



Ürün Kataloğu

Sena Altinyildiz

2026



Hakkımızda

SENA ALTINYILDIZ A.Ş.

Üretim merkezi Konya'dadır. 1992 yılında kurulan şirketimiz, başlangıçta Un, İrmik, Nişasta gibi ürünleri 300m²'lik bir alanda üretime başlamıştır. Kısa bir zaman sonra 1500m²'lik bir alana taşınarak ve Bakliyat sektöründe, kendi "ALTINYILDIZ" markasında Bakliyat ürünlerini de piyasaya sunmuştur.

Üretimimizde hijyen ve kalite ile birlikte, zamanında sevkiyat ve tüketicilerimizin tercihleri birinci önceliğimizdir. Ürünlerimiz kendi bölgesinde ve çevre illerde ısrarla talep edilmiş, böylece bayilik oluşumuna gidilmiştir. Üretim kapasitesini artırmak ve müşterisine daha iyi hizmet vermek için 7500m² kapalı 5000m² açık olmak üzere yeni ve daha modern bir tesis kurulmuştur.

Bununla beraber yeni bir sektöre de adım atarak Kuruyemiş paketlemesine başlanmıştır. Şirketimiz yeni tesisimizde eleme ve sorteksleme ünitelerini oluşturarak, ürünlerin işlenmesini ve paketlenmesini en modern hale getirmiştir. Üretimimizin %30 gibi bölümü yurt içinde tüketiciye ulaştırmakta, ayrıca Almanya, Belçika gibi Avrupa ülkelerine ihracat yaparak yurtdışı pazarında da kendine yer bulmuştur.

SENA ALTINYILDIZ A.Ş.

"Kalite ve Müşteri Memnuniyeti" ilkesinden asla ödün vermeden üretimine aralıksız devam etmektedir.

ALTINYILDIZ "Güvenle Alınız"

Pirinç

6 ürün



İthal Ekonomik Pirinç

900 g

Çok pirinç tüketen mutfaklar düşünülerek seçilmiş, fiyatı ile verimi dengeli bir pirinçtir. Suyu iyi çeker ve kolay pişer. Pilavın yanı sıra çorbada, dolma içinde ve sütlü tatlılarda da rahatlıkla kullanılır.



İthal Pilavlık Pirinç



900 g



2,5 kg



5 kg

Uzun taneli, günlük pilav için hazırlanmış bir pirinçtir. Haşlandığında taneler ayrı ayrı kalır, birbirine yapışmaz. Kalabalık sofralarda ve yanında sulu yemek servis edilen öğünlerde rahat kullanılır.



Yerli Baldo Pirinç



900 g



2,5 kg



5 kg

Baldo, iri ve dolgun tanesiyle Türkiye'de pilavın vazgeçilmez pirincidir. Pişerken suyu güzelce çeker, taneler birbirine yapışmadan diri kalır. Tereyağlı pilav, iç pilav ve dolmada en çok aranan pirinçtir.

Yerli Kırık Pirinç



900 g



2,5 kg



5 kg

Pirincin işlenmesi sırasında doğal olarak ikiye ayrılan küçük taneleridir. Suyu bütün pirinçten daha hızlı çeker ve daha çabuk yumuşar. Çorbalarda, sulu yemeklerde, dolma içinde ve sütlaçta aranan kıvamı kolayca verir.

Ürün Kodu: URN-003

Yerli Lüks Baldo Pirinç



900 g



2,5 kg



5 kg

Baldo pirincin elenerek ayrılmış, tane boyu ve rengi en düzgün olan kısmıdır. Kırık tanesi çok azdır; pilav piştiğinde tabakta belirgin biçimde daha parlak ve tek boy görünür. Özel günler ve misafir sofraları için ayrılan pirinçtir.

Yerli Pilavlık Pirinç



Türkiye’de yetişen, pilavlık olarak ayrılmış beyaz pirinçtir. Taneleri diri ve dolgundur; piştiğinde birbirine yapışmaz, tabakta tane tane durur. Günlük pilavdan misafir sofrasına kadar her yerde rahatlıkla kullanılır.

Bulgur

4 ürün



Çiğ Köftelik Bulgur



900 g



2,5 kg



5 kg

Köftelik bulgurdan da ince, neredeyse irmik inceliğinde çekilmiş bulgurdur. Suyu hızla emer ve uzun yoğurma boyunca dağılmadan bağ kurar. Çiğ köftenin o bildiğiniz dokusu bu incelikten gelir.



Esmer Çiğ Köftelik Bulgur

Kepeği daha az alınmış buğdaydan üretilen, çok ince çekilmiş bulgurdur. Rengi koyudur, buğday kokusu belirgindir ve lifi beyaz bulgurdan daha yüksektir. Çiğ köfteye hem daha dolgun bir tat hem de koyu bir renk verir.



Köftelik Bulgur



900 g



2,5 kg



5 kg

Pilavlık bulgurun daha ince çekilmiş halidir. Az suyla kısa sürede yumuşar ve hamur kıvamı alır. İçli köfte, mercimekli köfte ve kısır gibi yoğrularak hazırlanan tariflerin temel malzemesidir.



Pilavlık Bulgur



900 g



2,5 kg



5 kg

Haşlanıp kurutulan ve kabuğu alınan buğdayın iri çekilmiş halidir. Buğdayın kendi lifini büyük ölçüde koruduğu için pirinç pilavından daha doyurucudur. Pişince tanesi iri kalır, dağılmaz.

Bakliyat

8 ürün



Aşurelik Buğday

900 g

Dış kabuğu alınmış, bütün buğday tanesidir. Uzun süre haşlandığında yumuşar ama tanesi dağılmaz; aşureye kıvamını veren de bu pişme sırasında açığa çıkan nişastadır. Aşure dışında çorbada, salatada ve buğday pilavında kullanılır.



Barbunya

900 g

Kırmızı benekli kabuğu ve iri tanesiyle tanınan kuru bir baklagildir. Pişince dağılmadan yumuşar; zeytinyağlı barbunya tabakta bütün ve diri durur. Lif ve protein bakımından en zengin bakliyatlarıdır.



Kırmızı Mercimek



900 g



2,5 kg



5 kg

Kabuğu alınmış ve ikiye ayrılmış mercimektir. Islatmaya gerek kalmadan on beş yirmi dakikada pişer, pişerken dağılarak yemeğe kendiliğinden kıvam verir. Mercimek çorbasının, mercimekli köftenin ve ezmelerin temelidir.



Koçbaşı Nohut



900 g



2,5 kg



5 kg

İri taneli, dolgun ve açık renkli bir nohuttur. Pişince tanesi dağılmaz, ağızda tereyağı gibi dağılan bir yumuşaklık verir. Nohut yemeğinden humusa, salatadan kavrulmuş nohuda kadar her tarifte kullanılır.

Ürün Kodu: URN-002



Kuru Fasulye



900 g



2,5 kg



5 kg

Türk mutfağının en bilinen yemeğinin ana malzemesidir. Beyaz, iri ve düzgün taneleriyle pişince un gibi dağılmadan yumuşar. Yanında pilavla birlikte yendiğinde öğünün besin değeri belirgin şekilde artar.



Patlayan Mısır

900 g

Sert kabuğu içindeki nemi hapsettiği için ısınınca patlayan özel bir mısır türüdür. Isıyla birlikte içerideki nem buhara döner, basınç kabuğu patlatır ve tane kendi içinden dışa döner. Yağsız hazırlandığında hafif ve lifli bir atıştırmalıktır.



Sarı Mercimek

900 g

Kabuğu alınmış mercimeğin açık renkli türüdür. Kırmızı mercimeğe göre biraz daha geç dağılır; bu yüzden tanesi belli kalsın istenen çorba ve yemeklerde tercih edilir. Tadı yumuşak ve hafiftir.



Yeşil Mercimek

900 g

Kabuğu alınmamış, bütün mercimektir. Kabuğu sayesinde pişerken tanesi dağılmaz ve lifi kabuğu alınmış türlerden daha yüksektir. Zeytinyağlı yemeklerde, salatalarda ve pilavlarda tane tane kalması istendiğinde kullanılır.

Un & İrmik & Nişasta

4 ürün



Buğday Nişastası



500 g



1 kg

Buğdaydan ayrılan nişastadır. Baklava ve börek yufkası açarken katlar arasına serpilir, tatlı ve muhallebi gibi karışımları koyulaştırmakta kullanılır. Tadı ve kokusu yoktur, karıştığı yemeğin tadını değiştirmez.



Buğday Unu



1 kg



2 kg



4 kg



10 kg

Baklava, börek, kek, pasta ve her çeşit hamur işi için öğütülmüş özel amaçlı buğday unudur. Elenince kabırır, suyu dengeli çeker; hamur ele yapışmayan, kolay açılan bir kıvam alır.



İrmik



500 g



1 kg

Kaliteli durum buğdayından iri çekilmiş ırmiktir. Helvada, şerbetli tatlılarda ve tatlı hamurlarında kullanılır; kavrulduğunda kokusu açılır, piştiğinde tanesi dağılmadan kalır.



Mısır Nişastası



400 g



1 kg

Mısırdan elde edilen nişastadır. Muhallebi, sütlaç ve puding gibi sütlü tatlılarda kıvam vermek için kullanılır; çorbayı ve sosu koyulaştırmakta da işe yarar. Soğuk suda ezilip sıcak karışıma eklenir.

Şeker

2 ürün



Kristal Toz Şeker

1 kg

Şeker pancarından elde edilen, kristal hâlinde öğütülmüş toz şekerdir. Tanesi düzgün olduğu için sıvıda hemen çözünür. Çay ve kahvenin yanı sıra hamur işlerinde, reçelde ve şerbetli tatlılarda kullanılır.



Pudra Şekeri

Toz şekerin çok ince öğütülmüş hâlidir. Parmak arasında ovulduğunda un gibi dağılır, ağızda kum bırakmaz. Kurabiyenin üzerine serpmekte, krema ve şekerlemede, pasta süslemesinde kullanılır.



Bize Ulařın

Toptancılar arşısı, Gvyer Sok. No: 42-44, Karatay / KONYA

+90 332 235 12 83

bilgi@senaaltinyildiz.com

sena.sanater.com

Bu katalog 23.10.2026 tarihinde güncellenmiřtir. Güncel rn bilgileri için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.