



# Banetti'nin Eşsiz Lezzetinin Sırrı Ne?

Aşk mı? Tutku mu? Gelenek mi?  
Damak zevki mi? Tecrübe mi?  
Hepsi ve daha fazlası...



## Binlerce Yıllık Zenginliđi, Kaliteyle Buluřturuyoruz

Gastronomi kenti Gaziantep'te üretilen Banetti, geleneksel lezzetlerin keşiştiği bir bölgenin sofralardaki iddiasını, tutkusu ve kalitesiyle birleştiriyor.

Köklerini İtalya'dan alan makarnayı, Anadolu'nun binlerce yıllık tahıl zenginliğiyle harmanlayıp; dünyaya yeniden sunuyor.



## Lezzetin Kaynağına Uzanan Yol, Banetti'den Geçiyor

Banetti'nin hikâyesi; güçlü bir tutkuya ve temeli tarihin derinliklerine uzanan köklü bir geleneğe dayanıyor.

Banetti için buğday; çok sayıda tahıl tanrıçasının kabul gördüğü, medeniyetler beşiği Mezopotamya'da kök salıp bugünlere ulaşan bir gastronomi mirasıdır.

Bu miras, bölgenin iklim şartları ve verimli toprak yapısıyla ilişkili olarak; zenginliğinden ödün vermeden günümüzde de aynı değeri korumaktadır.



# Buğdayın Anavatanından Dünyaya Ulaşıyoruz

## Sırrı Anavatanında!

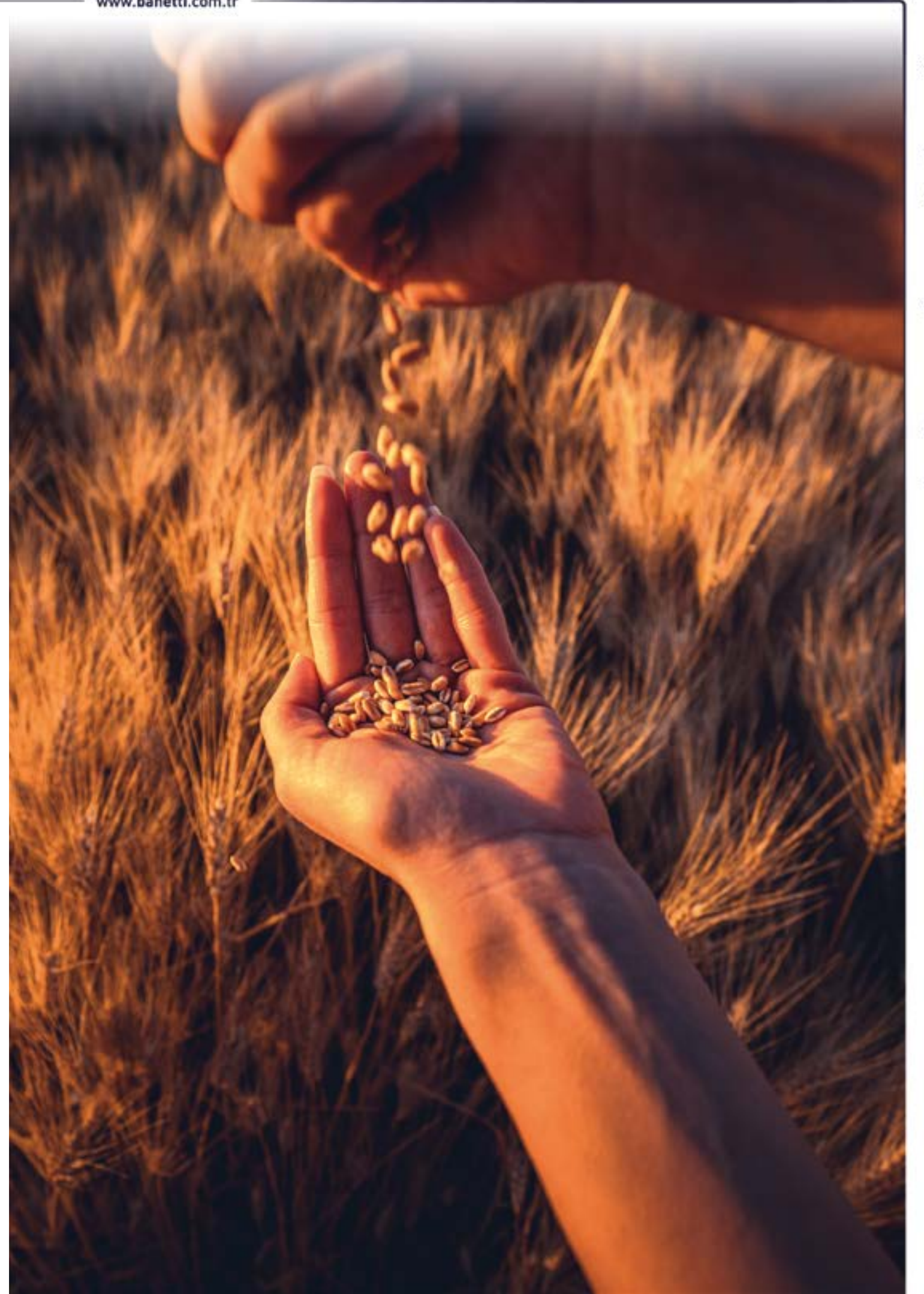
Yerleşik yaşama geçişin ve tarımın simgesi buğdayın ana vatanı; Yukarı Mezopotamya olarak bilinen ve bugün Türkiye’de “Güneydoğu Anadolu” olarak tanımlanan bölgedir. Buğday (*Triticum Durum*), insanlık tarihinde ilk kez Güneydoğu Anadolu bölgesinde kültüre alınmış ve buradan bütün dünyaya yayılmıştır.



## En Kaliteli Durum Buğdayını Özenle Seçiyoruz

Mezopotamya'nın bereketli topraklarında filizlenen; serin rüzgârlarında ve kavurucu sıcaklığında olgunlaşan en kaliteli durum buğdayı, Banetti için özenle seçilir. Makarnaya "al dente" kıvamını veren, zengin ve kaliteli protein içeriğini oluşturan %100 durum buğdayı seçimindeki hassasiyet, Banetti'yi diğer makarnalardan ayıran en önemli özelliklerinden biridir.

Zenginliğiyle büyüleyen kadim coğrafyanın verimli topraklarında hayat bulan, kehribar rengi ve dolgun taneleriyle ilk bakışta kalitesini hissettiren makarnalık buğday, Banetti uzmanlarının tecrübesiyle buluşur ve ortaya Banetti'nin benzersiz lezzeti çıkar.



## İyi İle Yetinmiyor, Mükemmeli Arıyoruz

**Kalite asla tesadüf değildir!**

Banetti, her zaman mükemmeli hedefler. Uzmanlar, buğdayın sağlıklı ve kalitatif standartlar açısından en yüksek değerlerde olması için titizlikle çalışır. Mevzuatın gerekli kıldığı parametrelerle yetinmez; daha iyisini sunmak için kendileriyle yarışır.

Banetti laboratuvarlarında buğday tanelerinin görünümü ile tüm fiziksel ve kimyasal özelliklerinin kontrolü yapılır. Kaliteden taviz vermeden üretim gerçekleştirilir.



## Teknik Test ve Analizleri, Buğday Tecrübemizle Destekliyoruz

Banetti bir makarnadan çok; işini tutkuyla yapmanın adıdır. Bu yüzden laboratuvarlarında yaptığı birçok test ve analize ek olarak ürünün esneklik düzeyini ve dayanıklılığını, uzman gözler ve tecrübeli dokunuşlarla ölçer.

Banetti'ye özgü renk, aroma ve lezzetin mükemmel dengesini, kusursuz bir uyumla harmanlar.





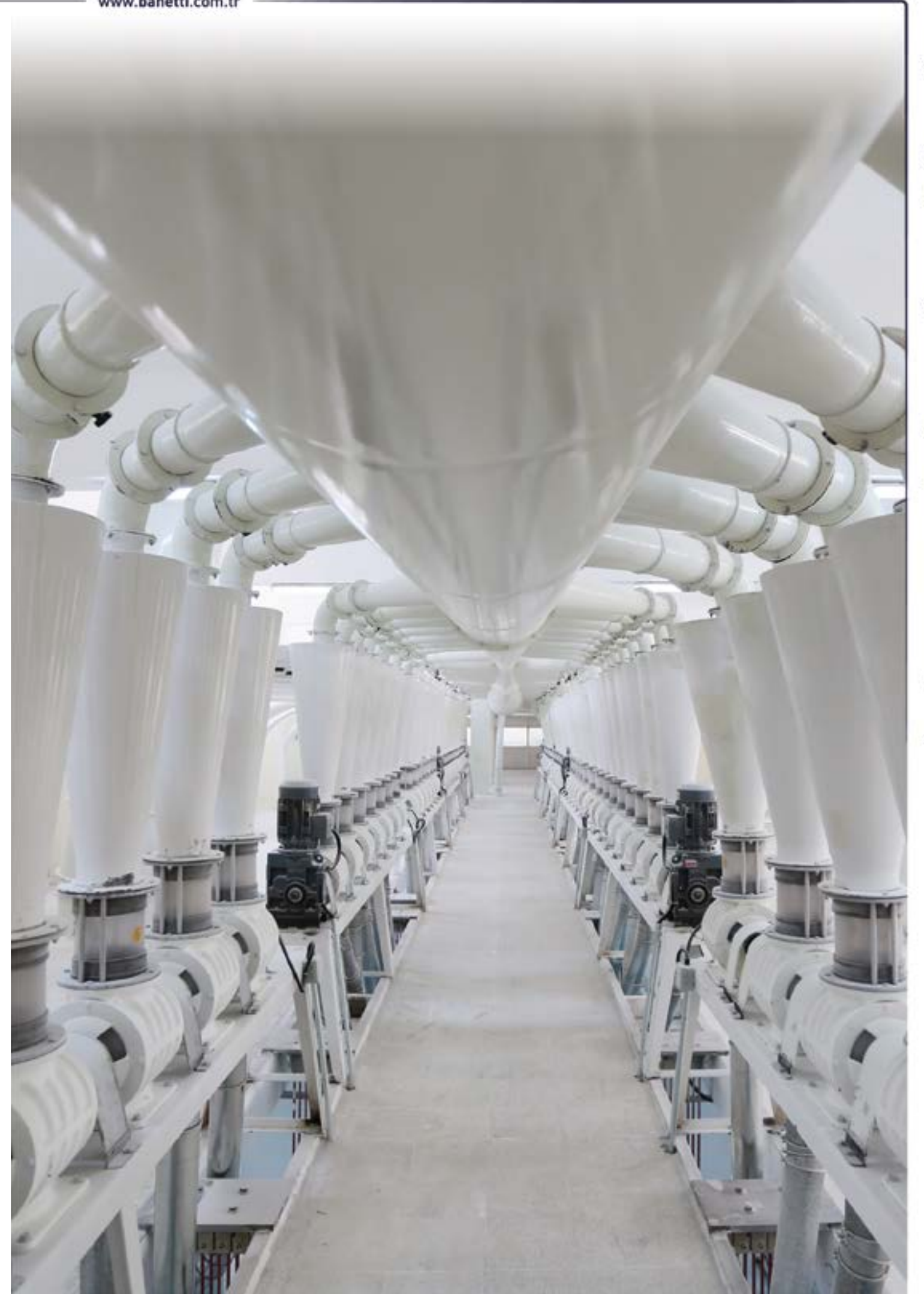
## Nicelik Deęil Nitelik!

**Buğdayın en değerli katmanını oğütüyoruz.**

Banetti; "daha çok ürün değil, daha kaliteli ürün" politikasıyla üretilir ve tarladan sofraya tüm süreç bu anlayışla yönetilir.

İleri teknoloji kullanılarak gerçekleştirilen oğütme işlemi sırasında buğday, en değerli kısmına ulaşıncaya kadar katmanlarından sıyrılır.

Oęütülürken buğdayın, sofralarda ise makarna tutkunlarının kalbine dokunulur.



## Kolaya Kaçmıyor, Zor Olanı Tercih Ediyoruz

Banetti üretim tesislerinde tahılın kalitesi düşürülmeden; tüketicinin damak zevki öncelikli tutularak, mevzuata uygun ve Banetti'ye özgü standartlar doğrultusunda yüksek kalitede makarnalık irmik elde edilir.

En iyi teknolojilerin yardımıyla her gün taze olarak elde edilen güvenli ve sağlıklı irmik, Banetti'yi karakterize eden ve benzersiz kılan en önemli özelliğidir.

Kendine özgü yoğunluğu, tadı ve yüksek standartları ile her pişirme zevkine ve tüketici tercihine uyum sağlayabilen yapısıyla sofraların vazgeçilmezleri arasında yerini almaktadır.



## İrmiği, Zengin Kaynak Suları İle Yoğuruyoruz

Bölgenin zengin kaynak suları irmikle buluşturulur ve %100 durum buğdayı, değerli gluten ağının bütünlüğü bozulmadan, en uygun sıcaklıkta yoğrulur.

## Özel Hamuru, Özenle İşliyoruz

Banetti'nin özel hamuru, gelişmiş otomasyon sistemi ile kontrol edilen üretim tesislerinde her türlü sosu emebilen özel dokusuna ve son şekline ulaşır.



## Üstün Teknoloji İle Kurutuyoruz.

Güneşte olgunlaşan buğday taneleri, makarnaya dönüştükten sonra geleneksel yöntemlerde yine güneşle buluşturularak kurutulur. Hava sıcaklıklarının değişken yapısı, açıkta kurutmanın yaratacağı hijyenik problemler, Banetti'nin inovatif ve üstün teknoloji kullanımını gerekli kılar.

2003 yılında Türkiye'nin en büyük ve modern üretim tesislerinden birini kurarak üretime başlayan Banetti Makarna, üretimin her aşamasını en yüksek hijyen standartlarında ve kontrol altında tutarak gerçekleştirir.



## El Değmeden Paketleyip Sofranıza Sunuyoruz

En iyi üretim standardını oluşturmak için, tüm süreç tam donanımlı tesislerde titizlikle kontrol altında tutulur ve değişmeyen bir kalite elde edilir.

Sahip olduğu yüksek kalite ve miktarda gluten, yapısını ve şeklini koruyan protein içeriği ile pişirme direnci güçlü, besleyici ve kendine has lezzete sahip makarna ortaya çıkar.

Tüm hijyen koşullarına eksiksiz uyularak, el değmeden paketlenen ve üretim yolcuğu sona eren Banetti makarna, dünya sofralarındaki yerini almak üzere yeni bir yolculuğa çıkmaya hazırdır artık...

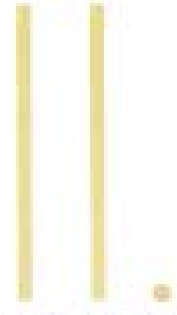




Banetti

# ÜRÜNLERİMİZ

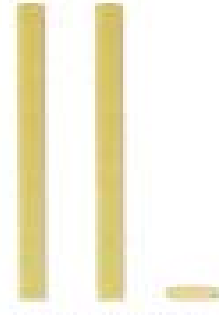




107

**Spaghetti**

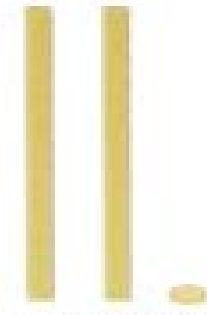
Çap : 1.1 mm 'den 1.9 mm'ye kadar  
Yükseklik : 260.2 mm



108

**Fettuccine**

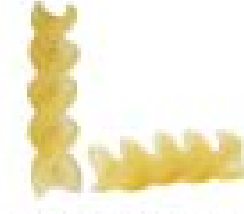
Çap : 1.32 mm  
Yükseklik : 260.2 mm



109

**Linguine**

Çap : 1.40 mm  
Yükseklik : 260.2 mm



116

**Burgu (2'li)**

Çap : 6.6 mm  
Yükseklik : 22 mm



117

**Burgu (3'lü)**

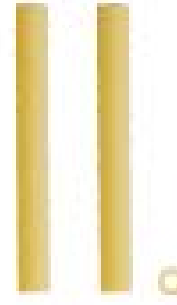
Çap : 7.9 mm  
Yükseklik : 22 mm



118

**Manti**

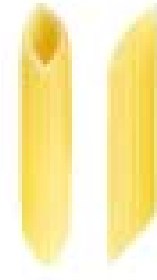
Çap : 1.50 mm  
Yükseklik : 13 mm



110

**Bucatini**

Çap : 3.22 mm  
Yükseklik : 260.2 mm



111

**Kalem Kesme**

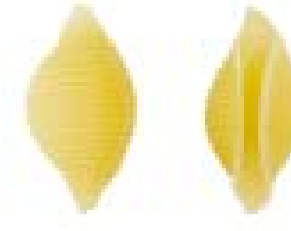
Çap : 8.6 mm  
Yükseklik : 35 mm



112

**Yüksük**

Çap : 8.6 mm  
Yükseklik : 35 mm



119

**Midye**

Çap : 1.35 mm  
Yükseklik : 12.5 mm



120

**Dirsek (Küçük)**

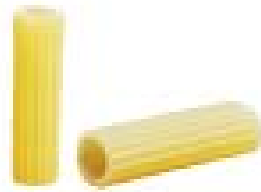
Çap : 5 mm  
Yükseklik : 6 mm



121

**Dirsek (Büyük)**

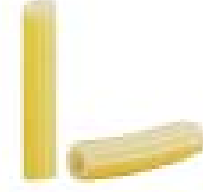
Çap : 8.0 mm  
Yükseklik : 10 mm



113

**Kalın Kesme**

Çap : 6.8 mm  
Yükseklik : 28 mm



114

**İnce Kesme**

Çap : 4.8 mm  
Yükseklik : 28 mm



115

**Boncuk**

Çap : 4.8 mm  
Yükseklik : 5.5 mm



122

**Çarliston**

Çap : 6.5 mm  
Yükseklik : 25 mm



123

**Erişte**

Çap : 1.0 mm  
Yükseklik : 20 mm



124

**Kuskus**

Çap : 2.0 mm  
Yükseklik : 2.5 mm



125

**Papatya**

Çap : 1,6 mm  
Yükseklik : 4,2 mm



126

**Arpa Şehriye**

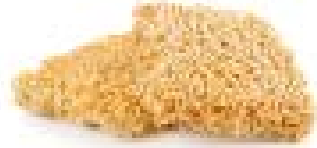
Çap : 2,2 mm  
Yükseklik : 10 mm



127

**Tel Şehriye**

Çap : 0,8 mm  
Yükseklik : 15 mm



1100

**Anında Noodle**

Bardak

- 1120 Tavuk Çeşnili
- 1121 Sebze Çeşnili
- 1122 Köri Çeşnili
- 1123 Domates Çeşnili

Poşet

- 1124 Tavuk Çeşnili
- 1125 Sebze Çeşnili
- 1126 Köri Çeşnili
- 1127 Domates Çeşnili



128

**Un**

- 1281 Pizzalık Buğday Unu
- 1282 Ekmeklik Buğday Unu
- 1283 Pastalık Özel Buğday Unu
- 1284 Pidelik Özel Buğday Unu
- 1285 Lavaşlık Özel Buğday Unu
- 1286 Yufkalık Özel Buğday Unu
- 1287 Çok Amaçlı Özel Buğday Unu
- 1288 Tandırlik Özel Buğday Unu



129

**İrmik**

- 1290 Durum Buğday İrmigi
- 1291 Durum Buğday İrmigi
- 1292 Durum Buğday İrmigi
- 1293 Durum Buğday İrmigi







Spaghetti



Bucatini



Fettuccine



Dirsek



Boncuk



Yüksük



Linguine



Kalem Kesme



Burgu



Çarliston



Erişte



Arpa Şehriye



Kalın Kesme



İnce Kesme



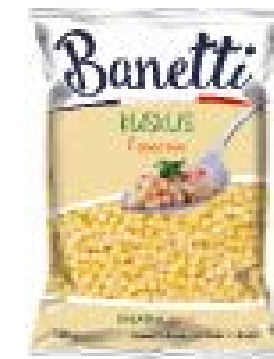
Midye



Tel Şehriye



Manti



Kuskus



Spaghetti



Kalem Kesme



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



İrmik



Özel Amaçlı Buğday Unu



İrmik Kolisi



Un Kolisi



Bardak ve Poşet Noodle



Bardak Noodle Kolisi



Poşet Noodle Kolisi



Ev Dışı Tüketim  
Horeca & Catering



5 kg Buğday Unu



10 kg Buğday Unu



25 kg Buğday Unu



50 kg Buğday Unu



Bundle Spaghetti  
5X100 g



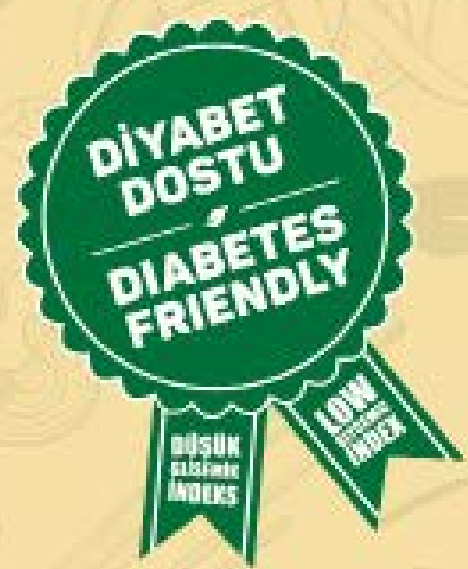
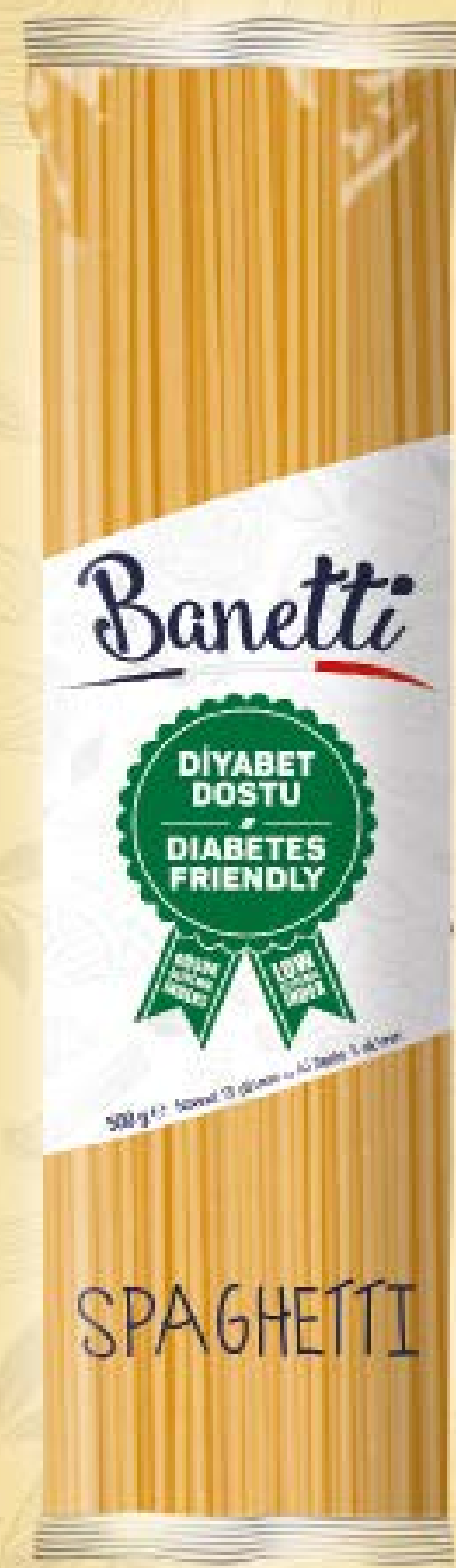
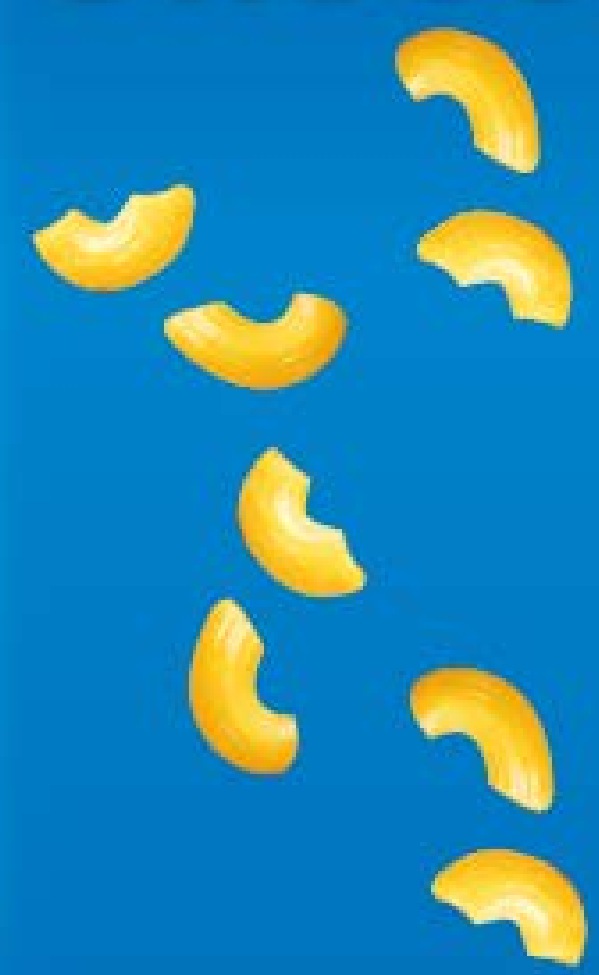
Metal Kutu  
5X400 g Spaghetti



5x400 g



# Macaroni & Cheese





Spaghetti



Kalem Kesme



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



Spaghetti



Kalin Kesme



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



Spaghetti



Kalem Kesme



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



Spaghetti



Burgu



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



Spaghetti



Kalin Kesme



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi



Spaghetti



Midye



Spaghetti Kolisi



Kesme Kolisi





International  
Taste Institute

## Uluslararası Üstün Lezzet Ödülü

Banetti, 2019 ve 2020 yıllarında merkezi Brüksel'de bulunan Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsüne başvurarak, noodle, un, irmik ve makarnasını mükemmel tat ve kalitedeki yiyecek ve içeceklere verilen 'Üstün Lezzet Ödülü' ile taçlandırmıştır.

Belçika'da 2005 yılından bugüne kadar her yıl Avrupa'nın en prestijli aşçı derneklerine üye ödüllü şefler ve Michelin yıldızlı Şef & Sömeliye Heyeti tarafından kör tadım yöntemiyle yapılan incelemelerde ödül almaya hak kazanan Banetti, koku alma, tadım sonrası ve ürün dokusu gibi duyu analiz kriterlerini kapsayan değerlendirmeleri başarıyla geçerek tadını ve kalitesini belgelendirmiştir.







# Covid-19 Güvenli Üretim Belgesi

Çalışanlarının, müşterilerinin ve temas kurduğu kitlenin güvenliğini ve sağlığını her şeyin üstünde tutan Banetti, 2020 yılında ortaya çıkan ve tüm dünyayı etkisi altına alan COVID-19 salgınına karşı üretim tesisleri ve idari bölümlerinde her türlü güvenlik tedbirini almış; tüm personeli düzenli bilgi akışıyla önlemler konusunda bilinçlendirerek süreci en doğru biçimde yönetmeyi ilke edinmiştir

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının öncülüğünde TSE tarafından Sanayi kuruluşları için geliştirilen hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrol standartlarını titizlikle uygulayarak; gıda sektöründe Güvenli Üretim/Güvenli Hizmet belgesini almaya hak kazanan ilk firmalardan biri olmuştur.

*Banetti*

## Sertifikalar

Banetti, ISO 9001: 2015, DIN EN ISO 22000: 2005, ISO 14001: 2015, ISO 45001: 2018, HELAL, KOSHER, TSE ve BRC gibi kalitesini garanti altına alan sertifikalara sahiptir.

AR-GE birimi, tüketicinin isteklerine odaklanarak ürün çeşitliliğini ve ürün kalitesini artırmak ve piyasa ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmalarını sürdürmektedir.

Sürekli gelişme ve iyileşmeyi kendine prensip edinen Acarsan, çalışanlarının kendi bölümleriyle ilgili gerekli eğitimleri almalarını ve belirli periyotlarla gıda güvenliği, iş güvenliği vb. eğitimlerle bilinçlenmelerini sağlamaktadır.



# Tam Bizim Sevdiğimiz Gibi

Banetti kalitesi, ünlü şef Danilo ZANNA'nın Banetti'ye özel tarifleriyle buluşarak enfes ve kaliteli bir lezzet şöleni haline dönüştü.

2015 yılında Banetti Makarna ile profesyonel anlamda reklam kariyerine başlayan Danilo ZANNA, marka yüzümüz olmaya devam etmektedir.

**Şef**  
**Danilo**  
**Zanna'nın**  
**Tercihisi...**



# Banetti



ÜRÜN ADI	RAF ÖMRÜ	PAKET				KOLI				PALET						
		GRAMAJ	BARKOD	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ [MM]		GRAMAJ	BARKOD	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ [MM]		PALET ÖLÇÜSÜ [CM]	TOPLAM	NET PALET				
				DERİNLİK	GENİŞLİK			DERİNLİK	GENİŞLİK				TABAN YÜKSEKLİK	KOLI ADETI	AGIRLIĞI	
Spagetti	24 ay	500 g	8697893211075	17	85	270	20X500 g	8697893311027	130	300	275	80X120	22	5	110	1.100
Bundle Spagetti	24 ay	500 g	8697893211099	17	85	20	20X500 g	8697893211075	130	300	275	80X120	22	5	110	1.100
Linguine	24 ay	500 g	8697893211099	17	85	270	20X500 g	8697893311034	140	300	275	80X120	20	5	100	1.100
Fettuccine	24 ay	500 g	8697893211082	17	85	270	20X500 g	8697893311041	140	300	275	80X120	20	5	100	1.100
Bucatini	24 ay	500 g	8697893211105	20	100	270	20X500 g	8697893311058	140	380	280	80X120	17	5	85	850
Burgu	24 ay	500 g	8697893211174	36	165	220	20X500 g	8697893311058	295	400	275	80X120	8	6	48	480
İnce Kesme	24 ay	500 g	8697893211143	35	140	200	20X500 g	8697893311072	260	390	215	80X120	9	7	63	630
Kalın Kesme	24 ay	500 g	8697893211136	35	155	210	20X500 g	8697893311089	290	400	245	80X120	8	6	48	480
Kalem Kesme	24 ay	500 g	8697893211112	35	165	220	20X500 g	8697893311096	295	400	275	80X120	8	6	48	480
Yüksük	24 ay	500 g	8697893211129	38	150	210	20X500 g	8697893311102	290	400	250	80X120	8	6	48	480
Büyük Dirsek	24 ay	500 g	8697893211211	35	155	210	20X500 g	8697893311119	290	400	245	80X120	8	6	48	480
Küçük Dirsek	24 ay	500 g	8697893211204	35	140	200	20X500 g	8697893311119	280	360	200	80X120	9	7	63	630
Mantı	24 ay	500 g	8697893211181	40	165	230	20X500 g	8697893311140	315	440	285	80X120	8	5	40	400
Midye	24 ay	500 g	8697893211198	50	160	230	20X500 g	8697893311126	295	400	375	80X120	8	4	32	320
Çarliston	24 ay	500 g	8697893211228	40	170	220	20X500 g	8697893311133	295	400	285	80X120	8	5	40	400
Papatyja	24 ay	500 g	8697893211269	40	160	215	20X500 g	8697893311157	295	400	285	80X120	8	5	40	400
Boncuk	24 ay	500 g	8697893211150	25	150	190	20X500 g	8697893311164	260	390	195	80X120	9	8	72	720
Erişte	24 ay	500 g	8697893211235	25	140	195	20X500 g	8697893311188	260	370	170	80X120	9	9	81	810
Kuskus	24 ay	500 g	8697893211242	25	130	185	20X500 g	8697893311171	260	350	165	80X120	9	9	81	810
Fligonk	24 ay	500 g	8697893211075	25	85	20	20X500 g	8697893211075	130	300	275	80X120	22	5	110	1.100
Arpa Şehriye	24 ay	500 g	8697893211206	30	140	195	20X500 g	8697893311195	260	350	165	80X120	9	9	81	810
Tel Şehriye	24 ay	500 g	8697893211273	25	150	210	20X500 g	8697893311201	260	370	200	80X120	9	8	72	720
Poşet Noodle Tavuk Çeşnili	24 ay	75 g	8697893501244	25	100	120	40X75 g	8697893501449	220	330	245	80X120	11	7	77	231
Poşet Noodle Domates Çeşnili	24 ay	75 g	8697893501275	25	100	120	40X75 g	8697893501470	220	330	245	80X120	11	7	77	231
Poşet Noodle Köri Çeşnili	24 ay	75 g	8697893501268	25	100	120	40X75 g	8697893501463	220	330	245	80X120	11	7	77	231
Poşet Noodle Sebze Çeşnili	24 ay	75 g	8697893501251	25	100	120	40X75 g	8697893501456	220	330	245	80X120	11	7	77	231
Bardak Noodle Tavuk Çeşnili	24 ay	65 g	8697893501208	97	97	115	24x65 g	8697893501401	240	275	350	80X120	8	6	48	75
Bardak Noodle Domates Çeşnili	24 ay	65 g	8697893501237	97	97	115	24x65 g	8697893501432	240	275	350	80X120	8	6	48	75
Bardak Noodle Köri Çeşnili	24 ay	65 g	8697893501220	97	97	115	24x65 g	8697893501425	240	275	350	80X120	8	6	48	75
Bardak Noodle Sebze Çeşnili	24 ay	65 g	8697893501213	97	97	115	24x65 g	8697893501418	240	275	350	80X120	8	6	48	75
Un	12 ay	1000 g	8697893219002	65	110	190	10X1000 g	8697893211075	225	350	195	80X120	10	8	80	800
Un	12 ay	2000 g	8697893219019	90	145	230	8X2000 g	8697893211075	280	385	220	80X120	8	7	56	896
Un	12 ay	5000 g	8697893219028	120	195	285	3X5000 g	8697893211075	185	415	300	80X120	9	4	50	750
İrmik	18 ay	500 g	8697893501299	50	85	140	20X500 g	8697893211075	180	300	280	80X120	15	6	90	900
İrmik	18 ay	1000 g	8697893501343	60	105	175	10X1000 g	8697893211075	220	340	190	80X120	10	8	80	1.280



*En iyisi, en dođrusu...*





**ACARSAN**

ACARSAN MAKARNA

UN GIDA İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET AŞ

3. Org. San. Böl. Kamil Serbetçi Bulvarı No: 44

Başpınar/Gaziantep/TÜRKİYE

☎+90 342 337 98 98 ✉+90 342 337 98 92

[www.banetti.com.tr](http://www.banetti.com.tr) / [banetti@banetti.com.tr](mailto:banetti@banetti.com.tr)