



www.sahan.com.tr
www.sahanfrozenfoods.com

50+
Yıllık Tecrübe



FROZEN FOODS

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

Lezzetin Donmuş Hali



Kaynağında Üretilen Tat, Dondurularak Size Ulaşıyor!

Sahan Donmuş Gıdalar,

çağımızın hızlı yaşam temposuna en doğal ve pratik çözümü sunar. Üretimi doğrudan Gaziantep'te yapılan bu ürünler; kimyasal ve katkı maddeleri içermez, sağlıklı ve güvenilir yapısıyla öne çıkar.

Zaman, enerji ve bütçe tasarrufu sağlarken, doğal içeriğiyle gönül rahatlığıyla tercih edilebilecek bir alternatif sunar. Dondurularak tazeliğini koruyan bu ürünler, geleneksel tariflerin ruhunu modern sofralara taşır.

Sahan, yalnızca pratik bir çözüm değil, aynı zamanda Gaziantep'in has mutfağından çıkan emeği ve lezzetiyle gerçek bir mutfak mirasıdır.

Donmuş Lezzetleri Nasıl Sunuyoruz?

Soğuk Zincirin Her Aşamasında Biz Varız!

1970'ten beri lezzetle yoğrulan bir miras...

Sahan Frozen Foods olarak, Türkiye'nin dört bir yanından özenle seçilmiş yöresel lezzetleri, 2010 yılından bu yana süregelen bilgi birikimi ve ustalıkla dondurarak evlerinize taşıyoruz.

Her ürünümüz, titizlikle seçilen malzemeler ve yılların deneyimiyle şekillenen tariflerle hazırlanır. Geleneksel tatları, en taze ve en lezzetli haliyle sofralarınıza ulaştırmak için büyük bir özveriyle çalışıyoruz.

Misyonumuz, evinizin konforunda restoran kalitesinde bir yemek deneyimi sunmak ve aile sofralarınızı lezzetle buluşturmaktır. Sağlıklı ve lezzetli bu yöresel yiyecekleri dünyanın her yerine götürmeyi hedefliyoruz.

Sahan Frozen Foods ile sofralarınıza sadece yemek değil; yarım asırlık bir emek, özen ve lezzet yolculuğu da gelir. Siz de damak tadınıza uygun, birbirinden özel yemekleri keşfedin ve bu lezzet dolu hikâyeye ortak olun. Unutmayın, **her lokmanın ayrı bir hikayesi vardır.**

SAHAN
1970



Flavor crafted at the source, delivered to you frozen fresh!

Sahan Frozen Foods,

offers the most natural and practical solution to today's fast-paced lifestyle. Produced directly in Gaziantep, these products contain no chemicals or additives, and stand out with their healthy and trustworthy nature.

While saving time, energy, and money, they provide a natural alternative you can choose with peace of mind. Frozen to preserve their freshness, these products bring the soul of traditional recipes to modern tables.

Sahan is not only a practical solution, but also a true culinary heritage, born from the flavor and craftsmanship of Gaziantep's authentic cuisine.



SAHAN
1970

How We Deliver Frozen Flavor Excellence?

We Are There At Every Stage Of The Cold Chain!

A heritage kneaded with flavor since 1970...

As Sahan Frozen Foods, we bring carefully selected local flavors from all over Turkey to your homes by freezing them with the knowledge and expertise we have had since 2010.

Each of our products is prepared with carefully selected ingredients and recipes shaped by years of experience. We work with great devotion to bring traditional flavors to your tables in their freshest and most delicious form.

Our mission is to provide a restaurant-quality dining experience in the comfort of your home and to bring flavor to your family's table. We aim to make everyday life easier by making healthy and delicious food accessible to everyone.

With Sahan Frozen Foods, not only food but also a half-century-long journey of labor, care and taste comes to your tables. Discover special dishes that suit your taste and be a part of this delicious story. Remember, **every bite has its own story.**



Şoklama İşlemiyle Her Lokmada İlk Gün Tazeliği!

Soğukta Saklı Sıcak Emek ❄️

Üretimin her aşamasında ustalığın, hijyenin ve doğallığın buluştuğu Sahan dondurulmuş ürünleri; geleneksel yöntemlerle hazırlanır, modern şoklama teknolojisi ile -40 derecede dondurulur. Bu yöntem sayesinde ürünler, lezzet, doku ve besin değerlerini kaybetmeden ilk günkü tazeliikle korunur.

Katkı Yok, Şüphe Yok 🚫

Ürünlerimizde hiçbir katkı maddesi, koruyucu, domuz yağı veya soya kıyması bulunmaz. %100 doğal malzemelerle, Gaziantep'teki üretim tesisimizde hazırlanır. Gönül rahatlığıyla tüketilir, güvenle sofralara taşınır.

Anı Dondurduk, Tazeliği Sakladık 📦

Ev tipi dondurucularda oluşan hücre zarlarının çatlaması gibi riskler Sahan üretiminde söz konusu değildir. -5 dereceye hızla inen şoklama işlemiyle, ürünün içindeki su kontrollü bir şekilde buza çevrilir. Bu da mikro organizmaların üremesini ve bozulmayı tamamen engeller.

Zaman, Enerji ve Emek Tasarrufu ⚡

Sahan donmuş ürünleri; mutfakta saatler süren hazırlık süreçlerini ortadan kaldırır. Para, zaman ve enerji tasarrufu sağlar. Pratikliğiyle çağımızın modern mutfaklarına konfor getirirken, gelenekten gelen doğallığı korumayı başarır.





First Day Freshness in Every Bite with the Shocking Process!

Hot Labor Hidden in the Cold ❄️

Sahan frozen products, where mastery, hygiene and naturalness come together at every stage of production, are prepared with traditional methods and frozen at -40 degrees with modern shock technology. Thanks to this method, the products are preserved as fresh as the first day without losing their flavor, texture and nutritional values.

No Contribution, No Doubt 🚫

Our products do not contain any additives, preservatives, pork fat or soy minced meat. They are prepared with 100% natural ingredients in our production facility in Gaziantep. They can be consumed with peace of mind and brought to the table safely.

We Froze the Moment, We Preserved the Freshness 🧊

Risks such as cell membrane cracking that occur in home freezers are not an issue in Sahan production. With the shocking process that rapidly drops to -5 degrees, the water inside the product is turned into ice in a controlled manner. This completely prevents the reproduction of microorganisms and spoilage.

Saving Time, Energy and Labor ⚡

Sahan frozen products eliminate hours of preparation in the kitchen. They save money, time and energy. While bringing comfort to modern kitchens with their practicality, they also manage to preserve the naturalness that comes from tradition.





GELENEKTEN GELECEĞE SAHAN



İLK ADIM

İstanbul Caddebostan'da küçük bir lokanta olarak kuruldu.

1970

YENİ VİZYON

Tahir Tekin Öztan, Plajyolu'nda ilk şubesini açtı.

1984

SAHAN FROZEN FOODS

Geleneksel tarifler dondurularak satışa sunuldu.

2010

GELENEKTEN GELECEĞE

Sahan, Türk mutfağında birçok yeniliğe öncülük etti, restoran zincirine dönüştü.

1990
-
2000

2025

GAZİANTEP'İN ÖZÜ, TÜRKİYE'NİN TABAĞINDA!

Gaziantep'in köklü mutfak kültüründen doğan lezzetlerimizi, dondurarak koruyor; bu eşsiz tatları Türkiye'nin dört bir yanındaki sofralara ulaştırıyoruz. Her pakette Antep'ten gelen bir hikâye, her lokmada gelenek var.



FROM TRADITION TO THE FUTURE



FIRST STEP

It was established as a small restaurant in Caddebostan, Istanbul.

1970

NEW VISION

Tahir Tekin Öztan opened his first branch in Plajyolu.

1984

SAHAN FROZEN FOODS

Traditional recipes were frozen and offered for sale.

2010

FROM TRADITION TO THE FUTURE

Sahan pioneered many innovations in Turkish cuisine and became a restaurant chain.

1990
-
2000

2025

THE ESSENCE OF GAZIANTEP, ON TURKEY'S PLATE!

We preserve our flavors, which are born from the deep-rooted culinary culture of Gaziantep, by freezing them; we deliver these unique flavors to tables all around Turkey. There is a story from Antep in every package, and tradition in every bite.



“Gaziantep’ten Sofralarınıza”

FINDIK LAHMACUN



**3 DAKİKADA
SERVİSE HAZIR!**



DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

“GAZİANTEP’TEN SOFRALARINIZA” Soğanlı – Cevizli – Ayvalı– Nar Ekşili LAHMACUN



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to
180°C for 6-7 minutes.



Teflon Tava :
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3
minutes on a pan.

Soğanlı – Cevizli – Ayvalı– Nar Ekşili FINDIK LAHMACUN

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	27,1
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to
180°C for 6-7 minutes.



Teflon Tava :
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3
minutes on a pan.





DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

“GAZİANTEP’TEN SOFRALARINIZA” SEBZELİ LAHMACUN



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to
180°C for 6-7 minutes.



Teflon Tava:
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3
minutes on a pan.

SEBZELİ FINDIK LAHMACUN

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to
180°C for 6-7 minutes.



Teflon Tava:
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3
minutes on a pan.





“Gaziantep’ten Sofralarınıza”

İÇLİ KÖFTE



DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

İÇLİ KÖFTELER



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°'nin altında
kızartılan içli köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)

KIZARTMA

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°'nin altında
kızartılan içli köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)



HAŞLAMA



DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

MİNİ İÇLİ KÖFTELER



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.
(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)

KIZARTMA

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.
(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)



HAŞLAMA

DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

VEGAN İÇLİ KÖFTELER



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°'nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)

KIZARTMA

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°'nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)



HAŞLAMA

DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

VEGAN MİNİ İÇLİ KÖFTELER

BESİN DEĞERLERİ
(Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ
(Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)

KIZARTMA

BESİN DEĞERLERİ
(Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	209
Yağ(gr) / Oil(g)	7,9
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	5,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	24,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	9,7
Tuz(gr) / Salt(g)	1,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ
(Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



180°C'ye ısıtılmış derin yağda 5-6 dakika kızartınız.
Önemli! Kızgın yağda kızartılmalıdır. 180°nin altında
kızartılan içli Köfte dağılır ya da çatlar.

(Important! Fry in hot oil only. If this product is fried
in oil cooler than 180 Celsius (356 Fahrenheit),
it may crack or break into pieces.)



HAŞLAMA

DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

MİNİ PİDELER



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to 180°C
for 6-7 minutes.



Teflon Tava:
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3 minutes on
a pan.

BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to 180°C
for 6-7 minutes.



Teflon Tava:
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3 minutes on
a pan.



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	271
Yağ(gr) / Oil(g)	13,5
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	2,2
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	28,4
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0
Protein(gr) / Protein(g)	8,8
Tuz(gr) / Salt(g)	1,22

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:
Önceden ısıtılmış 180° derece
fırında 6-7 dakika ısıtın

In microwave oven:
Bake in an oven preheated to 180°C
for 6-7 minutes.



Teflon Tava:
Kısık ateşte 3 dakika ısıtınız.
Teflon Pan:
Cook in low heat for 3 minutes on
a pan.





DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

“GAZİANTEP’TEN SOFRALARINIZA” BEYRAN ÇORBASI



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	97
Yağ(gr) / Oil(g)	6,1
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	3,7
Karbonhidrat(gr) / Carbonhydrate(g)	4,9
Şekerler(gr) / Sugar(g)	0,1
Protein(gr) / Protein(g)	6,2
Tuz(gr) / Salt(g)	1,2

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:

Yemek kabını, orta ısıda (650 W) üzerindeki kapak ve kapak altındaki koruyucu ambalajını açarak 7-8 dakika ısıtınız.

In microwave oven:

Heat the food container for 7-8 minutes at medium heat (650 W) with the lid on it and the protective packaging under the lid open.



Teflon Tava :

Kabın içerisindeki ürünü tencereye alınız ve orta ateşte 6-7 dakika ısıtınız.

Teflon Pan :

Place the product in the container into the pot and heat it over medium heat for 6-7 minutes.



DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

“GAZİANTEP’TEN SOFRALARINIZA” KURU PATLICAN DOLMASI



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	103
Yağ(gr) / Oil(g)	1,6
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	1,1
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	18,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	2,3
Protein(gr) / Protein(g)	5,2
Tuz(gr) / Salt(g)	0,8

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden (Without thawing of product)



Mikrodalga Fırında:

Orta ısıda (650W) 3-4 dakika ısıtınız. Sosu 1 çay bardağı su ile sulandırarak kaynatıp dolmayla birlikte tüketebilirsiniz.

In microwave oven:

Heat in medium (650W) degrees for 3-4 minutes. You can dilute the sauce with a glass of water before boiling and after eat it with the stuffed aubergine.



Teflon Tava :

Tava dibine paketeki sosu dökünüz 1 çay bardağı kadar su koyarak sosu sulandırınız. Sos kaynadıktan sonra ürünü sosun içine koyunuz ve orta ateşte orta ateşte 10 dakika ısıtınız.

Teflon Pan :

Pour the sauce inside the pan. Dilute it with a glass of water. After the sauce boils, put the product in the pan and wait 10 more minutes at mid heat.



SAHAN
1970

DONMUŞ LEZZETLERİMİZ

“GAZİANTEP’TEN SOFRALARINIZA” KATMER



BESİN DEĞERLERİ (Nutritional values)

Enerji(KCAL) / Energy(KCAL)	331,9
Yağ(gr) / Oil(g)	17,8
Doymuş yağ(gr) / Saturated fat(g)	9,6
Karbonhidrat(gr) / Carbohydrate(g)	41,7
Şekerler(gr) / Sugar(g)	25,6
Protein(gr) / Protein(g)	7,7
Tuz(gr) / Salt(g)	0,6

HAZIRLAMA ÖNERİSİ (Cooking Instructions)

Ürünü çözülmesini beklemeden
(Without thawing of product)



Yapışmaz tavayı bir yemek kaşığı sıvı yağ ile yağlayınız.Orta ateşte tavayı ısıtınız. 2 dakika altın sarısı renk alana kadar bir yüzünü pişiriniz. Katmerin diğer yüzünü de 1 dakika altın sarısı renk alana kadar pişiriniz.

Add 1 tablespoon of olive oil to a non-stick pan. Heat the pan at medium heat.Cook one side of it for 2 minutes, until it turns golden yellow.Cook the other side for 1 minute, until it turns golden yellow

TAHİR TEKİN ÖZTAN



SAHAN Restoranlar zincirinin sahibi Tahir Tekin Öztan 1961 yılında Gaziantep'te dünyaya geldi. 13 yaşında ailesiyle birlikte İstanbul'a yerleşen Öztan, Fenerbahçe Lisesi'nde okurken, babası ve eniştesinin Caddebostan'daki lokantasında çırak olarak işe başladı. 23 yaşına geldiğinde, çıraklık yaparak biriktirdiği parayla, Plaj Yolu'nda ilk lokantasını açtı. İki yıl boyunca usta almadı ve mutfakta kendisi çalıştı.

Empati yaparak, müşteri memnuniyetini her şeyin önünde tutan Öztan mutluluğun ve başarının temel sırrını şöyle açıklıyor: "Dünyada herkesin şansı eşit. Güneş herkese eşit doğuyor. Ben zamanında diye başlayan hikayeler aslında kaçırılan fırsatların günah çıkarmasıdır. Her evet ve her hayır aslında bizim geleceğimizi belirler. Önümüze gelen fırsatları doğru değerlendirirsek, hayatımızın her alanında başarıyı yakalayabiliriz."

İnşaat ve medikal alanındaki işlerinin yanı sıra spor ile iç içe büyüyen ve amatör olarak çeşitli takımlarda görev alan Öztan, bir dönem Gaziantep Büyükşehir Belediyespor ve Gaskispor'un da başkanlığını üstlendi. Öztan, aynı anda iki spor kulübünün de başkanı olarak dünya tarihinde bir ilki gerçekleştirdi.

Tahir Tekin Özkan who is the owner of Sahan Restaurants Chain was born in 1961 in Gaziantep. He moved to İstanbul with his family when he was 13 years old. When he was a student at Fenerbahçe High School, he started to work as an apprentice in his father's and his sister's husband's restaurant. When he become 23 years old, he opened his first restaurant in Plajyolu with the money he saved during his apprenticeship. He didn't employ any chief for two years and he himself worked in the kitchen.

Öztan who keeps customer satisfaction above all by making empathy explains the secret of happiness and success as that: "The luck of everyone is equal in the world. Sun rises equally for everyone. Stories beginning with "I wish in the past..." are in fact confessions of oppotunities missed. Each yes and each no actually determines our future. If we correctly evaluate the chances that encounter us on our way, we can reach success in every field of our life."

Besides its enterprises in construction and medical sectors, Öztan who has grown up with an interest in sports and played in several teams as an amateur undertook the chairmanship of Gaziantep Büyükşehir Belediyespor ve Gaskispor sports clubs in a certain period. Öztan was the first person in the world history to be the chairman of two sports clubs at the same time.



FROZEN FOODS

GELENEKTEN GELECEĞE

FROM TRADITION TO THE FUTURE



SAHAN

1970

www.sahanfrozenfoods.com

0 554 286 23 57

info@sahan.com

Barbaros, Kardelen Sk. No:4, 34746
Ataşehir/İstanbul

50+

Yıllık Tecrübe



FROZEN FOODS

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

Lezzetin Donmuş Hali