



SULTANO

DÖNER PRODUZIONE E LAVORAZIONI CARNE FRESCA HALAL



BENVENUTI ALLA SULTANO

LA NOSTRA STORIA

Nel 2004, due fratelli turchi di nome Zeynel e Eren, appassionati di cucina, con un sogno comune che era quello di portare i sapori del kebab in Italia e cresciuti in una famiglia che amava condividere la tradizione culinaria turca, si resero conto che nel loro paese mancava un produttore locale di kebab di qualità e decisero così di realizzare il loro sogno.

Invece di restare in un ambito artigianale, decisero di investire in tecnologie ed infrastrutture, portando l'azienda a un livello superiore. Aprirono una moderna linea di produzione, dove implementarono standard elevati di qualità e igiene, utilizzando carne fresca e selezionata. Questo approccio innovativo consentì loro di creare un kebab di alta qualità e in quantità sufficienti per soddisfare la continua richiesta del prodotto.

Il loro kebab divenne presto famoso nei ristoranti locali e non solo, grazie a un sapiente mix di spezie e a una preparazione che rispettava la tradizione, ma con un tocco di modernità. Con il passare del tempo, Zeynel e Eren ampliarono la loro offerta, includendo una vasta gamma di prodotti alimentari, sempre con un occhio alla qualità e alla soddisfazione del cliente.

L'azienda crebbe rapidamente, attirando l'attenzione di ristoratori e consumatori, trasformandosi in un punto di riferimento nel settore. I fratelli non solo realizzarono il loro sogno, ma contribuirono anche a far conoscere il kebab come un piatto apprezzato e versatile, da gustare in contesti diversi. Oggi, la loro impresa è un esempio di passione, dedizione e successo, rivoluzionando il mercato italiano della ristorazione e portando un assaggio del mondo direttamente nei piatti degli italiani.



LA NOSTRA AZIENDA PRODUCE KEBAB A BASE DI CARNE AVICOLA E BOVINA.



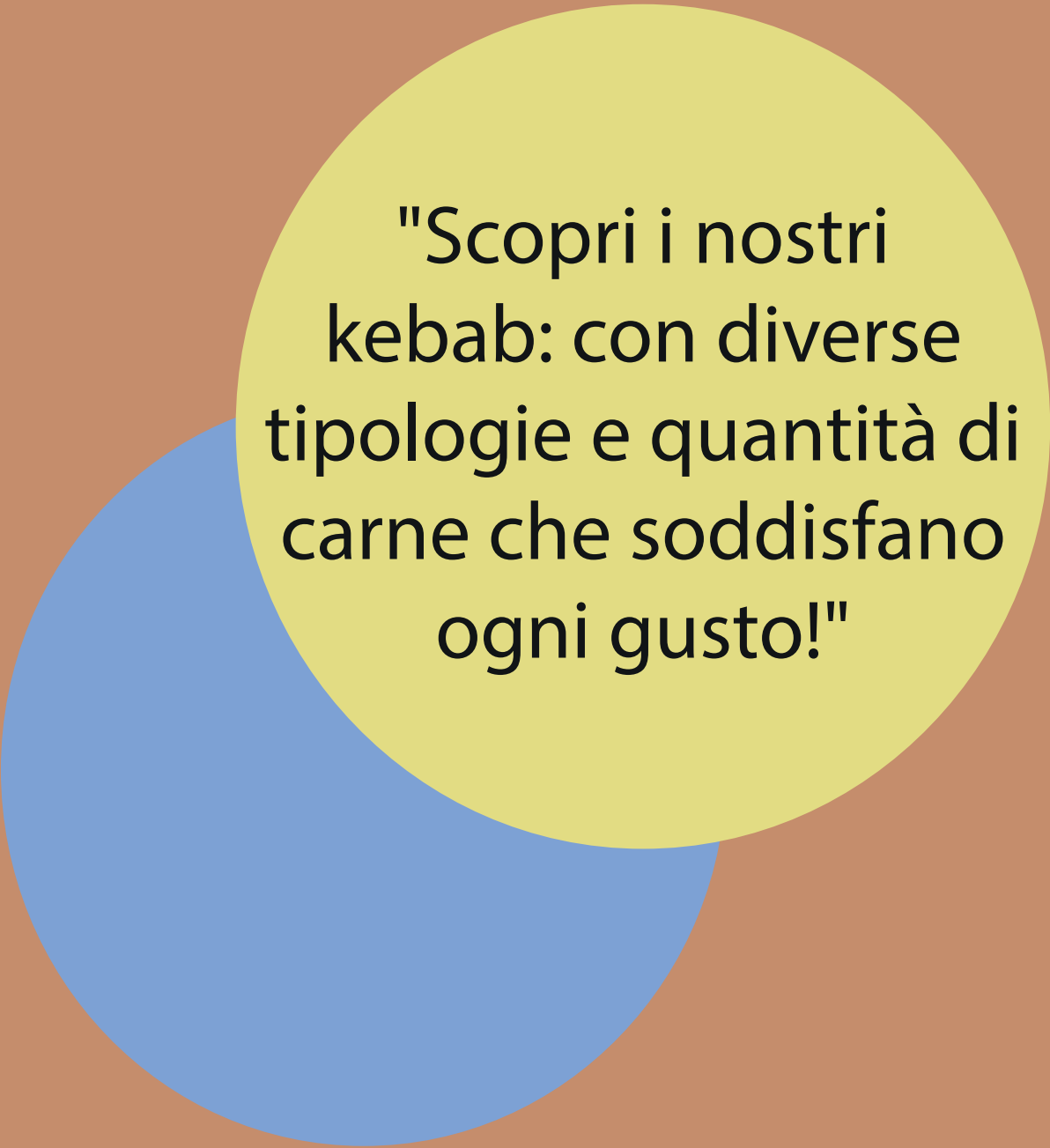
Di seguito inseriamo il nostro ciclo produttivo:

1. Ricevimento della carne fresca: tutti i giorni riceviamo carne fresca esclusivamente Halal che viene controllata e se supera il test di conformità viene accettata e scaricata;
2. Stoccaggio in cella della carne fresca: una volta scaricata la carne fresca, essa viene stoccata nelle rispettive celle di appartenenza (cella del pollo, cella del tacchino e cella del vitello);
3. Fase di disosso: gli operatori prelevano la carne dalle celle per iniziare la fase di disosso. Una volta disossata la carne viene inserita in vasconi INOX e successivamente stoccata in cella di pre-marinatura;
4. Fase di zangolatura: l'operatore del reparto preleva la carne disossata e la carica nella zangola con acqua e spezie. Una volta terminata la fase di zangolatura la carne viene messa dentro appositi contenitori con coperchio e lasciata a marinare fino al giorno successivo;
5. Fase di montaggio del kebab: il giorno successivo alla marinatura, gli operatori possono iniziare a preparare gli spiedi di kebab. La fase di preparazione del Kebab è completamente manuale: ogni operatore forma lo spiedo impilando tutti gli strati di carne necessari fino a raggiungere il formato che gli è stato assegnato dal responsabile del reparto. In fine lo spiedo viene perfezionato con il taglio delle parti in eccesso. Dopo il controllo qualità il kebab è pronto per la fase di confezionamento.
6. Fase di confezionamento: l'operatore procede all'imballaggio del kebab arrotolandolo in diversi strati di pellicola ed infine etichetta il prodotto. Il Kebab viene appoggiato negli appositi carrelli che poi verranno portati in abbattitore;
7. Stoccaggio in abbattitore: i carrelli vengono stoccati in abbattitore ad una
T. minima di -28°. Ogni formato ha una permanenza predefinita in abbattitore;
8. Stoccaggio in magazzino: terminata la fase di abbattimento del prodotto i carrelli vengono svuotati ed il kebab viene stoccato nelle celle magazzino a -18°;
9. Fase finale: il prodotto è pronto per essere venduto e distribuito ai vari clienti.

**LA NOSTRA
PROCEDURA DI
PRODUZIONE**

INDICE:

- 5-8 KEBAB
- 9-16 FRITTI
- 17-18 HAMBURGER
- 19-20 SALSE
- 21 PANETTERIA
- 22 LATTICINI
- 23 DOLCI
- 24 IMBALLAGGI
- 25-26 ATTREZZATURE
- 27-30 MACELLERIA



"Scopri i nostri
kebab: con diverse
tipologie e quantità di
carne che soddisfano
ogni gusto!"



KEBAB



- KEBAB DI POLLO: 100% POLLO
Formati: 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 35 kg.
- KEBAB DI TACCHINO: 100% TACCHINO
Formati: 25 kg.
- KEBAB DI POLLO TACCHINO: 80% POLLO 20% TACCHINO
Formati: 5 kg, 7 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 40 kg, 50 kg.
- KEBAB ISTANBUL: 70% POLLO 30% TACCHINO
Formati: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 40 kg, 50 kg, 60 kg.
- KEBAB ANKARA: 50% POLLO 50% TACCHINO
Formati: 15 kg, 20 kg, 30 kg.
- KEBAB DI POLLO TACCHINO: 20% POLLO 80% TACCHINO
Formati: 35 kg.



- KEBAB DI VITELLO: 100% VITELLO
Formati: 30 kg, 50 kg.
- KEBAB DI VITELLO TACCHINO: 20% VITELLO 80% TACCHINO
Formati: 7 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg.
- KEBAB PIACENZA: 50% VITELLO 50% TACCHINO
Formati: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 40 kg.
- KEBAB IZMIR: 30% VITELLO 30% TACCHINO
Formati: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 40 kg.
- KEBAB MACINATO DI MANZO TACCHINO: 50% TACCHINO 50% MANZO
Formati: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg.
- KEBAB MACINATO DI MANZO: 100% MANZO
Formati: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg.



POLLO PARTY AIA
(1 kg)



DURANGO ALETTE
DI POLLO AIA
(1 kg)



POP CORN DI POLLO
(1 kg)



TYSON STRISCE DI
POLLO
(1 kg)



PATATE AVIKO SUPER
CRUNCH 9 X 9
(4 X 2.5 kg)



PATATE AVIKO 9 X 9
SELECTION KEBAB
(4 X 2.5 kg)



PATATE AVIKO 7 X 7
SUPER CRUNCH
(4 X 2.5 kg)



PATATE LW 6 X 6
JUST FRIES
(4 X 2.5 kg)



FRITTI



COTOLETTE AIA
(10 X 100 g)



NAGGHY IN BUSTA
AIA
(1 kg)



NUGGHY IN BUSTA
AMADORI
(2.5 kg)



FUSI DI POLLO AIA
(1 kg)



PATATE LW
SEASONED TWISTERS
(4 X 2.5 kg)



PATATE LW
SEASONED SKIN
WEDGES
(4 X 2.5 kg)



PATATE LW
CUBETTI
(4 X 2.5 kg)



PATATE LW
CROCCHETTE
(4 X 2.5 kg)



SAMOSA DI POLLO
(15 X 700 g)



SAMOSA DI VERDURA
(15 X 700 g)



SEEKH KEBAB
(10 X 900 g)



MOZZARELLA STICKS
AVIKO
(1 kg)



LW RED HOT
JALAPENOS
(1 kg)



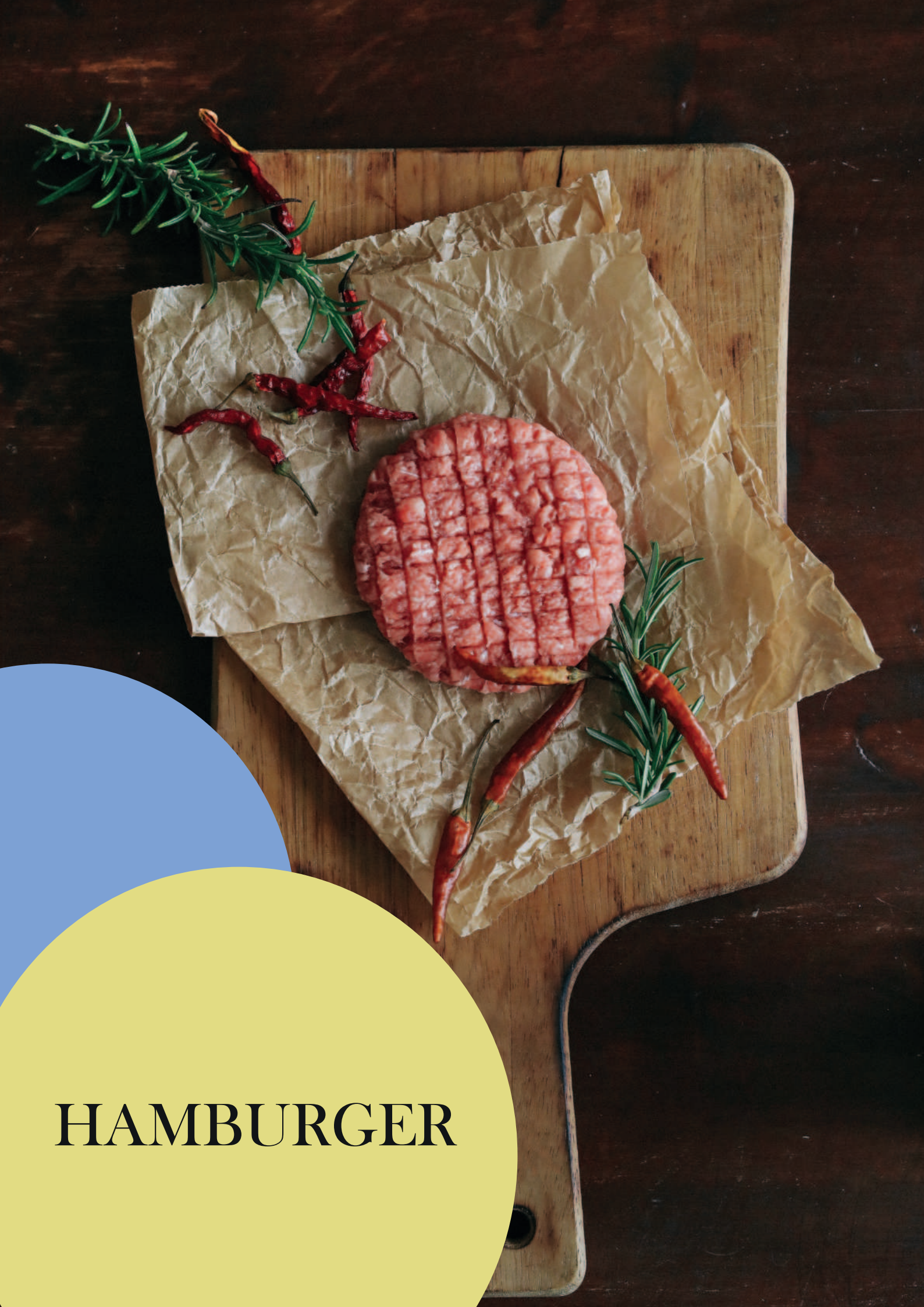
LW CHILI CHEESE
NUGGETS
(1 kg)



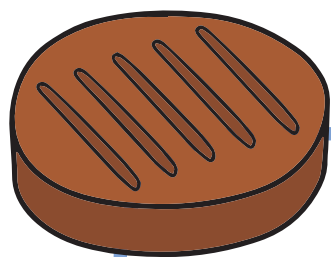
LW CRISPY ONION
RINGS
(2.5 kg)



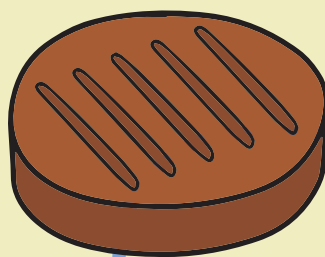
KEBAB COTTO
(1 kg)



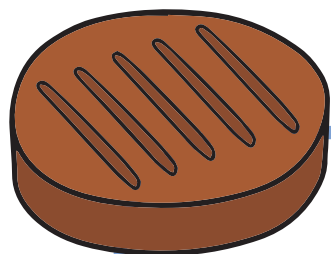
HAMBURGER



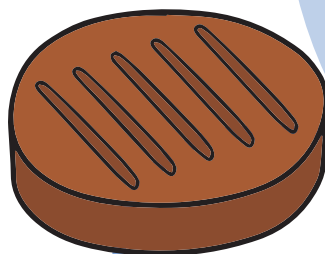
HAMBURGER DI
MANZO
FINE FOOD:
50 X 100 g



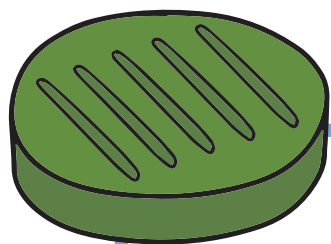
HAMBURGER DI
MANZO
GASTORNOMIA
EMILIANA
HALAL:
37 X 110 g



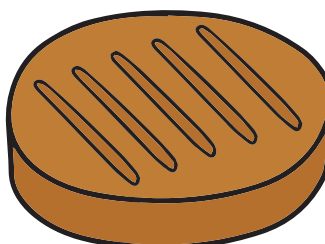
HAMBURGER DI
MANZO
GASTORNOMIA
EMILIANA:
26 X 150 g



HAMBURGER DI
MANZO
SD FOOD:
40 X 50 g



HAMBURGER DI
VERDURE
GASTORNOMIA
EMILIANA:
10 X 200 g



HAMBURGER
CRISPY DI POLLO
GASTORNOMIA
EMILIANA:
20 X 100 g



SALSE



KETCHUP BABA
(5 kg)



MAIONESE
RIGHETTI
(5 kg)



HARISSA
(24 X 380 g)



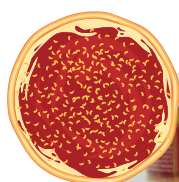
PICCANTE
CINESE
(10 kg)



SALSA
BIG BURGER
(5 kg)



SALSA
ALGERINA
(5 kg)



SALSA PER PIZZA
CLASSICA
E AROMATIZZATA
(5 lt)



- PIADINA 25 cm 6 X 18
- PIADINA 30 cm 6 X 18
- PANE BASSINI 20 X 85 g
- PANE SESAMO HAMBURGER 24 X 82 g
- PANE IL GERMOGLIO 36 X 90 g
- PANE IL GERMOGLIO 30 X 100 g
- PINSA 35 x 214 g

PANETTERIA

LATTICINI

YOGURT (5 kg)

Lo yogurt di Haydi con il 3.8% di grassi è cremoso e denso, con un sapore ricco e leggermente acidulo. È ottimo da solo o in accompagnamento a piatti come kebab e insalate, e può essere gustato con frutta, miele o noci. La percentuale di grassi ne esalta la cremosità e il gusto, rendendolo un alimento nutriente, ricco di proteine e probiotici.

AYRAN (20 X 250 ml)

L'ayran è una bevanda tradizionale turca a base di yogurt, acqua e sale. Ha una consistenza cremosa e un sapore acidulo con una leggera nota salata. Rinfrescante e dissetante, è perfetto da abbinare a piatti piccanti come kebab. È ricco di probiotici, benefico per la digestione e molto popolare in Turchia e nel Medio Oriente.





BAKLAVA ALLE NOCI E AL PISTACCHIO

La baklava turca è un dolce straordinario, composto da strati sottili di pasta fillo (yufka) farciti con pistacchi o noci, zucchero e spezie. Ogni strato è spennellato con burro fuso, rendendo il dolce incredibilmente croccante e ricco.

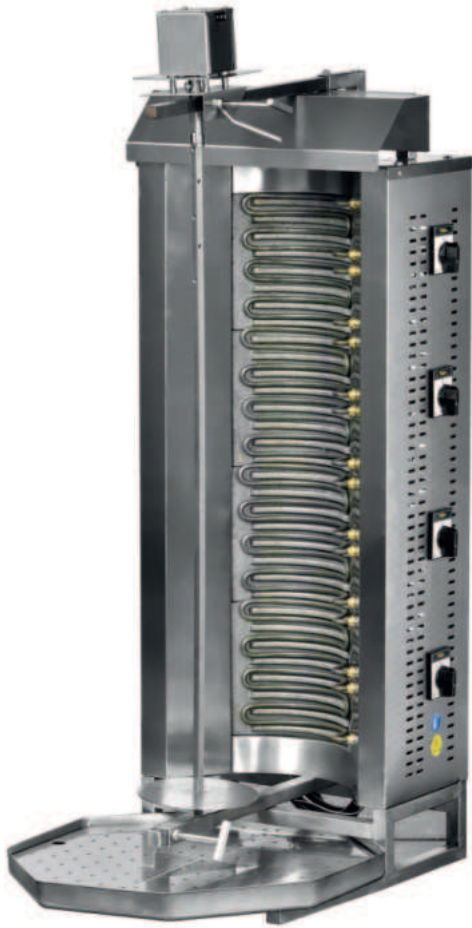
Dopo la cottura, la baklava viene immersa in uno sciroppo di zucchero aromatizzato con acqua di rose o limone, che la rende dolce e umida. La combinazione di croccantezza, dolcezza e il sapore intenso dei pistacchi e delle noci crea un'esperienza gustativa unica.

DOLCI

IMBALLAGGI

- CARTA KEBAB (4 X 700 pz.)
- MENU' BOX PICCOLO 500 pz.
- MENU' BOX MEDIO 500 pz.
- MENU' BOX GRANDE 200 pz.
- ALLUMINIO (4 pz.)
- PELLICOLA (1 pz.)
- SACCHETTI BIODEGRADABILI 1.000 pz.





MACCHINA ELETTRICA



MACCHINA A GAS

ATTREZZATURE



COLTELLO ELETTRICO



BRUCIATORE ELETTRICO



BRUCIATORE GAS



MOTORE SOPRA E SOTTO



LAME:
80 mm, liscia e denti
90 mm, liscia e denti
100 mm, liscia e denti
120 mm, liscia e denti



**KARDEŞLER
MEZBAHA**



MACELLERIA

NELLA NOSTRA
MACELLERIA PUOI
TROVARE UNA VASTA
GAMMA DI CARNE E
FRATTAGLIE

- **CARNE BOVINA :** include tagli come il filetto, la costata, il girello e la pancia.
- **CARNE OVINA:** include carne di agnello e pecora. Tagli come la coscia e le costolette sono molto apprezzati.
- **CARNE DI POLLO E TACCHINO:** queste carni bianche sono leggere e versatili. Puoi trovare il pollo intero, le cosce, le ali e il petto.
- **FRATTAGLIE:** cervello, coda, cuore, fegato, guancia, lingua, quaglie, reni, testa, trippa, ventrigli e zampe.





NELLA NOSTRA MACELLERIA

Puoi vivere un'esperienza culturale fantastica
abbiamo una vasta gamma di prodotti, tipici
turchi e arabi.

oltre alla carne...



ALCUNI DEI PRODOTTI CHE PUOI TROVARE:

Frutta secca, bulgur, frumento, couscous, burro d'arachidi, sott'aceti, legumi, concentrato di pomodoro, melasse, farine da 5 kg, salse, latte condensato, olive, spezie, miele, tè turco, tè marocchino...





SULTANO COMMERCIALE S.R.L.

via Roggia Colleonesca, 7
24127, Bergamo (BG)
P.I. 04187200169



I NOSTRI CONTATTI

tel: 035/4522037

amministrazione:

direzione@sultanocommerciale.com

ufficio logistica:

bergamo@sultanocommerciale.com

ufficio qualità:

quality@sultanocommerciale.com