



ÜRÜN KATALOĞU



Mantılarımız

Kayseri Mantısı

Bir kasıpa kırk yıllık gelenek sığdırdık.

İncecik açılan hamurun içerisine özenle yerleştirilen %100 dana eti, geleneksel Kayseri mantısının eşsiz lezzetiyle buluşuyor. Küçük bohçalar hâlinde hazırlanan mantılarımız, sofralarınıza ev yapımı lezzetin sıcaklığını getiriyor. Katkı maddesi içermez.

• %100 dana eti • Geleneksel tarif
Pişirme Süresi Kaynar suda 6-7 dk.

100 g için yalıtımlık besin değerleri
Miktar Enerji 1042 kJ / 249 kcal
Yağ 7,8 g
Doymuş yağ 2,6 g
Karbonhidrat 35,5 g
Şekerler 1,6 g
Protein 11,2 g
Tuz 0,78 g

Bohça Manti

Geleneksel lezzet.

Özel hamuru ve bohça biçimindeki şık görünümüyle hem doyurucu hem de lezzetli bir alternatif. Özenle hazırlanan iç harcıyla, klasik mantı keyfine farklı ve doğal bir dokunuş katıyor.

• Katkı maddesi içermez • Özenle şekillendirilir
Pişirme Süresi Kaynar suda 6-7 dk.

100 g için yalıtımlık besin değerleri
Miktar Enerji 996 kJ / 238 kcal
Yağ 6,8 g
Doymuş yağ 2,3 g
Karbonhidrat 34,0 g
Şekerler 1,3 g
Lif 5,5 g
Protein 12,1 g
Tuz 0,75 g

Tam Buğday Bohça Manti

Geleneksel lezzetin tam buğdaylı yorumu.

Tam buğday unuyla hazırlanan özel hamuru ve bohça biçimindeki şık görünümüyle hem doyurucu hem de lezzetli bir alternatif. Özenle hazırlanan iç harcıyla, klasik mantı keyfine farklı ve doğal bir dokunuş katıyor. Tam buğday unuyla hazırlanır.

• Katkı maddesi içermez • Özenle şekillendirilir
Pişirme Süresi Kaynar suda 6-7 dk.

100 g için yalıtımlık besin değerleri
Miktar Enerji 996 kJ / 238 kcal
Yağ 6,8 g
Doymuş yağ 2,3 g
Karbonhidrat 34,0 g
Şekerler 1,3 g
Lif 5,5 g
Protein 12,1 g
Tuz 0,75 g

Sebzeli Manti

Sebzelerin renkli dünyası, mantının eşsiz lezzetiyle buluştu. Özenle seçilen sebzelerden hazırlanan iç harcı ve incecik hamuruyla hafif, renkli ve lezzet dolu bir seçenek. Klasik mantıya farklı bir yorum getiren sebzeli mantımız, her lokmada sofranıza tazelik katıyor.

Sebzeli hamur • Katkı maddesi içermez • Hafif ve lezzetli
Pişirme Süresi Kaynar suda 6-7 dk.

100 g için yalıtımlık besin değerleri
Miktar Enerji 879 kJ / 210 kcal
Yağ 4,8 g
Doymuş yağ 0,8 g
Karbonhidrat 36,5 g
Şekerler 2,0 g
Lif 3,4 g
Protein 6,5 g
Tuz 0,70 g

(Renklendirici ve katkı maddesi içermez)

Tepsi Manti (Fırınlanmış)

Fırından yükselen kokusuyla, sofraların en özel hâli. Tepsiye özenle dizilen mantılar, fırında nar gibi kızarana kadar pişirilerek eşsiz bir lezzete dönüşüyor. Kır dokusu, zengin iç harcı ve göz alıcı sunumuyla kalabalık sofraların vazgeçilmezi olmaya aday.

Fırınlanmış özel lezzet • Tepsiyle sık servis • %100 dana eti



100 g için yaklaşık besin değerleri

Miktar
Enerji 1392 kJ / 285 kcal
Yağ 9,5 g
Doymuş yağ 3,2 g
Karbonhidrat 37,2 g
Şekerler 1,8 g
Protein 12,5 g
Tuz 0,92 g

Değerler fırınlanmış, sos ve yoğurt eklenmemiş ürün içindir.

Üçgen Patetesli Manti

Sade malzemelerden doğan sıcak bir lezzet. Baharatlarla harmanlanan yumuşacık patates iç harcı, ince hamurun içerisinde üçgen biçiminde özenle kapatılıyor. Doyurucu yapısı ve damakta kalan geleneksel tadıyla her öğüne yakışan nefis bir alternatif.

Patatesli özel harç • Katkı maddesi içermez

100 g için yaklaşık besin değerleri

Miktar
Enerji 937 kJ / 224 kcal
Yağ 4,5 g
Doymuş yağ 0,7 g
Karbonhidrat 40,5 g
Şekerler 1,7 g
Lif 2,8 g
Protein 6,0 g
Tuz 0,81 g



Üçgen Manti

Her köşesinde emek, her lokmasında gerçek et lezzeti. İncecik açılan hamur, %100 dana etinden hazırlanan özel iç harçla doldurularak üçgen biçiminde kapatılıyor. Geleneksel tarifi ve el emeğinin bulunduğu bu özel lezzet, sofralarınıza unutulmaz bir manti deneyimi sunuyor.

%100 dana eti • Katkı maddesi içermez • Geleneksel lezzet

100 g için yaklaşık besin değerleri

Miktar
Enerji 1075 kJ / 257 kcal
Yağ 8,2 g
Doymuş yağ 2,8 g
Karbonhidrat 35,4 g
Şekerler 1,4 g
Protein 11,9 g
Tuz 0,84 g



Erişte

Sofralara uzanan sıcacık bir Anadolu geleneği. Özenle yoğrulan hamuru, ideal kalınlığı ve doyurucu lezzetiyle geleneksel eriştemiz; çorbalardan ana yemeklere kadar birçok farklı tarifte kullanılabilir. Ev yapımı lezzetin samimiyetini her lokmada sofranıza taşır. Katkı maddesi içermez.

- Geleneksel yöntemlerle hazırlanır • Doyurucu ve lezzetli

100 g için yaklaşık besin değerleri
Besin değeri miktarı:
Enerji 1506 kJ / 360 kcal
Yağ 4,2 g
Doymuş yağ 1,2 g
Karbonhidrat 67,8 g
Şekerler 2,4 g
Lif 2,8 g
Protein 12,6 g
Tuz 0,85 g

Tam Buğday Erişte

Geleneksel erişte lezzetine tam buğdayın güçlü dokunuşu. Tam buğday unuyla hazırlanan özel hamuru sayesinde kendine özgü bir tada ve yoğun bir dokuya sahiptir. Hem klasik erişte tariflerine hem de farklı sunumlarla uyum sağlayan doyurucu bir alternatiftir. Tam buğday unuyla hazırlanır

- Katkı maddesi içermez • Lifli ve doyurucu

100 g için yaklaşık besin değerleri
Besin değeri miktarı:
Enerji 1452 kJ / 347 kcal
Yağ 4,5 g
Doymuş yağ 1,1 g
Karbonhidrat 61,5 g
Şekerler 2,5 g
Lif 8,1 g
Protein 13,0 g
Tuz 0,82 g

Sebzeli Erişte

Sebzelerin renkleriyle hazırlanan, sofraların en neşeli hâli. Özenle seçilen sebzelerle renklendirilen hamuru, iştah açıcı görünümü ve hafif lezzetiyle sofralara renk katar. Çocuklardan yetişkinlere kadar herkesin severek tüketebileceği, klasik erişteye lezzetli ve renkli bir yorumdur. Sebzelerle renklendirilmiştir

- Katkı maddesi içermez • Renkli ve iştah açıcı

100 g için yaklaşık besin değerleri
Besin değeri miktarı:
Enerji 1473 kJ / 353 kcal
Yağ 4,0 g
Doymuş yağ 1,0 g
Karbonhidrat 65,5 g
Şekerler 3,8 g
Lif 4,2 g
Protein 11,8 g
Tuz 0,80 g



Kurabiye Çeşitlerimiz

Tek atımlık / Un Kurabiyesi

Ağızda dağılan dokusu ile tek lokmada keyif sunan zarif bir kurabiye



Gevrekli

Mısır gevreği ve çikolata kaplamasıyla nefis bir çıtırlık sunan, dışı kırıtır içi yumuşak kurabiye



Tuzlu

Kıyır kıyır dokusuyla her damak zevkine hitap eden, birbirinden lezzetli tuzlu kurabiye çeşitleri



Orman meyveli gevrekli

Orman meyvelerinin ferah aroması, mısır gevreğinin çıtırlığı ve fındık kremasının enfes lezzetiyle buluşan özel bir kurabiye

Karışık



Zeytinyağlı Sarma

Zeytinyağının hafifliği ve lezzetli i harcıyla, damakta nefis bir tat bırakan geleneksel zeytinyağlı sarma

100 g için yaladığ besin değerleri
Besin değerleri Miktar
Enerji 770 kJ / 184 kcal
Yağ 8,2 g
Doymuş yağ 1,2 g
Karbonhidrat 24,5 g
Şekerler 2,4 g
Lif 3,1 g
Protein 3,2 g
Tuz 1,15 g



Kıymalı İli Köfte

İnce bulgurla hazırlanan dış harcı ve nefis kıymalı i dolgusu ile geleneksel lezzetlerin vazgeçilmezi, özenle hazırlanmış ili köfte

Pıdırılmamış yo kazarıma yağ eklenmemiş için için.
Besin değerleri Miktar
Enerji 975 kJ / 233 kcal
Yağ 9,4 g
Doymuş yağ 3,2 g
Karbonhidrat 27,8 g
Şekerler 1,3 g
Lif 3,5 g
Protein 9,5 g
Tuz 1,02 g



Kalem Böreği

Lezzetli patates ve peynir harcıyla sarılmış, kızardığında çıtır çıtır olan pratik ve nefis kalem böreği

Patatesli ve peynirli, pıdırılmamış için için.
Besin değerleri Miktar
Enerji 1025 kJ / 245 kcal
Yağ 10,8 g
Doymuş yağ 3,9 g
Karbonhidrat 30,8 g
Şekerler 1,5 g
Lif 2,0 g
Protein 7,3 g
Tuz 1,18 g



Boşnak Böreği

Ispanaklı

Ispanaklı
Enerji 260 kcal
Protein 7 g
Karbonhidrat 32 g
Yağ 12 g
Lif 3 g
Tuz 1,2 g

Peynirli

Peynirli
Enerji 310 kcal
Protein 10 g
Karbonhidrat 31 g
Yağ 17 g
Lif 1,5 g
Tuz 1,5 g

Patatesli

Patatesli
Enerji 270 kcal
Protein 6 g
Karbonhidrat 35 g
Yağ 12 g
Lif 2,5 g
Tuz 1,1 g





Anne Eli Değmiş Gibi.

Geleneksel tariflerin sıcaklığını, modern üretimin güveniyle buluşturuyoruz.

TUBA MANTI

Hakkımızda

Geleneksel Lezzet, Modern Üretim

Tuba Manti olarak geleneksel Türk mutfağının en özel lezzetlerini modern üretim teknolojileriyle buluşturuyoruz. Kaliteden ödün vermeden, hijyenik koşullarda ürettiğimiz ürünlerimizi Türkiye'nin dört bir yanındaki müşterilerimize güvenle ulaştırıyoruz.

Üretim süreçlerimizin her aşamasında gıda güvenliği, sürdürülebilir kalite ve müşteri memnuniyeti önceliğimizdir.

NEDEN TUBA MANTI?

- ✓ %100 dana eti kullanılan ürünler
- ✓ Soğuk zincire uygun paketlenme
- ✓ Seçkin ve kaliteli hammaddeler
- ✓ Toptan ve perakende satış
- ✓ El lezzetini koruyan üretim anlayışı
- ✓ Güçlü dağıtım ağı
- ✓ Hijyenik üretim tesisi

ÜRETİM ANLAYIŞIMIZ

Her ürünümüz; özenle seçilen un, taze baharatlar ve kaliteli et kullanılarak hazırlanır. Modern üretim hatlarımız sayesinde ürünlerimiz, ilk günkü tazeliğini koruyacak şekilde paketlenir.

KALİTE KONTROLÜ ÜRETİMİN HER AŞAMASINDA UYGULANIR.

GELENEKTEN GELEN LEZZET

GÜVENLE SOFRANIZDA

TUBA MANTI

Kalite Her Aşamada

Güvenilir üretim, korunan lezzet ve kesintisiz tedarik.



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ

Üretimimiz hijyen kurallarına ve gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilmektedir.

- ✓ Düzenli kalite kontrol
- ✓ Soğuk zincir koruması
- ✓ İzlenebilir üretim sistemi
- ✓ Gıda mevzuatına uygun üretim

TOPTAN SATIŞ

Marketler, restoranlar, oteller, kafeler ve toplu tüketim noktalarına düzenli ürün tedariki sağlanmaktadır.

BAYİLİK & DİSTRİBÜTÖRLÜK

Başvurular değerlendirilmektedir.

İLETİŞİM

TUBA MANTI

ÜRETİCİ FİRMA

Toyum Gıda Taşımacılık Otomotiv
Sanayi Ticaret Ltd. Şti.

ADRES

Mimarsinan Mahallesi 171. Sokak No: 23
Kapaklı / TEKİRDAĞ

TELEFON

0850 305 88 22

WHATSAPP

0533 092 23 38

WEB

www.tubamanti.com.tr

E-POSTA

info@tubamanti.com.tr
tubamanti@gmail.com

INSTAGRAM

@tuba_manti59

Lezzetin geleneksel hâli...

Tuba Manti

Geleneksel Lezzet, Modern Üretim

TÜRKİYE'NİN DÖRT BİR YANINA GÜVENLE