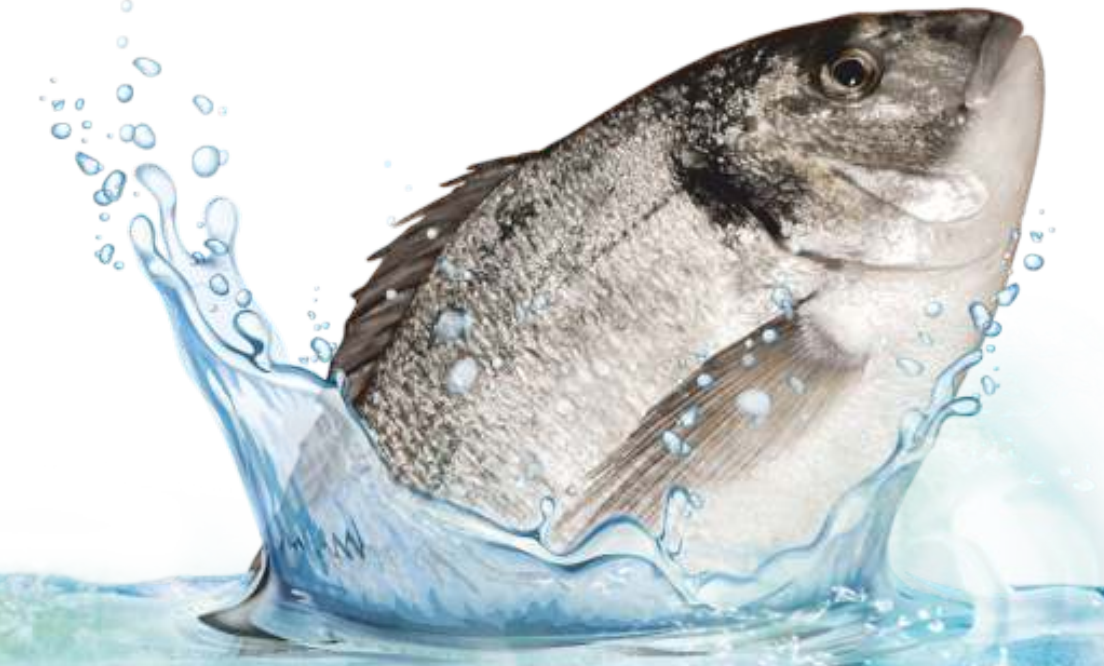




Mansuroğlu Mah. Ankara Cad. No:71/9 Bayraklı/İZMİR
+90 232 502 34 41
www.oykumsu.com



“fish for health, Öyküm for fish”
“fisch für gesundheit, Öyküm für fisch”



Öyküm Aquaculture

Öyküm Su Ürünleri (Öyküm Aquaculture) is a sea products company that was founded in 2016 in İzmir.

Since 2016, the company has been working closely with its partners in Turkey and is based on the principle of building a dynamic business by exporting its distributors worldwide.

Our company has;

- * Fish feed production factory with a capacity of 50.000 tons / year,
- * Fish production plants with a capacity of 15.000 tons / year,
- * It has a modern fish processing / packaging factory, which can react flexibly to any order. With its supply, production and sales power provided by this structure, it has no difficulty in supplying fish 12 months a year and sells frozen and fresh fish products at competitive prices.

The owners of the company have been managers in the aquaculture industry for many years and have 30 years of experience in production and sales. Over the last thirty years in this industry we have learned a great deal to maintain our uncompromising commitment to service. We continually evaluate our business practices and look for innovative ways to further improve our operational efficiency and product offerings. We understand the importance of hiring and developing the most qualified people at the forefront of knowledge and industry expertise.

Quality Assurance;

Certificates; ASC, GLOBAL G.A.P, MSC, ISO 22000, IFS, BRC

- Thorough and comprehensive inspection of each truck by Öyküm Aquaculture's quality assurance teams at each regional location.
- Unsurpassed quality control standards.

Packaging;

- Packaging inventory management: Developing packaging inventory on behalf of our buyers for flexibility in product purchase, higher and faster production lead times.
- Partnership with local design companies for conception and development, including photography and graphic design of attractive and eye-catching consumer packaging

Öyküm Meeresprodukte

Öyküm Su Ürünleri (Öyküm Meeresprodukte) ist ein Unternehmen im Bereich Meeresprodukte, das im 2016 in İzmir gegründet worden ist.

Im Jahr 2016 arbeitete das Unternehmen eng mit seinen Partnern in der Türkei zusammen und basiert auf dem Prinzip, durch den Export seiner Vertriebspartner weltweit ein dynamisches Geschäft aufzubauen.

Unser Unternehmen verfügt über;

- * Fischfutterproduktionsfabrik mit einer Kapazität von 100.000 Tonnen / Jahr,
- * Fischproduktionsanlagen mit einer Kapazität von 15.000 Tonnen / Jahr,
- * Es verfügt über eine moderne Fischverarbeitungs- / Verpackungsfabrik, die flexibel auf jede Bestellung reagieren kann. Mit seiner Liefer-, Produktions- und Verkaufskraft, die durch diese Struktur bereitgestellt wird, hat es 12 Monate im Jahr keine Schwierigkeit mit der Fischversorgung und verkauft gefrorene und frische Fischprodukte zu wettbewerbsfähigen Preisen.

Die Eigentümer des Unternehmens sind seit vielen Jahren als Manager in der Aquakulturbranche tätig und verfügen über 30 Jahre Erfahrung in Produktion und Vertrieb. In den letzten dreissig Jahren in dieser Branche haben wir sehr viel gelernt, um unser kompromissloses Service-Engagement aufrechtzuerhalten. Wir bewerten ständig unsere Geschäftsweise und suchen nach innovativen Wegen, um unsere betriebliche Effizienz und unser Produktangebot weiter zu verbessern. Wir wissen, wie wichtig es ist, die qualifiziertesten Mitarbeiter einzustellen und zu entwickeln, die an der Spitze des Wissens und der Branchenkompetenz stehen.

Qualitätssicherung;

Zertifikate; ASC, GLOBAL G.A.P, MSC, ISO 22000, IFS, BRC

- Gründliche und umfassende Inspektion jedes Lastwagens durch die Qualitätssicherungsteams von Öyküm Aquaculture an jedem regionalen Standort.
- Unübertroffene Qualitätskontrollstandards.

Verpackung;

- Verpackungsbestandsverwaltung: Entwicklung des Verpackungsbestands im Auftrag unserer Käufer für Flexibilität beim Produktkauf, höhere und schnellere Produktionsvorlaufzeiten.
- Partnerschaft mit lokalen Designunternehmen für die Konzeption und Entwicklung, einschließlich Fotografie und Grafikdesign attraktiver und auffälliger Verbraucherverpackungen





www.oykumsu.com

“fish for health, Öyküm for fish”

“fisch für gesundheit, Öyküm für fisch”





PRODUCTION

FACILITY & PACKAGING

Produktion & Verpackung



Fishes are very tasty and rich in vitamins and minerals. They contain Omega 3 and Omega 6 fatty acids. Also, they have some important vitamins such as A, B1, B2, B3, B5, B6, B12, D and E as well as iodine, zinc, potassium, selenium, magnesium, iron, calcium and plenty of phosphorus.



Benefits of FISH

Fischfleisch schmeckt sehr köstlich. Zudem ist es in der Hinsicht von Vitaminen und Mineralien sehr reich. Es enthält Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren. Neben den Vitaminen A, B1, B2, B3, B5, B6, B12, D und E sind Jod, Zink, Natrium, Selen, Magnesium, Eisen, Calcium und eine reichhaltige Menge von Phosphor.

It is supportive in preventing winter diseases.

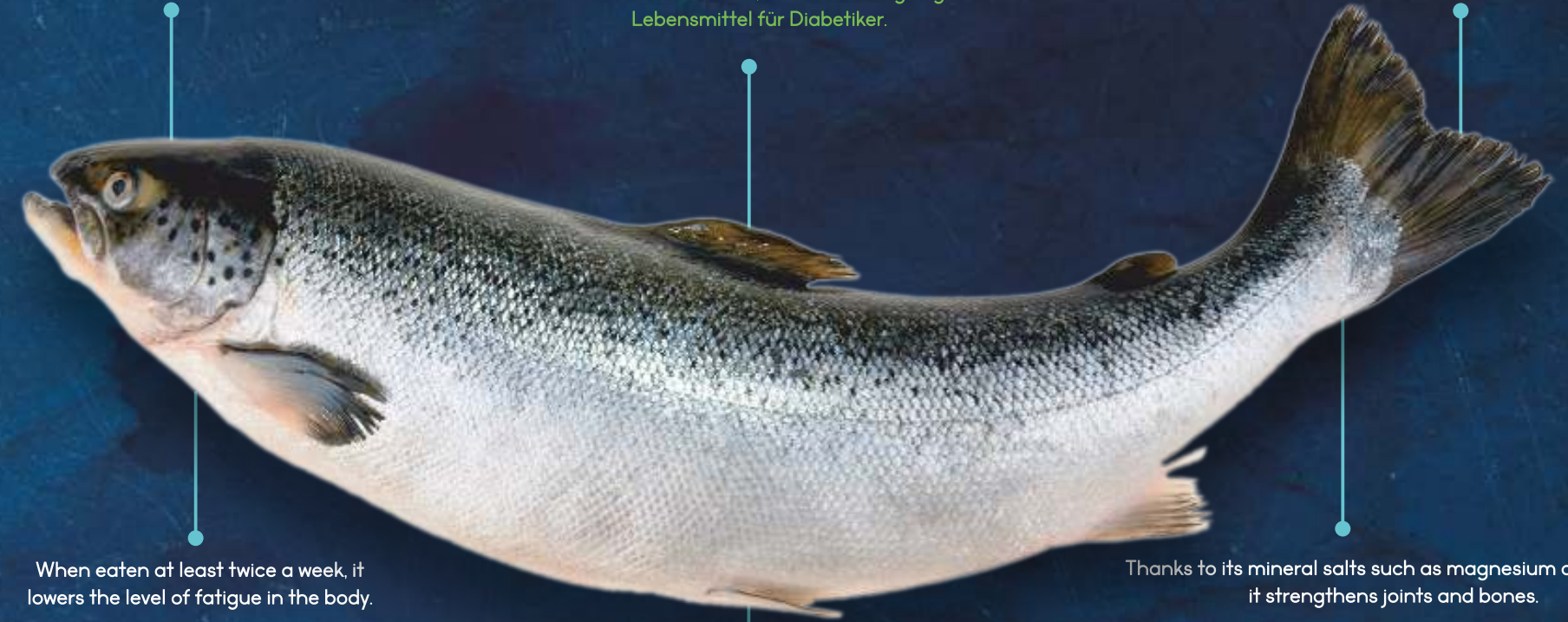
Es unterstützt den Schutz gegen die Wintererkrankungen wie z. B. Schnupfen.

It is an extremely suitable food for diabetics as it does not contain sugar.

Da es kein Zucker enthält, ist es ein sehr geeignetes Lebensmittel für Diabetiker.

It is very useful for protecting from cholesterol diseases, cancer, cardiovascular diseases, which are common in our country. It helps to correct heart rhythm.

Für den Schutz gegen Cholesterin Krankheiten, die in unserem Land ziemlich weitverbreitet sind, Krebs, Herz und Gefäßkrankheiten leistet es bedeutendes Nutzen. Er hilft der Besserung des Herzrhythmus.



When eaten at least twice a week, it lowers the level of fatigue in the body.

Falls er wöchentlich 2-mal verspeist werden sollte, wird die Erschöpfung im Körper reduziert.

It is beneficial for eye health as it contains lots of phosphorus.

Für die Augengesundheit ist es besonders gesund, da es eine reichhaltige Menge von Phosphor enthält.

Thanks to its mineral salts such as magnesium and iodine, it strengthens joints and bones.

Mit Metallsalzen wie Magnesium und Jod in seiner Struktur verstärkt er die Gelenke und Knochen.

Vorteile von FISCH

RED TROUT / Forelle

Trout is the most well-known member of the Salmonidae family and is closely related to salmon. Trout lives in the clean and cold parts of the sea and fresh water. It is one of the most delicious fish types. Also, it has more meat ratio than other fishes. Because the bones and abdominal cavity are so small. Another important point; trout plays an important role in human health because it is rich in protein. They contain some significant vitamins such as B and D, iodine and phosphorus.



Grading 200-250 g / 250-300 g / 300-350 g / 350-400 g / 400-600 g

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 5 - 10 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttled, Fillets, Butterfly, Twin

TROUT / FORELLE

TROUT / FORELLE

WHITE TROUT / Forelle

Die Forelle ist das bekannteste Mitglied der Familie Salmonidae und eng mit dem Lachs verwandt. Die Forelle lebt in den sauberen und kalten Teilen des Meeres und des Süßwassers. Sie ist eine der schmackhaftesten Fischarten. Außerdem hat sie einen höheren Fleischanteil als andere Fische. Weil die Knochen und die Bauchhöhle so klein sind. Ein weiterer wichtiger Punkt ist; Die Forelle spielt eine wichtige Rolle für die menschliche Gesundheit, weil sie reich an Proteinen ist. Sie enthalten einige wichtige Vitamine wie B und D, Jod und Phosphor.



Grading 200-250 g / 250-300 g / 300-350 g / 350-400 g / 400-600 g

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 5 - 10 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttet, Fillets, Butterfly, Twin



SALMÖN / TURKISCHER LACHS

TURKISH SALMON / Türkischer Lachs

Turkish Salmon grow up river and sea in Turkey. It has a very rich nutritional profile in terms of protein and omega fats. Due to its richness in vitamins and minerals; It is also preferred in human health because it increases body resistance by keeping the immune system strong.

Türkischer Lachs wächst in der Türkei in Flüssen und Seen auf. Er hat ein sehr reichhaltiges Nährwertprofil in Bezug auf Proteine und Omega-Fette. Aufgrund seines Reichtums an Vitaminen und Mineralien wird er auch in der menschlichen Gesundheit bevorzugt, da er die Abwehrkräfte des Körpers erhöht, indem er das Immunsystem stark hält.



Grading 1-2 Kg / 2-3 Kg / 3-4 Kg / 4-5 Kg / 5-6 Kg

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 10 - 20 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttet, Fillets, Butterfly, Twin

MEAGRE / ADLERFISCH

MEAGRE / Adlerfisch

The Meagre (*Argyrosomus regius*) is a fish of the family Sciaenidae. The Meagreson is mostly found near the coast in depths of 15 to 300 meters and can also be found in brackish water. Its food consists of swimming crustaceans and fishes like Clupeidae, Atherinidae and Mugilidae.

The coloration is a silvery white, back and fins are (red-) brown. It is often mentioned that the mucous membrane of the oral cavity is yellow like in salmon.

Der Adlerfisch (Argyrosomus regius) ist ein Fisch aus der Familie der Sciaenidae. Der Adlerfisch kommt meist küstennah in Tiefen von 15 bis 300 Metern vor und ist auch im Brackwasser zu finden. Seine Nahrung besteht neben schwimmenden Krebstieren aus Fischen wie etwa Clupeidae, Atherinidae und Mugilidae.

Die Färbung ist ein silbriges Weiß, Rücken und Flossen sind (rot-) braun. Erwähnt wird oft, dass die Mundhöhlen-Schleimhaut wie beim Lachs gelb sei.



Grading 600-800 g / 800-1000 g / 1000-1500 g / 1500-2000 g / 2000-2500 g / 2500-3000 g / 3000-4000 g / 4000-5000 g

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 5 - 10 - 20 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttet, Fillets, Butterfly, Twin, Canoe Cutting



SEA BREAM / GOLDBRASSE

SEA BREAM / Goldbrasse

The sea bream belongs to the Sparidae family. Its habitat is the Mediterranean Sea. The gilthead seabream is strongly built. The body is high-backed and laterally strongly flattened, the head rounded and relatively big.

At the rear-edge of the gill-cover, there is a black stain, between the eyes the name-giving golden bond.

The gilthead seabream normally grows to a length of between 25 and 35 centimeters and weighs up to 2.5 kilograms. However, specimens over 70 centimeters long are rarely caught; the world record is 17.2 kilograms.

Die Goldbrasse, auch Dorade genannt gehört zu der Sparidae Familie. Ihr Lebensbereich ist das Mittelmeer. Die Goldbrasse ist kräftig gebaut. Der Körper ist hochrückig und seitlich stark abgeflacht, der Kopf abgerundet und relativ groß.

Am Hinterrand des Kiemendeckels befindet sich ein schwarzer Fleck, zwischen den Augen das namensgebende goldene Band.

Die Goldbrasse wird im Normalfall zwischen 25 und 35 Zentimeter lang und bis zu 2,5 Kilogramm schwer, allerdings werden selten auch Exemplare mit über 70 Zentimetern Länge gefangen, der Weltrekord liegt bei 17,2 Kilogramm.



Grading 200-300 g / 300-400 g / 400-600 g / 600-800 g / 800-1000 g

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 5 - 10 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttet, Fillets, Butterfly, Twin, Canoe Cutting



SEA BASS / WOLFSBARSCH

SEA BASS / Wolfsbarsch

Sea bass is a species of fish that lives in warm and cold seas that make up the Moronidae family. Its body is fusiform and its skin is covered with large scales, its back is lead and its abdomen is silver. Their length varies between 40 and 100 cm. Usually their weight is 8-10 kg. It has been observed to reach up to 15 kg.

Der Wolfsbarsch ist eine Fischart, die in warmen und kalten Meeren lebt und zur Familie der Moronidae gehört. Sein Körper ist wuschelig und seine Haut ist mit grossen Schuppen bedeckt, sein Rücken ist dunkelgrau und der Bauch ist fast Weiss. Seine Länge variiert zwischen 40 und 100 cm. ihr Gewicht liegt zwischen 8-10 Kg, aber es kann auch vorkommen, dass sie bis 15 Kg wiegen können. Das Fleisch des Wolfsbarsches ist fest, weiss, sehr köstlich und enthält weniger Gräten.



Grading 200-300 / 300-400 g / 400-600 / 600-800 g / 800-1000 g

Glaze %0 - %5 - %10

Packing 5 - 10 - 15 - 20 Kg Carton Boxes

Cutting Whole Round, Guttet, Fillets, Butterfly, Twin, Canoe Cutting

fresh & frozen



TROUT



SEA BREAM



SEA BASS



TURKISH SALMON



MEAGRE

| | | | | | | |
|----------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| WHOLE | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GUTTED | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FILLETS | PBI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | PBO | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | SKIN ON | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | SKINLESS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | TRIMMED | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | TRIMLESS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| BUTTERFLY | HEAD ON | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | HEAD OFF | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | WITH FINS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | WITHOUT FINS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | WITH GILLS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | WITHOUT GILLS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| TWIN | PBI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | PBO | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| CANOE CUTTING | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

PACKING TYPE: Vacuum Pack
Bulk
Tray

Retail Bags
Rider
Private Labeled

PACKAGE CONTENT / PIECE: Upon Request

frisch & gefroren



FORELLE



GOLDBRASSE



WOLFSBARSCH



TÜRKISCHER LACHS



ADLERFISCH

| | | | | | | |
|----------------------|--------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| GANZ | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| AUSGENOMMEN | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FILET | PBI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | PBO | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | MIT HAUT | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | OHNE HAUT | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | TRIM | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | OHNE TRIM | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SCHMETTERLING | MIT KOPF | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | OHNE KOPF | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | MIT FLOSSEN | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | OHNE FLOSSEN | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | MIT KIEMEN | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | OHNE KIEMEN | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ZWILLING | PBI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | PBO | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| KANU SCHNITT | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

VERPACKUNGSTYP: Vakuumverpackung
Beschriftete Beutelverpackung

Schachtel-Verpackung
Tray-Verpackung

PAKETINHALT / STÜCK: Auf Anfrage

COOKING METHOD



SEA BASS / Wolfsbarsch

Seabass; It is a very tasty fish with white meat. It can be barbecued or baked as a whole. It is also possible to grill and pan into fillets. In this way, it can be steamed, boiled and stewed. It can be cooked on the tile, with the cheese. Its extracted form is also used in salads.



Wolfsbarsch es ist ein sehr schmackhafter Fisch mit weißem Fleisch. Es kann im Ganzen gegrillt oder gebacken werden. Es ist auch möglich, ihn zu grillen und in Filets zu braten. Auf diese Weise kann er gedämpft, gekocht und gedünstet werden. Man kann ihn mit dem Käse auf der Fliese kochen. In seiner extrahierten Form wird er auch in Salaten verwendet.



SEA BREAM / Goldbrasse

Sea bream fish is a delicious white meat fish. Sea bream, which is generally consumed as a grill, can be cooked in the oven or on a barbecue. It is also possible to fry the fillet in a pan or grill. It's fillet can be made with stew and steaming method. It is also suitable to be cooked on tiles, in the form with vegetables and cheese.



Goldbrasse ist ein köstlicher Fisch mit weißem Fleisch. Goldbrasse, die im Allgemeinen als Grill verzehrt wird, kann im Ofen oder auf dem Grill zubereitet werden. Es ist auch möglich, das Filet in einer Pfanne oder auf einem Grill zu braten. Das Filet kann mit der Methode des Schmorens und Dampfens zubereitet werden. Es ist auch geeignet, um auf Fliesen gekocht zu werden, in Form von Gemüse und Käse.



SALMON / Lachs

Salmon is a delicious type of fish with red and white meat. It should be cooked slowly in plenty of butter over low heat. Another cooking tip can be dipped in corn flour and fried in a pan. The most preferred cooking format of salmon, which is red in color, is the one that can be sliced and baked in the oven with a garnish.



Forelle ist eine köstliche Fischart mit rotem und weißem Fleisch. Sie sollte langsam in reichlich Butter bei geringer Hitze gegart werden. Ein weiterer Kochtipp ist in Maismehl getaucht und in einer Pfanne gebraten. Die bevorzugte Zubereitungsform des roten Lachses ist die, dass er in Scheiben geschnitten und mit einer Beilage im Ofen gebacken werden kann.



