# BAŞPINARLAR

ET - STEAK HOUSE

0222 225 **83 48**

0536 461 **25 08**

Osmangazi Mh. Kemer Cd. **No:57/B** Odunpazarı/ESKİŞEHİR

**Entegre Tesis:** 75. Yıl Mh. Estim Toptancılar Sitesi **H Blok No:21**
Odunpazarı/ESKİŞEHİR














# Kalite Kontrol - Kalite İzleme

Avrupa standartlarında faaliyet gösteren **Başpınarlar Et Entegre** tesisimiz sadece kesimhane olarak değil, kesim sonrası parçalama, ürün depolama, sevkiyat ve atık işleme de dahil olmak üzere oldukça kapsamlı bir hizmet sunmaktadır. Eskişehir'in özel girişim entegre et tesisi olarak; genç, dinamik,eğitimli, yönetici ve uzman kasap kadromuz ile tüm iş süreçlerini kapsayan bir kalite yönetim anlayışına sahibiz. Amacımız, pazara Türk ve AB direktiflerine uygun güvenli, sağlıklı, lezzetli, hijyenik yöremiz küçükbaş ve büyükbaş etini sunmaktır.



**Sıcaklık Kontrol**



**Laboratuvar Testi**



**Antibakteriyel Tedavi**



# Biz Kimiz?

Et sektöründe 15 yıllık deneyime sahip olan Başpınarlar Et, 4 yıldır Eskişehir'de resmi olarak faaliyetini sürdürmektedir. Firmamız bünyesinde her türlü bonfile, antrikot,kontrafile, nuar toptan ve perakende alım satım hizmeti verilmektedir.



# Prensiplerimiz

1. İnsana değer veriyoruz.
2. Yemediğimiz eti satmıyoruz.
3. Kaliteden taviz vermiyoruz.
4. Kaliteyi uygun fiyata sunmak

Bizi tercih eden bütün müşterilerimize teşekkür ediyoruz.
Bize olan güveniniz en büyük motivasyonumuzdur.

BAŞPINARLAR

ET - STEAK HOUSE

# DANA ÜRÜNLERİ



BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Kavurma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



%100 dana eti ve yağından üretilmiştir. Hijyenik bir ortamda üretimi gerçekleştirilen kavurmanızı; sabah kahvaltısı da dahil olmak üzere gün boyu tüm öğünlerde tüketebilirsiniz.
Geleneksel Kurban Kavurma tadına her zaman ulaşabileceğiniz lezzet...



# Pastırma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Özenle seçilmiş dana etlerinin tuzlanarak doğal ortamlarda kurutulması ve çemenlenerek bekletilmesi ile elde edilen Başpınarlar Pastırma, hijyenik koşullarda el değmeden çemenlerinden sıyrılarak kokusuz pastırma lezzetini arayanların vazgeçilmezidir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Asado

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Dana bütün kaburga, dananın 13 kemikten oluşan kaburga kısmının en değerli bölümü olan 3. ve 10. kemik arasından çıkarılan antrikotun hemen üzerindeki 7 kemikli dikdörtgen şeklindeki en lezzetli etlerden biridir.



# Kemikli Kaburga

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dana Fırınlık Kaburga, dana etinin en lezzetli bölümlerinden biri olup özellikle de davet sofralarınıza çok yakışır. Ağızda enfes bir tat bırakan dana fırınlık kaburga, fırında çeşitli baharatlar ve soslar eşliğinde pişirildiğinde muhteşem bir ana yemek olarak karşınıza çıkar. Hem pratik hem de leziz bir yemek için tercih edebilirsiniz.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Antrikot

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dananın en değerli etlerinden biridir. Sırt etidir. Antrikot tava, mangal ve ızgara yemeklerine çok yakışır. Kızgın ateşte her iki yüzeyini bir kaç dakika mühürlemeniz halinde suyunu kaybetmez ve yumuşacık bir et elde edersiniz.





# Dana Ayna

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dananın but kısmındaki 5 parçadan biridir. Bu 5 parçanın en lop ve en üst kısmıdır. Yağsız bir ettir, kontrnuara nazaran yumuşak bir ettir. Özetle, butun iç kısmında incik kemiği ile çanak kemiği arasında uzanan kemiksiz et şeklidir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Rosto

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Dana Rostoluk Et, danaların but kısmındaki et parçalarıdır. Löp ettir. Haşlama, fırın ve tencere yemeklerine uygundur. Rosto yapımına özel olarak kesilen bu leziz eti yavaş ve kısık ateşte pişirmenizi öneririz. Ayrıca yağsız kıyma için de kullanabilirsiniz.



# Dana Kontrfile

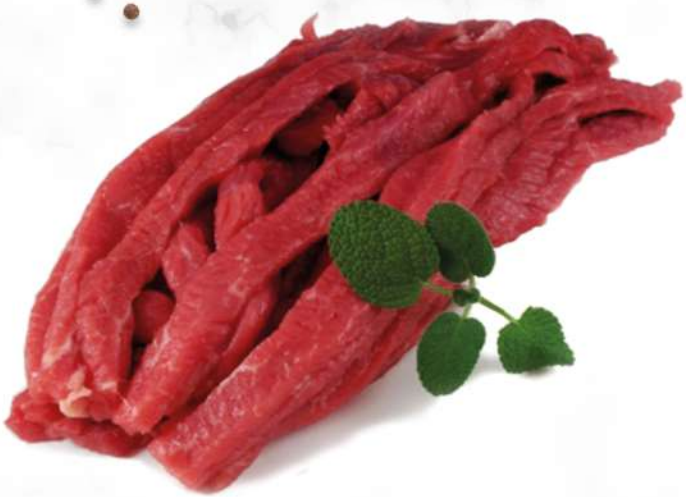
DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kontrfile, antrikot ile sokum arasında bulunan bonfilelik etin çıkarıldığı bölümün üstünü komple kaplayan birinci kalite et çeşididir. Marinasyon işlemi etin sıkı lif yapısını yumuşatacağından, pişirmeden önce en az 3-4 saat marine edilmesi öneririz.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Jülyen

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Jülyen doğranmış sebzelere benzer şekilde kesilmiş, uzun ve ince et şeritlerinden oluşur. Hem hızlı hem de pişirmesi kolay, elinizin altında olması gereken kullanışlı bir dana but etidir. Jülyen doğranmış etlerimiz, kolayca eşit derecede ve hızlı pişirilebildiğinden, tavada yapılan et yemekleri ve jülyen et sote tarifleri için idealdir.



# Dana Kıyma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dana kıyma, dananın döş etinden alınır. Kalın yağları, kaba zarları ve sinirleri temizlendikten sonra çekilen dana kıyma, Izgara köfte ve tencere yemekleri için en uygun tercihiniz olmaktadır.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Bonfile

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Dananın sırt kısmından çıkarılan oldukça lezzetli bir ettir. Her hayvanda iki adet bulunan dana bonfile kemiksiz, yağsız ve oldukça yumuşak dokuludur. %3 yağ oranı ile sağlıklı ve besleyici bir tercihtir. Izgarada, çok çeşitli yemek tariflerinde tercih edilebilir.



# Dallas Steak

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Antrikotun kemikli kısmıdır. 3. ile 10. kaburga arasında bulunan, mermerimsi yağ dokusunun hakim olduğu, kemikli ve yağ oranı %8 civarında olan oldukça lezzetli bir ettir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kasap Köfte

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Taze çekilmiş köftelik kıyma ve taze baharatlarla özenle hazırlanan dana kasap köfte ile doyurucu ve lezzetli köfteler pişirebilirsiniz.
Başpınarlar kalitesi ile şimdi kapınızda...





# Kaburga Kıyma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

%100 dana etinden ve kaburga bölümünden çift çekim yapılmaktadır. %15-%20 yağ oranına sahiptir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Osso Buco

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Dananın incik kısmından kesilen bu parça, içinde ilikli kemik barındırır. Yapacağınız farklı soslar ile ilik ve et aroması birleşince vazgeçemeyeceğiniz tatlar yakalayacaksınız.



# Dana Kuşbaşı

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dananın but ve kol kısmıdır. Sinirleri ve zarından ayıklanmış olarak pişirilmeye hazır bir şekilde satılmaktadır.
Tüm ürünlerimiz kendi entegre tesisimizde helal olarak, hijyen kurallarına uygun bir şekilde kesilmekte ve üretilmektedir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Pirzola

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ



Dananın sırt kısmından elde edilmektedir. Yüksek protein oranı ve besin değeri bulunmaktadır.
Başpınarlar kalitesi ile şimdi kapınızda...



# T-Bone Steak

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dana budundan, kontrfile ve bonfilenin bulunduğu kısmın, pançeta ve 7. tarak kemiğinden ayrılmasıyla elde edilen etlerin dinlendirilmesiyle üretilen T-bone steak ızgara ve mangal tutkunlarının vazgeçilmezidir.

BAŞPINARLAR

ET - STEAK HOUSE

# KUZU ÜRÜNLERİ



BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Bel

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ



Kuzu Bel; İçinde kuzu küşleme ve kuzu sırt eti bulunur.
Kuzunun en yumuşak etlerinin bulunduğu bölgedir.



# Kuzu But

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzu but, kuzu kafesin bitiminden itibaren sırttan başlayarak aşağıda kalan arka bacakların üst kısmında yer alan bölgededir. Yağsız ve yumuşak olan but eti ile farklı yemekler hazırlanabilir. But kısmı aynı zamanda kuzunun en lezzetli yerlerinden biridir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Gerdan

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ



Kuzu gerdan, kuzunun boyun kısmının dilimlenmesi sonucu elde edilen ete verilen isimdir. Kuzunun boyun omuru, nefes borusu ve omurilik siniri alınır ve kemikli bir kısım bırakılır. Kuzu gerdan, besin değeri ve lezzeti açısından kuzunun en çok tercih edilen bölümlerinden biridir.



# Kuzu İncik

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzu incik, kasaplık hayvanların bacaklarında, dizleriyle paçaları arasındaki kısma verilen isimdir. Kuzu incik, koyun etinin pirzola ile birlikte en makbul kısmı sayılır.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Kaburga

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ



Kuzu kaburga diye bilinen aslında kuzu kafesinde bulunan pirzolanın altındaki kısımdır. Kuzu kaburga göğüs kafesi kemiklerinden oluşur. Kemikler üzerinde bulunan et yumuşak ve orta yağlıdır.



# Kuzu Kıyma

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzunun arka but kısmı kemiğinden ayrıldıktan sonra fazla yağları ve sinirleri ayıklanıp kıyma çekilir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Şiş

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzu şiş; Kuzu but etinin kemiğininden sıyırdıktan sonra küçük küpler halinde şişlik halde kesilmesinden elde edilmektedir.





# Kuzu Kol

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzunun ön kol bölümüdür. Tandır ve kavurma için en ideal ettir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Külbastı

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzunun arka but kısmı kemiğinden ayrıldıktan sonra ince dilimler halinde doğrandıktan isteye bağlı dövülerek hazırlanır.





# Kuzu Kuşbaşı

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Taze ve güvenilir etlerden sizin için özenle hazırlanmış kuzu kuşbaşı ile hazırlayacağınız yemeklerin lezzetine doyamayacaksınız.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kuzu Pirzola

KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzunun bel bölümünden hazırlanan bu ürün, her bir kuzudan çok az bir miktarda çıkar ve lezzet açısından çok özel bir yere sahiptir.





# Kuzu Tarak

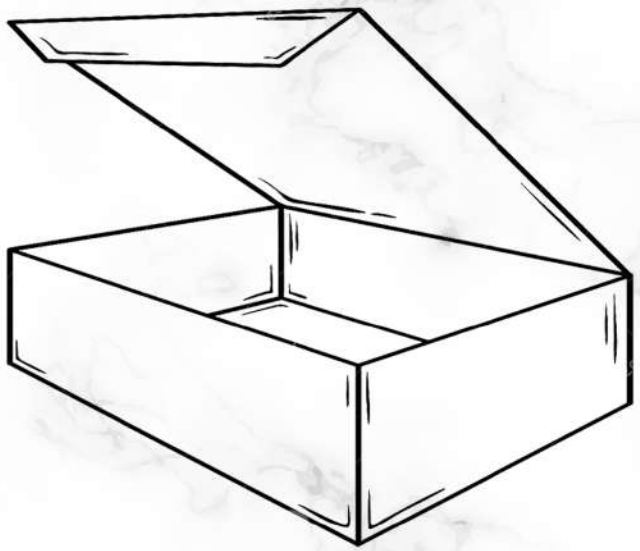
KUZU ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kuzunun sırt bölgesinden elde edilen en değerli etidir. Kuzu pirzolanın en ideal pişirilme şekli ızgaradır. Izgara dışında az yağlı teflon, seramik veya döküm tavada da kızartılabilir. Kuzu pirzolayı sıvı yağ, kekik, karabiber, yoğurt ve bir kaşık biber salçası karışımında beklettikten sonra pişirirseniz çok daha lezzetli olacaktır.

BAŞPINARLAR

ET - STEAK HOUSE

# PAKETLENMİŞ ÜRÜNLER



BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Sucuk

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ




Başpınarlar sucuk dana eti kullanılarak fermente olarak üretilmektedir.

Bu özelliğinin yanı sıra içeriğindeki baharat karışımı ve kalın kalibre özelliği ile eşsiz bir lezzet deneyimi sunmaktadır.




# Baton Sucuk

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Baton Sucuk % 100 dana etinden üretilmiştir. Hijyenik bir ortamda üretimi gerçekleştirilen sucukların; sabah kahvaltısı da dahil olmak üzere gün boyu tüm öğünlerde tüketebilirsiniz. Sucuk ile ızgara, omlet ve kurufasulye yaparak lezzetli tatlar hazırlayarak afiyetle yiyebilirsiniz.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Kasap Köfte

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Taze çekilmiş köftelik kıyma ve taze baharatlarla özenle hazırlanan dana kasap köfte ile doyurucu ve lezzetli köfteler pişirebilirsiniz.

Acılı - Acısız










# Kıyma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dana kıyma, dananın döş etinden alınır. Kalın yağları, kaba zarları ve sinirleri temizlendikten sonra çekilen dana kıyma, Izgara köfte ve tencere yemekleri için en uygun tercihiniz olmaktadır.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Sucuk

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Kıyma haline getirilen dana etinin içine bir takım baharatlar ve aroma vericiler eklenerek hayvan bağırsağının zarı içerisine doldurulup, uygun şartlarda belirli bir süre bekletilmesi ile elde edilen gıdadır.







# Dana Pastırma

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Özenle seçilmiş dana etlerinin tuzlanarak doğal ortamlarda kurutulması ve çemenlenerek bekletilmesi ile elde edilen Başpınarlar Pastırma, hijyenik koşullarda el değmeden çemenlerinden sıyrılarak kokusuz pastırma lezzetini arayanların vazgeçilmezidir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# İsli Et

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ




Boşnak Eti olarak da bilinen İsli Kuru Et, Balkan mutfağının dünyaca tanınmış eşsiz lezzetlerindendir. Yemeklere lezzet katması için kullanılacağı gibi ara öğünlerde atıştırmalık olarak, sandviçlerde, salatalarda, kahvaltılarda da sıklıkla tüketilir. Ayrıca özel davetlerinizde meze olarak da sunabileceğiniz isli kuru eti mutlaka denemeli ve sofralarınızdan eksik etmemelisiniz.



# Merguez

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Katkı maddesi ve koruyucu içermeyen ve en kaliteli baharatlarla kendi üretimimiz olan Merguez Baharatlı Taze Sosis.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Et Çubuğu

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

%100 dana eti ve doğal kuzu bağırsağı kullanılarak üretilen bu lezzeti çok sevecek, başka sosis tüketmek istemeyeceksiniz. Fümelenmiş ve fermente bir ürün olan Atıştırmalık Et Çubukları, hiçbir pişirme işlemine gerek duymadan, paketinden çıkartıp direk tüketebileceğiniz bir üründür.







# Dana Kavurma

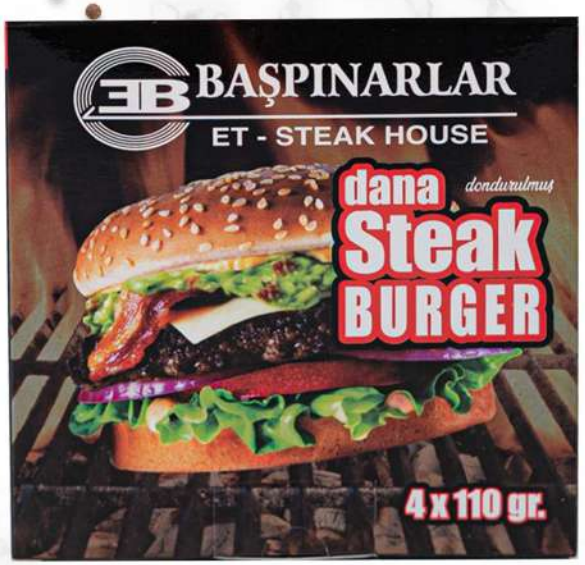
DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

95-105 gr. arasında özel vakumlanmış ambalajla sunulmaktadır.
İsteğe göre farklı gramajlarda da sipariş edilebilmektedir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Steak Burger

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ




En iyi Burger kıyması, dananın döş kısmından çıkmaktadır. Döş kısmından yağlı olarak çekilen kıyma, tek seferde iri olarak çekilmektedir. Bu şekilde köftenin, diğerlerinden bir farkı olacaktır.



# Hamburger

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Burger köftesi için en güzel bölge dana döş bölgesidir. Bu bölge yağlıca ve etin aromasının çok yüksek olduğu lezzet fışkıran bir yerdir.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Sosis

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

%100 dana etinden üretilmiştir. Soyulmuş Başpınarlar sosisi kızartma, sade, sandviç arasında ve salçalı sosis olarak afiyetle yiyebilirsiniz.







# Dana Salam

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ

Dana Salam, Başpınarlar'ın özel baharatlarıyla hazırlanan salamın ince ince dilimlenmiş, tek porsiyonluk paketidir. İncecik salamlar, anında kullanıma hazırdır. Dana etlerinin, yağ, tuz ve baharatla özel kılıflara doldurulması ve buhar fırınlarında pişirilmesiyle hazırlanır. Acıktığınız her an, her yerde tüketebileceğiniz Başpınarlar salam, 7 gün 24 saat kolaylıkla yiyebilmeniz için kolay taşınan, açılan, tek porsiyonluk paketlerde sunulur.

BAŞPINARLAR
ET - STEAK HOUSE

# Dana Jambon

DANA ETİ %100 HELAL BELGELİ




Dilimli Jambon, kahvaltılarınıza ve sandviçlerinize lezzet katar. İnce dilimlenmiş jambonunuzun kullanımı kolaydır. Arzunuza göre pişirmeden ya da pişirerek tüketebilirsiniz. Dilimli jambonunuzun hazırlanması sırasında, sinir ve yağları tamamen temizlenmiş dana etleri tuz ve çeşitli baharatlarla 24 saat boyunca masajlama işlemine tabi tutulur.

**1**

Başpınarlar, Türkiye'nin her yöresinden, düzenli olarak denetlediği iş ortağı çiftçilerden Türkiye'nin en büyük işleme kapasiteli kendi tesisine alım yaparak işler.

**2**

Başpınarlar'dan aldığınız tüm etler, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın belirlediği esasalara uygun şekilde çiftlikten sofraya kadar %100 veteriner hekim kontrolünde takip edilir.



**3**

Gıda Güvenliği Sistemi kapsamında 60 kişilik uzman kalite ekibi, 220 kalite kontrol noktasında denetimleri gerçekleştirir.

**4**

Etler, et işleme tesisimizden size ulaşa kadar 0-4°'de soğuk zincir ile her aşamada korunmaktadır.

**5**

Başpınarlar'da et reyonları, her gün yeniden taze ürünler ile hazırlanır.



# “ET” Nasıl Olmalı?

**Etin iyi olması için öncelikli olarak yetiştiği doğanın et yetiştiriciliğine uygun olması gerekir, çevresel koşullar ve hayvanın besin kaynakları etin besleyiciliğini, lezzetini belirleyen en önemli faktörlerdendir.**

**Bir diğer faktör ise hayvanın ırkıdır, eğer ırkı yetiştiği bölge ile uyum göstermese, tüm koşullar uygun olsa bile uygun et verimi alınamaz. Ayrıca iyi et elde etmek için, hayvanın beslenirken, sadece doğal yemler yemesi, uygun olmayan ilaç almaması, asla hormon kullanılmaması gerekir. Bu zengin besin kaynağı yetiştirilen hayvanların etinin mineral bakımından doğru ve yeterli seviyede olmasını sağlamaktadır.**










# Et Satın Alırken Dikkat Edilmesi Gerekenler?

**Et alırken ilk bakılması gereken şey, sağlık koşullarıdır. Sağlıklı etin anlaşılması için ilk bakılması gereken etin damgasıdır. Tüm etlerin üzerinde, sağlık kontrollerinin yapıldığına ve uygun bir mezbahada kesildiğine dair damga vardır. Genellikle mavi renkli olan bu damga vitrinde gördüğünüz etlerde mutlaka olmalıdır.**

**İkinci olarak kontrol edilmesi gereken şey ise sağlık raporlarıdır, bu raporlar mezbahada resmi veterinerler tarafından düzenlenir ve satış noktalarında bir nüshasının bulunması gerekir. Et alırken bu raporlar sorulmalı ve tarih bakımındanda kontrol edilmelidir. Bunların dışında et alınacak noktanın temiz olması, eti hazırlayacak personelin eldiven kullanmasına ve kişisel hijyeni kontrol edilmelidir.Satın alınacak etler, canlı pembe renkte olmalı, etrafında kararma olmamalıır. Etler reyonda başka ürünlere temas etmemeli, soğukta uygun şartlarda muhafaza ediliyor olmalıdırlar.**

**Et seçildikten sonra hazırlanırken mutlaka uygun yüzeyde, tavuk vb. gibi diğer ürünler ile temas etmeden hazırlanmalıdır. Hazırlandıktan sonra gıdaya uygun ambalaj ile paketlenmeli ve mümkün olan en kısa sürede eve götürülerek buzdolabına konmalıdır.**

# BAŞPINARLAR

ET - STEAK HOUSE

0222 225 **83 48**

0536 461 **25 08**

Osmangazi Mh. Kemer Cd. **No:57/B** Odunpazarı/ESKİŞEHİR

**Entegre Tesis:** 75. Yıl Mh. Estim Toptancılar Sitesi **H Blok No:21**
Odunpazarı/ESKİŞEHİR



tasarım uygulama ♥ ades creative