

Kadim topraklardan
modern sofralara.

SUNAR



Hikâyemiz...

Anadolu... Binlerce yıldır uygarlıkların beşiği, bereketin ve umudun toprakları... Bu kadim coğrafya, insanlık tarihinin ilk buğday tohumlarının filizlendiği, güneşin altın başaklara hayat verdiği yerdir. Her bir tanesi, geçmişten geleceğe uzanan bir mirasın sessiz tanığıdır. İşte bu zengin miras, bugün de sofralarımıza hayat vermeye devam etmektedir.

Sunar Un, Türkiye'nin farklı bölgelerinde titizlikle seçilen buğday hasatlarıyla, Anadolu'nun bereketini ve tarım mirasını sofralara taşımaktadır. 1976 yılında, Osmaniye'de kurulan Sunar Un ve Yem tesisleri, Osmaniye'nin sanayi tarihine önemli bir katkı sağlamış, bölgenin ilk sanayi tesisleri arasında yerini almıştır. Osmaniye'de 15.000 m²'lik modern yerleşkesinde faaliyet gösteren Sunar Un, yarım asrı aşan tecrübesiyle Türkiye un sektörünün lider firmalarından biridir. İSO ikinci 500 listesinde geçtiğimiz yıla göre 40 basamak birden yükselerek 94'üncü sıraya yerleşmesi, markanın istikrarlı büyümesinin güçlü bir göstergesidir. Yaklaşık 50 çalışanıyla bölgesinde önemli bir istihdam kaynağı olan Sunar Un, 2024 yılında hayata geçirdiği yenileme yatırımıyla üretim kapasitesini iki katına çıkararak Türkiye'nin en modern un fabrikası unvanını kazanmıştır. Yıllık üretim kapasitesini 75 bin tondan yaklaşık 150 bin tona yükselten firma, kalite ve verimlilikte sektör standartlarını yeniden tanımlamaktadır.

Topraktan *Sanayiye* Uzanan Vizyon.

Sunar Yatırım'ın temelleri, Malatya Darende kökenli, yüksek ziraat mühendisi Hacı Nuri Çomu'nun toprağa, çiftçiye ve üretime duyduğu derin bağlılıkla atıldı. Genç yaşta ziraat sahasında başlayan bu yolculuk, bilgiyi emekle harmanlayan, vizyoner bir sanayi anlayışına dönüştü. Çalışkanlığı ve hayırsever kimliğiyle tanınan, TBMM Üstün Hizmet Ödülü sahibi kurucumuz; eğitim, sağlık ve sosyal alanlarda kalıcı eserler bırakırken, çiftçiye ve toprağa olan bağlılığını iş hayatı boyunca korudu. Türkiye'nin dört bir yanındaki çiftçilerle aynı toprağa basan, aynı mevsimlere tanıklık eden Hacı Nuri Çomu; buğday, mısır, ayçiçeği, soya ve kanola gibi temel tarım ürünlerini yalnızca üretimde değil, sanayide de katma değere dönüştürecek tesisler kurdu.



1976 yılında Osmaniyede kurulan Sunar Un, bu vizyonun en önemli adımlarından biri oldu. Kaliteli buğday temini, modern üretim altyapısı ve geniş ürün yelpazesıyla kısa sürede bölgenin önde gelen un üreticilerinden biri haline geldi.

Bugün Sunar Yatırım; gıda, yem, yağ, nişasta ve biyopolimer alanlarında faaliyet gösteren grup şirketleriyle, yerli üretimi destekleyen entegre bir sanayi ekosistemi oluşturmuştur. Hâlâ kurucumuzun vizyonu ışığında; toprağa saygılı, çiftçiye dost, ülke ekonomisine değer katan bir anlayışla yolumuza devam ediyoruz. Kurduğu her tesis, "yerli üretim, güçlü tarım ve sürdürülebilir sanayi" hedefinin somut birer yansımasıdır. Kurucumuzun toprağa duyduğu sevgi ve emeğe verdiği değer, bugün her çuval unumuzda kalite, güven ve istikrar olarak hayat bulmaktadır.



1976 yılında kurulan Sunar Un, köklü tecrübesini sürekli yatırım ve iyileştirme anlayışıyla birleştirerek bugün sektörün en modern ve hijyenik tesislerinden birine sahip olmuştur. Kalite ve müşteri memnuniyetini temel ilke edinen Sunar Un, Türkiye'nin verimli bölgelerinden özenle seçilen buğdayları işleyerek yüksek performanslı ve güvenilir un çeşitleri üretmektedir.

21.000 m² alan üzerine kurulu tesisin 12.000 m²'si kapalı üretim sahasından oluşmaktadır. Bu modern tesiste gıda güvenliğine uygun, insan sağlığını gözeterek ve çevreye duyarlı üretim yöntemleriyle farklı ihtiyaçlara yönelik un çeşitleri sunulmaktadır. Fırınlara için ekmeklik un çeşitleri, ev mutfakları için raflara özel ürünler ve pastane ile özel fırınlar için lüks un çeşitleri aynı titizlikle üretilmektedir.

Sunar Un, gelenekten aldığı güç ve geleceğe duyduğu sorumlulukla hem profesyonellerin hem de ev hanımlarının güvenilir çözüm ortağı olmaya devam etmektedir.



Yüzyıllık tariflerin lezzetini, bugünün ustalığıyla buluşturuyoruz.
Her katında ustalığın inceliğini taşıyan, geleneksel hamur işlerinin gizli sırrı...
Baklava ve el yufkası gibi özen isteyen tariflerde mükemmel açılabilirlik ve dayanıklılık sağlar; her seferinde kusursuz sonuç verir.

Özel
Hüner Koleksiyonu





Hüner Baklavalık Un

Altın rengiyle göz dolduran, çıtırılığı uzun süre koruyan baklavalılar için Hüner Baklavalık Un bir ustalık sırrıdır. Yüksek elastikiyeti sayesinde kolay açılan, yırtılmayan hamur elde edilir. Kat kat yükselen zarif hamurlar, şerbetle buluştuğunda hem görünüşüyle hem de lezzetiyle fark yaratır.



Hüner Baklavalık Un ile yapılan baklavalılar uzun süre çıtırlığını korur, şerbeti mükemmel şekilde çeker ve damakta dağılan altın rengiyle büyüleyici bir lezzet sunar. Her partide aynı standardı sağlayan yapısıyla, yıllardır baklava ustalarının güvenle tercih ettiği premium üründür. Gelenekten aldığı ilhamı modern üretim gücüyle birleştirerek emeğinizi zirveye taşıyan sonuçlar sunar. Her katında ustalığınızı taçlandıran, baklava lezzetinin altın anahtarıdır.



Sunar Baklavalık Özel Un

Kat kat açılan zarif hamur, unutulmaz bir çıtırlık... Ustaların karışım ihtiyacını ortadan kaldıran bu özel formül, elastik yapısıyla kolay açılır. Hazırlanan baklavalılar uzun süre çıtırlığını korur ve şerbeti dengeli çeker.



Sunar Baklavalık ve Böreklik Un

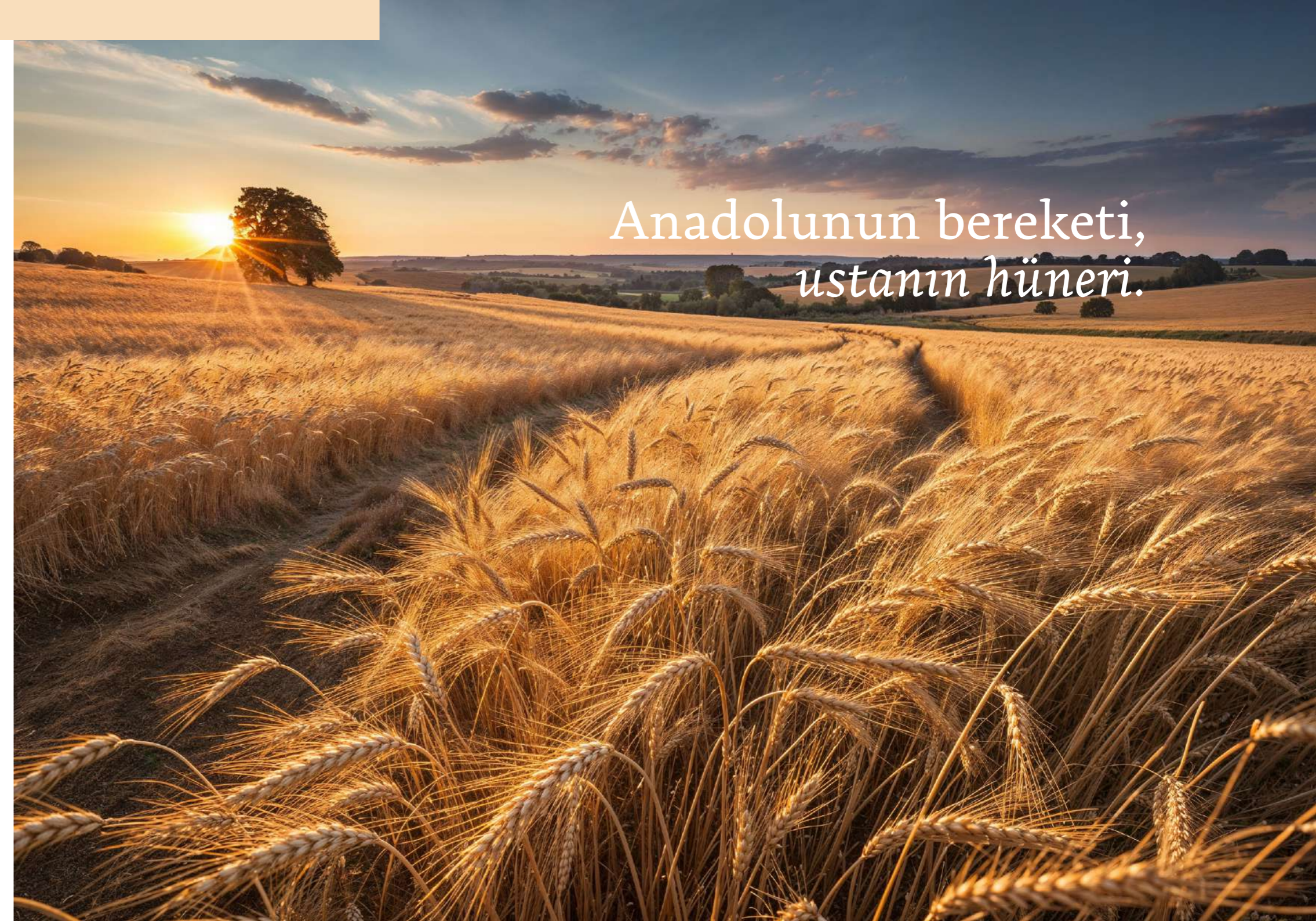
Her lokmasında çıtır çıtır katmanlar, hafifliğiyle büyüleyen börekler... Hüner Baklavalık Böreklik Un, yüksek elastikiyetli yapısıyla kolay açılır, yırtılmadan incelir ve ustalara eşsiz bir hamur kıvamı sunar. İster geleneksel su böreği, ister modern börek çeşitleri... Hüner Baklavalık Böreklik Un, her tarifte aynı kaliteyi ve güveni sunarak ustaların vazgeçilmez tercihi olur. Kat kat emeğinizi taçlandıran, börek lezzetinin altın anahtarıdır.





Hüner Tatlılık Un

Her lokmada altın gibi çıtır, hafif ve dolgun tatlılar... Lokma, halka tatlısı, churros gibi kızartmaya uygun tatlılar için özel olarak formüle edilmiştir. Çatlamadan kızaran, homojen hamur yapısıyla dışı altın gibi çıtır, içi hafif ve dolgun dokulu tatlılar için tercih edilir. Gelenekselden moderne profesyonellerin vazgeçilmezidir.



Anadolunun bereketi,
ustanın hüneri.

Yoğun tempoda bile lezzetten ödün vermeyen ustalar için.
Yoğun tempoda bile ilk günkü kalitesini koruyan pastane lezzetleri... Pastane ve börek
ustalarına stabil kabarma, dengeli yayılma ve zamana karşı üstün
dayanıklılık sunar.

Sunar Profesyonel Pastane Serisi





Sun 1

Mükemmel kabaran, ince kabuklu taptaze kekler ile pastalar... Yüksek su kaldırma kapasitesi, homojen hamur yapısı ve kolay işlenebilirliği sayesinde ürünler pişerken kenar yapmaz, tazeliğini uzun süre korur ve parlak, ince kabuk elde edilir.



Sunar Çeşitlik Un

Fırından yayılan mis kokular ve göz alıcı parlaklık... Poğaçı, açma, kurabiye, kek, börek, kruvasan ve pizza gibi pastane tipi ürünlerde kabarma için özel olarak geliştirilmiştir. Yüksek su kaldırma kapasitesi ve verim sunar; her seferinde unutulmaz lezzet deneyimi sağlar.





Sunar Yufkalık Un

Her katı ipek gibi, tazeliğini uzun süre koruyan yufkalar... El ve makine yufkası için üretilen bu özel un, yüksek su kaldırma kapasitesi ile daha fazla ürün elde edilmesini sağlar. Homojen hamur yapısı ve kolay açılabilirliği sayesinde yufkalar pişerken sertleşmez, kurumaz, su bırakmaz; makine yufkaları dayanıklı olur ve üst üste konduğunda yapışmaz ve tazeliğini uzun süre korur.

Sunar Mantılık Un

Mantı açmanın inceliğini bilenler için tasarlanan Sunar Mantılık Un, Anadolu'nun yüzlerce yıllık mantı geleneğini geleceğe taşıyor. Kolay işlenebilir yapısı ve dayanıklılığıyla fark yaratır. İster el emeğiyle ister makineyle hazırlansın, mantılar her zaman aynı kalite ve lezzete sahip olur.





Sunburger

Yumuşacık dokusu ve restoran standardında lezzetiyle sofralara değer katar... Hamburger ekmeklerinin yanı sıra sandviç, tost ve kahvaltılık ekmeklerde mükemmel sonuç verir. Evde veya profesyonel mutfaklarda hazırlanan ürünler, her seferinde aynı kaliteyi sunar.





Sunar Sarı Buğday Unu

Anadolu'nun bereketli tarlalarından
sofralara gelen altın sarısı lezzet...
Sarı sert durum buğdayından üretilen
bu özel un, yüksek besin değeri,
zengin protein ve B vitamini içeriğiyle
öne çıkar. Kendine özgü altın sarısı
renğiyle mantı, erişte, ekme, pasta
ve diğer hamur işlerinde fark yaratır;
yüksek protein oranı ve dayanıklılığı
sayesinde ustaların ilk tercihidir.



Özel Amaçlı Tam Buğday Unu

Doğallık, lezzet ve besin değeri bir
arada... Yüksek lif ve vitamin-mineral
içeriğiyle sağlıklı, dolgun aroması
ve esmer renğiyle hamur işlerinize
karakter katar. Ekmekten pizzaya,
kurabiyeden poğaçaya kadar her
tarifin favorisidir.



Geleneksel fırnlardan yükselen sıcak tatların modern yorumu...
Günlük üretimde tutarlılık ve lezzet isteyen fırınlar için geliştirildi. Pide, lavaş, somun
ve bazlamada yüksek su kaldırma kapasitesi, dengeli kabuk oluşumu ve yumuşacık iç
yapısıyla geleneksel tatları yaşatır.

Sunar Anadolu
Fırını Serisi





Özel Amaçlı Pidelik Un

Altın rengi kabuğu, yumuşacık içiyle ustaların gözdesi... Unlu mamuller, hamur işleri ve pastacılıkta üstün sonuç verir. Yüksek su kaldırma kapasitesiyle daha fazla ürün elde edilir. Homojen gözenek yapısına sahip, iyi kabarmış, yüksek hacimli mamuller hazırlanır. İnce, parlak kabuk; lezzet, aroma ve tazelik sunar.



Özel Amaçlı Lavastık Un

Yumuşak dokulu, kolay sarılan lavaşlar ve tam kıvamında pideler... Yüksek su kaldırma kapasitesiyle ürün verimi artar, yoğurma kolaydır ve hamur sertleşmez. Yırılmadan açılır, lastikleşme yapmaz. Pidelerde ideal kabarma, uzun süre tazelik ve yumuşaklık sağlar.





Özel Amaçlı Yufkalık Un

Her katı ipek gibi, kolay açılan yufkalar...İnce ve elastik hamurlar için idealdir. Yufka ve börek tariflerinde mükemmel sonuç verir. Hüner Baklavalık Un ile karıştırıldığında, baklava hamuru daha ince ve çıtır olur. Buğday unu birleşimi hamurun kolay açılmasını sağlar, baklava ve hamur işlerinde harika kıvam yaratır.



Özel Amaçlı Pastalık Un

Gevrek dokulu, hafif ve zarif börekler... Börek ve benzeri hamur işlerinde hafif, gevrek doku oluşturur. Hamurun kolay açılmasını sağlar. Hüner Baklavalık ve makarnalık böreklik unları ile karıştırıldığında tatlı ve tuzlu hamur işlerinde lezzet ve doku mükemmelleşir; makarnalık böreklik ununun eklenmesiyle ince katmanlar ve çıtır doku elde edilir.





Özel Amaçlı *Simitlik* Buğday Unu

Altın sarısı rengi ve çıtır kabuğuyla göz alıcı simitler... Yüksek kaliteli buğdaydan üretilir, ideal gluten yapısı ve su kaldırma kapasitesiyle pürüzsüz, homojen hamur sağlar. Kolay yoğrulur, iyi şekil alır, ürünler kabarıp ve çıtır olur. Simitlere altın sarısı renk ve lezzet kazandırır. Tazeliği uzun süre korunur.



Pizzalık *Un*

Ateşin hamurla buluştuğu o eşsiz anın sırrı... Pizzaya tadını veren buğdayın aromasıyla yoğrulur; elastik yapısıyla kolay şekil alır, çıtır dokusuyla damağa keyif verir ve malzemeleri dostça kucaklar. Yoğruldukça güçlenen ve beklemeye dayanıklı yapısıyla her pizzada aynı kaliteyi sunar.





Sunar Özel Amaçlı Çeşitlik Unu

Her tarifte aynı kaliteyi arayan ustalar için güvenilir seçim... Yüksek su kaldırma kapasitesi sayesinde daha fazla ürün elde edilir. Homojen gözenek yapısıyla iyi kabarmış, yüksek hacimli ve parlak kabuklu mamuller hazırlanır. Aroma ve lezzet katar, tazeliğini uzun süre korur; her seferinde standart ve kaliteli sonuç sunar.



Özel Amaçlı Taş Fırın Ekmeklik

Fırından yayılan mis kokular ve göz alıcı parlaklık... Yüksek proteinli ve güçlü gluten yapısıyla özenle öğütülmüş Taş Fırın Ekmeklik Buğday Unu, hamurunuzda ideal kıvam verir. Çıtır kabuklu, yumuşak iç dokulu ve yoğun aromalı ekmekler için %100 buğdaydan üretilmiştir. Profesyonel fırıncılar ve ev yapımı ekmek severler için idealdir.





Özel Amaçlı Ekmeklik

Her fırında aynı kaliteyi sunan, güvenilir ekmeklerin sırrı... Yüksek su kaldırma kapasitesiyle daha fazla ürün verir. Homojen gözenek yapısıyla kabaran, yüksek hacimli ve parlak kabuklu ekmekler elde edilir. Katkı kullanmadan doğal lezzet ve aroma sağlar; tazeliğini uzun süre korur ve standart kalite sunar.



Özel Amaçlı Tandırlık Buğday Unu

Geleneksel tandır ekmeklerine özgü karakteristik aroma ve tok lezzet... Yüksek lif içeriği sayesinde tokluk hissi verir, sindirimi kolaylaştırır ve diyetik özellik taşır. Kolay işlenebilir yapısıyla verimi artırır; uzun süre tazeliğini koruyan, lezzetli ve sağlıklı mamuller elde etmenizi sağlar.

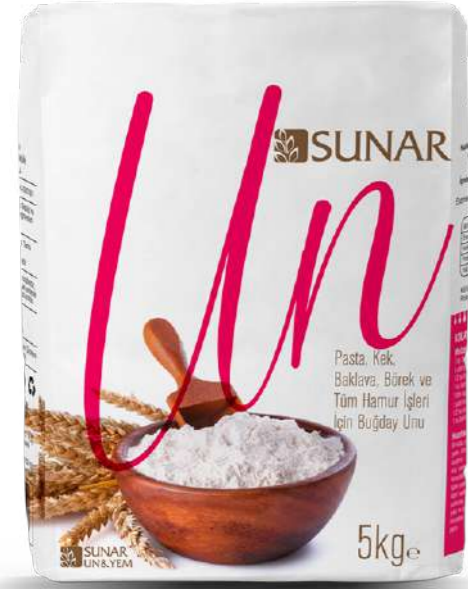


Evde usta işi lezzetler için güvenilir seçim.

Ev mutfaklarında usta işi sonuçlar... Baklavalık, el yufkası ve geleneksel hamur işlerinde kolay açılabilen, dayanıklı ve zarif hamurlar için özel olarak formüle edilmiştir.

Sunar Ev Marifetleri Serisi





Sunar Pastalık Börekli Un

Sevgiyle hazırlanan börekler, mis kokulu pastalar ve yumuşacık kekler... Yüksek su kaldırma kapasitesiyle daha fazla ürün verimi sağlar, homojen hamur yapısı ve kolay işlenebilirliğiyle öne çıkar. Kabaran ürünler ince ve parlak kabuklarıyla göz doldurur, lezzet ve aromasıyla fark yaratır. Tazeliğini uzun süre koruyarak her lokmada aynı keyfi sunar.



Hüner Un

Kalabalık aile sofralarının vazgeçilmezi, ev fırınından yayılan mis kokuların sırrı... Yüksek su kaldırma kapasitesi sayesinde daha fazla verim sunar. Homojen hamur ve gözenek yapısıyla kusursuz sonuç verir. Pişen ürünler ince ve parlak kabuklarıyla kabarrır, sofralara lezzet ve neşe katar. Uzun süre taze kalan buğday kokusu, aile sıcaklığını her lokmaya taşır.



Kalite Belgeleri





SUNAR

SUNAR

SUNAR YATIRIM
KURULUŐUDUR



Sunar Un ve Yem San. ve Tic. A.Ő.

Akyar Mah. Baękur 7 Sok. No:1

Merkez/Osmaniye

T: +90 328 826 02 65

F: +90 328 826 02 63

sunarunveyem@sunarunveyem.com.tr



sunarunveyem.com.tr