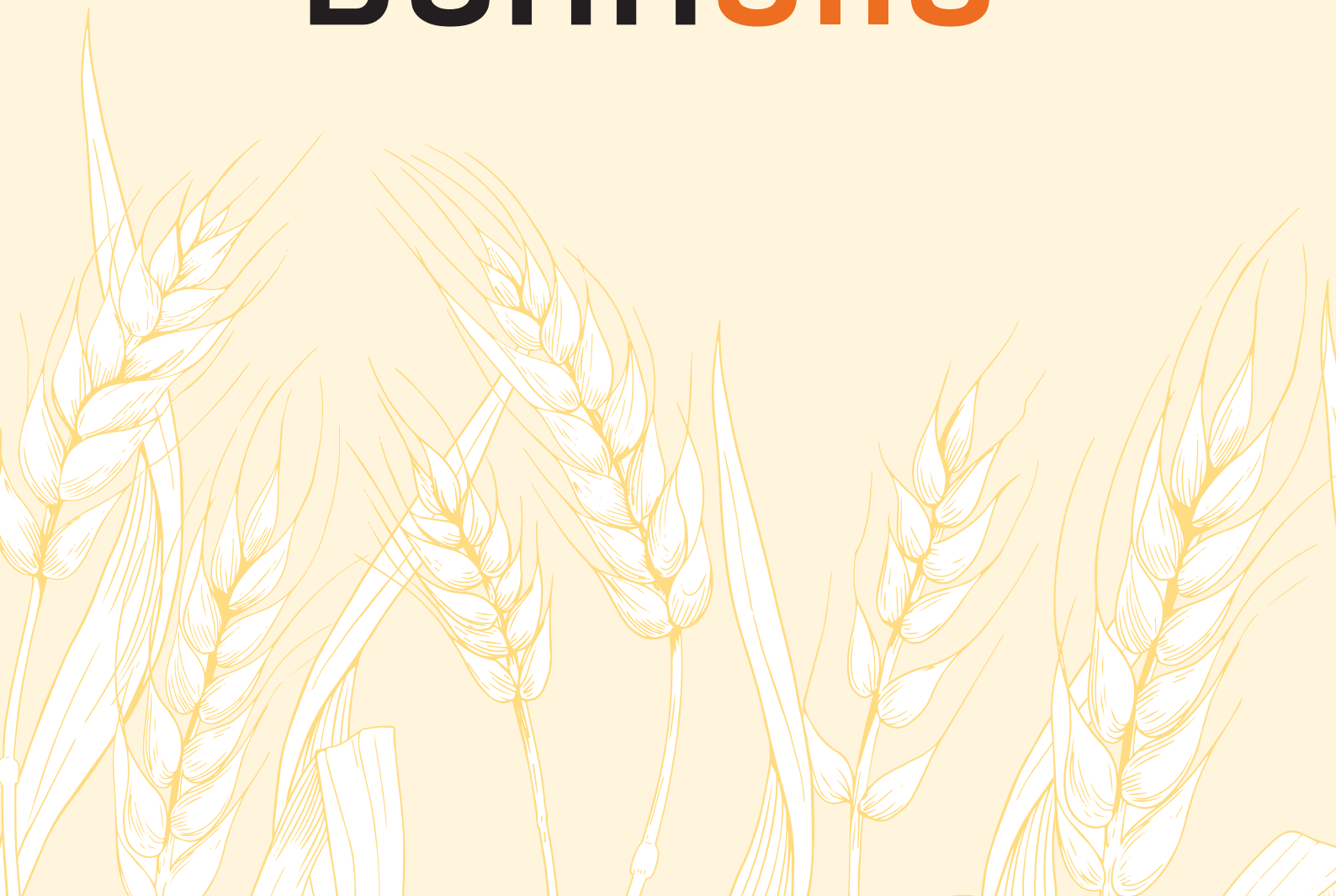
Bonnella



Bonnella

İÇİNDEKİLER (INDEX)

SU BÖREĞİ 4
Water Pastry

GÜL BÖREĞİ 6
Filled Pastry

RULO BÖREK 8
Roll Pastry

MİNİ RULO BÖREK 10
Mini Roll Pastry

U BÖREK 12
U Pastry

KOL BÖREĞİ 14
Rolled Pastry

TEPSİ BÖREĞİ 16
Twisted Pastry

BOŞNAK BÖREĞİ 18
Bosnian Pastry

PAKETLİ ÜRÜNLER 20
Packaged Products

Bonnella



HAKKIMIZDA

Bonnella Gıda, geleneksel Türk mutfağının en değerli lezzetlerinden böreği, modern üretim gücüyle uluslararası pazarlara taşıyan güçlü bir üretici markadır.4.000 m² kapalı alana sahip modern tesisinde, yüksek üretim kapasitesi ve gelişmiş üretim altyapısı ile standart, sürdürülebilir ve güvenilir üretim gerçekleştirmektedir.Kısa sürede kalite odaklı yaklaşımıyla dikkat çeken Bonnella, Almanya ve Hollanda başta olmak üzere Avrupa pazarındaki aktif ihracatıyla global arenada güçlü bir yer edinmiştir.Gıda güvenliği ve hijyen standartlarını en üst seviyede uygulayan Bonnella, donuk ürün teknolojisi sayesinde lezzeti ve tazeliği koruyarak uzun raf ömrü ve yüksek kalite sunar.Güçlü tedarik yapısı, deneyimli kadrosu ve ihracat odaklı büyüme vizyonu ile Bonnella, iş ortaklarına sadece ürün değil; güvenilir ve sürdürülebilir bir çözüm sunar.

ABOUT US

Bonnella Gıda is a strong manufacturing brand that brings one of the most valuable elements of traditional Turkish cuisine — börek — to international markets with modern production capabilities.With its modern facility spanning 4,000 m², Bonnella delivers high-capacity, standardized and sustainable production supported by a strong production infrastructure.In a short time, Bonnella has distinguished itself with its quality-driven approach and has secu-red a solid position in the global market through active exports, primarily to Germany and the Netherlands.By applying the highest standards of food safety and hygiene, Bonnella preserves traditional taste while achieving industrial efficiency. Thanks to advanced frozen food technology, its products maintain freshness, extended shelf life, and premium quality.With a strong supply chain, experienced team, and export-oriented growth strategy, Bonnella offers not only products but also reliable and sustainable solutions to its business partners.

Bonnella

VİZYONUMUZ / OUR VISION

Avrupa başta olmak üzere global pazarda güçlü, sürdürülebilir ve tercih edilen bir marka haline gelerek Türk mutfağını dünya sofralarında kalıcı hale getirmek. To become a strong, sustainable, and preferred brand in the global market—es-pecially across Europe—by bringing Turkish cuisine to tables around the world.

MİSYONUMUZ / OUR MISSION

Geleneksel Türk lezzetlerini modern üretim teknolojileri ile buluşturarak, yüksek kalite standartlarında güvenilir ve sürdürülebilir ürünler üretmek ve iş ortakları-mıza değer katmak.To combine traditional Turkish flavors with modern production technologies, delivering high-quality, reliable, and sustainable products while creating value for our business partners.






Bonnella

SU BÖREĞİ / WATER PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
SU BÖREĞİ (Peynirli) *WATER PASTRY (with Cheese)*	2500 / 3000 G	5	44	220-230°C / 15-18 DK
SU BÖREĞİ (Adana Usulü) *WATER PASTRY (with Mozerella & Kashar & String Cheese)*	2500 / 3000 G	5	44	220-230°C / 15-18 DK
SU BÖREĞİ (Ispanaklı Peynirli) *WATER PASTRY (with Spinach & Cheese)*	2500 / 3000 G	5	44	220-230°C / 15-18 DK
SU BÖREĞİ (Kaşarlı) *WATER PASTRY (with Kashar Cheese)*	2500 / 3000 G	5	44	220-230°C / 15-18 DK
SU BÖREĞİ (Kıymalı) *WATER PASTRY (with Minced Meat)*	2500 / 3000 G	5	44	220-230°C / 15-18 DK




Bonnella

GÜL BÖREĞİ / FILLED PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
GÜL BÖREĞİ (Peynirli) *FILLED PASTRY (with Cheese)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK
GÜL BÖREĞİ (Patatesli) *FILLED PASTRY (with Potatoes)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK
GÜL BÖREĞİ (Ispanaklı) *FILLED PASTRY (with Spinach)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

RULO BÖREK / ROLL PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
RULO BÖREK (Peynirli) *ROLL PASTRY (with Cheese)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
RULO BÖREK (Patatesli) *ROLL PASTRY (with Potatoes)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
RULO BÖREK (Ispanaklı) *ROLL PASTRY (with Spinach)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

MINI RULO BÖREK / MINI ROLL PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
MİNİ RULO BÖREK (Peynirli) *MINI ROLL PASTRY (with Cheese)*	50 G	200	60	230-250°C / 15-18 DK
MİNİ RULO BÖREK (Patatesli) *MINI ROLL PASTRY (with Potatoes)*	50 G	200	60	230-250°C / 15-18 DK
MİNİ RULO BÖREK (Ispanaklı) *MINI ROLL PASTRY (with Spinach)*	50 G	200	60	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

U BÖREK / U PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
U BÖREK (Peynirli) *U BOREK (with Cheese)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK
U BÖREK (Patatesli) *U BOREK (with Potatoes)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK
U BÖREK (Ispanaklı) *U BOREK (with Spinach)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	45	60	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

KOL BÖREĞİ / ROLLED PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
KOL BÖREĞİ (Peynirli) *ROLLED PASTRY (with Cheese)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	40	60	230-250°C / 15-18 DK
KOL BÖREĞİ (Patatesli) *ROLLED PASTRY (with Potatoes)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	40	60	230-250°C / 15-18 DK
KOL BÖREĞİ (Ispanaklı) *ROLLED PASTRY (with Spinach)*	100 G	100	60	230-250°C / 15-18 DK
	220 G	40	60	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

TEPSİ BÖREĞİ / TWISTED PIE

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
TEPSİ BÖREĞİ (Peynirli) *WHITE CHEESE TWISTED PIE*	800 G	7	84	230-250°C / 15-18 DK
TEPSİ BÖREĞİ (Patatesli) *POTATO TWISTED PIE*	800 G	7	84	230-250°C / 15-18 DK
TEPSİ BÖREĞİ (Ispanaklı) *SPINACH & WHITE CHEESE TWISTED PIE*	800 G	7	84	230-250°C / 15-18 DK




Bonnella

BOŞNAK BÖREĞİ / BOSNIAN PASTRY

	GRAMAJ (G) *WEIGHT*	**KOLİ İÇİ MİKTARI** *AMOUNT IN PARCEL*	**PALET** *PALETTE*	**PİŞİRME SÜRESİ (DK) / PİŞİRME DERECESİ (°)** *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°)*
BOŞNAK BÖREĞİ (Kıymalı) *BOSNIAN PASTRY (with Minced Meat)*	220 G	40	60	220-230°C / 20-25 DK
BOŞNAK BÖREĞİ (Peynirli) *BOSNIAN PASTRY (with Cheese)*	220 G	40	60	220-230°C / 20-25 DK
BOŞNAK BÖREĞİ (Ispanaklı Peynirli) *BOSNIAN PASTRY (with Spinach & Cheese)*	220 G	40	60	220-230°C / 20-25 DK
BOŞNAK BÖREĞİ (Patatesli) *BOSNIAN PASTRY (with Potato)*	220 G	40	60	220-230°C / 20-25 DK



Bonnella



Bonnella Mini Roll Börek / Spinach / 700g



Bonnella Mini Roll Börek / Potato / 700g



Bonnella Mini Roll Börek / Cheese / 700g

Bonnella



Bonnella Spinach & White Cheese Twisted Pie / 800g



Bonnella Potato Twisted Pie / 800g



Bonnella White Cheese Twisted Pie / 800g

Bonnella

NEDEN BONNELLA? / WHY BONNELLA?

☐ Geleneksel lezzet & modern teknoloji
Traditional taste & modern technology

☐ Gıda güvenliği sertifikalı üretim
Food safety certified production

☐ Türkiye, Avrupa ve ABD'ye ihracat
Exports to Turkey, Europe & USA

☐ Helal sertifikalı / Halal Certified

☐ Katkı maddesi yok / No preservatives

Bizi Takip Edin / Follow Us

Instagram
@bonellafoods

Facebook
Bonella Gida

Linkedin
Bonella Gida

X / Twitter
@bonella_gida

YouTube
Bonella Gida

Bonnella

Bonella Gida Ticaret Limited Şirketi

Saray Mahallesi
675 Cad. No: 24/9
Kahramankazan / Ankara
info@bonnellafoods.com
Tel: +90 312 544 22 22