



### **DANA KUŞBAŞI**

Dana Kuşbaşı, dana döş etinden kuşbaşı doğranarak hazırlanan yağlı bir üründür.



### **KUZU KUŞBAŞI**

Kuzu Kuşbaşı; incikleri alınmış kuzu but ile kuzu kol, kemiksiz hale getirilerek ve doğranarak hazırlanır. Daha çok tencere yemeklerine uygundur. Kuzu şiş yapımına uygundur.



### **DANA KIYMA**

Dananın döş etinden alınır.



### **DANA SUCUK**

%100 Dana etinden üretilmiş sucuk.



### **ŞENPİLİÇ KOKTEYL SOSİS**

Şenpiliç Kokteyl Sosis, %100 dana etinden yapılmıştır.



### **ŞENPİLİÇ GÖĞÜS BONFILE**

Filetodan iç loplari ayrıldıktan sonra kalan etin, ikiye bölünmesi ile elde edilen üründür. Tabak içine konularak taze ve dondurulmuş olarak satışa sunulur.



### ŞENPİLİÇ TAVUK POŞETLİ

Bütün tavuk; but, kol, gövde, göğüs ve iç kısımları ile birlikte tavuğun tüm kısımlarını tüketebileceğiniz en lezzetli seçeneklerden birini oluştururken, Şenpiliç kalitesi daha fazla tercih sebebi oluyor. Kuru yolum tekniğiyle Türkiye'de ilk defa geleneksel şekilde ve hijyenik olarak üretilmiş Şenpiliç Poşetli Bütün Piliç ürünü, el ile kesim yapılarak helal bir seçenek oluşturuyor.



### ŞENPİLİÇ BAGET

Derili ve kemikli alt buttan elde edilir. Taze ürünü buzdolabında 0-4 °C`de, dondurulmuş ürünü derin dondurucuda -18 °C`de muhafaza ediniz. Ürünü buzdolabında çözündürün. Çözünmüş ürünü tekrar dondurmayın.



### ŞENPİLİÇ BUT İNCİK

Ortadan ikiye bölünmüş but spesiyalin üst kısmı..



### ŞENPİLİÇ PİRZOLA KG

Derili üst budun eti kemik ucuna kadar sıyrılarak hazırlanır. Taze ürünü buzdolabında 0-4 °C`de, dondurulmuş ürünü derin dondurucuda -18 °C`de muhafaza ediniz. Ürünü buzdolabında çözündürün. Çözünmüş ürünü tekrar dondurmayın.



### ŞENPİLİÇ KANAT KG

Ucu alınmış kanatların alt kısımlarından elde edilir. Taze ürünü buzdolabında 0-4 °C`de, dondurulmuş ürünü derin dondurucuda -18 °C`de muhafaza ediniz. Ürünü buzdolabında çözündürün. Çözünmüş ürünü tekrar dondurmayın.



### **ŞENPİLİÇ TABAKLI PİLİÇ KELEBEK**



### **ŞENPİLİÇ CİĞER**

Şenpiliç Tabaklı Piliç Ciğer, Şenpiliç'in kendi üretim tesislerinde özel olarak yetiştirilen tavukların ciğerlerinden özenle seçilerek tabaklanır.



### **ŞENPİLİÇ YAPRAK DÖNER 2000 GR**

Pratik ve hızlı bir şekilde hazırlanır. Bu lezzetli döner çalışanlar için oldukça idealdir. Piliç göğüs etinden üretilmiştir.