن

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

فخذ دجاج خاص بالصحن

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

فخذ دجاج باكيت بالصحن



Thigh in Trays

فخذ دجاج سارما بالصحن



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

دجاج تالكس بالصحن



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

Drumstick Chops in Trays

فخذ دجاج بيرزولا بالصحن



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

قلب وكبد الدجاج بالصحن

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

احشاء الدجاج بالصحن

Barkod : 2800041 Barcode : 2800041

Şoklu Barkod : 2800141 Shock Barcode : 2800141

Tabaklı
Taşlık

Bagged Whole Chicken

دجاج كامل مغلف

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

Poşetli
Tüm Piliç

doyum
piliç



Kutulu Ürünler / Boxed Products / المنتجات المعلبة

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

Whole Chicken in Bulk

دجاج كامل مسكوب

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



Whole Chest in Bulk

صدر كامل مسكوب



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

صدر خاص مسكوب

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

صدر بونفيل بالجلد مسكوب

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.

Fillet in Bulk

صدر بونفيل مسكوب

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



Whole Wing in Bulk

جناح كامل مسكوب

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

جناح ایزکارا مسکوب

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

جناح اضافي مسکوب

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



Wing Shank in Bulk

جناح ایزکارا مسکوب

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

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



Special Wing in Bulk

جناح خاص مسكوب

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

Dökme
Kanat Special

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

Whole Drumsticks in Bulk

فخذ دجاج كامل مسكوب

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

Dökme
Tüm But

Special Drumsticks in Bulk

فخذ دجاج خاص مسكوب

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

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

Dökme
Special But

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

Baguettes in Bulk

فخذ دجاج مسكوب

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



Thigh With Skin in Bulk

فخذ سارما بالجلد مسكوب

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

تالكس مسكوب

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

فخذ بيزرولا مسكوب

Sarma ürününün etlerinin uyluk kemiğinin üst ucuna sıyırılmasıyla 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

قلب وكبد مفتوح ومسكوب

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

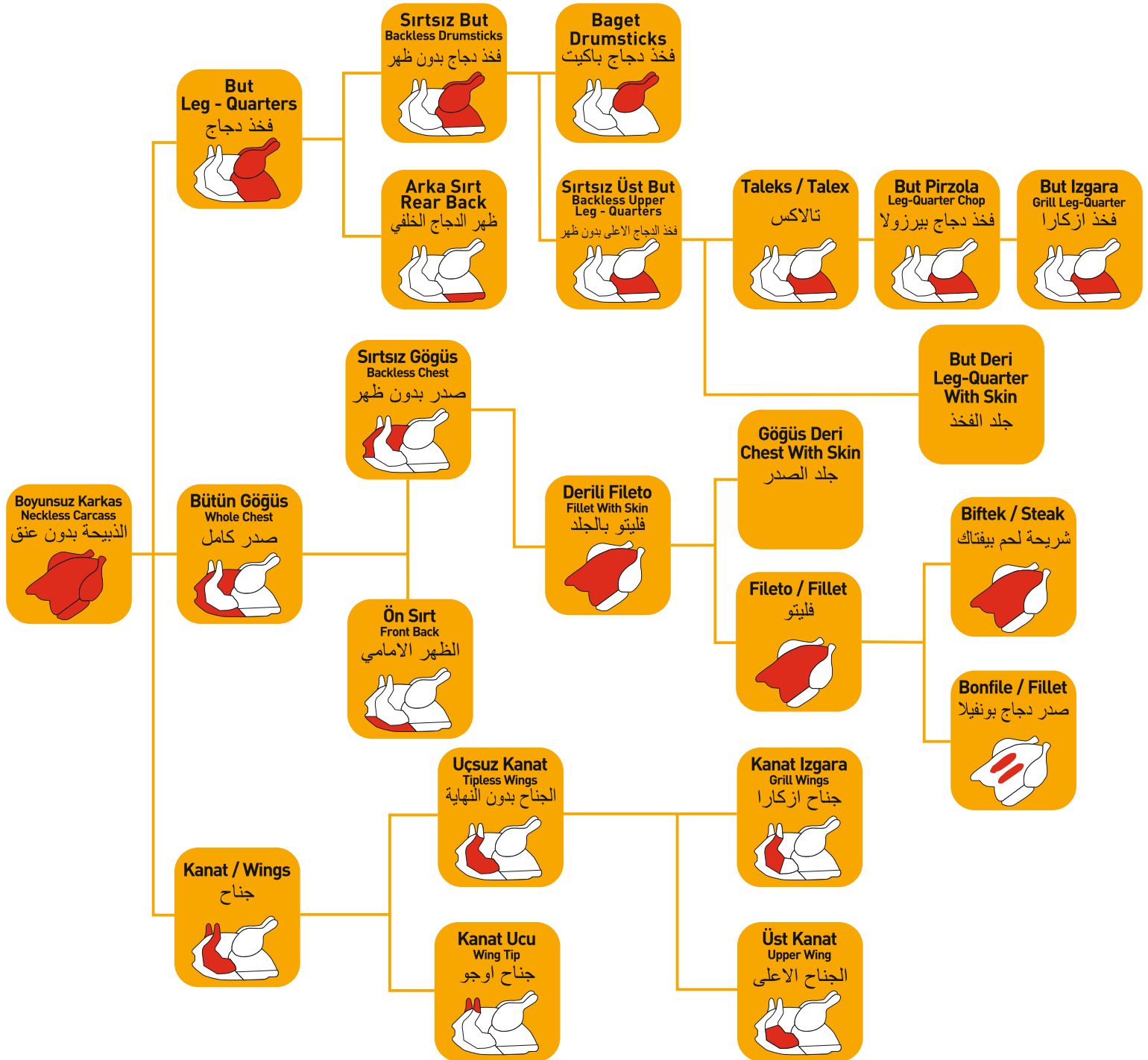
احشاء فروج مسكوبة

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/ شرائح الدجاج ذات النكهة



Belgelerimiz / Our Certificates / معلوماتنا



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

