



# Türkiye'nin İlkleri,



Kelkit Havzası Kalkınma Birliği





**MUFİ**, 1989'dan

günümüze kaybolmaya yüz tutmuş, yöresel ve geleneksel gıdayı, teknolojinin rehberliğinde yüksek kaliteye ulaşmanın gayreti ile tamamen hijyen şartlarında, ulusal ve uluslar arası Gıda kodeksi ve yasalarına Uygun olarak, sağlık açısından güvenli ve kaliteli üretim yapmaktadır. Bu uygulamalar doğrultusunda tüm üretim bünyesindeki ürünler, tamamen natürel, tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmadan üretilmekte ve tüm ürünler ekoloji kirliliği bulunmayan Tokat bölgesinden toplanmaktadır. Üretimin her aşamasında dikkatli ve titiz bir çalışma vardır. Üretimde temel uygulama olarak kabul edilen ve risk yönetimi sistemi esasına dayalı ( HACCP ) ile kaliteli üretim teknikleri ile **FSSC 22000** belgesi ile uygulamalarını temel amaç olarak almıştır.

**MUFİ GIDA ÜRETİM SAN. VE TİC. A.Ş.**,

kurulduğu günden bu yana sağlıklı,katkısız ve % **100 doğal** besinlerin üretimi konusunda ülkemizde bir çok ilke imzasını atmış ve çağdaş dünyayı temsil eden ihracat firmaları ile market ve zincir mağazaların raflarında tüketici ile buluşmayı sürdürmektedir..

Tüketiciyi her zaman için araçtan çok amaç olarak gören şirketimiz. Müşteri istek ve ihtiyaçları doğrultusun da hareket etmekte kalite ve müşteri tatminine önem vermektedir. Bunu da üretim portföyündeki ürün çeşitliliği ile ispatlamıştır.

Bu değerler ışığında,amacı geçmişe, insana ve çevreye saygıdan ödün vermeden,yöresel ve geleneksel üretimle kaybolan değerleri canlandırmak %100 doğal ürünlerle ekonomiye katkı sağlamak şirketimizin ana ilkesidir.

1986 Yılında iki kardeş olarak 1989 yılında bir aile şirketi olarak kuruldu, Halen Tokat Merkez Organize Sanayi Bölgesinde,1996 yılından beri bölgesel ve geleneksel gıda üretimi işi ile iştigal etmekteyiz.

Mufi kuruluşundan günümüze Tokat iline ve bölgesinde **hep ilklere imza atmıştır**. Saygılarımızla, Murat SERT, Mehmet Yavuz SERT

1989



Türkiye'nin  
İlkleri,



### KAHVAlTI SETİ;

Şehirlerarası otobüs firmalarının yolcu memnuniyetini artırmak amacıyla tasarlanmıştır. İçerisinde Karper marka tereyağı, reçel, üçgen peynir ve zeytin bulunan doyurucu bir ikram olarak kabul görmüş ve Mufi'nin temelini atmıştır.



1989



Türkiye'nin  
İlkleri,



Şifa için Kusburnu , İştah için Çemen, Sağlık için Pekmez...

### ÜÇLÜ KAHVALTIK SET

Tokat'tan sofralarınıza ziyafet sloganıyla bölgemize özgü kusburnu marmelatı, katı üzüm pekmezi ve çemen lezzetleri üçlü kahvaltı seti olarak serüvenimize katılmış ve üretim sevdamız başlamıştır.



Mufi ; Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Tokat ve bölgesinin kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve saflığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara sunmaktan onur duyar.

1990

3



*Geleneksel*

Türkiye'nin  
İlkleri,



### KUŞBURNU MARMELATI

Yerel halk, kışlık marmelat ihtiyacını kendi imkanları ile kazanlarda kaynatarak sağlamaktadır. Mufi, kuşburnu marmelatını **cam kavanozlara** ilk kez koymuş ve ürünün yöre sınırlarını aşarak güne ulaşmasını sağlamıştır.



1991

4



*Salamura*

Türkiye'nin  
İlkleri,



### TOKAT BAĞ YAPRAĞI

Tokat yöresinin bağ yaprağı, Türk mutfak kültüründe geniş bir yer kaplar. Ayrıca Tokat Yaprığının ince olup çabuk pişmesi ve aromaya sahip olması onu Dünyanın en güzel yaprağı yapmaktadır. Tokat bölgesinde mayıs ayında toplanmaya başlar. Yaklaşık 3-4 kırım ile salamura haline getirilen yaprak 1991 yılına dek ambalaj ve paketlenme eksikliğinden dolayı il sınırları dışına çıkamamıştır. Mufi tarafından Türkiye'de bir ilk olup vakum ambalaja konularak il ve ülke dışına tanıtılmıştır.



1991

5

Mufi; Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Tokat ve bölgesinin kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve saflığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara sunmaktan onur duyar.



Geleneksel

Türkiye'nin  
İlkleri,



### MADIMAK KONSERVE

Türk mutfağında seçkin yeri olmasına rağmen, kırlardan toplanması, ayıklanması, kılılması oyalayıcı ve sabır isteyen bir sebze olduğu için yöre sınırlarını aşamayan, yayla gülü madımak; Türkiye de ilk defa cam kavanozlarda konserve olarak Türk ve Dünya mutfaklarına sunulmuştur.

#### Madımak Yemeği (Yoğurtlu - 6 kişilik)

İçindekiler: Mufi madımak 600 g, sıvı yağ 1 ÇB, kuru soğan 3 OB, bulgur 1/2 SB, su 4 SB, az miktarda tuz, salça 1YK, yoğurt 250 g, sarımsak 2-3 diş.

Kıyılmış soğan sıvı yağda pembeleşinceye kadar beklenir. Daha sonra madımak konserve konur. Biraz bekledikten sonra salça bulgur ve su ilave edilir. Az miktarda tuz atılarak iyice pişinceye kadar beklenir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Servis yapılır.

#### Madımak Yemeği (Pastırmalı - 6 kişilik)

İçindekiler: Mufi madımak 600 g, pastırma 100 g, tereyağı 50g, kuru soğan OB, bulgur 1/2 SB, su 4 SB, az miktarda tuz.

Kıyılmış soğan tereyağında ince kıyılmış pastırma ile karıştırılıp soğan pembeleşinceye kadar beklenir. Daha sonra madımak konserve konur. Biraz bekledikten sonra bulgur ve su ilave edilir. Az miktarda tuz atılarak iyice pişinceye kadar beklenir. Sıcak servis yapılır. Bir gün dinlenmiş hali daha lezzetli olur.



1992

6



Geleneksel

Türkiye'nin  
İlkleri,



1993

7

Mufi; Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Tokat ve bölgesinin kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve saflığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara sunmaktan onur duyar.



Geleneksel

Türkiye'nin  
İlkleri,



### "TOKAT BEZ SUCUK" (elbiseli sucuk)

Bölgemizde geçmişi yüzyıllara dayanan geleneksel bez sucuğun yapımında; kuşbaşı et ve çeşitli baharatlar karıştırılıp dinlendirildikten sonra kıyma haline getirilir ve mermerşah olarak adlandırılan bez kılıflara dolum yapılır. Dolumdan sonra  $\pm 10$  gün asılarak olgunlaştırılır. Olgunlaşma tamamlandığında merdaneleme yapılarak tüketiciye sunulur.



Üretimden tüketime kadar geçen sürede çok hızlı gramaj kaybı olan ve bu yüzden Tokat İl sınırlarını aşamayan Türkiye de hiçbir ilde üretimi olmayan Tokat bez sucuğu; firmamız tarafından üretilmiş **vakum ambalaja konularak** Türk ve Dünya mutfaklarına tanıtılıp bugünlere gelmesi Mufi 'nin katkısı ve ilklerindedir.

1994

8

Mufi; Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Tokat ve bölgesinin kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve saflığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara sunmaktan onur duyar.



Türkiye'nin  
İlkleri,



### MAHLEP MEYVE ÖZÜ (idrisağacı)

Gülgiller familyasındandır. Boyu 8-10 metreye kadar yükselebilen güzel kokulu beyaz çiçekleri vardır. Meyveleri bezelye iriliğinde koyu kırmızı renkte olan bir ağaçtır. Olgun meyvelerinden püre ve tohumlarından infüzyon yolu ile faydalanılır.

Meyvenin çekirdeği, kurutulmuş tanelerden zorlu bir uğraş ile elde edilir ve değerlendirilirdi. Çekirdeği kadar önemli olan meyve eti ise atılırdı.

Olgun meyvelerden elde edilen püre; şeker hastalığı üzerine pozitif etkileri, afrodisyak özelliği ve sağlığa olan diğer faydalarının keşfedilmesiyle cam kavanozlarda tüketiciye sunulmuştur.



1996

9

Mufi Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan. Tokat ve bölgesinin Kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve sağlığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara hizmet etmekten onur duyar.



Türkiye'nin  
İlkleri,



## MÜRVER İÇEĞEĞİ

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi .Bitki Koruma Bölüm Başkanı Sayı n Prof. Dr. Zeki Özer hocamız ile dönem İl Valimiz sayın Ayhan Çevik 'in bey'fin katkı ve teşvikleriyle ilk olarak Tokat Atatürk Kültür Merkezinin açılışında katılımcılara ikram olarak üretilen .Tokat ili bitki florasında bulunan bu nadir bitkinin çiçeklerinden elde edilen içecek aynı zamanda bugünkü meyveli soda üretimine önderlik yapmıştır.



1997

10

Mufi Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yeri olan. Tokat ve bölgesinin Kaybolmaya yüz tutmuş tatlarını; özüne ve sağlığına yakışan üretim anlayışıyla yöresel ürünlerden zevk alanlara hizmet etmekten onur duyar.



*Ekstra Geleneksel*

Türkiye'nin  
İlkleri,



## MÜRVER ÇİÇEĞİ REÇELİ

Mürver çiçeğinden elde edilen şurup üretiminde yanında bitkinin çiçek kısmı da uzun bir Ar-ge çalışması ile reçel olarak Türk mutfağına armağan edilmiştir.



1998

11



Türkiye'nin  
İlkleri,



"Farklı karışım, mutlu paylaşım..."

## ÇEMEN

Özellikle kış aylarında sabah kahvaltılarının olmazsa olmazlarından olan iştah açıcı ÇEMEN, uzun yıllar son kullanma tarihinin çok kısa olması sebebiyle yöre sınırlarını aşamamış sadece yöresinde tüketilirken. MUFİ tarafından cam kavanozlarda pastörize edilerek ününe yakışır vaziyette tüm bölgelere ve dünya mutfaklarına bir ilk olarak üretilip tanıtılmıştır.



2004

12



Türkiye'nin  
İlkleri,



## KARPUZ TURŞUSU

Farklı yörelerdeki üretilen turşu kültürüne bir de Mufi' den katkı olması dileğiyle yola çıkılarak. Uzun bir Arge çalışması ile yöresinden çıkan ürünleri değerlendirmek suretiyle. Türk mutfağına farklı bir turşuyu bir ilk olarak Üretip tüketicinin damak zevkine sunmuştur.



### KARPUZ:

Kanı temizler. Vücuda serinlik verir. Böbreklerdeki kum ve taşların dökülmesine yardım eder. Kemiklerin gelişmesine yardımcı olur.



2005

13



Türkiye'nin  
İlkleri,



### KATKISIZ-ŞEKER İLAVESİZ MEYVE EZMESİ

Günümüz insanı için sağlıklı ve uzun yaşamın gereği olan dengeli ve bilinçli beslenmesi ve hastalıklara karşı doğal koruma mekanizmalarının ayakta tutulmasıdır. Mufi bu felsefeden hareketle, özel ürettiği şeker ilavesiz ve katkısız ezmeleri yüzde yüz meyveden üretip. Özellikle şekere duyarlı olanların ve diyet yapanların yanı sıra çocuklar ve yaşlılar için de . Sağlıklı ve lezzetli seçenekleri . Çağdaş insanın kullanımına sunmakla bir ilke daha imza atmıştır.



2006

14



Türkiye'nin  
İlkleri,

### ORGANİK MEYVE EZMESİ

Yenilikçi yaklaşımı, araştırma-geliştirme faaliyetlerine, verdiği değerle kendi sektöründe ön plana çıkan, Mufi yine bir ilke imza atarak Türkiye'nin ilk organik meyve ezmelerini. Tüketicinin beğenisine sunmuştur.



2006



Türkiye'nin  
İlkleri,



- Doğal çevreyi, orman varlığını korumak ve geliştirmek,
- Eko tarımı geliştirmek, organik gıda üretimini desteklemek,
- Bölgede bulunan orman köylüsüne destek vermek adına **KELKİT HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ** tarafından MUFİ A.Ş.'ye fason üretilen; Türkiye'nin İlk Organik ürünleri.



2007



Türkiye'nin  
İlkleri,



Türkiye'nin organik üretiminde ilk ve tek olan organik reçel yine **TEMA'nın** markası ile ulusal zincir market reyonlarında yerini aldı.



2007

17



Türkiye'nin  
İlkleri,



Dağ Çileği



Mürver Çiçeği

## MEYVE ŞURUPLARI

Annelerimizin şerbetlerinden esinlenerek hazırladığımız şuruplarımız koruyucu, renk ya da katkı maddesi içermiyor. Mürver, Dağ Çileği, Karadut, kızcılık çeşitleriyle şuruplarımız geleneksel damak tatlarımızı hatırlatırken, yeni lezzetlerle de tanıştııyor.



2008

18



Türkiye'nin  
İlkleri,



## ORGANİK : ET, BALIK VE TAVUK SOSLARI



2008

19



Türkiye'nin  
İlkleri,



**EVELİK**  
**YEMLİK**

Mufi, Anadolu halk mutfağında önemli bir yeri olan ve türkülerde madımağa eşlik eden Evelik ve Yemliği üretim çeşitlerinin içine kattı.



2009

20



Türkiye'nin  
İlkleri,

**ORGANİK**  
**YEŞİL ZEYTİNLİ KAPARİLİ , CEVİZLİ ,TAZE KEKİKLİ**  
**KAHVALTILİ SOSLARI**

Mufi, bunca yıl boyunca yenilikçi çizgiden ödün vermeden ürettiği ürünleri özgün yapısı, kalitesi ve çeşitliliği sayesinde sağlıklı beslenmeye özen gösteren tüketicilerin desteğini ve güvenini sağlamış, bu alanda Türkiye'de yeni bir akımın öncüsü olmuştur. Mufi, bugüne kadar ürün seçim alanında yaptığı cesur ve yenilikçi atımlarla sektörün oluşumuna katkıda bulunmuştur. sağlıklı ve farklı damak zevklerine uygun, yenilikçi ürün gamı ile tanınan Mufi, organik tarım kurallarına göre üretildiği tescil edilmiş sağlığın yanı sıra doğallığın lezzetini içinde barındırıyor.



2009



Türkiye'nin  
İlkleri,

### ORGANİK ÜZÜM PEKMEZLİ FINDIK EZMESİ

Mufi,bunca yıl boyunca yenilikçi çizgiden ödün vermeden ürettiği ürünleri özgün yapısı, kalitesi ve çeşitliliği sayesinde sağlıklı beslenmeye özen gösteren tüketicilerin desteğini ve güvenini sağlamış, bu alanda Türkiye'de yeni bir akımın öncüsü olmuştur. Mufi, bugüne kadar ürün seçim alanında yaptığı cesur ve yenilikçi atımlarla sektörün oluşumuna katkıda bulunmuştur. Sağlıklı ve farklı damak zevklerine uygun, yenilikçi ürün gamı ile tanınan Mufi, organik tarım kurallarına göre ürettiği tescil edilmiş sağlığın yanı sıra doğallığın lezzetini içinde barındırıyor.



21

2012



Türkiye'nin  
İlkleri,

### YÖRESİNE ÖZGÜ LEZZETİ İLE TÜRKİYE'NİN YÖRESEL ZEYTİNLERİ



Türkiye'nin değişik yörelerinden farklı lezzetlere sahip zeytinler en doğal haliyle,tüketicilerin beğenisine sunulmuştur.

2013

MUFİ®

Türkiye'nin  
İlkleri,

## TÜRKİYE'NİN YÖRESEL ZEYTİNLERİ

Anadolu'nun farklı bölgelerinde yöresel olarak üretilen ürünleri sofralarınıza getirdik. Ürünlerimiz tamamen doğal fermente'dir. Doğal fermente zeytin daha fazla meyve aromasına sahiptir, hafif acı tatta olabilir. Kullanırken tekrar birkaç kez su ile tazeleme yapılarak, üzerine zeytin yağı, pul biber, kekik dökülerek tüketilmesi tavsiye edilir.



**KDV**  
Yeni gereği olduktan itibaren ayne veya ipekdiken sonra satış fiyatlarında için uygulanan KDV oranı %1, diğer değişikliklerimiz için web sitemizi ziyaret edin.

Zeytin Çeşitleri  
• 250 gr  
• Paketi



- Artvin butko dönük zeytin
- Bodrum kalamata zeytin
- Artvin butko çemiş zeytin
- Bodrum vişne zeytin
- Edremit çevirme zeytin
- Hatay saurani zeytin
- Edremit su zeytin
- Hatay halhali zeytin
- Tarsus büyük topak zeytin
- Mardin halhali zeytin

2014

MUFİ®

Türkiye'nin  
İlkleri,

## Anadolu'nun Yenilebilen Otları.

Aratanlara arayanlara,  
Hatırlatanlara hatırlayanlara,  
Ulaşamasa bile, özlemle bekleyenlere.





Türkiye'nin  
İkleri,

**METRO**  
TOPTANCI MARKETİNİZ

2014

25

**YÖRESEL** MUTFAKLARIMIZDA  
KAYBOLAN  
TADLARIMIZ



EŞSİZ GURME LEZZETLER

