

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

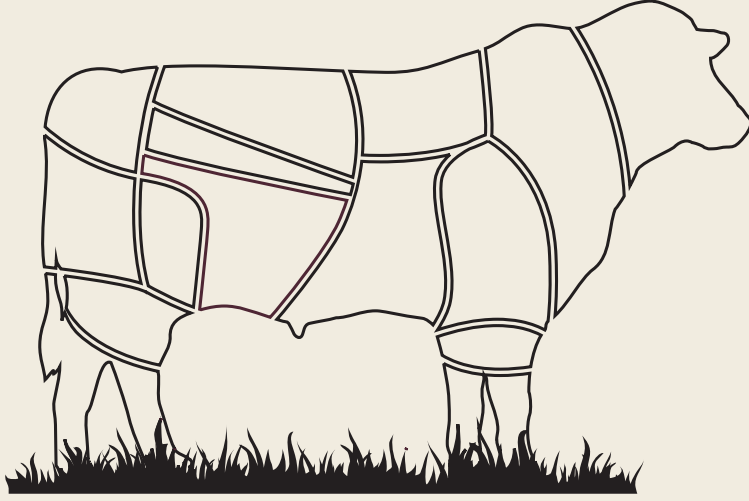
METRO

Chef

METRO CHEF TT DANA ET ÜRÜNLERİ



Avantajlı fiyatlar
için QR kodu
okutun.



METRO CHEF TT DANA ET ÜRÜNLERİ

BONFİLE

SOKUM

GERDAN

KONTRAFİLE

YUMURTA

İNCİK

ANTRİKOT

KONTRANUAR

PENÇETA

BEŞLİ SET

NUAR

DÖŞ

TRANÇ

KÜREK

KIRINTI

?

TT: Metro Chef TT dana ürünleri toplu tüketim ürünleridir. Toplu tüketim ürünlerinde uygun maliyetli hammaddeler kullanılarak, standart trimleme ile müşterilerimizin maliyetlerini düşürmelerine katkı sağlanır. Dana vakumlu ürünlerde 15 gün olan raf ömrü, TT ürün gruplarında ortalama 8-10 gündür.

ALDIĞINIZ ETİ ÇİFTLİKTEN RAFA GELENE KADAR “METRO TAKİP” İLE İZLEYİN, GÜVENLE TÜKETİN.

Bizim kültürümüzde et, her sofranın olmazsa olmazı.
Biz de, gelecek nesiller güvenilir et yiyebilsin diye
Metro olarak gözümüzü etten ayırmıyoruz.

“Ette İzlenebilirlik” projemizle
çiftlikteki canlı hayvandan başlayıp tabağımıza kadar gelen eti,
akılda hiçbir soru bırakmayacak şekilde izleyebiliyoruz.

Etin bu yolculuğunda, Metro Usulü titizlikle uyguladığımız “Metro Takip” sistemi ile
başlangıç noktasına gidip hayvanın kulak küpesi bilgisinden kesildiği mezbahaya,
onay veren veterinerinden kesim tarihine ve kim tarafından paketlenmesine kadar
size tüm süreci takip edebilme imkânı sunuyoruz.

Her gün sofranıza kadar gelen etin güvenilirliğinden emin olun diye,
etin tüm yolculuğunu sizlere aktarıyoruz.

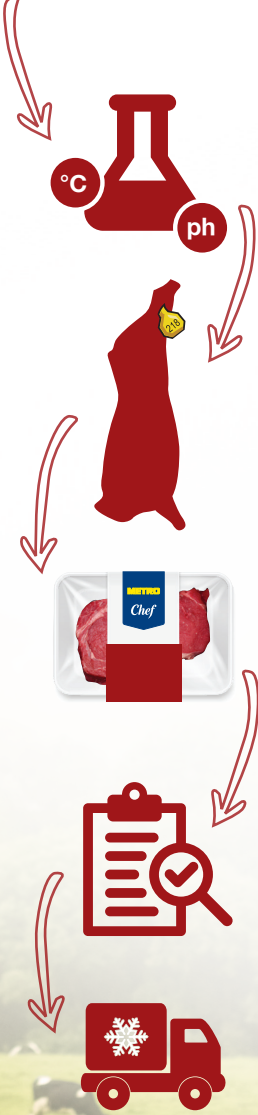
Çünkü güvenilir etin yanında Metro Usulü kalite var.

METRO

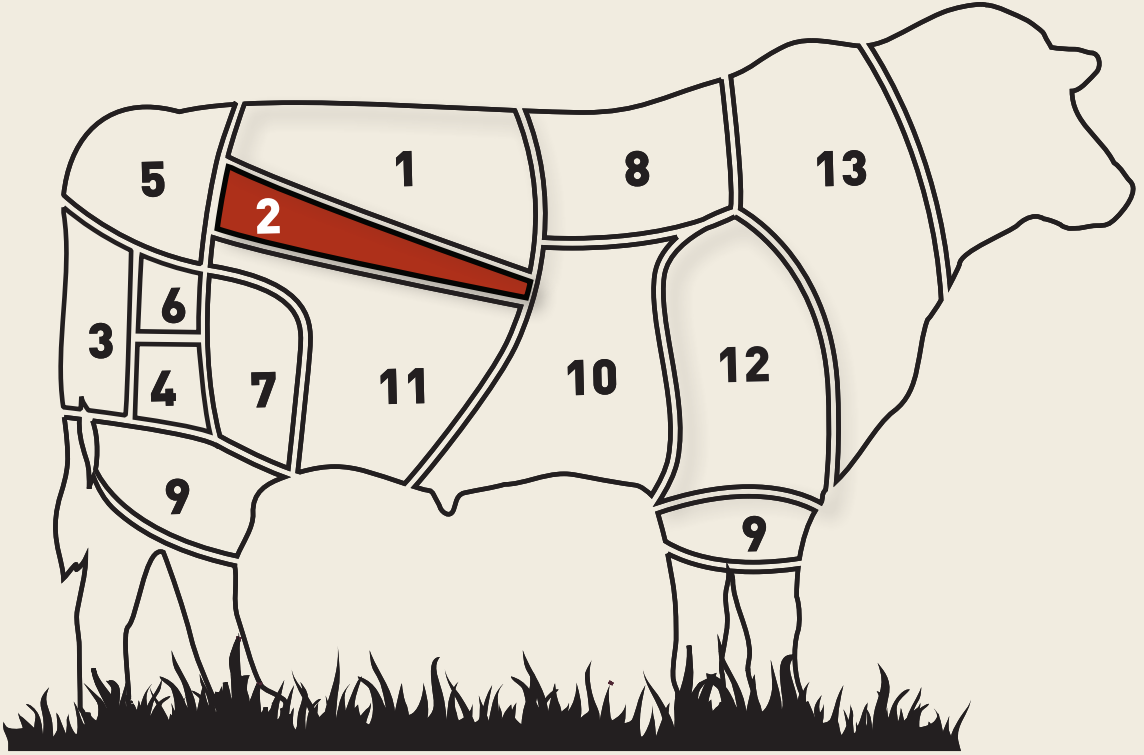


METRO TAKİP		ÖRNEK
	DANA STRAGONOF (G)	
HAMMADDE ADI	METRO CHEF BEŞLİ SET	
HAMMADDE TEDARİKÇİ ADI	ABC ET GIDA	
VETERİNER SERİ NO	123456789	
KESİLDİĞİ MEZBAHA	BURSA / YILDIRIM	
KESİM TARİHİ	06/03/2018	
KULAK KÜPE NUMARASI / PARTİ NO	1702456789	
İZLENEBİLİRLİK NO (QR NO)	180315081215	
SON ÜRÜN SKT	22/03/2025	

Uzmanlığımız ve titiz denetimlerimizle, “**Metro Usulü**” kalite ve güvenilirlik süreçlerinden geçirdiğimiz ürünlerimizi, çiftlikten sofralara tazelik, lezzet ve güven içinde ulaştırıyoruz.



- Denetimlerimizin ilk adımı, ürünler et platformumuza gelmeden önce çiftliklerde başlıyor.
- Metro markalı et ürünlerimizde, hayvanların **%100 hayvan sağlığı ve refahı standartlarına** uygun şekilde yetiştirilmesini sağlıyoruz.
- Küresel Gıda Güvenliği Girişimi tarafından tanınan uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun kesimhane ve tedarikçiler ile çalışıyoruz.
- Kesim sonrası yağ oranlarını kontrol ediyor, yalnızca en yüksek standartlara uygun ürünleri kabul ediyoruz.
- Kalite güvence uzmanlarımızla birlikte kesim raporlarını inceleyip sıcaklık ve pH kontrolleriyle **soğuk zincirin korunmasını ve etin tazeliğini sağlıyoruz.**
- Uzman ekibimiz tarafından onaylanan etleri, gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun şekilde işliyoruz.
- Uzman kasaplarımız ile etlerdeki fazla yağ, sinir ve istenmeyen dokuları profesyonel bir işçilikle temizliyoruz.
- **Türkiye’de bir ilk olarak vakumlama teknolojisini** kullanıyor, etleri maksimum tazelik sağlayan dayanıklı ambalajlarla koruyoruz.
- Paketleme sonrası ürünlerimizi titizlikle etiketliyor, kalite kontrollerinden geçiriyor ve her saat başı denetlenen **0 – 4 °C’lik özel soğuk odalarımızda** muhafaza ediyoruz.
- Gıda güvenliğini en üst seviyede tutmak için kıymaları her ay, köfte gruplarını dört ayda bir, etleri ise yılda en az iki kez akredite bağımsız laboratuvarlarda **11 farklı parametrede analiz ediyoruz.**
- **Uçtan uca kontrol edilen** Metro Chef et ürünlerimizi, **soğuk zincir bozulmadan**, en yüksek kalite standartlarıyla Türkiye’nin dört bir yanındaki mağazalarımıza sevk ediyoruz.



METRO CHEF TT DANA BONFİLE



- Büyükbaş hayvanlardan karın içinde böbrek yatağından belin iki yanında uzanan, iç yağ ve iç organ bağlantılarından arındırılmış, gevrek yapıdaki kemiksiz 1. kalite et çeşididir.
- Porsiyonlama için 1.600 g ve üzeri, Fajita gibi yemekler için 800 - 1.200 g aralığında bonfile idealdir.
- Izgarada pişirilerek lokum olarak tüketilebilir.



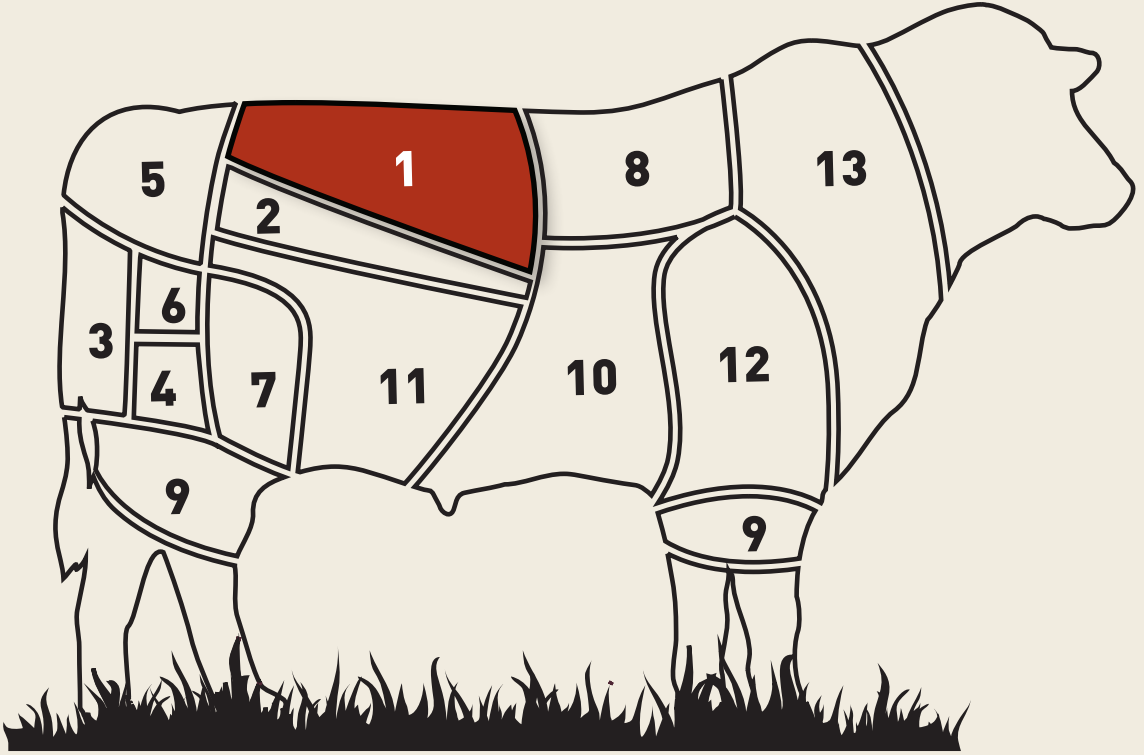
Bu üründen elde edebileceğiniz;
Dana Madalyon, Dana Lokum



0.8 - 1.2 kg / 1.2 - 1.6 kg / >1.6 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA KONTRAFİLE



- Belin üst kısmından kuyruk sokumuna kadar uzanan, omurlara yapışık kaslardan elde edilen, yağsız ve kemiksiz büyükbaş etidir.
- Fitilsiz kontrfile, hem maliyeti net hesaplandığı hem de işçilikle gerektirmediği için kolaylık sağlar.
- Fitilli kontrfile ortalama %7 civarında fire verir. Dilimlenebilecek kalınlıkta ve büyüklükte olanları tercih edilir.
- Izgarada pişirerek veya salçalı biftek olarak fırında tüketilir.
- Kebapçılarda şaşıklık üretiminde de kullanılır.



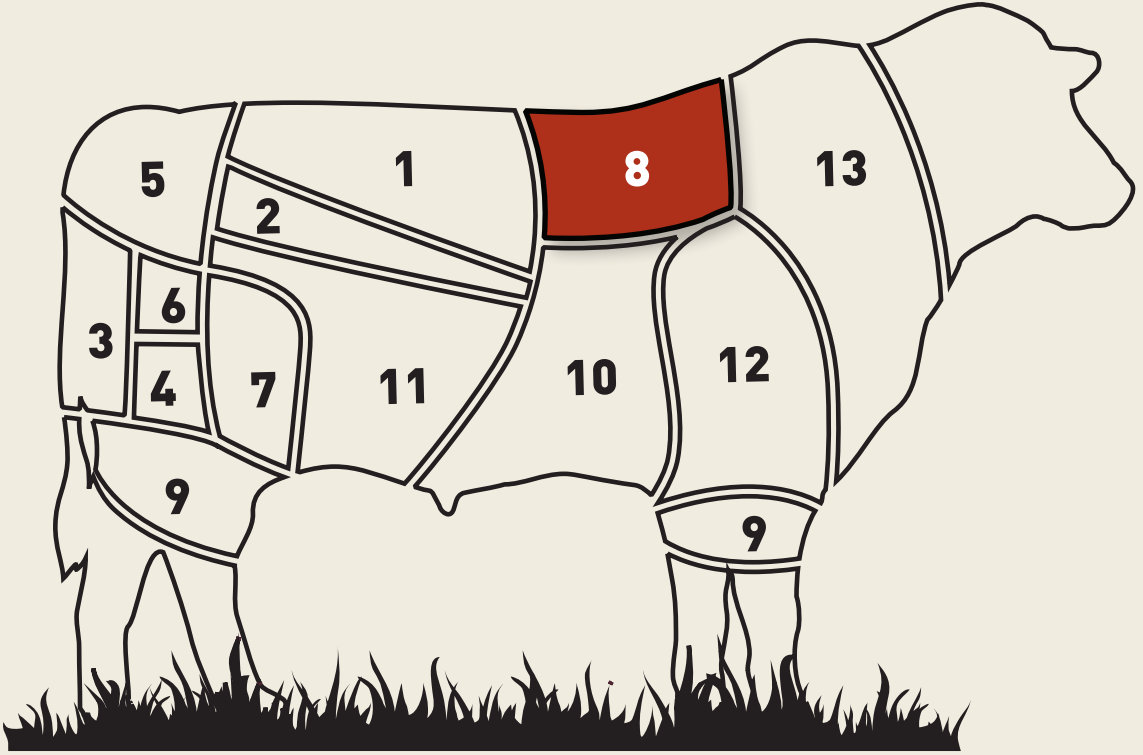
Bu üründen elde edebileceğiniz;
Dana Kontrfile Biftek



2,5 – 5 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA ANTRİKOT



- Büyükbaş hayvanların iki kürek kemiği arasında ve pirzoralık yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış ettir.
- Izgarada veya tavada pişirilebilir.



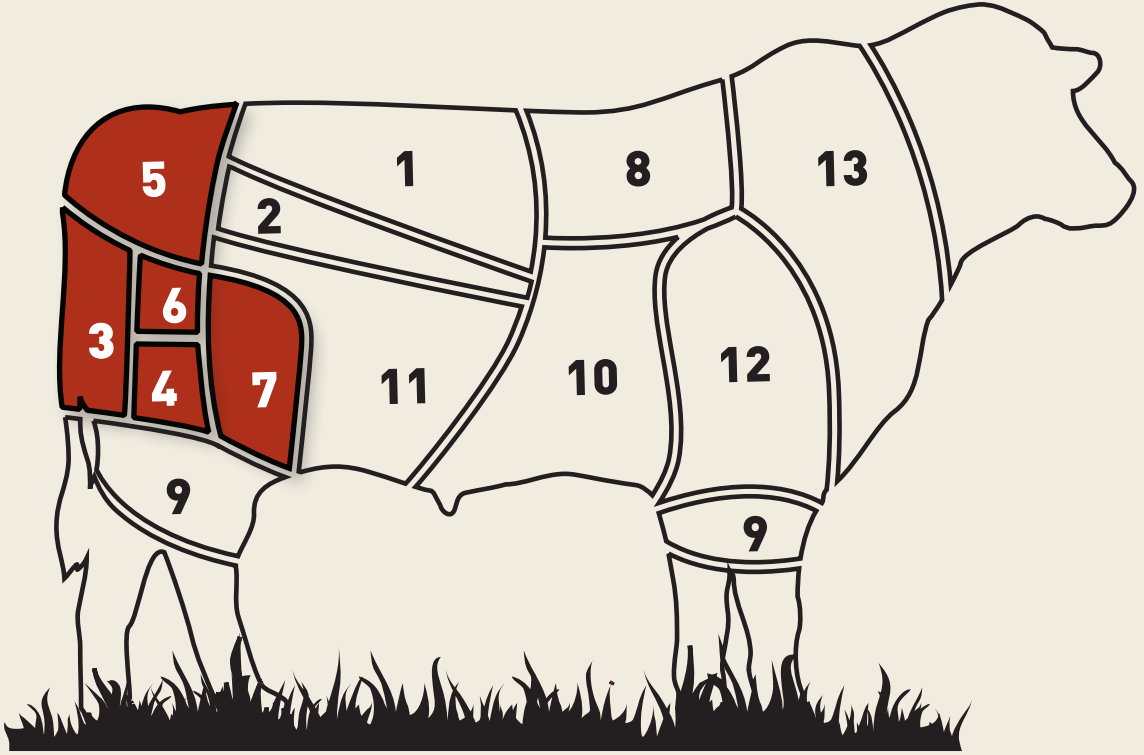
Bu üründen elde edebilecekleriniz;
Dana Izgara Biftek



4 - 6 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA BEŞLİ SET

(Tranç, Nuar, Sokum, Yumurta, Kontranuar)



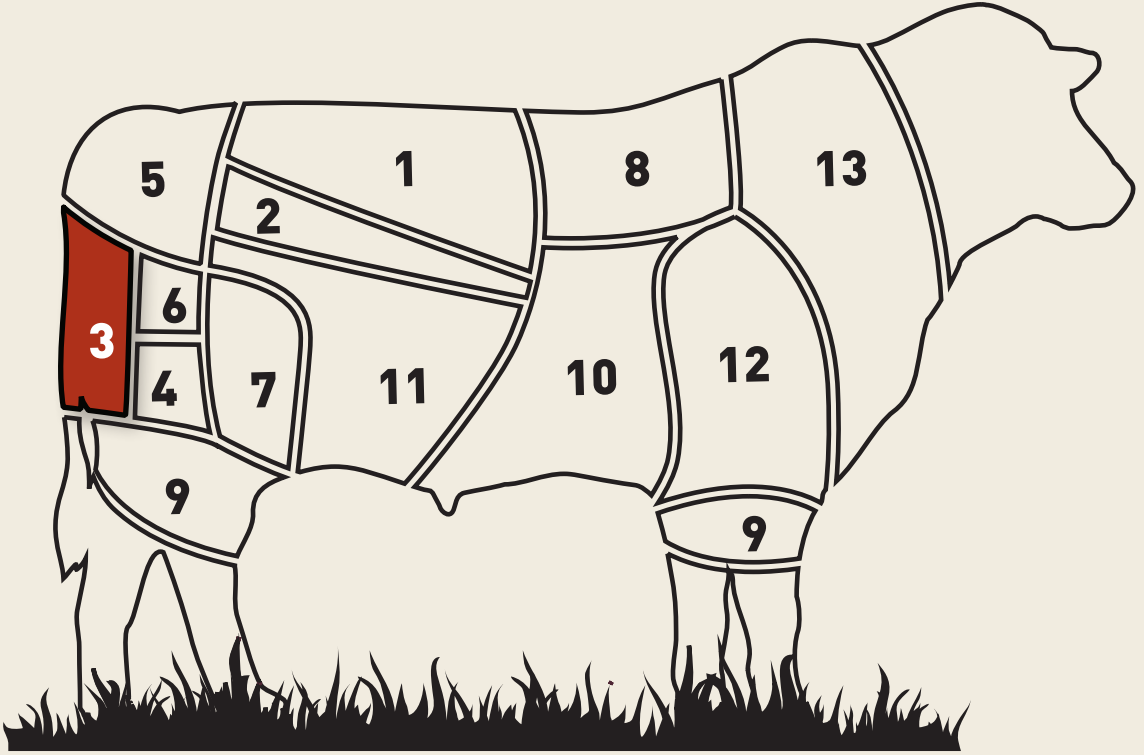
• Dana bütün tranç, nuar, sokum, yumurta ve kontranuar parçalarını içeren kısımdır.



25 – 35 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT TRANÇ



• Büyükbaş hayvanların but kısmının iç yüzünde üstte çanak kemiğinden, altta diz eklemine kadar uzanan kemiksiz ettir.

• Yağsız kuşbaşı ve biftek olarak fırın, tencere ve güveç yemeklerinde kullanılabilir.

• Döner için tercih edilir.



Bu üründen elde edebileceğiniz;

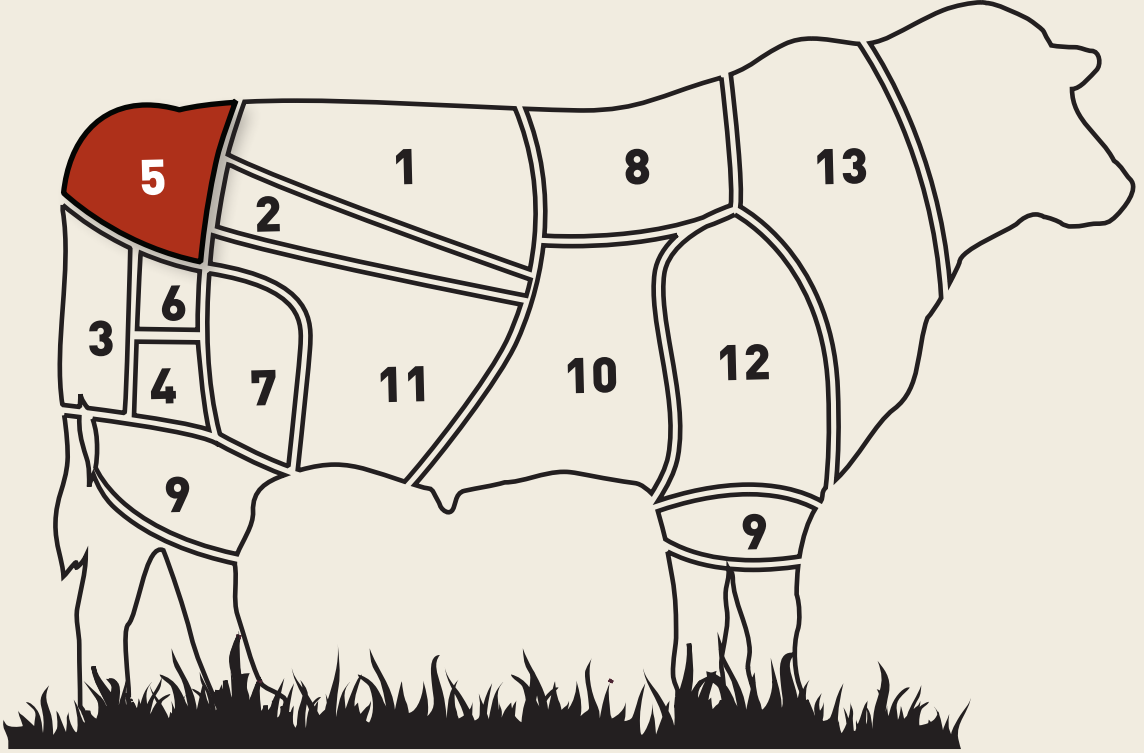
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı) ,
Dana Sote, Dana Yağsız Kuşbaşı,
Dana Yemeklik Biftek, Dana
Strogonof, Dana Gulaş (haşlamalık),
Dana Şiş



Vakumlu



5 - 10 kg



METRO CHEF TT DANA SOKUM



- Büyükbaş hayvanların but kısmının üst tarafından elde edilen kemiksiz ettir.
- Kuşbaşı olarak tencere yemeklerinde ve salçalı biftek olarak fırında pişirilebilir.



Bu üründen elde edebilecekleriniz;

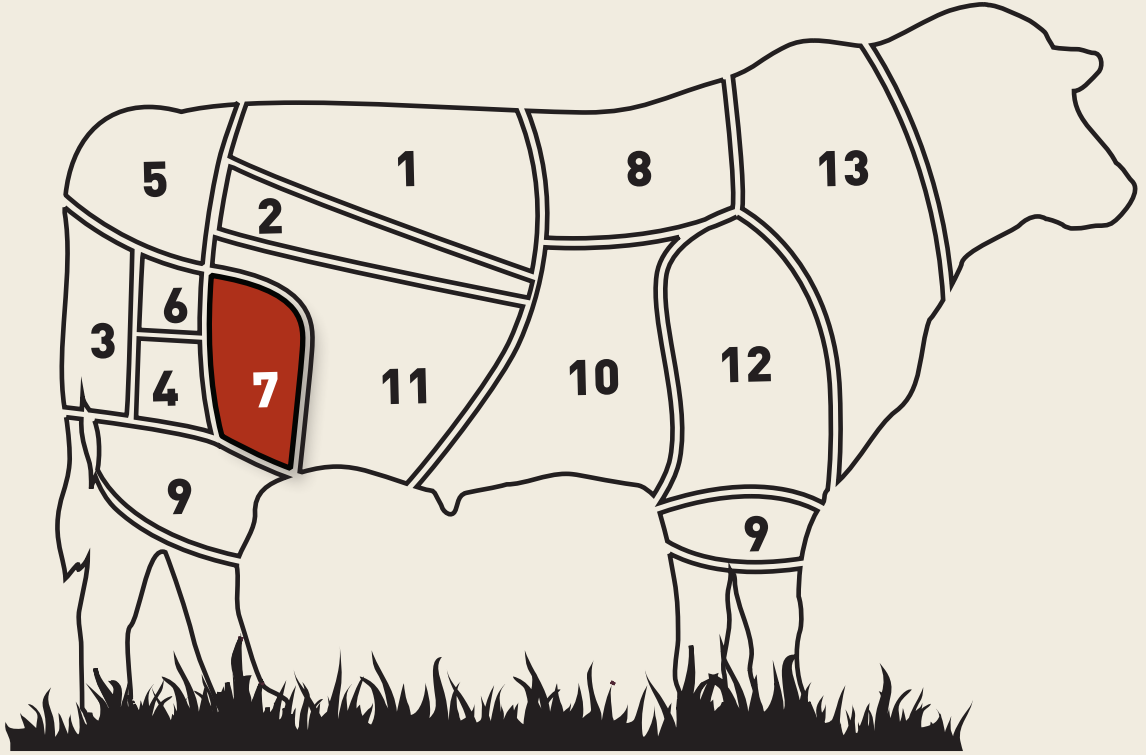
Yağsız Kıyma (%7 yağlı), Dana Sote Dana Yağsız Kuşbaşı, Dana Yemeklik Biftek, Dana Strogonof Dana Şiş



3 – 6 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT YUMURTA



- Büyükbaş hayvanların but kısmında diz eklemine iç kısımdan kalça eklemine doğru uzanan yumurta şeklindeki kemiksiz ettir.
- Kuşbaşı olarak tencere yemeklerinde kullanılabilir.



Bu üründen elde edebileceğiniz;

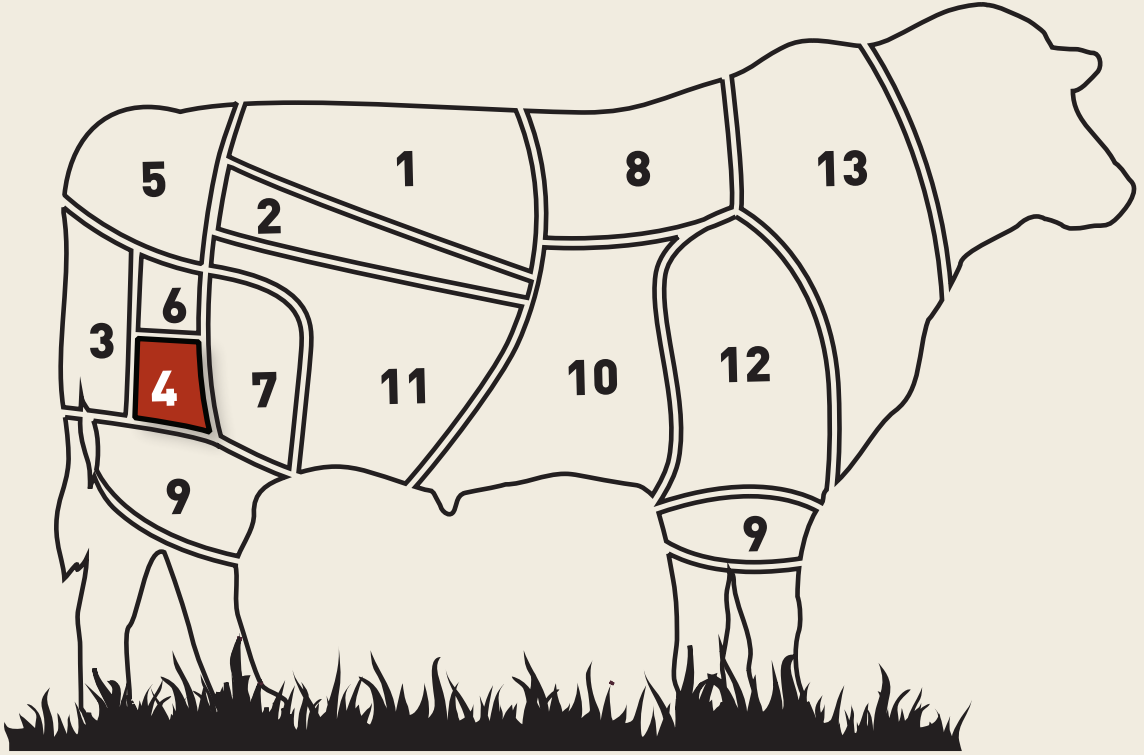
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı),
Dana Sote, Dana Yağsız Kuşbaşı,
Dana Stroganof, Dana Gulaş
(haşlamalık) Dana Şiş



Vakumlu



4 - 7 kg



METRO CHEF TT DANA KONTRANUAR



- Büyükbaş hayvanlarda bütün dış kısmından elde edilen kemiksiz ettir.
- Yağsız kuşbaşı veya rosto olarak kullanılabilir.



Bu üründen elde edebilecekleriniz;

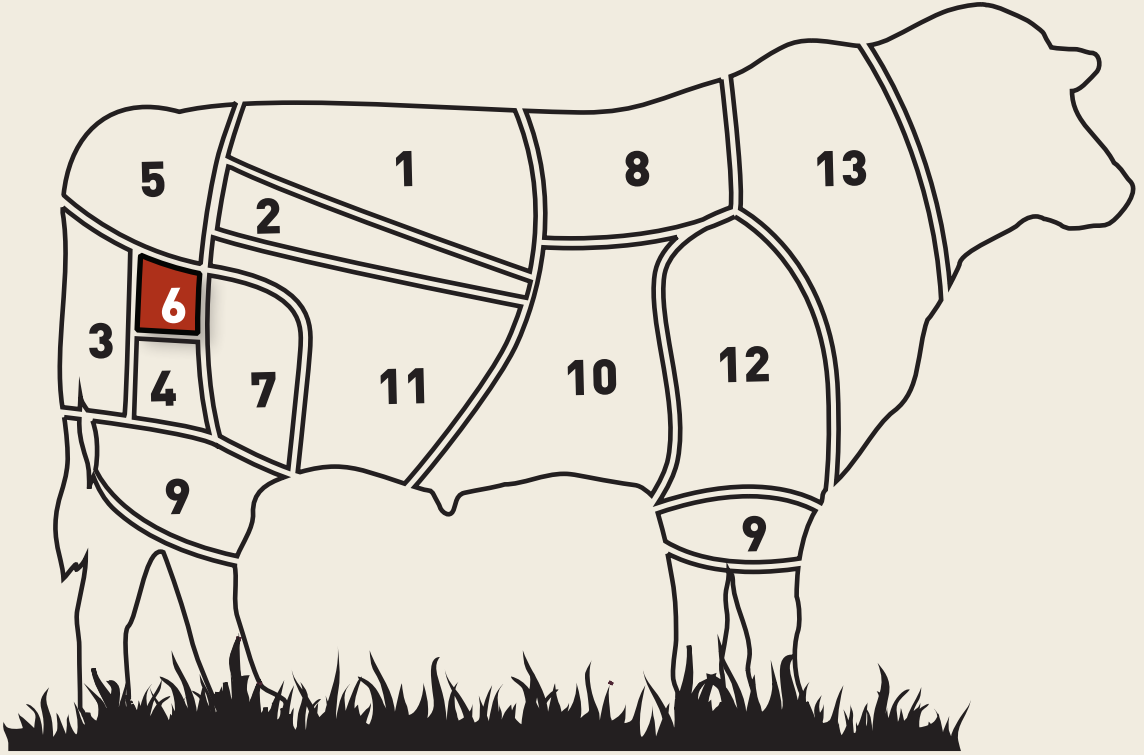
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı),
Dana Rosto, Dana Gulaş
(haşlamalık)



Vakumlu



5 – 8 kg



METRO CHEF TT DANA NUAR



• Büyükbaş hayvanın but kısmında, dizin iç tarafından kalçanın dışına uzanan kemiksiz ettir.

• Rosto olarak kullanılabilir.



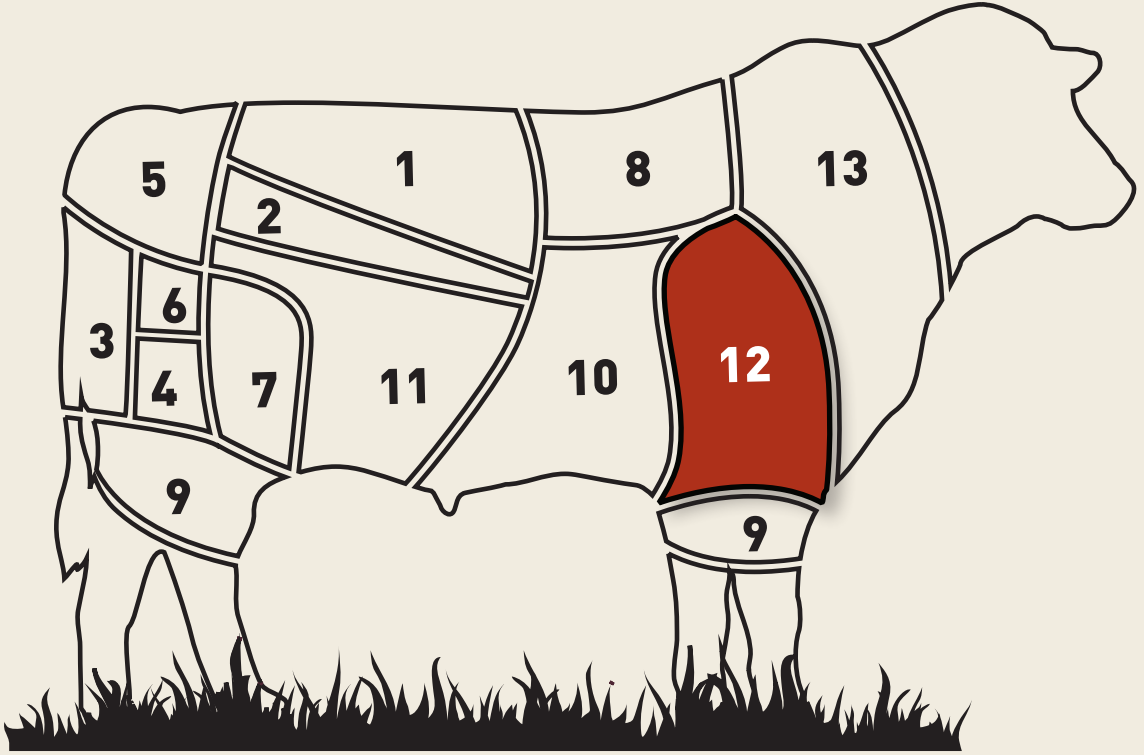
Bu üründen elde edebilecekleriniz;
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı),
Dana Rosto



1,5 - 2,5 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA KÜREK



• Dana kolun kürek kısmının kemiğinden ayrılıp, kaba yağ ve sinirlerinden temizlenmiş halidir.

• Kuşbaşı ve kıyma olarak tencere yemeklerinde kullanılabilir.



Bu üründen elde edebileceğiniz;

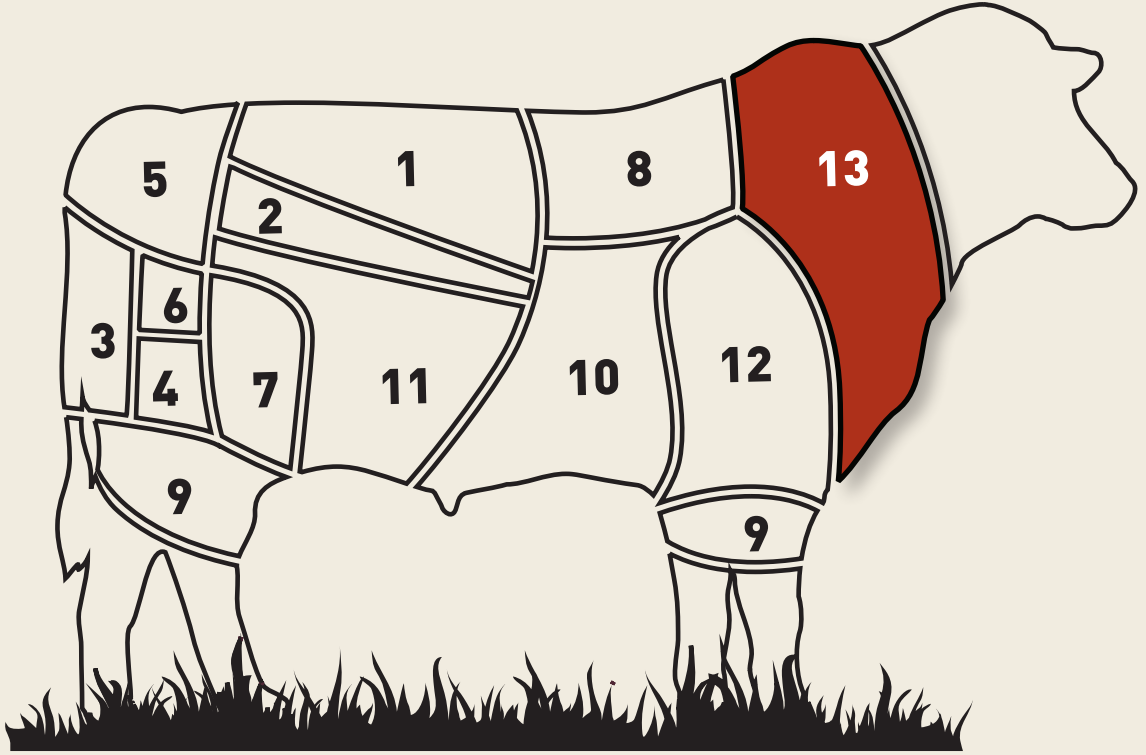
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı),
Dana Kürek Kuşbaşı



17 – 30 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA GERDAN



- Boyun omurlarının önde kafa kemikleri, arka tarafta sırt omurlarıyla bağlantı yerlerine kadar olan bölümdeki kemiksiz ettir.
- Kuşbaşı ve kıyma olarak tencere yemeklerinde kullanılabilir.



Bu üründen elde edebileceğiniz;

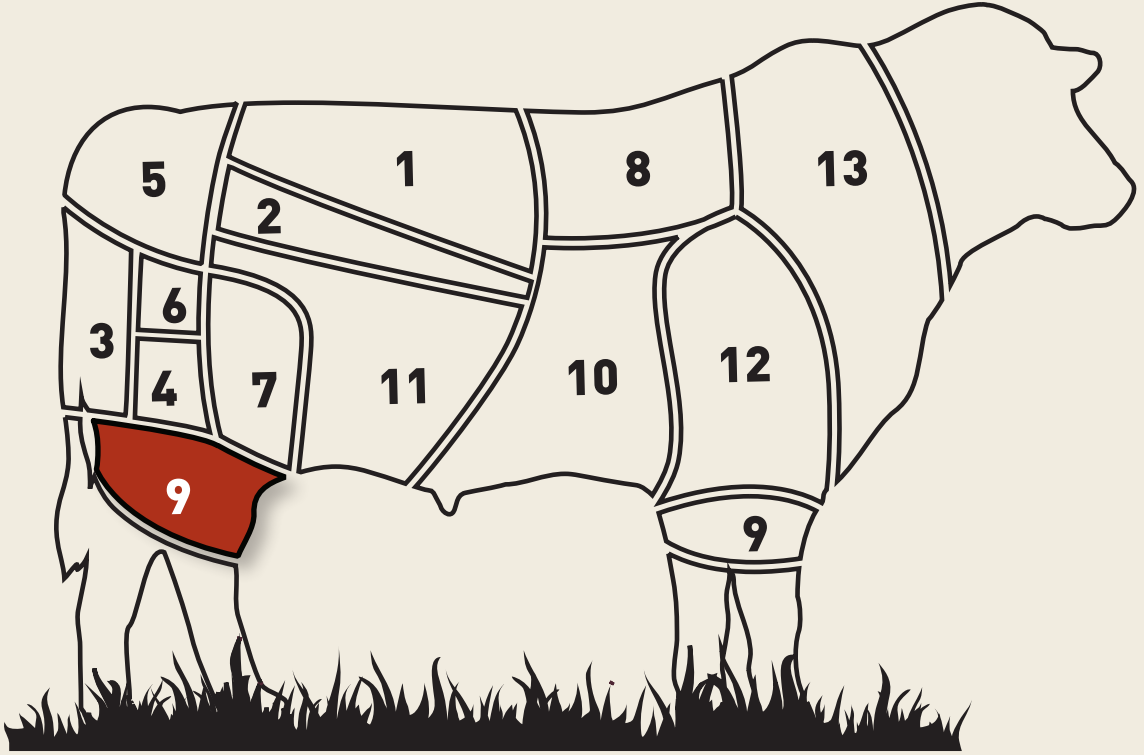
Dana Yağsız Kıyma (%7 yağlı),
Dana Kuşbaşı



10 - 21 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA İNCİK



- Dana kol ve but parçalarına ait incik bölgesinin kemiğinden ayrılmış halidir.
- Haşlama ve tandıra uygundur.



Bu üründen elde edebilecekleriniz;

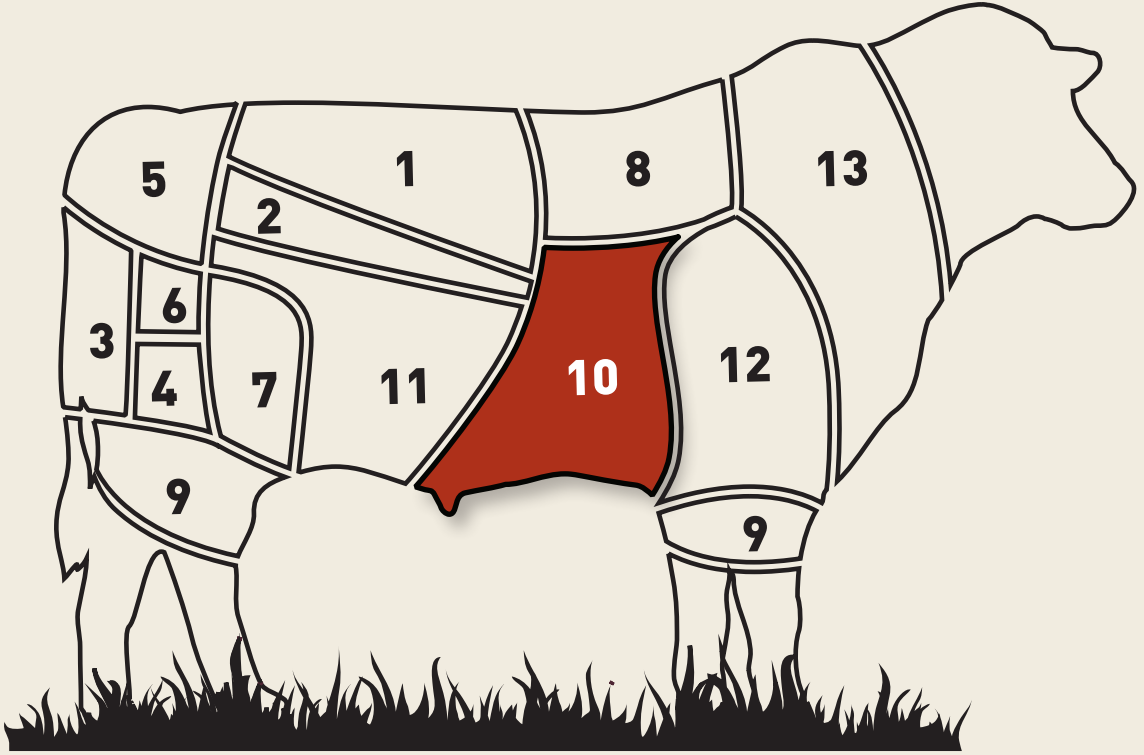
Dana İncik Haşlama, Dana Osso Bucco



3 – 6 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA DÖŞ



- Büyükbaş hayvanlarda kol arkasından pençetaya kadar uzanan bölgeden elde edilip, kıyma üretimi için en ideal parçadır.
- Köfte yapımında ve kuşbaşı şeklinde tencere yemeklerinde kullanılabilir.



Bu üründen elde edebileceğiniz;

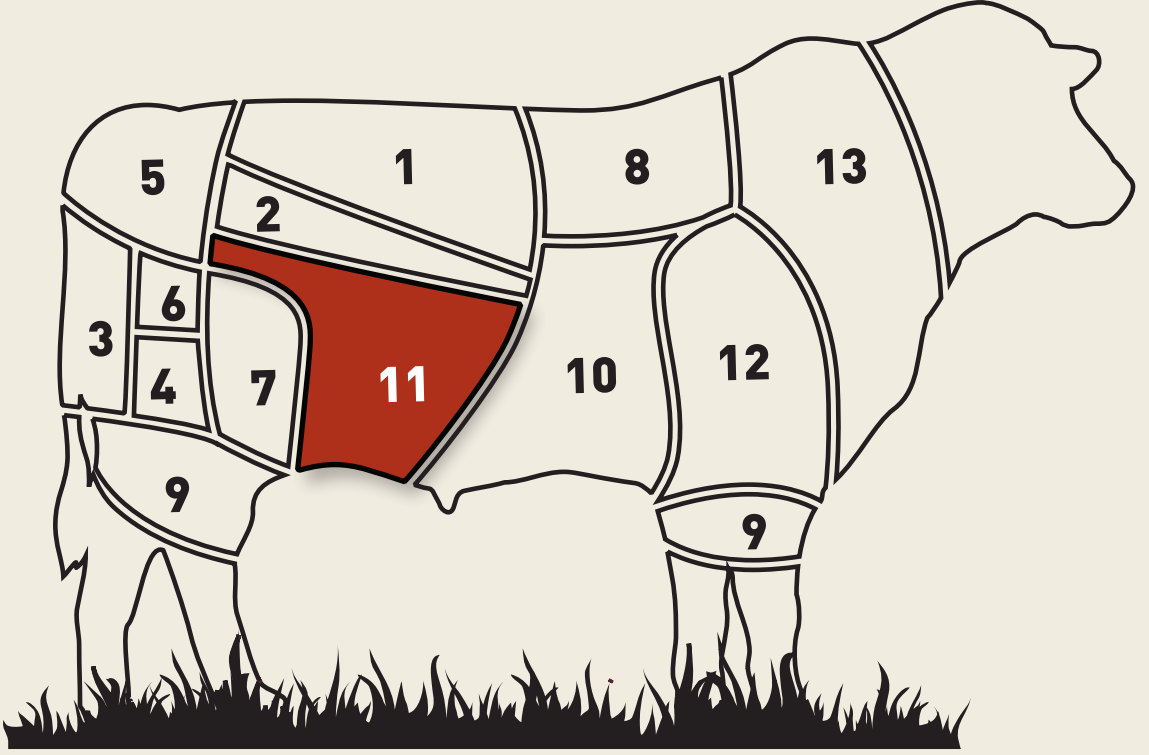
Dana Köftelik Kıyma (%20 yağlı),
Dana Orta Yağlı Kuşbaşı (dana
yemeklik kuşbaşı)



13 – 21 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA PENÇETA



- Dana but ve belin dışında kalan, karın boşluğu duvarını oluşturan, 12. ve 13. kaburga parçaları ve diyaframın bir kısmını içine alan et parçasıdır.

- Kıyma olarak kullanılabilir.



Bu üründen elde edebilecekleriniz;

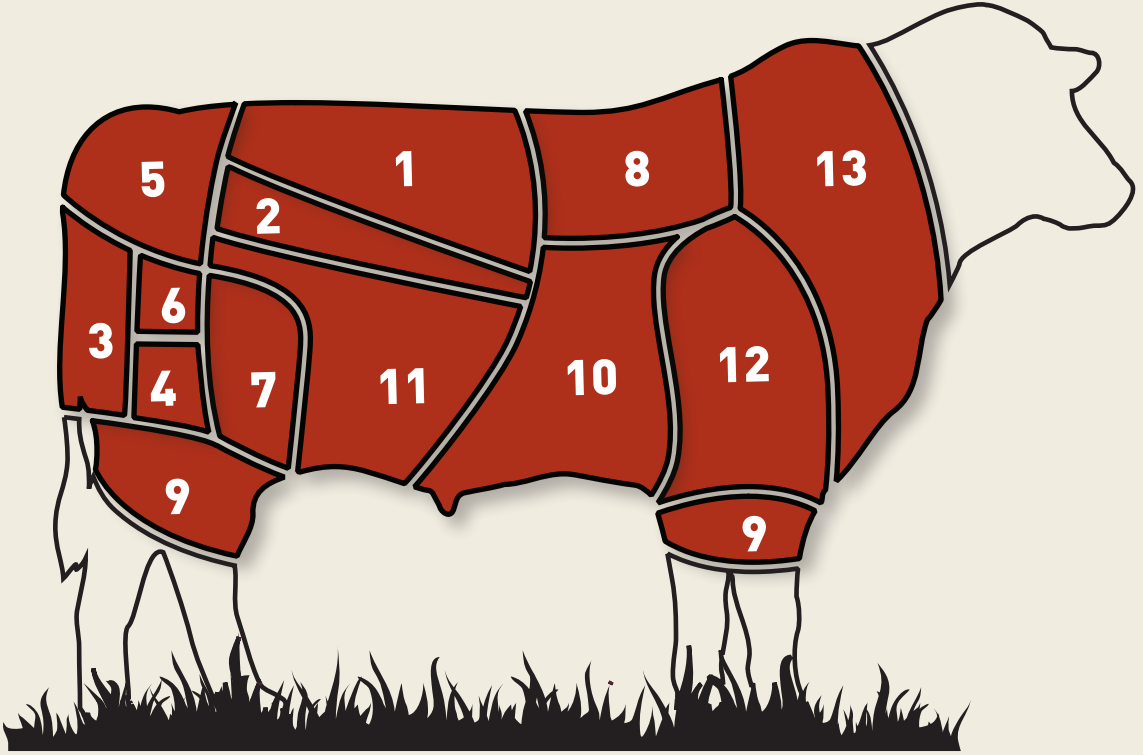
Dana Köftelik Kıyma (%20 yağlı),
Dana Orta Yağlı Kuşbaşı (dana yemeklik kuşbaşı), Flank



7 - 14 kg



Vakumlu



METRO CHEF TT DANA KIRINTI



- Trimleme sonucu elde edilen, kıkırdaksız et parçalarıdır.
- %35 yağlı kıyma için idealdir.
- Pide ve lahmacunda sıklıkla tercih edilir.



5 – 7 kg



Vakumlu



Metro Türkiye Adına Sahibi: Senem Aslı Aracıoğlu • Yazı İşleri Müdürü: Hamit Baykal • Görsel Yönetim ve Uygulama: Metro Türkiye Yayın Türü: Süreli yayın
Baskı: İhlas Gazetecilik A.Ş. Tel: 0212 454 30 00 Yönetim Yeri: Metro Türkiye, Güneşli - İSTANBUL Tel: 0212 478 70 00 www.metro-tr.com
Bir **METRO GROUP** üyesidir.

Metro Grosmarket Bakırköy Alışveriş Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. • Bu broşürdeki ürünler stoklarla sınırlıdır.

Mağazalarımızın açılış saatleri ve telefon numaraları için www.metro-tr.com/magazalar adresini ziyaret edebilirsiniz.