



ByBEYAZ[®]

DÖNER



“sevgiyle üretilen lezzet”

Türkiye’de Dönerin Adresi

www.bybeyaz.com



Modasever şirketi olarak, 1990 yılından günümüze farklı sektörlerdeki ticari faaliyetlerine ilave olarak, 2010 yılında açtığı ilk döner restaurantıyla gıda sektörüne girmiştir. ByBEYAZ Döner Restaurantlarının yanısıra, franchisee ortaklarıyla da perakende ağını gün geçtikçe büyütmektedir. ByBEYAZ Döner, 2010 yılında hazır döner üretim tesisini kurarak, toptan, perakende hazır döner ve paketlenmiş pişmiş döner üretimine başlamıştır. ByBeyaz Döner Restaurantlarıyla, franchisee ortakları ve ByBEYAZ Döner markalı ürün satmak isteyenlere lezzetiyle hizmet sunmaktadır.

- - -

ByBEYAZ Döner; helal sertifikalı, tarım bakanlığı kodeksine uygun, kaliteli, katkısız, doğal, sağlıklı, hijyenik ve farklı lezzetlerle müşterilerinin memnuniyetini kazanmak için yola çıkmıştır.

- - -

ByBEYAZ Döner, sektördeki pazar payını büyüterek, müşterilerinin güven ve memnuniyetini zirveye taşımayı hedeflemektedir.

- - -

ByBEYAZ Döner gün geçtikçe gelişen Gıda Sektöründe, müşterilerine ve müşteri adaylarına, hazır döner ve franchisee ortaklığı hizmeti vererek, kalitelerine kalite katmak, güvenleriyle birlikte pazar paylarının büyümesine yardım ederken, memnuniyetlerini en üst seviyede tutmayı amaçlar.

- - -

ByBEYAZ Döner, ISO 22000 - 9001 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelidir.





ByBEYAZ[®] DÖNER

“sevgiyle üretilen lezzet”

et döner



%100 yaprak döner

Dana ve Kuzu etinden üretilmektedir.

Servis Önerisi 

Pişırmadan bir saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü 

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj 

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

%60 karışık döner

Dana ve Kuzu etinden üretilmektedir.

yaprak döner

Servis Önerisi 

Pişırmadan bir saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü 

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj 

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

%20 iskender döner

Dana ve Kuzu etinden üretilmektedir.

yaprak döner

%80 kıyma döner

Servis Önerisi 

Pişırmadan bir saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü 

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj 

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

Türkiye'de Dönerin Adresi
www.bybeyaz.com



ByBEYAZ[®] DÖNER

“sevgiyle üretilen lezzet”

piliç döner



%100 but döner

but döner

Piliç butundan üretilmektedir.

Servis Önerisi

Pişırmadan yarım saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

%100 göğüs döner

göğüs döner

Piliç göğsünden üretilmektedir.

Servis Önerisi

Pişırmadan yarım saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

%30 göğüs-but döner

but döner

%70 göğüs döner

piliç göğüs ve butundan üretilmektedir.

Servis Önerisi

Pişırmadan yarım saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

%30 spesiyal sebzeli döner

but döner

%70 göğüs döner

piliç göğüs, but, havuç ve kırmızı kapya biberinden üretilmektedir.

Servis Önerisi

Pişırmadan yarım saat önce derin dondurucudan çıkartılıp kısık ateşte 15 dk. ön pişirme yapılmalı sonra uygun ısıda pişirilmeli.

Raf Ömrü

-18 °C'de üretim tarihinden itibaren 6 ay.

Ambalaj

6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 25, 30, 35, 40 kg. ve üzeri üretim ...

Türkiye'de Dönerin Adresi
www.bybeyaz.com



Uyarı: Piliç dönerin ocağa takıldığı gün tüketilmesi tavsiye edilir.



ByBEYAZ® DÖNER

“sevgiyle üretilen lezzet”

pişmiş dilimli döner



%100 pişmiş dilimli et döner Dana ve Kuzu etinden üretilmektedir.
et döner

Servis Önerisi

2000 C'ye ısıtılmış fırında 5-7 dk.
içerisinde servise hazır hale gelir.

Raf Ömrü

-18 OC'de üretim
tarihinden itibaren
6 ay tazeliğini korur.

Ambalaj

paketli ambalaj



%100 pişmiş dilimli piliç döner Piliç etinden üretilmektedir.
piliç döner

Servis Önerisi

2000 C'ye ısıtılmış fırında 5-7 dk.
içerisinde servise hazır hale gelir.

Raf Ömrü

-18 OC'de üretim
tarihinden itibaren
6 ay tazeliğini korur.

Ambalaj

paketli ambalaj



Çözülmüş döneri, tekrar dondurmayınız !

Türkiye'de Dönerin Adresi
www.bybeyaz.com

Üretim tesisimiz



Türkiye'de Dönerin Adresi
www.bybeyaz.com



Uyarı: Piliç dönerin ocağa takıldığı gün tüketilmesi tavsiye edilir.



ByBEYAZ® DÖNER

“sevgiyle üretilen lezzet”

Doğal ortamlarında kekik ve taze otlarla beslenen hayvanlarımız hijyenik ve islami usullere uygun olarak, Entegre Tesislerimizde kesilmektedir. Et, kalitesi, tazeliği ve soğuk zinciri kırmadan veteriner hekim kontrolünde tesislerimizde işlenmektedir. Kalitenin, doğallığın ve hijyenin birleştiği eşsiz lezzetleri, Siz Değerli müşterilerimize sunmaktayız.

Döner Üretim Tesisimiz; Gıda Kodeksine uygun şartlarda ve ISO 9001 ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelidir.

sertifikalarımız





ByBEYAZ[®]

DÖNER



ByBEYAZ[®]
DÖNER

“sevgiyle üretilen lezzet”

franchisee bilgi hattı
0549 527 27 07

defferdar mh. otakçılar cd. değirmen sk.
3. kat no: 19 / 76 eyüp - istanbul
tel : 0212 511 20 75 faks : 0212 613 00 86
gsm : 0549 527 27 07 - 06 - 05 - 04
beyaz@bybeyaz.com www.bybeyaz.com