

# Valentino Et ve Gıda Sanayi

Bir  **FELIX** Kuruluşudur  
GROUP

**Felix Group Güvencesi, Valentino Ustalığıyla  
Sofralarınızda.**





# Et Üretiminde Kurumsallık

Valentino Et ve Gıda Sanayi, sektördeki 30 yıllık köklü geçmişini, Felix Group'un kurumsal gücü ve vizyonu ile birleştirmiştir. Felix Group çatısı altında faaliyet göstermemiz; finansal sürdürülebilirlik, teknolojik altyapı yatırımları ve global kalite standartlarına uyum konusunda bize eşsiz bir avantaj sağlamaktadır. Arkamızdaki bu büyük kurumsal yapıdan aldığımız güçle, et sektöründe "butik üretim kalitesini endüstriyel ölçekte" sunabilen nadir markalardan biriyiz.

# 1994'ten Bugüne Lezzet Yolculuđu

Temelleri 1994 yılında atılan markamız, küçük bir aile işletmesi olarak başladığı yolculuğuna bugün, Türkiye'nin en saygın et entegre tesislerinden biri olarak devam etmektedir. Geleneksel kasaplık zanaatını modern gıda mühendisliği ile harmanlıyor; Esenyurt'taki yüksek kapasiteli tesisimizde, doğallıktan ödün vermeden üretim yapıyoruz. Geçmişten gelen ustalığımızı, grubumuzun yenilikçi bakış açısıyla geleceğe taşıyoruz.



# Valentino Et ve Gıda Kalite Standartları

Üretim süreçlerimiz, sadece yasal mevzuatlara değil, Valentino Et ve Gıda'nın belirlediği sıkı "Üstün Kalite ve Hijyen Politikaları"na tabidir. Her aşamada kalite ve güvenliği ön planda tutarız.

## İslami Hassasiyet

Tüm kesimlerimiz noter ve din görevlileri eşliğinde, %100 Helal standartlarında yapılır.

Ürünlerimizin dini hassasiyetlere uygunluğu titizlikle denetlenir.

## Çiftlikten Çatala İzlenebilirlik

Hayvanın küpe numarasından paketlemeye kadar her adım dijital olarak takip edilir. Tedarik zincirimizin her noktasında şeffaflık sağlarız.

## Laboratuvar Kontrolü

Ürünler, kendi laboratuvarlarımızda mikrobiyolojik testlerden geçmeden tesisten çıkamaz. Gıda güvenliği en önemli önceliğimizdir.



# Kırmızı Etin En Seçkin Hali

Anadolu'nun bereketli coğrafyasında, uzman ekiplerimizce özenle seçilen besi hayvanları, tesislerimizde usta ellerde işlenerek sofralarınıza ulaşır. Her parça et, lezzet ve kalitenin garantisidir.



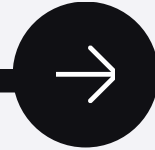
## Büyükbaş Grubu

Antrikot, Bonfile, Kontrnuar, Tranç, Nuar, Kıymalık ve Kuşbaşılik etler.



## Küçükbaş Grubu

Kuzu Pirzola, Külbastı, Kafes, Gerdan ve Şişlik etler.



## Sakatat & Yan Ürünler

Hijyenik paketlenmiş ciğer, yürek ve işkembe çeşitleri.

Restoran zincirleri için özel reçeteli ve gramajlı kesim (portion control) hizmetimiz mevcuttur. Müşterilerimizin taleplerine göre esnek çözümler sunuyoruz.



# Sofraların Tamamlayıcı Lezzetleri

Valentino Et kalitesi sadece kırmızı etle sınırlı değildir. Beyaz et ve şarküteri grubunda da aynı titizlik ve özenle üretim yaparak sofralarınıza çeşitlilik katıyoruz.



## Beyaz Et

Günlük kesim Piliç, Tavuk, Hindi, Ördek, Kaz ve Bildircin eti. Taze ve doğal lezzetler.



## Geleneksel Şarküteri

Doğal bağırsak kullanılarak üretilen fermente Sucuk, Salam, Sosis, Pastırma ve Kavurma. Geleneksel tariflerle eşsiz lezzetler.



## Pratik Çözümler

Felix Group AR-GE mutfağında geliştirilen özel baharatlı Hamburger Köfteleri, İnegöl ve Kasap Köfteler. Hızlı ve lezzetli yemekler için ideal.

# Kimler İçin Üretiyoruz?

Felix Group'un geniş operasyonel ağı sayesinde, sektörün her noktasına profesyonel ve güvenilir çözümler sunuyoruz. Müşterilerimizin ihtiyaçlarına özel yaklaşım sergiliyoruz.

01

## HORECA (Otel, Restoran, Cafe)

Şeflerin istediği standartta, fire vermeyen özel işlenmiş et tedarigi. Restoranların mutfaklarına özel çözümler.

02

## Kurumsal Yemek (Catering)

Fabrikalar ve ofisler için yüksek tonajlı, standart kalitede üretim. Kurumsal ihtiyaçlara uygun güvenilir tedarik.

03

## Perakende ve Marketler

Raf ömrü uzun, vakumlu ve modifiye atmosferli (MAP) paketlenme. Tüketicilere ulaşan tazelik.

04

## Grup İçi Tedarik

Felix Group bünyesindeki restoran ve işletmelerin ana et tedarikçisi olarak, lezzetin kaynağı biziz.



# Teknolojiyle Güçlendirilmiş Lojistik

Et, hatayı kabul etmeyen hassas bir gıdadır. Bu bilinçle, Felix Group yatırımlarıyla güçlendirilen lojistik filomuz, "Soğuk Zincir"i bir an bile kırmadan, ürünlerimizi ilk günkü tazeliğiyle adreslere ulaştırır.

1

## Frigorifik Araç Filosu

Modern ve tam donanımlı soğutuculu araçlarımızla kesintisiz soğuk zincir.

2

## Anlık Takip Sistemleri

GPS sistemleri ile ısı ve konum takibi. Şeffaf ve kontrol edilebilir lojistik süreci.

3

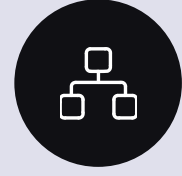
## Geniş Sevkiyat Ağı

İstanbul geneline günlük, Türkiye geneline planlı sevkiyat yeteneği. Ülke çapında hızlı ve güvenli teslimat.



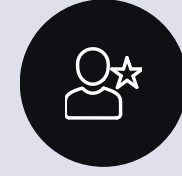
# Bizi Farklı Kılan Nedir?

Valentino Et ve Gıda Sanayi olarak, Felix Group'un vizyonuyla birleşen değerlerimizle sektörde fark yaratıyoruz. Kalite, güven ve müşteri memnuniyeti temel prensiplerimizdir.



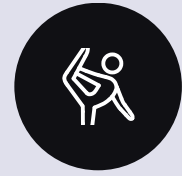
## Güçlü Yapı

Felix Group'un finansal gücü ve kurumsal garantisi ile istikrarlı bir gelecek.



## Deneyim

30 yılı aşan sektörel "know-how" ve ustalıkla gelen eşsiz lezzetler.



## Esneklik

Butik bir restoranın özel isteğine de, dev bir otelin tonajlı siparişine de aynı kalitede cevap verebilme yeteneği.



## Belgelenmiş Güven

Helal, ISO 22000 ve HACCP belgeli, şeffaf ve güvenilir üretim süreçleri.



# İş Birliđi İçin Bize Ulaşın

Felix Group güvencesi ve Valentino lezzetiyle tanışmak için kapımız sizlere her zaman açık. Geleceđin iş birliklerini birlikte inşa edelim.



## Adres

Barbaros Hayrettin Paşa Mah. 1994. Sok. No:2, Esenyurt / İstanbul



## Telefon

0850 304 98 41  
(0212) 873 77 45 / 0530 129 52 50



## E-posta

[valentinoet@felixgroup.tr](mailto:valentinoet@felixgroup.tr)



## Web

[valentinoet.com](http://valentinoet.com)