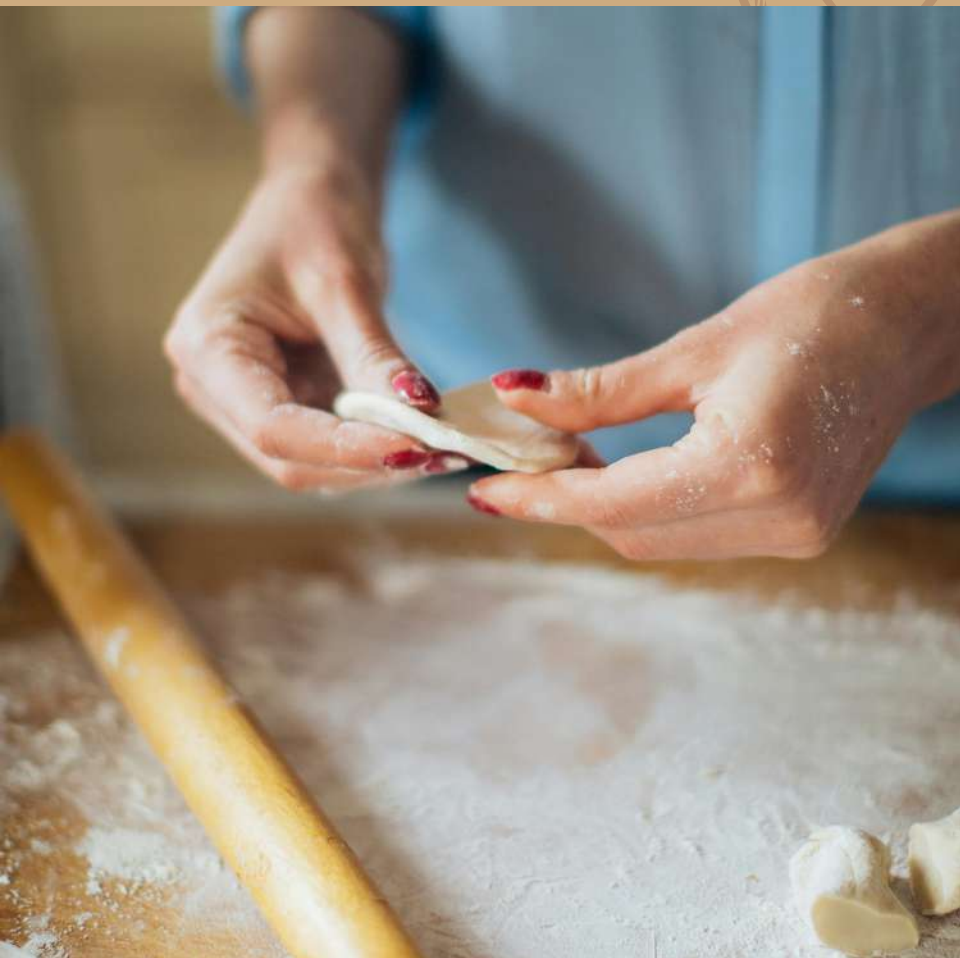






W W W . M E R A . T R



BİZ KİMİZ ?

Mera A.Ş. ailesi olarak, gıda sektöründeki gelişimi işimizin bir parçası olarak görüyor; unlu mamuller ve geleneksel lezzetlerde standartları belirleyen bir seviyede olmayı hedefliyoruz. Baklavadan böreğe kadar her ürünümüzde "en iyiyi" sunma bilinciyle, sektörde yön veren bir konumda yer alıyoruz. Tüketicilerimizin güveninden aldığımız destekle, en doğru hammaddeyi en yüksek kaliteyle buluşturuyoruz.

*Gelenekten geleceğe,
en taze halıyla.*

BİZ NE YAPIYORUZ ?

Geleneksel Anadolu lezzetlerini modern üretim teknikleriyle buluşturmak üzere yola çıktık. Ürünlerimizin sağlıklı, besleyici ve lezzetli olması için tüm ekibimizle titizlikle çalışıyoruz. Çıtır böreklerimizden, altın sarısı baklavalarımıza kadar tüm unlu mamullerimizi; kolay ulaşılabilir, her zaman taze ve yüksek standartlarda sunarak, markamızı dünya sofralarıyla buluşturuyoruz.

01. SU
BÖREKLERİ

02. RULO
BÖREKLER

03. GÜL
BÖREKLERİ

Ürünlerimiz

04. TEPSİ & KÖY
BÖREKLERİ

05. GÖZLEME
ÇEŞİTLERİ

06. PİDE
ÇEŞİTLERİ

BRK01

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
2.600 GR.



Koli İçi
4 AD.



200 C
30 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



MADE WITH LOVE
PİŞMİŞ DONUK
MADE WITH LOVE

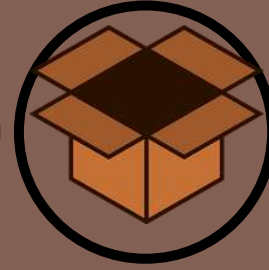
BRK02

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

PİŞMİŞ- DONUK



Gramaj
2.500 GR.



Koli İçi
4 AD.



200 C
30 DK.



Donuk
-18 C

ISITILIR, SERVİS EDİLİR.



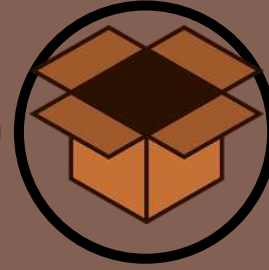
BRK02

ADANA SU BÖREĞİ

PIŞMIŞ- DONUK



Gramaj
2.500 GR.



Koli İçi
6 AD.



200 C
15 DK.



Donuk
-18 C

ISITILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK03

PEYNİRLİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
100 GR.



Koli İçi
100 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK04

PATATESLİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
100 GR.



Koli İçi
100 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK05

İSPANALI - PEYNİRLİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
100 GR.



Koli İçi
100 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK06

PEYNİRLİ MİNİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
40 GR.



Koli İçi
150 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK07

PATATESLİ MİNİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
40 GR.



Koli İçi
150 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.



BRK08

ISPANAKLI - PEYNİRLİ MİNİ RULO BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
40 GR.



Koli İçi
150 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.

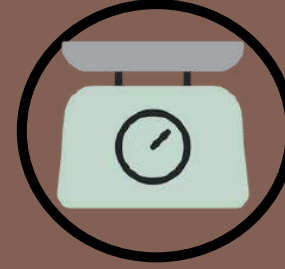




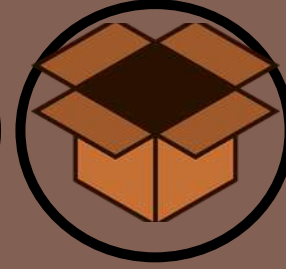
BRK09

PEYNİRLİ GÜL BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
150 GR.



Koli İçi
80 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.





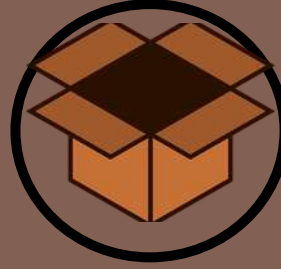
BRK10

PATATESLİ GÜL BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
150 GR.



Koli İçi
80 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.





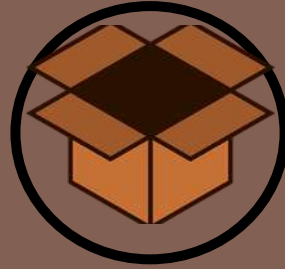
BRK11

İSPANALI - PEYNİRLİ GÜL BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
150 GR.



Koli İçi
80 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.

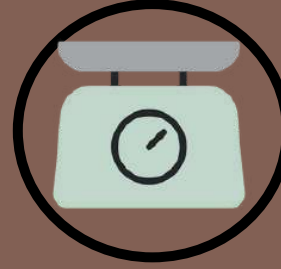




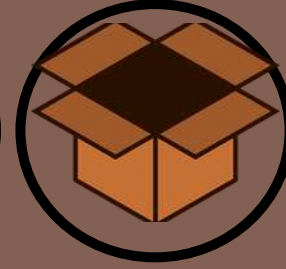
BRK12

KIYMALI KÖY BÖREK

ÇİĞ - DONUK



Gramaj
150 GR.



Koli İçi
80 AD.



200 C
20 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PIŞIRILIR, SERVİS EDİLİR.





TEPSİ BÖREK

ÇİĞ - DONUK

PEYNİRLİ TEPİ BÖREK

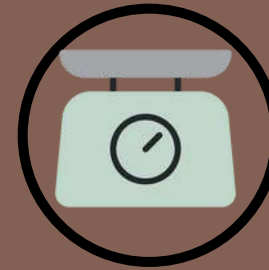
BRK13

PATATESLİ TEPİ BÖREK

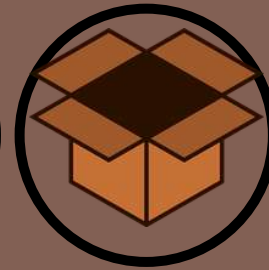
BRK14

İSPANAKLI-PEYNİRLİ TEPİ BÖREK

BRK15



Gramaj
800 GR.



Koli İçi
12 AD.



200 C
30 DK.



Donuk
-18 C

ÇÖZDÜRÜLÜR, PİŞİRİLİR, SERVİS EDİLİR.

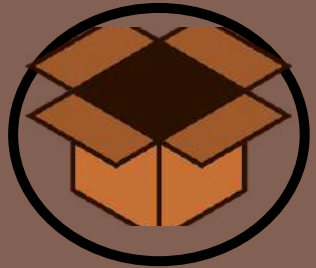
GÖZLEMELER

ÇİĞ - DONUK

PEYNİRLİ GÖZLEME	GZL01
PATATESLİ GÖZLEME	GZL02
KAŞARLI GÖZLEME	GZL03
KAŞARLI - PEYNİRLİ GÖZLEME	GZL04
KIYMALI GÖZLEME	GZL05
ISPANAKLI- PEYNİRLİ GÖZLEME	GZL06



Gramaj
220 GR.



Koli İçi
32 AD.



200 C
10 DK.



Donuk
-18 C

DONUKTAN TAVADA KISIK ATEŞTE PİŞİRİLİR.





PİDELER

ÇİĞ - DONUK

KAŞARLI PİDE

P01

KAŞARLI SEBZELİ PİDE

P02

KAŞARLI DOMATESLİ PİDE

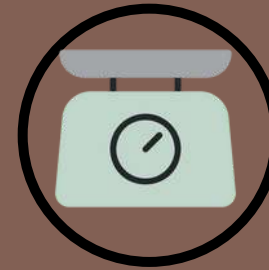
P03

KAŞARLI MARGARİTTA PİDE

P04

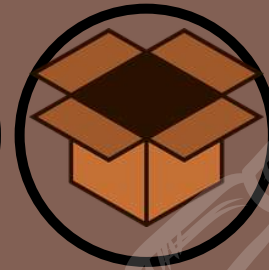
KIYMALI PİDE

P05



Gramaj

125 GR.



Koli İçi

20 AD.



200 C

5 DK.



Donuk

-18 C

ISITIP SERVİS EDİLİR.

*Gelenekten geleceğe,
en taze haliyle.*



- 📍 Büyükesat Mah. Koza 1 Cad. 153/4 Çankaya ANKARA
- ☎ +90 312 980 00 80
- ✉ kurumsal@mera.tr
- 🌐 www.mera.tr

WEB SITE



MAIL

