

TASTE LIFE'S SURPRISES

TASTE IN



REPUBLIC OF PASTA

Since 1978





REPUBLIC OF PASTA



Since 1978



"TASTE" BRANDS
TAT FAMILY HAS BEEN AT YOUR TABLES FOR HALF A CENTURY ...



QUALITY CERTIFICATION





Mutluluk veren lezzet şekilleri, hayatınıza "Tat" katsın diye üretiliyor...

*Good taste varieties are being produced so
that they Will add "Taste" into your life.*

Türkiye'nin makarna sektöründeki büyüyen lezzet markası "Tat Makarna" hayatımıza mutluluk katan bu lezzet şekillerini 1978 yılında Gaziantep'te üretmeye başladı. Teknolojik gelişmelerin en yakın takipçisi "Tat Makarna", 18 bin metrekarelik alanda kurulu bilgisayar kontrollü sürekli entegre tesislerinde hazırladığı 22 türdeki makarnasını, kalitesine ve lezzetine yakışan üst düzey bir sistemle el değmeden üretiyor. Tat, lezzet kaynağını, ülkemizin mükemmel kalitedeki %100 sert durum buğdayından alıyor. Tat Makarnanın dünya tüketicisi ile buluşması, gelişmiş kontrol cihazlarıyla donatılmış laboratuvarında uzman mühendis ve teknikerler tarafından proses öncesi ve sırasında, paketlenme öncesi ve sonrasında yapılan sürekli kalite kontrol ile gerçekleştiriliyor. Amerika'dan Afrika'ya Avrupa'dan Asya'ya 7 Kıta, 93 Ülke Tat Makarna'nın eşsiz lezzetini taşıyor sofralarında... Günlük 600 ton irmik ve 350 ton makarna üretim kapasitesine sahip olan Tat, adının taşıdığı manayı, daha nice sofralara taşımaya, mutluluk veren lezzet şekilleri ile devam edecek... Hayatın "Tat"larıyla tanışmanın tam zamanı...

The "Tat Makarna", growing flavour brand of Turkey in macaroni sector, began to produce these flavour shapes which add happiness into our life in Gaziantep in 1978. "Tat Makarna", closest follower of technologic development, is producing his 22 different macaroni type without human touch in a top level system suitable to their quality and flavour in the computer controlled continued integrated plants of 18,000 m2.

Tat obtains his flavour source from excellent quality durum wheat of 100% in our country.

Meeting Tat Macaroni with global consumer is realizing by means of continuous quality control performed pre-process, during process, pre-packing and post-packing stages by experienced engineers and technicians in laboratories equipped with developed control devices.

7 continents and 93 countries from America to Africa, Europe to Asia, hosts the unique taste of Tat Pasta ...

Tat having the daily production capacity of 600 tons farina and 350 tons macaroni, Will continue to transport the flavour borne by its name- to many dining tables.

High time to introduce with "Tat"s of life...



MAKARNA TUTKUSU

Medeniyetlerin varoluş tarihi kadar eski bir geçmişe sahip olan makarna, mutfakların en pratik ve en eğlenceli menüsüdür. Teknolojinin gelişimine paralel olarak, daha hijyenik koşullarda üretim imkanı bulan makarna, tadına yakışır sosların ve marifetli ustaların keşiflerinde yer alan türlü lezzetlerin de ilham kaynağıdır.

Bazen ağrı anılatan yaşam karolarının arabulucusu, bazen acil anların kurtancısı, bazen de sevdiklerinle paylaştığınız eğlenceli vakitlerin aranılan kahramanıdır makarna...

Her haliyle güzel bir lezzet sunabilen, her şekilde fark yaratabilen, her sofraya girebilen başka kaç yiyecek var hayatınızda? Misafir tolaşında akla ilk gelen, yalnız anlarınıza arkadaş olabilen, yanına gelen her lezzeti taşıyabilen başka kaç yiyecek biliyorsunuz? ...

Ekonomik ve pratik oluşuyla, besleyici ve bol enerji veren özelliğiyle ya da binbir türlü tarifleriyle...

Kıscası makarnayı her haliyle seviyoruz.
ve biz yıllardır, makarna severlere unutulmaz "Tat"lar sunuyoruz...

I LOVE PASTA

Flavour shapes giving happiness

Macaroni having a history as old as existence date of civilisations, is the most practical and enjoyable menu of cuisines. In parallel to technological developments, macaroni which is produced in more hygienic conditions is the source of inspiration of various flavours by the help of sauces and skillful masters.

Sometimes macaroni is the life interface telling love and sometimes saviour of emergency moments and sometimes desired hero of enjoyment periods which you shared with your friends.

How many foods which deliver a good taste, create difference in any cases, and enter into each dining table exist in your life? How many meals which come to mind in a visitor alarm, become your friend in your lonely times and carry each taste placed near it do you know?

Being economic and practical, being nutritious and energizing or having a wide range of recipe...

In a word, we love macaroni in any way.
and we have been offering pasta lovers unforgettable "Tastes" for years ...



ÜRETİM POLİTİKAMIZ



Kaliteli ve Lezzetli Ürün

Tat, lezzet kaynağını, ülkemizin mükemmel kalitedeki %100 sert durum buğdayından alıyor...

Quality and Delicious Product

Tat derives its flavor from our country's excellent quality 100% hard durum wheat.



40 Yılı Aşkın Tecrübe

1978 yılında kurulmuştur. Yılların tecrübesiyle TAT'lı sofralara, sağlıklı nesillere...

Over 40 Years of Experience

It was established in 1978. With years of experience, to TAT tables, to healthy generations ...



Doğa Dostu Üretim

Doğaya ve çevreye verebileceğimiz zararları ortadan kaldıracak tedbirler alıyoruz...

Nature Friendly Production

We take measures to eliminate the damage we may cause to nature and the environment ...



OUR PRODUCTION POLICY

Hijyen ve Sağlık Garantisi

Ürünlerimizi hijyen ve sağlık şartlarına uygun ortamlarda üretiyoruz...



Hygiene and Health Guarantee

We produce our products in environments suitable for hygiene and health conditions.

Müşteri Memnuniyeti

Müşterileri memnuniyeti odaklı politikamızla sizlere hizmet vermekteyiz...



Customer happiness

We serve you with our customer satisfaction oriented policy ...

Gelişime Açık

Son teknoloji cihazlarla çağa ayak uyduran bir üretim anlayışı ile üretiyoruz...



Open to development

We produce with the latest technology devices with a production understanding that keeps up with the times ...



"TASTE" BRANDS
TAT FAMILY HAS BEEN AT YOUR TABLES FOR HALF A CENTURY

fiorella

Mis

tadım



Paola
Lina

All special and delicious





LEZZET ŞEKİLLERİ TASTE SHAPES

fiorella

Mis

tadım



Lina



KALEM KESME
Penne Rigate
122



KALIN KESME
Sedani Rigati
104



İNCE KESME
Sedanini Rigati
101



ARPA ŞEHİRİYE
Barley
106



MİDYE
Shell
133



KELEBEK
Farfalle
113



FİYONK
Tripolini
110



İRMİK 0/1/2/3
Semolina
142



YÜKSÖK
Thimbles
114



KÜÇÜK YÜKSÖK
Small Beads
102



MANTI
Lumache
112



TEL ŞEHİRİYE
Vermicelli / Fine
105



DİRSEK
Elbows
124



ÇIZGILI DİRSEK
Striped Elbows
127



KÜÇÜK DİRSEK
Small Elbows
130



Bucatini
126

1,2mm

1,4mm

1,7mm

SPAGETTI
Spaghetti
125

Tat Makarna

Bir araya getirici lezzetli bir güçtür

Hemen hemen her yiyeceklerle hazırlanabilmekte ve herkese hitap edebilmektedir. Makarna hiçbir yiyeceğin başaramadığını yapmakta kültürler, çağlar ve beslenme düzenleri arasında yerini almaktadır. Makarna adeta bir tuval gibidir. Sağlıklı bir yemek hazırlarken, bulunduğunuz bölgenin malzemelerinden kullanabildiğiniz veya mutfak kültürünüze uyum sağlayabilen bir yiyecektir. Önce düşünün sonra deneyin! Karides ve marinara soslu çubuk makarna veya cevizli, kremalı ve rokali kalem kesme makarna! Modernizmin getirdiği kolaylığın, lezzetin ve geleneğin mükemmel birleşimi olan makarna aile sofralarının yanı sıra dünyaca ünlü şeflerin mutfaklarında da yerini almaktadır. Geleneklere sadık olan makarna, aynı zamanda hayatımızda gerçekleşen olağan veya olağanüstü olayları kutlamak için arkadaşları ve aileyi bir araya getiren bir yemektir.



TAT PASTA IT IS A DELICIOUS POWER TO UNIT

It can be prepared with almost any food and can appeal to everyone.
Pasta takes its place among cultures, ages and diets by doing what no food can achieve.
Pasta is almost like a canvas. When preparing a healthy meal, it is a food that you can use from the ingredients of the region you are in or that can adapt to your cuisine culture.
Think first, then try! Stick pasta with shrimp and marinara sauce or pencil cut pasta with walnuts, cream and arugula! Pasta, which is the perfect combination of the convenience, taste and tradition brought by modernism, takes its place in the kitchens of world-famous chefs as well as family tables. Faithful to tradition, pasta is also a dish that brings friends and family together to celebrate ordinary or extraordinary events happening in our lives.



Makarna hem sağlığınızın hem de çevrenin dostudur

Durum buğdayı irmiğinden veya yumurta ve su karştırılarak diğer çeşit tahıllardan yapılan makarna; besin değerini oldukça yüksek bir yiyecektir. Zeytinyağı, domates salçası, sebzeler, baklagiller, deniz ürünleri ve yağsız et gibi diğer sağlıklı besinlerle birlikte karştırılarak hazırlanabilen makarna, tüm Dünyada geleneksel sağlıklı beslenme düzenlerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Sadece bazı gıdaların "sürdürülebilirlik endeksi" makarna kadar yüksektir. Gıda tedarik zincirinin her bir aşamasında makarna sürdürülebilirlik (Buğdayın hasadından üretimine, evde hazırlanışından tüketimine kadar olan süreçler boyunca). Makarnanın yaşam döngüsü analizi şunu göstermektedir ki; tarladan masaya kadar olan süreçte, makarnanın çevreye olan etkisi oldukça düşüktür. Yani bir başka ifadeyle, bir tabak makarna yemek çevreye zarar vermeden üretilmiş bir gıdayı tüketmek anlamına gelir. Alınan kalori miktarının %50'sini karşılayan ve üretimi açısından çevreye on az zarar veren birkaç üründen birisi olan tahıllar; dünya çapında en önemli besin kaynağıdır.



Pasta Is Both Your Health and Environment Friendly

Pasta made from durum wheat semolina or other kinds of cereals by mixing eggs and water; it is a food with a very high nutritional value. Pasta, which can be prepared by mixing it with other healthy foods such as olive oil, tomato paste, vegetables, legumes, seafood and lean meat, is an indispensable part of traditional healthy diets all over the world.

Only some foods have "sustainability index" as high as pasta. Pasta is sustainable at each stage of the food supply chain (from the harvest of wheat to its production, from home preparation to consumption). Life cycle analysis of pasta shows that; The environmental impact of pasta in the process from field to table is very low. In other words, eating a plate of pasta means consuming a food produced without harming the environment. Grains that meet 50% of the calorie intake and are one of the few products that cause the least harm to the environment in terms of production; it is the most important food source worldwide.

Makarna Enerji Verir

Acil enerji ihtiyacı hissettiğiniz her anda biraz makarna...
Gösteriye hazırlanan sporcular, sanatçılar ve en çok da gün boyu koştu-ran mutlu çocuklar, 1 tabak Fiorella Makarna ile siz de enerjinizi tazeleyin. Makarnanın dinamik şeklini, hayatınıza keyifli bir enerji ile yansıtmamın tadını çıkarın.

PASTA ENERGIZES

When you feel your urgent need for energy some pasta...
Training to be ready the show athletes, artists and most of all happy children who run around throughout the day, refresh your energy with 1 plate of Fiorella Pasta. Enjoy reflect ing the dynamic shape of pasta into your life with an energy.



Boxed version of pasta



The formula for real smile

GERÇEK GÜLÜMSEMENİN FORMÜLÜ

MAC & CHEESE

5 in 1
BOXES



24 BOXES



Makarna, Akdeniz Diyetinin Demirbaşdır.

Sebzeler, meyveler, zeytinyağı, baklagiller, tohumlar(keten vs.), yeşillikler ve baharatlar gibi besinlerin yanı sıra makarna da UNESCO'nun "İnsanlığın somut olmayan kültürel miraslar listesine" giren Akdeniz diyetinin temelini oluşturmaktadır. Akdeniz diyeti, Amerika'da ve Dünya çapında 2015'in en çok konuşulan diyeti olmuştur. Vegetaryen (bitki ağırlıklı) diyetlerin arasında en iyisi, genel olarak bütün diyetler arasında ise en iyi üçüncü diyet olarak adlandırılmıştır. Oldways Akdeniz Diyeti Besin Piramidi, bu altın değerindeki diyetin bilinen en iyi görselidir. Makarna ve yukarıda bahsedilen diğer besinler, piramidin en alt basamağını oluşturmaktadır, bu da insanların bütün yeme düzenlerini bu basamağa dayandırmaları gerektiğini göstermektedir.



Pasta is a staple of the Mediterranean diet.

Along with foods such as vegetables, fruits, olive oil, legumes, seeds (flax etc.), greens and spices, pasta forms the basis of the Mediterranean diet, which is included in UNESCO's "Intangible cultural heritage list of humanity". The Mediterranean diet has been the most talked about in 2015 in America and around the world. It has been named the best among vegetarian (plant-based) diets, and the third best among all diets in general. The Oldways Mediterranean Diet Food Pyramid is the best known visual of this golden diet. Pasta and the other foods mentioned above constitute the lowest rung of the pyramid, which shows that people should base all their eating patterns on this step.



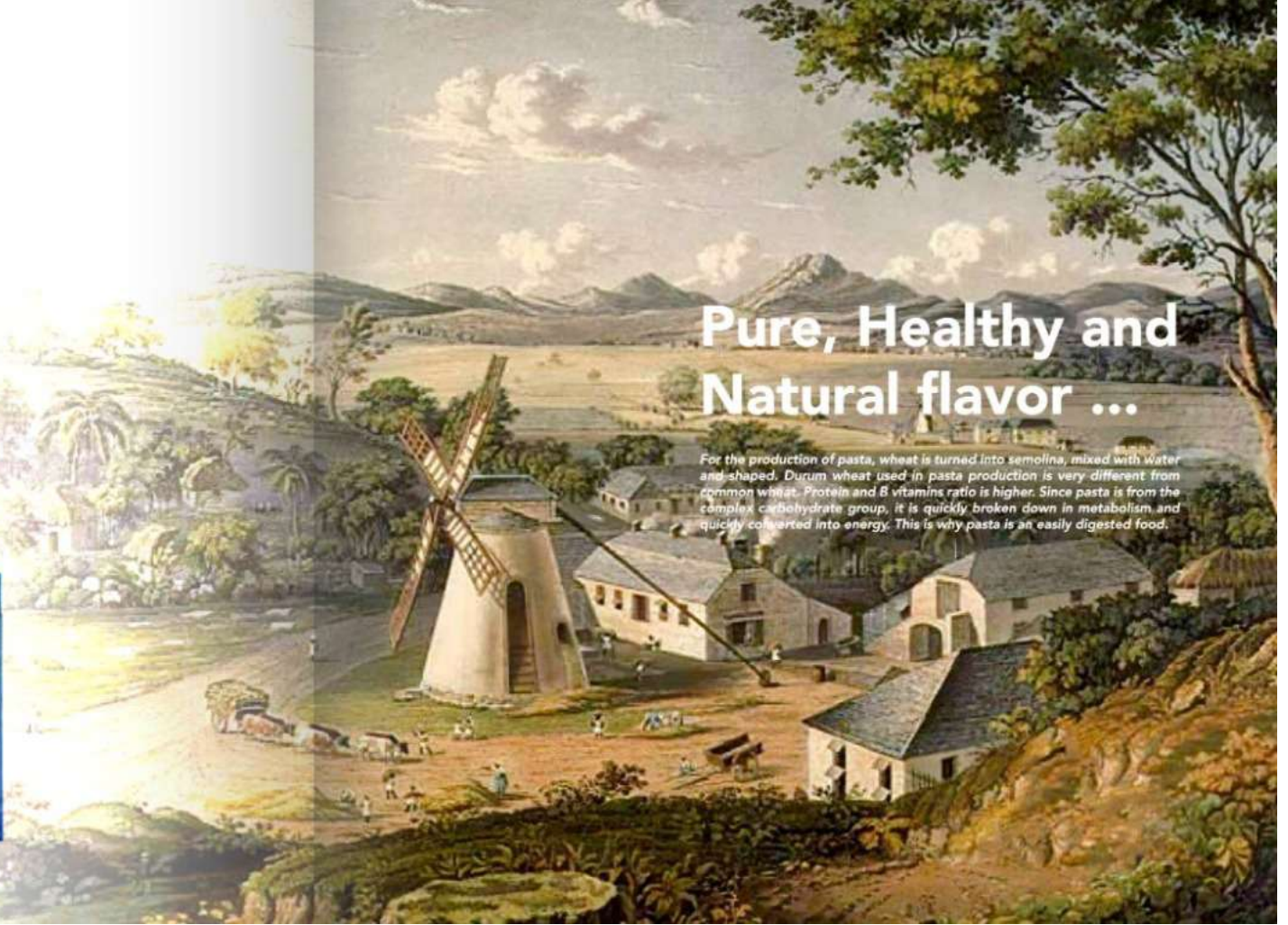
Saf, Sağlıklı ve Doğal lezzet...

Makarna üretimi için buğday irmik hâline getirilir, suyla karıştırılır ve şekil verilir. Makarna üretiminde kullanılan durum buğdayı, ekmelek buğdaydan çok farklıdır. Protein ve B vitamini oranı daha yüksektir. Makarna kompleks karbonhidrat grubundan olduğu için metabolizmada çabucak parçalanarak hızlı bir şekilde enerjiye dönüşür. Makarnanın kolayca hazmedilen bir besin olmasının da nedeni budur.



Pure, Healthy and Natural flavor ...

For the production of pasta, wheat is turned into semolina, mixed with water and shaped. Durum wheat used in pasta production is very different from common wheat. Protein and B vitamins ratio is higher. Since pasta is from the complex carbohydrate group, it is quickly broken down in metabolism and quickly converted into energy. This is why pasta is an easily digested food.



Pratik ve Besleyici

Biraz makarna ve biraz da taze sebze ile neler hazırlanmaz ki? Tadına doyumaz bir ziyafeti 15-20 dakikasında sofrasında görmeyi sevenler için makarna en doğru tercih... Ayrıca vücudunuz için gerekli vitamin ve mineralleri bolca içeren makarna, kalbinize de dosttur. Yağ ve sodyum oranı çok düşük olduğundan kolesterol içermez. Sağlıklı ve keyifli bir tat arıyorsanız, makarnanız hazır. Afiyet olsun...



Practical and Nutritious

Which meals can be prepared with some macaroni and some fresh vegetable? Macaroni is the truest preference for people who like to see a delicious banquet in dining table within 15-20 seconds, Macaroni containing vitamins and minerals mply required for your body is also friend of your heart. Since its fat and sodjiam ratio is very low, It does not contain cholesterol, if you look for a healthy and delicious taste, your macaroni is ready. Good appetite...



IN THE WHOLE WORLD
7 CONTINENTS 93 COUNTRIES



TAT MAKARNA 7 KITA 93 ÜLKEDE

2
FABRİKA
FACTORY

93
ÜLKEYE İHRACAT
EXPORT TO COUNTRY

120.000
TON/TONNE
YILLIK ÜRETİM
ANNUAL
PRODUCTION

265.000
TON/TONNE
YILLIK BUĞDAY İŞLEME
ANNUAL WHEAT
PROCESSING

SERTİFİKALAR CERTIFICATES



BRC



FDA FOOD SAFETY



HELAL SERTİFİKASYON



KOSHER



TSE



TSE



TSE-ISO-EN 9000



TSE-ISO-EN 22000



TS EN ISO 22000



TS EN ISO 9001:2008



KOSHER



TSE-ISO-EN 22000

TASTE IN





TAT MAKARNACILIK SAN. VE TIC. A.Ş.
1.Organize Sanayi Bölgesi
83103 Nolu Cadde No:8-10
Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE

