Afyon Zarafet

KATALOG

2025 - 2026 ÜRÜN ÇEŞİTLERİ

afyonzarafet.com.tr





2025 - 2026 ÜRÜN ÇEŞİTLERİ

KATALOG

Biz Kimiz?

Öncelikle sucuk üretimi ile başlayan kariyerimiz, istek ve talep doğrultusunda pastırma grubunuda dahil ederek çeşitliliğimizi arttırdık. Perakende üretim ile başlayan teşebbüsümüz,zaman içinde tonlarla ifade edilen bir üretim kapasitesine ulaştı. Böylece Türkiye'de önemli bir piyasa payına ulaştık. Sürekli artan talep ile daima yükselen kalite grafiğini arttırmaya ilke edindik ve misyonumuzdan asla ödün vermedik. Temizlik ve hijyen koşullarına uygun olmak üzere uzman kadromuz ve son teknoloji makine ekipmanları ile tesisimizi bünyemize kazandırdık. Uzun uğraşlar ve ar-ge çalışmaları sonrasında birçok kalite belgesi ile ürünlerimizi taçlandırarak , üretim anlayışımızdan hiçbir şekilde taviz vermemeyi sürdürüyoruz. Bu sebeple rahatlıkla söyleyebiliriz ki, Zarafet ürünlerinin "tadında tecrübe var".





Afyonkarahisar tarihi ve doğal güzelliklerinin yanı sıra, meşhur sucuk ve pastırması ilede tanınır. Bu lezzetlerin öne çıkan temsilcilerinden biri olan Zarafet, kalitesi ve geleneksel üretim teknikleri ile sektörde önemli bir paya sahip olmuştur.Sizde Afyonkarahisar'ın eşsiz lezzetlerini deneyimlemek istiyorsanız, Zarafet sucuk ve pastırma çeşitlerini deneyerek bu mükemmel lezzeti keşfedebilirsiniz.



Afyon Zarafet Dana Kangal Sucuk Dökme(Klasik)

SKT:75 Gün

Özenle seçilen etlerin, usta kasaplarımız tarafından, yöresinden gelen baharatların ve sarımsağın harmanlanmasıyla üretilir. Doğal bağırsaklara doldurulan ürünler dinlenme sürecinden sonra tüketicilerin beğenisine sunulur. Talebe göre açık yada 4 lü 5 li olacak şekilde gazlı vakuma alınır ,fire kaybı önlenir, ürün tazeliğini korur.



Afyon Zarafet Dana Kangal Sucuk Tekli Map

SKT:75 Gün

Özenle seçilen etlerin, usta kasaplarımız tarafından, yöresinden gelen baharatların ve sarımsağın harmanlanmasıyla üretilir. Doğal bağırsaklara doldurulan ürünler dinlenme sürecinden sonra tüketicilerin beğenisine sunulur. Ürünümüz Map ambalajlı olup koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır.



Afyon Zarafet Dana Dilimli Sucuk Map 500 gr

SKT:75 Gün

Özenle seçilen etlerin, usta kasaplarımız tarafından, yöresinden gelen baharatların ve sarımsağın harmanlanmasıyla üretilir. Özel bağırsaklara doldurulan ürünler dinlenme sürecinden sonra son teknoloji dilimleme makinelerinde dilinerek Koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.

Afyon
Sucugunu
denediniz mi?





Afyon Zarafet Dana Baton Sucuk

Tartım Ağırlıklı

SKT:75 Gün

Özenle seçilen etlerin, usta kasaplarımız tarafından, yöresinden gelen baharatların ve sarımsağın harmanlanmasıyla üretilir. Özel bağırsaklara doldurulan ürünler dinlenme sürecinden sonra Koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.



Afyon Zarafet Premium Dana Kangal Sucuk (Fermente)

SKT:75 Gün

Özenle seçilen etlerin, usta kasaplarımız tarafından, yöresinden gelen baharatların ve sarımsağın harmanlanmasıyla üretilir. Doğal bağırsaklara doldurulan ürünler dinlenme sürecinden sonra Koruyucu atmosferde ambalajlandırılır. Klasik sucuğumuza göre yağ oranı daha az ve fermente süreci daha uzundur.


Pastırma
Afyon
Zarafet



Afyon Zarafet Blok Antrikot Pastırma Çemenli (Fermente)

SKT:75 Gün

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Blok olarak et kefenine sarılarak gönderilir.



Afyon Zarafet Blok Antrikot Pastırma Çemeni Sıyrılmış(Fermente)

SKT:75 Gün

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Blok olarak çemeni sıyrılarak et kefenine sarılarak gönderilir.



Afyon Zarafet Dilimli Antrikot Pastırma Çemenli (Fermente)

SKT:75 Gün

Paketleme seçenekleri:250g/500g

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Dilimlenerek koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.

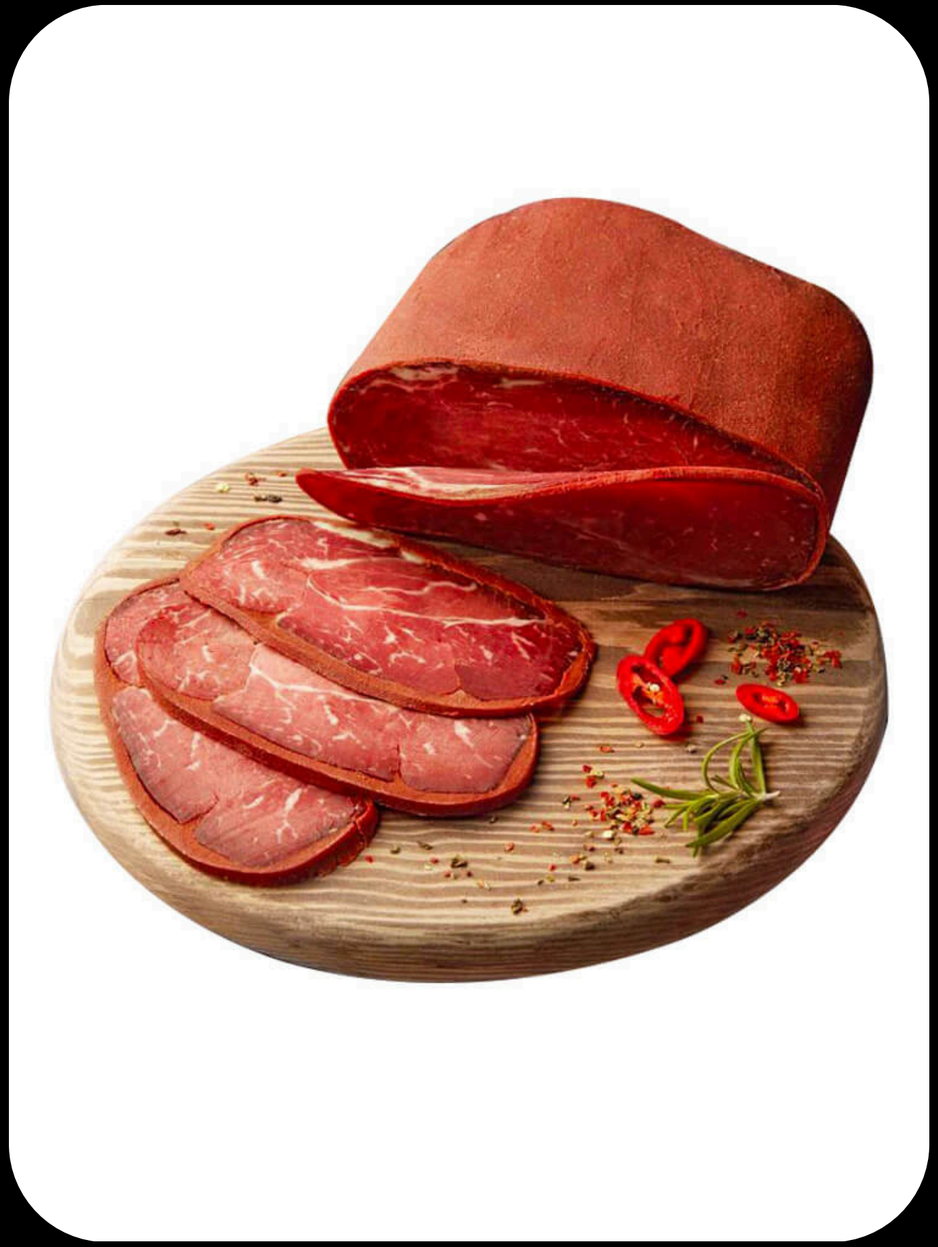


Afyon Zarafet Dilimli Antrikot Pastırma
Çemeni Sıyrılmış (Fermente)

SKT:75 Gün

Paketleme seçenekleri:250g/500g

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Olgunlaşma sürecini tamamladıktan sonra çemeni sıyrılır, Dilimlenerek koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.



Afyon Zarafet Blok Seçme Pastırma Çemenli(Fermente)

SKT:75 Gün

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Blok olarak et kefenine sarılarak gönderilir.



Afyon Zarafet Dilimli Seçme Pastırma Çemenli(Fermente)

SKT:75 Gün

Paketleme seçenekleri:250g/500g

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Dilimlenerek koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.



Afyon Zarafet Dilimli Seçme Pastırma
Çemeni Sıyrılmış(Fermente)
SKT:75 Gün

Paketleme seçenekleri:250g/500g

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan pastırma, ustalarımızın maharetiyle hazırlanan Dana etlerinin, tuzlama, presleme, kurutma ve özel çemenleme işlemlerinden geçirilmesiyle üretilir. Olgunlaşma sürecini tamamladıktan sonra çemeni sıyrılır, Dilimlenerek koruyucu atmosferde ambalajlandırılır.



Güne Lezzetle Başla...

Afyon Zarafet

İLETİŞİM

Adres:Şuhut Organize Sanayi Bölgesi 1.Cd No:21 Belkaracaören Köyü/Merkez/Afyonkarahisar

Telefon:0505 525 27 61 E-posta:info@afyonzarafet.com E-posta:simge@afyonzarafet.com

afyonzarafet.com.tr