

UNAT[®]

Extra Quality

www.unat.com.tr



About Us

UNAT OIL and FOODS is an international company, located in Mersin city, with more than 20 years of food production experience. In 2016 in order to provide better service and to add better tastes to life, the company established their new factory equipped with one of the world's latest technologies that has been called Continu system.

UNAT OIL and FOODS, which occupies an area of 60,000 m2, has a daily production capacity of 500 tons of liquid oil and 200 tons of margarin processing, with an expertized team in their fields. The company offers sunflower oil, corn oil, olive oil, cottonseed oil, canola oil, margarine varieties with the highest quality in the most reliable and economic way respect to the food safety principle.

UNAT OIL and FOODS gives top priority to food safety with Quality Management System TS EN ISO 9001-2015, Food Safety Management System TS EN ISO 22000:2005, Occupational Health and Safety Management OHSAS 18001:2007, Halal Certificate, Kosher Certificate and implements quality control at every stage of food production.

"İNCİ", "UNAT" and "FORZ" brands are being exported to more than 50 countries in 4 continents with a customer-oriented service. UNAT OIL and FOODS continues its export targets by always striving to contribute to the development of the country with the aim of being indispensable for world cuisine as well as Turkish cuisine by adopting the principle of being the first choice of consumers in the future as well as today.



Hakkımızda

Gıda sektöründeki 20 yılı aşkın tecrübesiyle uluslararası bir şirket olan UNAT YAĞ; müşterilerine daha iyi hizmet sunabilmek ve yaşama daha iyi lezzetler katabilmek amacıyla dünyanın en son teknolojilerinden biri olan Continu sistemi ile donatılmış yeni tesisini 2016 yılında Mersin'de açmıştır. 60.000 m2'lik bir alana kurulmuş tesisinde günlük 500 ton sıvı yağ ve 200 ton margarin yağı üretim kapasitesi ve alanında uzmanlaşmış profesyonel kadrosuyla hizmet vermektedir. Ay çiçek yağı, mısır yağı, zeytin yağı, pamuk yağı, kanola yağı, margarin yağı çeşitleri ve diğer tüm yemeklik yağları en güvenilir ve en ekonomik üretim ilkesiyle tüketiciye ulaştırmaktadır.

Sahip olduğu Kalite Yönetim Sistemi TS EN ISO 9001-2015, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi TS EN ISO 22000:2005 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi OHSAS 18001:2007 Kalite Belgeleri, Helal ve Kosher Sertifikaları; gelişmiş teknolojisi ve otomasyon destekli altyapısıyla UNAT YAĞ; üretim ağının her adımında kalite kontrolü uygulayarak üretkenliğini ve verimliliğini bulunduğu pazarlarda bir numaralı şirket olma vizyonuna yöneltmiştir.

UNAT YAĞ, ülke kalkınmasına her zaman katkı sağlamanın gayreti içerisinde 4 kıtada 50 den fazla ülkeye ihracat yaparak haklı bir gururu yaşamaktadır. Türk mutfağının yanı sıra dünya mutfaklarının da vazgeçilmez bir parçası olmayı hedefleyen UNAT YAĞ; İNCİ, UNAT ve FORZ markaları ile müşteri odaklı hizmet anlayışını ilke edinerek bugün olduğu gibi gelecekte de tüketicilerin ilk tercihi olma misyonuyla başarı grafiğini daha yükseğe taşımayı sürdürmektedir.

Our mission

Our policy is finding the exact target segments with determining the brand positioning, tag lines and logos by tracking the brand in the market. Providing best food effective and sustainable way by respecting to the nature and human health.



Misyonumuz

Hedefimiz, markamızı pazarda takip ederek konumlandırılmasını, ve logolarını belirleyerek kesin hedef segmentleri bulmaktır. Doğaya ve insan sağlığına saygı ile en verimli ve etkin ve sürdürülebilir yol sağlamak.

Our vision

Producing the healthiest and best food products for World Kitchens in most sustainable way.



Vizyonumuz

Dünya Mutfakları için en sağlıklı ve en iyi yiyecek ürünlerini en sürdürülebilir şekilde üretmek.



Refined Sunflower Oil

Rafine Ayçiçek Yağı

Fiziksel Özellikler Physical Features		Kimyasal Özellikler Chemical Properties		Beslenme Değerleri (100 ml) Nutritional Values (100 ml)			
A) Görünüş A) Appearance	5 C 5 C	Berrak Clear		A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max: 0.3 Max: 0.3	Enerji Energy	819 Kal 3427 KJ
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	20 C 20 C	0.918-0923 0.918-0923		B) Sabun Miktarı B) The Amount Of Soap	0	Protein Protein	0 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	40 C 40 C	1.4610-1.4710 1.4610-1.4710		C) Peroksit Sayısı (Meg/kg) C) Number of Peroxide (Meg/kg)	Max: 10 Max: 10	Doymuş Yağ Saturated Fat	10 gr 10 gr
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C 105 C	Max: 0.2 Max: 0.2		D) İyot Sayısı D) Iodine Number	94.0-141.0 94.0-141.0	Tekli Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	25 gr 25 gr
E) Renk (Iovibant 5 1/4" cell) E) Color (Iovibant 5 1/4" cell)		< 1 K < 1 K		E) Sabunlaşma Sayısı E) Saponification Number	188-194 188-194	Çoklu Doymamış Yağ Polyunsaturated Fatty	56 gr 56 gr
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor		Kendine Özgü It particular taste and smell		F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
						Kolesterol Cholesterol	0 g
						Sodyum Sodium	0 g
						Vitamin E Vitamine E	35 Mg



OHSAS 18001:2007 TS EN ISO 9001:2015 TS EN ISO 22000:2005





Size	700 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	20



Size	1000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	12 or 20



Size	1000 ml
Model	Oval Pet
Bottle / Box	12 or 20



Size	2000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	6



Size	2000 ml
Model	Oval Pet
Bottle / Box	6



Size	1800 ml
Model	Pet With Handle
Bottle / Box	6



Size	3000 ml
Model	Square Pet
Bottle / Box	6



Size	3000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	6



Size	4000 ml
Model	Pet Jar
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Pet Jar
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Square Pet
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	4



Size	4 Liter
Model	Tin



Size	5 Liter
Model	Tin



Size	8 Liter
Model	Tin



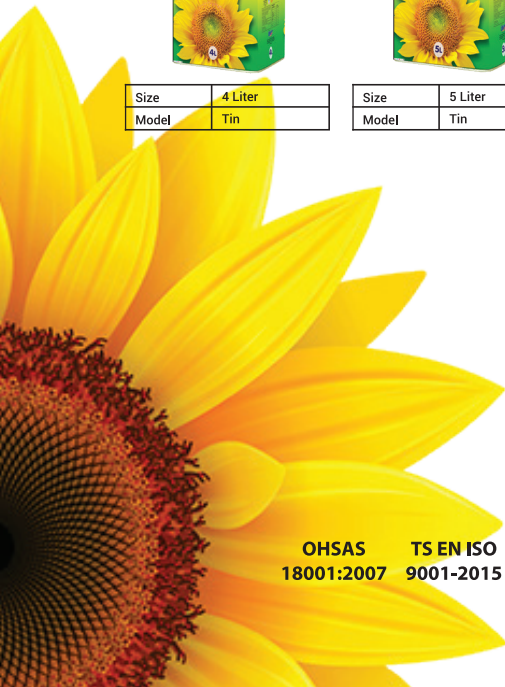
Size	10 Liter
Model	Tin



Size	16 Liter
Model	Tin



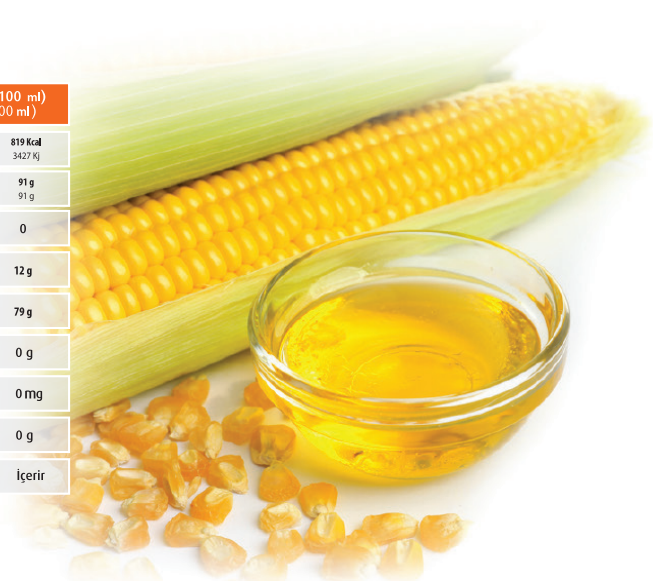
Size	18 Liter
Model	Tin



Refined Corn Oil

Rafine Mısır Yağı

Fiziksel Özellikler Physical Features			Kimyasal Özellikler Chemical Properties			Beslenme Değerleri (100 ml) Nutritional Values (100 ml)	
A) Görünüş A) Appearance	5 C 5 C	Berrak Clear	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max:0.3 Max:0.3	Enerji Energy	819 Kcal 3427 KJ	
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	20 C 20 C	0.917-0925 0.917-0925	B) Sabun Miktarı (ppm) B) The Amount Of Soap (ppm)	max:50 max:50	Yağ Fat	91 g 91 g	
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	40 C 40 C	1.465-1.468 1.465-1.468	C) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) C) Number of Peroxide (Meq/kg)	max:10 max:10	Protein Protein	0	
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C 105 C	% 0.2 % 0.2	D) İyot Sayısı D) Iodine Number	103-135 103-135	Doymuş Yağ Saturated Fat	12 g	
E) Renk (Iovibant 5 1/4" cell) E) Color (Iovibant 5 1/4" cell)	2 K 2 K	2 K 2 K	E) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) E) Saponification Number (mgKOH/g)	187-195 187-195	Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	79 g	
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor	Kendine Özgü to particular size and smell	Kendine Özgü to particular size and smell	F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g	
					Kolesterol Cholesterol	0 mg	
					Sodyum Sodium	0 g	
					Vitamin E Vitamine E	İçerir	





Size	700 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	20



Size	1000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	12 or 20



Size	1000 ml
Model	Oval Pet
Bottle / Box	12 or 20



Size	2000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	6



Size	2000 ml
Model	Oval Pet
Bottle / Box	6



Size	1800 ml
Model	Pet With Handle
Bottle / Box	6



Size	3000 ml
Model	Square Pet
Bottle / Box	6



Size	3000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	6



Size	4000 ml
Model	Pet Jar
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Pet Jar
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Square Pet
Bottle / Box	4



Size	5000 ml
Model	Round Pet
Bottle / Box	4



Size	4 Liter
Model	Tin



Size	5 Liter
Model	Tin



Size	8 Liter
Model	Tin



Size	10 Liter
Model	Tin



Size	16 Liter
Model	Tin



Size	18 Liter
Model	Tin



Olive Oil

Zeytin Yağı

Fiziksel Özellikler Physical Features			Kimyasal Özellikler Chemical Properties			Beslenme Değerleri (100 gr.) Nutritional Values (100 gr.)	
A) Görünüş A) Appearance	5 C 5 C	Berrak Clear	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max: 1.0 Max: 1.0	Enerji Energy	819 Kcal	
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	20 C 20 C	0.910-0916 0.910-0916	B) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) B) Number of Peroxide (Meq/kg)	max:20 max:20	Protein Protein	16.7 g	
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	20 C 20 C	1.4677-1.4700 1.4677-1.4700	C) İyot Sayısı C) Iodine Number	78 - 88 78 - 88	Doymuş Yağ Saturated Fat	16.7 g	
D) Uçuçü Madde D) Volatile Substances	105 C 105 C	%0.20 %0.20	D) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) D) Saponification Number (mgKOH/g)	184-196 184-196	Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	83.3 g	
E) Renk (Iovibant 5 1/4" Iovibond) E) Color (Iovibant 5 1/4" Iovibond)	Kendine Has Is particular to itself		E) Katkı Maddesi E) Additives	Yok No	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g	
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor	Kendine Özgü Is particular to itself				Kolesterol Cholesterol	0 g	
					Sodyum Sodium	0 g	
					Vitamin E Vitamin E	25 Mg	



Extra Virgin Olive Oil / Sızma Zeytin Yağı



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	500 ml
Model	Glass Bottle



Size	750 ml
Model	Glass Bottle



Size	1000 ml
Model	Glass Bottle

Pure Olive Oil / Riviera Zeytin Yağı



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	500 ml
Model	Glass Bottle



Size	750 ml
Model	Glass Bottle



Size	1000 ml
Model	Glass Bottle

Olive Pomace Oil / Prina Zeytin Yağı



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	250 ml
Model	Glass Bottle



Size	500 ml
Model	Glass Bottle



Size	750 ml
Model	Glass Bottle



Size	1000 ml
Model	Glass Bottle



Vegetable Ghee Bitkisel Margarin

Fiziksel Özellikler Physical Features		Kimyasal Özellikler Chemical Properties		Beslenme Değerleri (100 gr.) Nutritional Values (100 gr.)	
A) Görünüş A) Appearance	Kendine Özgü Its particular taste and smell	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max: 0.20 Max: 0.20	Enerji Energy	898 Kcal 898 Kcal
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	50 C 0.889 - 0.895 50 C 0.889 - 0.895	B) Sabun Miktarı (ppm) B) The Amount Of Soap (ppm)	Max: 50 Max: 50	Protein Protein	0 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	50 C 1.454 - 1.456 50 C 1.454 - 1.456	C) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) C) Number of Peroxide (Meq/kg)	Max: 5 Max: 5	Doymuş Yağ Saturated Fat	52 g 52 g
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C %0.20 105 C %0.20	D) İyot Sayısı D) Iodine Number	50 - 55 50 - 55	Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	48 g 48 g
E) Renk (Iovibant 5 1/4" Iovibond) E) Color (Iovibant 5 1/4" Iovibond)	3.5 - 6 K 3.5 - 6 K	E) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) E) Saponification Number (mgKOH/g)	190 - 209 190 - 209	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor	Kendine Özgü Its particular taste and smell	F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No	Kolesterol Cholesterol	0 g
				Sodyum Sodium	0 g
				Vitamin E Vitamine E	25 Mg



Margarine For Breakfast Kahvaltılık Margarin





Size	850 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	12



Size	1000 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	12



Size	1750 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	6



Size	2000 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	6



Size	3000 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	4



Size	5000 ml
Model	Tin Can
Tin / Box	4



Size	6000 ml
Model	Tin Can



Size	8000 ml
Model	Tin Can



Size	12000 ml
Model	Tin Can



Size	16000 ml
Model	Tin Can



Size	18000 ml
Model	Tin Can



Size	850 ml
Model	Plastic



Size	1000 ml
Model	Plastic



Size	1750 ml
Model	Plastic



Size	2000 ml
Model	Plastic



Size	2500 ml
Model	Plastic

“Choice of Professionals for its taste, consistency an Performance”

Shortening Cream

- *Ideal for wafer cream, breads,cakes, muffins
- *Fat Level : %99,9
- *Water-Free
- *Packaging : PE bag in 10 Kg or 20 Kg boxes



Shortening Mince Pie

- *Suitable for croissant type puff pastry products.
- *Fat Level : %80
- *Water Level : % 20
- *Packaging : PE bag in 10 Kg or 20 Kg boxes

Shortening General-Use

- *Ideal butter for sweet and salty cookies, biscuit doughs.
- *Fat Level : %99,9
- *Water-Free
- *Packaging : PE bag in 10 kg or 20 kg boxes



Shortening Pastry

- *Used for leavened dough, bagels, salty pastry
- *Fat Levels: %80
- *Water Level : %20
- *Packaging : PE bag in 10 kg or 20 kg boxes

Frying Fat

Water-free vegetable fat produced especially for frying purposes.

Kızartmalık Yağ

Özellikle kızartmalar için üretilen susuz bitkisel yağ, kızartmalık yemeklerin vazgeçilmezidir.



Fiziksel Özellikler Physical Features		Kimyasal Özellikler Chemical Properties		Beslenme Değerleri (100 gr.) Nutritional Values (100 gr.)	
A) Görünüş A) Appearance	Kendine Özgü Its particular taste and smell	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max: 0.20 Max: 0.20	Enerji Energy	898 Kcal 898 Kcal
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	50 C 0.889 - 0.895 50 C 0.889 - 0.895	B) Sabun Miktarı (ppm) B) The Amount Of Soap (ppm)	Max: 50 Max: 50	Protein Protein	0 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	50 C 1.454 - 1.456 50 C 1.454 - 1.456	C) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) C) Number of Peroxide (Meq/kg)	Max: 5 Max: 5	Yağ Fats	99,9 Kcal 99,9 Kcal
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C %0.20 105 C %0.20	D) İyot Sayısı D) Iodine Number	50 - 55 50 - 55	Doymuş Yağ Saturated Fat	46 g 46 g
E) Renk (Iovibant 5 1/4" Iovibond) E) Color (Iovibant 5 1/4" Iovibond)	3,5 - 6 K 3,5 - 6 K	E) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) E) Saponification Number (mgKOH/g)	190 - 209 190 - 209	Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	53 g 53 g
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor	Kendine Özgü Its particular taste and smell	F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
				Kolesterol Cholesterol	0 g
				Sodyum Sodium	0 g
				Lif Fiber	0 g



Fat For Baklava

Water-free vegetable fat produced especially for Baklava and other syrupy desserts.

Baklavalık Yağ

Özellikle baklava ve diğer şerbetli tatlılar için özel üretilen susuz bitkisel yağ.



Cotton Seed Oil Pamuk Yağı





Refined Sunflower Oil Rafine Ayçiçek Yağı

Fiziksel Özellikler Physical Features			Kimyasal Özellikler Chemical Properties			Beslenme Değerleri (100 ml) Nutritional Values (100 ml)	
A) Görünüş A) Appearance	5 C 5 C	Berrak Clear	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	%0.3 %0.3		Enerji Energy	819 Kcal 3427 KJ
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	20 C 20 C	0.918-0923 0.918-0923	B) Sabun Miktarı B) The Amount Of Soap	0		Protein Protein	0 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	40 C 40 C	1.4610-1.4710 1.4610-1.4710	C) Peroksit Sayısı (Meg/kg) C) Number of Peroxide (Meg/kg)	Max:10 Max:10		Doymuş Yağ Saturated Fat	10 gr 10 gr
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C 105 C	Max:0.2 Max:0.2	D) İyot Sayısı D) Iodine Number	94.0-141.0 94.0-141.0		Tekli Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	25 gr 25 gr
E) Renk (Iovibant 5 1/4" cell) E) Color (Iovibant 5 1/4" cell)		<1 K <1 K	E) Sabunlaşma Sayısı E) Saponification Number	188-194 188-194		Çoklu Doymamış Yağ Polyunsaturated Fatty	56 gr 56 gr
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor		Kendine Özgü Is particular taste and smell	F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No		Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
						Kolesterol Cholesterol	0 g
						Sodyum Sodium	0 g
						Vitamin E Vitamine E	35 Mg



Olive Oil / Zeytin Yağı

Fiziksel Özellikler Physical Features			Kimyasal Özellikler Chemical Properties			Beslenme Değerleri (100 gr.) Nutritional Values (100 gr.)	
A) Görünüş A) Appearance	5 C 5 C	Berrak Clear	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max:1.0 Max:1.0		Enerji Energy	819 Kcal
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	20 C 20 C	0.910-0916 0.910-0916	B) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) B) Number of Peroxide (Meq/kg)	max:20 max:20		Protein Protein	16.7 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	20 C 20 C	1.4677-1.4700 1.4677-1.4700	C) İyot Sayısı C) Iodine Number	78-88 78-88		Doymuş Yağ Saturated Fat	16.7 g
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C 105 C	%0.20 %0.20	D) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) D) Saponification Number (mgKOH/g)	184-196 184-196		Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	83.3 g
E) Renk (Iovibant 5 1/4" Iovibond) E) Color (Iovibant 5 1/4" Iovibond)		Kendine Has Is particular taste and smell	E) Katkı Maddesi E) Additives	Yok No		Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor		Kendine Özgü Is particular taste and smell				Kolesterol Cholesterol	0 g
						Sodyum Sodium	0 g
						Vitamin E Vitamine E	25 Mg



OHSAS 18001:2007 TS EN ISO 9001:2015 TS EN ISO 22000:2005





Corn Oil / Mısır Yağı Vegetable Ghee / Bitkisel Margarin

Fiziksel Özellikler Physical Features		Kimyasal Özellikler Chemical Properties		Beslenme Değerleri (100 gr.) Nutritional Values (100 gr.)	
A) Görünüş A) Appearance	Kendine Özgü Its particular taste and smell	A) Serbest Yağ Asitleri A) Free Fatty Acids	Max: 0.20 Max: 0.20	Enerji Energy	898 Kcal 898 Kcal
B) Özgül Ağırlık B) Specific Weight	50 C 0.889 - 0.895 50 C 0.889 - 0.895	B) Sabun Miktarı (ppm) B) The Amount Of Soap (ppm)	Max: 50 Max: 50	Protein Protein	0 g
C) Kırılma İndisi C) Refractive Index	50 C 1.454 - 1.456 50 C 1.454 - 1.456	C) Peroksit Sayısı (MeqO2/kg) C) Number of Peroxide (Meq/kg)	Max: 5 Max: 5	Doymuş Yağ Saturated Fat	52 g 52 g
D) Uçucu Madde D) Volatile Substances	105 C %0.20 105 C %0.20	D) İyot Sayısı D) Iodine Number	50 - 55 50 - 55	Doymamış Yağ Unsaturated Fatty	48 g 48 g
E) Renk (Iovibant 5 1/4" Iovibond) E) Color (Iovibant 5 1/4" Iovibond)	3.5 - 6 K 3.5 - 6 K	E) Sabunlaşma Sayısı (mgKOH/g) E) Saponification Number (mgKOH/g)	190 - 209 190 - 209	Karbonhidrat Carbohydrate	0 g
F) Tat ve Koku F) Taste and Odor	Kendine Özgü Its particular taste and smell	F) Katkı Maddesi F) Additives	Yok No	Kolesterol Cholesterol	0 g
				Sodyum Sodium	0 g
				Vitamin E Vitamine E	25 Mg

- Frying Fat / Kızartmalık Yağ
- Fat For Baklava / Baklavalık Yağ
- Cotton Seed Oil / Pamuk Yağı



OHSAS 18001:2007 TS EN ISO 9001:2015 TS EN ISO 22000:2005





Size	20 Lt
Model	HDPE Jerrycan
Bottle / Box	36



Size	200 kg
Model	Plastic Drum
Bottle / Box	4



Size	210 Lt
Model	Metal Drum
Bottle / Box	4



Size	21 Mt
Model	Flexitank



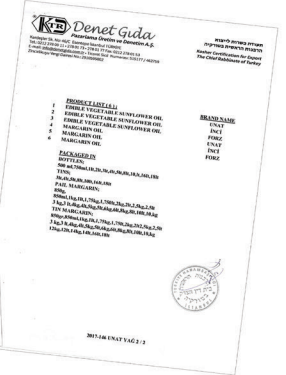
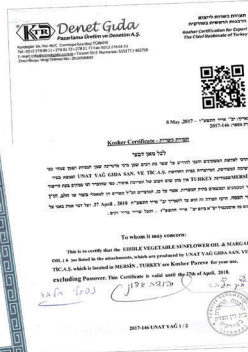
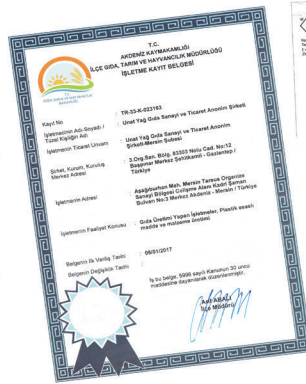
Size	21 Mt
Model	ISO Tank



Size	1250 Kg
Model	IBC Container



CERTIFICATES





UNAT[®]

Yağ Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi Gelişme Alanı

Kadri Şaman Blv. No: 3 Akdeniz / MERSİN

Tel: +90 324 502 39 40 <pbx> • Fax: +90 324 502 37 08

unat@unat.com.tr • www.unat.com.tr

