

2024 - 2025
ÜRÜN VE TANITIM
KATALOĞU

TOMART
Salça & Sos Sanatı
The Art of Paste and Sauce

Tomsa



**Geleneksel Ev Salçası
ve Sosları**

NEDEN TOMART, TOMSA..?

Geleneksel beslenme tarzımızın en önemli parçalarından biri de salçadır. Yemek kültürümüzü oluşturan yemeklerimizi, salçasız düşünmek oldukça zordur. Dünyaca ünlü Gaziantep mutfağının sırrı da yemeklerde kullanılan salça, ve baharatlarındandır. Gaziantep, idealist beş iş insanının kurduğu ve bu öz lezzeti koruyarak, gelecek nesillere aktarmayı amaç edinen misyonlarıyla oluşturdukları markaları ; TOMART VE TOMSA 'yı tüketmek için sadece birkaç neden sıraladığımızda;

ÇÜNKÜ; Gaziantep yöresiyle özdeşleşen Güneşte kurutma tatlı, acı biber ve domates salçalarımız; kokusu, aroması, rengi ve tadıyla eşsizdir. Kavanozu açtığımız anda, buram buram yaz ve kırmızı biber, domates kokusu dolar mutfağımıza. Salçayı kavururken her yeri saran sınımsız salça kokusu, anne evinin sıcaklığını anımsatır. Güneşte kurutulmuş olarak hazırlanan Tomart domates ve biber salçalarının içinde herhangi bir koruyucu madde bulunmaz. Yalnızca yağ ve tuz içerir.

ÇÜNKÜ; Geleneksel yöntemlerle yüksek hijyen standartlarında üretilen her iki markamızda da, ev tipi üretilen salçaların içerisinde bolca bulunan ve salçaya kırmızı rengini veren Likopen stresi, Beta karoten ise, kalbimize iyi gelmektedir. Sağlık açısından da, önemi bilinen salça ile yapılan güzel bir yemek, içindeki faydalı vitamin ve antioksidanlarla, hem fiziksel, hem de ruhsal sağlığımızı korur. Yani aslında bol salçalı ve soslu bir ev yemeğinin yüzümüzü güldürmesi sebepsiz değildir.

Tam da, sıraladığımız bu bir kaç sebeptendir ki, salça konusunda Gaziantep'in Güneşine ve Gaziantep'in Salça Markaları Gaziantepli TOMART ve TOMSA 'ya güvenin !
ÇÜNKÜ, " Katkısız ve Güvenli Gıda tüketimi Lüks Değil Hakkımızdır " Zira, Sağlıktan daha lezzetli hiçbir şey yoktur !

TOMART Gıda A.Ş
Yönetim Kurulu



Aydın ERBAY

Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman of the Board

YÖNETİM KURULU MESAJI

Hedefimiz her zaman yörelerin kendilerine has yemeklerine lezzet veren ürünleri gelenekselliğini, özelliğini bozmadan, kaliteli bir şekilde üreterek bu ürünleri dünyanın her yerinde ulaşılabilir kılmak ve günümüzdeki iş yaşamının yoğunluğundan kaynaklanan pratik yaşama zorunluluğunun oluşturduğu dezavantajlar sonucu evlerde yapıma imkanı kalmayan ve yıllarca özlem duyulan geleneksel ürünlere değerli tüketicilerimizin her zaman her yerde erişebilmesini sağlamaktır.

MESSAGE FROM THE BOARD OF DIRECTORS

Our goal is to make these products accessible all over the world by producing the products that give flavor to the local dishes in a quality way without disturbing their traditionality, and to make these products accessible all over the world due to the intensity of today's business life and to the traditional products that are not possible to be made at home and longed for years. To ensure that it can be accessed anytime anywhere.





MARKA HİKAYESİ

TOMART'ın kuruluş hikayesi, bir salça markası oluşturmaktan öte, bir çok hikayeyi içinde barındırıyor. Zira, bu yeni hikaye, kendi başarı hikayelerini yazmış, kendi alanlarında hem markalar üretmiş hem de yaptıkları işlerle tercih edilmiş beş insanın bir araya gelerek, Nam'ı diğer 'beşi bir yerde' sinerjisini oluşturmasıyla başlıyor...

Bu sebeptendir ki, TOMART'ın açılış tarihi 2020, ancak kuruluş tarihi;

Ali Uçar 'Gaziantep'li Kardeşler Otomotiv ve Ford Ana Bayi':1972

Aydın Erbay 'Lescon Spor Giyim':1992,

Süleyman Köşkeröğlu 'Köşkeröğlu Baklava, Restaurant': 1986

Halit Müslüman 'Salça ve Makine Üretim':1960

Alper Tunga Çiftçi 'İthalat İhracat, Sanayici ': 2003'e dayanır.

Zira;

"Bazı insanlar olmasını ister, bazıları olmasını bekler, bazıları ise oldurur."

Onlar, olduranlardı!

Bundan böyle bu beşli, 'Yaptıklarımız yapacaklarımızın teminatıdır' diyerek çıktıkları yolda, Gaziantep gibi, dünyada 'Gurme' alanında söz sahibi olmuş bir şehrin, evlatları olmak sorumluluğu ile hareket ederek, 'geleneksel salça lezzetini' dünyaya tattırmak amacıyla, 2019 yılında geleneksel salçayı endüstriyel üretimle yapma kararı alarak 'TOMART' markasını oluşturdu. Aslında yılların tecrübeli isimlerini bir araya getiren şey, yeni bir yatırım fırsatını değerlendirmekten öte, çocukluklarında annelerinin ekmeklerine sürdüğü 'salçalı ekmek' lezzetini, tüm dünyaya tattırma heyecanıydı. Zira, Halit Müslüman Usta'nın anlattığı salça formülü, onların anımsadıkları tadı anlatıyordu.

Böylece, Türkiye'de ilk defa annelerimizin lezzetini sofralara getirecek olan, Kilis Organize sanayi bölgesinde 12.000 bin metre karelik alanda kurulan ve son teknoloji makineleriyle geleneksel salça üretmeye başlayan TOMART, hijyen ve kaliteden ödün vermeden, katkısız ve gelenekselliği bozmadan, domates ve biberi adeta sanatla işleyerek, ürettiği salçalara, yeni ürün çeşitliliği 'ketçap, sos ve pul biber' ekleyerek, lezzet yolculuğuna devam edecektir...

BRAND HISTORY

The history of TOMART, which is more than just a brand of vegetable paste, is comprised of a number of stories. The story began when five outstanding business people who had already written their own success stories and created different brands in their own lines of work were united for a unique synergy of five.

For this reason, although TOMART was established in 2020, its foundations were laid much earlier in.

1972 Ali Uçar

'Gaziantep'li Kardeşler Automotive and Authorized Ford Dealer'

1992 Aydın Erbay

'Lescon Sportswear'

1986 Süleyman Köşkeröğlu

'Köşkeröğlu Baklava, Restaurant'

1960 Halit Müslüman

'Vegetable Paste and Machinery Manufacturing'

2003 Alper Tunga Çiftçi

'Import, Export, Industrialist'

Beacuse;

Some hope, others wait, and few make it happen.

They made it happen!

The group of five which bears the responsibility stemming from their Gaziantep roots, a culinary capital, created the brand TOMART in 2019 to put the taste of "authentic pepper and tomato paste" on the map through industrial production. In fact, it was not a new investment opportunity that brought these five experienced business people together, but the excitement of making traditional tomato and pepper paste, which their mothers spread on their bread in their childhood, and making its incredible taste famous in the world. This was motivated by the fact that, the formula, as indicated by Master Halit Müslüman, reflects the taste that evokes their childhood memories. TOMART initiated production in the Kilis Organized Industrial Zone to bring the taste of the authentic "mothers' recipe" tomato and pepper paste to the table with a production area of 12,000 thousand square meters space and state of the art machinery and equipment. It continues to perform its manufacturing operations without compromising the traditional taste, high standards of hygiene and quality. TOMART, which has diversified its portfolio with "ketchup, sauces and pepper flakes," is moving forward on its journey by maintaining its traditional approach.



Aydın ERBAY



*Alper Tunga
ÇİFTÇİ*



Halit MÜSLÜMAN



*Süleyman
KÖŞKEROĞLU*



Ali UÇAR

“ Bazı insanlar olmasını ister, bazıları olmasını bekler, bazıları ise oldurur. ”
Onlar, olduranlardı!

“ Some hope, others wait, and few make it happen. ”
They made it happen!





KURUMSAL DEĞERLERİMİZ

TOMART için güvenilirlik en önemli değerler arasındadır. Markanın arkasındaki isimler, kökleri itibariyle çok eskilere dayanır.

TOMART ailesi en büyük sermayenin itibar olduğunu bilir.

TOMART, yönetim olarak aidiyet ve sahiplik duygusu yüksek, bilime dayalı tüm gelişmelere açık, bilgi paylaşımına ve birlik ruhuna değer veren, katılımcı yönetim anlayışını ve başarı odaklı çalışmayı benimsemiş insan kaynağımızın en önemli değerlerimizden biri olduğuna inanır.

Bu yüzden TOMART olarak kurumsal değerlerimiz, müşterilerimizin, ortaklarımızın ve çalışanlarımızın bize verdiği güveni artırır.

Dürüstlük, tarafsızlık, saygı ve sorumluluk duygusu, günlük çalışmamızı belirler; birbirimizle olan ilişkilerimizi, müşterilerimize ve iş ortaklarımıza karşı davranışımızı şekillendirir.

OUR CORPORATE VALUES

Reliability is among the most important values for TOMART. The names behind the brand are based on their roots.

TOMART family knows that the biggest capital is reputation.

TOMART believes that our human resource, which has a high sense of belonging and ownership as a management, is open to all developments based on science, values information sharing and the spirit of unity, and adopts a participatory management approach and success-oriented work, is one of our most important values.

Therefore, as TOMART, our corporate values increase the trust given to us by our customers, partners and employees.

Honesty, impartiality, respect and a sense of responsibility determine our daily work; It shapes our relationships with each other and our behavior towards our customers and business partners.

MİSYONUMUZ

Tamamı yerli sermayeli bir şirket olarak misyonumuz, bugüne kadar ismimizle birlikte anılan kalite ve dürüstlük ilkelerinin yanı sıra, yenilikçilik anlayışıyla birlikte, Türkiye ekonomisine ve istihdamına büyük katkı veren bir marka olarak, tabiatın insana en büyük nimetleri olan meyvelerinin, besleyiciliği ve yararlarından ödün vermeden tüketicilerin aradığı lezzeti, TOMART güvenesi altında sunmak ve ürünlerimizin dünya mutfaklarında lezzet tercihi olarak, farklı tatlara dönüşmelerine ilham kaynağı olmaktır

OUR MISSION

As a 100% domestic company which adheres to the principles of high quality and integrity, our mission is to become a brand which contributes to the Turkish economy and local employment with an innovative approach, offer the taste demanded by our customers with TOMART assurance without compromising the benefits and nutritious properties of plants, the most valuable gift of nature, and inspire others to turn our products into distinct dishes in different international cuisines.



VİZYONUMUZ

VISION

Toplumun “Güvenli Gıda” tüketmesine ve sektörün gelişmesine katkıda bulunarak hammaddeden başlayarak tüm aşamalarda gıda güvenliğini ve helal şartları sağlayarak, doğal kaynakları verimli şekilde kullanmak ve çevre kirliliğinin kaynağında önlenmesini sağlayarak gelecek nesillere yaşanılabilir bir çevre ve ‘marka değeri’ bırakmak.

Türkiye’nin verimli topraklarında doğan bir marka olarak, sektörün vizyoner ve lider yüzü olmaya devam edeceğiz. Bir yandan teknoloji ile değişen sektör trendlerini yakalıyor, öte yandan bu yenilikleri doğal dokusunu bozmayacak şekilde sisteme dahil ederek, geleneksel üretim lezzetinin, endüstriyel tarımla olabileceğinin lideri olmanın gururunu yaşıyoruz

Katkısız ve geleneksel üretim ile bütünleşen felsefemiz, ekosistemin dengesini koruyacak şekilde, tüketicinin bilinç düzeyini arttırmak üzerine kurulu. Şüphesiz ki ekosistemin ana kaynağı insan. Ve insanın beslenme ihtiyaçlarına çözüm bulmak da gıda üretiminin temel amacı. Biz de gelişen dünya koşullarında var olmak telaşıyla çalışan yeni neslin, geleneksel tatları annelerimiz gibi üretme zamanı olmadığından, onlardan miras kalan damak tatlarını yaşatmak ve bu çerçevede sağlıklı üretim ile adeta güneşin vitaminli kollarına bırakılarak, dam’a serilerek yapılan lezzetli ama yeterli hijyen tedbiri alınmadan yapılan “anne salçasını” el değmeden ancak ‘anne formülüyle üretmek için faaliyetlerimize başladık. Ürün gamımızı genişletirken, insan sağlığı ve katkısız üretim önceliğimizdir.

Biz Tomart olarak Söz konusu alanlarda insanlara hizmet verirken çevreye duyarlı, diğer canlıların yaşam alanlarına da saygılı aksiyon almayı hedefliyoruz. Bu yönümüzle doğal ve katkısız üretimin sonuçları arasında yer alan ‘ekolojik dengelerin korunması’ ilkesine bağlılığımızı da koruyoruz. Firma olarak dünyayı güzelleştirmeyi düstur edinirken, gelecek nesillere vefamızı göstermeyi borç biliyoruz. Bu minvalde doğal dokunun korunduğu, sağlıklı beslenme bilincinin günden güne arttığı yeşil bir dünya temenni ediyoruz...

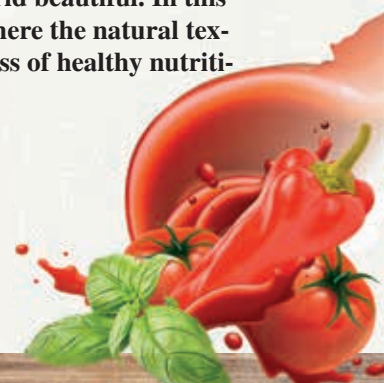
By contributing to the society’s consumption of “Safe Food” and the development of the sector, starting from raw materials, providing food safety and halal conditions at all stages, using natural resources efficiently and preventing environmental pollution at its source, leaving a livable environment and ‘brand value’ to future generations.

Born in the fertile soil of Turkey as a brand, we will continue to be a visionary and a pioneer in the industry face. On the one hand, we catch the changing sector trends with technology, on the other hand, we are proud to be the pioneer of the traditional production taste can be achieved with industrial agriculture by including these innovations in the system in a way that does not spoil the natural texture.

Our philosophy, which is unadulterated and integrated with traditional production, is based on increasing the level of awareness of the consumer in a way that maintains the balance of the ecosystem. Undoubtedly, the main source of the ecosystem is human. And finding solutions to human nutritional needs is the main purpose of food production. As the new generation, who works with the rush to exist in the developing world conditions, does not have the time to produce traditional flavors like our mothers, it is made to live the tastes inherited from them and within this framework, it is made by leaving the sun’s vitamin-rich arms and laying on the roof without taking adequate hygiene measures We started our activities to produce “mother paste” “without touching but with” mother formula “. While expanding our product range, human health and additive-free production is our priority.

As Tomart, we aim to take action that is sensitive to the environment and respectful to the habitats of other living things while serving people in these areas. With this aspect, we maintain our commitment to the principle of “protecting ecological balances”, which is among the results of natural and additive-free production.

As a company, we owe to show our loyalty to future generations while making the world beautiful. In this respect, we wish a green world where the natural texture is protected and the awareness of healthy nutrition increases day by day ...



ÜRETİM

PRODUCTION

- “Çünkü ; Biz, güvenli ve katkısız gıda tüketmenin lüks değil, ‘hakkımız’ olduğuna inanıyoruz !”
- “Because; We believe that safe and additive food consumption is ‘our right’ , not luxury!”



- ✓ Çünkü: Biz Türkiye’de ilk defa Geleneksel ‘ev salçasını’ yüksek hijyen ortamında endüstriyel bir şekilde ancak ‘annelerimizin’ usulüyle üretiyoruz.

- ✓ We traditionally the first time in Turkey, “the house sauce ‘high hygiene environment in an industrial way, ‘our mother’” We are producing method to ...





TOMART

Geleneksel Güneşte Kurutulmuş Ev Salçası Sun Dried Traditional House Paste

Domates Salçası
Tomato Paste



3400 gr.

Tatlı Biber Salçası
Sweet Pepper Paste



3400 gr.

**Katkı Maddesi ve
Koruyucu İçermez!**

Free Of Additives and Protector!



1700 gr.



1700 gr.



720 gr.



720 gr.

TOMART

Geleneksel Güneşte Kurutulmuş Ev Salçası Sun Dried Traditional House Paste

Acı Biber Salçası
Hot Pepper paste

**Katkı Maddesi ve
Koruyucu İçermez!**
Free Of Additives and Protector!



3400gr.



1700 gr.



720 gr.



TOMART

Geleneksel Güneşte Kurutulmuş Küpte Salça Sun Dried Traditional Cube Paste



2200 gr.



2200 gr.



2200 gr.



2200 gr.

Tomart Soslar

Tomart Sauces

Glikoz, Kimyasal ve Katkı maddeleri içermez
Glucose, Chemical and no additives



Makarna sosu
Pasta Sauce

Acı - Acısız
Hot - Mild

340 gr.

Süper Acı Sos
Super Hot Sauce



Süper Acı Sos

90 gr.



Ev Usulü Yemeklik Domates Sosu
Cooking Sauce

Acısız - Mild

620 gr.

Nar Ekşisi
Pomegranate Sauce



360 gr.



Ev Usulü Yemeklik Domates Sosu
Cooking Sauce

Acı - Hot

620 gr.

Muhammara

Acı - Acısız
Hot - Mild



350 gr.

Tomart Soslar

Barbekü Sos
BBQ Sauce



390 gr.

Tomart Sauces

**Glikoz, Kimyasal ve
Katkı maddeleri içermez**
Glucose, Chemical and no additives

ACI SOS
Hot Sauce



390 gr.

TOPAÇ KETÇAP
TOPAÇ KETCHUP

DOMATES SOSU
Tomato Sauce

**ACISIZ
MILD**



390 gr.

**ACI
HOT**

**ACI
HOT**



390 gr.

HARISSA SOSU
Harissa Sauce



390 gr.

DOMATES SOSU
Tomato Sauce



390 gr.

**ACISIZ
MILD**

PİZZA SOSU
Pizza Sauce



4100 gr.

PİZZA SOSU
Pizza Sauce



18 kg.

Tomart Baharatlar

Tomart Spices

Pul Biber
Chili Peppers



400 gr.

Dövmə Pul Biber
Chili Peppers



400 gr.

Toz Biber
Peppers Powder



400 gr.

ACI - ACISIZ
HOT - MILD

Pul Biber
Chili Peppers



800 gr.

Dövmə Pul Biber
Chili Peppers



800 gr.

Toz Biber
Peppers Powder



800 gr.

ACI - ACISIZ
HOT - MILD

Tomsa

Geleneksel Ev Salçası Traditional Home Paste

TOMSA GAZİANTEP EV SALÇASI & SOSLARI;

Gaziantep'in lezzet hazinelerinden biri de geleneksel biber ve domates salçasıdır. Biz, Gaziantep'in geleneksel lezzetlerini sofralarınıza taşımak adına yola çıktık. Gaziantep biber ve domates salçalarımız ile yöresel soslarımız, şehrin sıcaklığını ve lezzetini her bir damlasında hissettiriyor. Gelenek ve lezzetin bir araya geldiği bu enfes yolculuğa sizleri de davet ediyoruz.

KALİTE VE GELENEK BİR ARADA

Gaziantep biber ve domates salçaları, yöresel soslarımızla birlikte kalite standartlarına bağlı, geleneksel üretim yöntemlerimizle elde edilir. Malzemelerimiz özenle seçilir ve doğal içeriğini korur.

TOMSA GAZİANTEP EV TİPİ BİBER SALÇASI

Tomsa Gaziantep biber salçası, özel acı ve tatlı biberlerin güneşte kurutulup özenle işlenmesiyle elde edilir. Bu salça, sadece acılığıyla değil aynı zamanda baharatlı ve yoğun karakteriyle de öne çıkar. Gaziantep biber salçası, kebab çeşitleri, mezeler ve sıcak yemeklerde kullanılarak şehrin geleneksel lezzetini sofralara taşır.

TOMSA GAZİANTEP HOUSEHOLD PASTE & SAUCES

One of the taste treasures of Gaziantep is the traditional pepper and tomato paste. We have set out to bring the traditional flavors of Gaziantep to your tables. Our Gaziantep pepper and tomato paste and our local sauces make you feel the warmth and taste of the city with every drop. We invite you to this Decadent journey where tradition and taste come together.

QUALITY AND TRADITION

Gaziantep pepper and tomato paste are obtained by our traditional production methods, which are subject to quality standards together with our local sauces. Our materials are carefully selected and retain their natural content.

TOMSA GAZİANTEP HOUSEHOLD CHILI PASTE

Tomsa Gaziantep pepper paste is obtained by drying special hot and mild peppers in the sun and carefully processing them. This paste stands out not only with its bitterness, but also with its spicy and intense character. Gaziantep pepper paste is used in kebab varieties, appetizers and hot dishes to bring the traditional taste of the city to the tables.



Tomsa

Geleneksel Ev Salçası Traditional Home Paste

TOMSA GAZİANTEP EV TİPİ DOMATES SALÇASI

Tomsa Gaziantep domates salçası, şehrin verimli topraklarından çıkan taze domateslerin özel bir işlemle geçirilmesiyle elde edilir. Domatesler güneşte kurutulur, öğütülür ve uzun bir fermantasyon sürecinden geçirilir. Bu süreç, salçanın yoğun kırmızı rengini ve tatlı lezzetini ortaya çıkarır. Gaziantep domates salçası, kahvaltılardan zeytinyağlı yemeklere kadar geniş bir yelpazede kullanılarak şehrin damak zevkini yansıtır.

TOMSA GAZİANTEP YÖRESEL SOSLAR

Gaziantep, sadece tarihiyle değil, aynı zamanda muazzam lezzetleriyle de büyüleyen bir şehirdir. Bu lezzetlerden biri de Gaziantep yöresel soslarıdır. Yöresel soslarımız, geleneksel üretim yöntemleri ve kalite standartlarına bağlılıkla her bir damlasında Gaziantep'in lezzet mirasını taşır. Doğal içeriklerle hazırlanan bu soslar, sofralarımıza Gaziantep'in sıcaklığını ve lezzetini getirir.

TOMSA GAZİANTEP HOUSEHOLD TOMATO PASTE

Tomsa Gaziantep tomato paste is obtained by putting fresh tomatoes from the fertile soils of the city through a special process. Tomatoes are dried in the sun, ground and put through a long fermentation process. This process reveals the intense red color and sweet flavor of the tomato paste. Gaziantep tomato paste reflects the taste of the city by being used in a wide range from breakfasts to olive oil dishes.

TOMSA GAZİANTEP LOCAL SAUCES

Gaziantep is a city that fascinates not only with its history, but also with its tremendous tastes. One of these delicacies is Gaziantep local sauces. Our local sauces carry the taste heritage of Gaziantep with every drop of adherence to traditional production methods and quality standards. These sauces prepared with natural ingredients bring the warmth and taste of Gaziantep to your tables.



Tomsa

Geleneksel Ev Salçası Traditional Home Paste

Domates Salçası
Tomato Paste

Biber & Domates Karışık Salça
Pepper & Tomato Mixed Paste



4000 gr.



4000 gr.



2800 gr.

2800 gr.



1500 gr.

1500 gr.



720 gr.

720 gr.



Tomsa

Geleneksel Ev Salçası

Acı Biber Salçası
Hot Pepper paste

Traditional Home Paste

Tatlı Biber Salçası
Sweet Pepper Paste



4000 gr.



4000 gr.



2800 gr.



2800 gr.



1500 gr.



1500 gr.



720 gr.



720 gr.

Tomsa

Teneke Domates Salçası Tin Tomato Paste



9200 gr.



4300 gr.



830 gr.

Soslar Sauces



350 gr.

**TOMSA
SALATA SOSU
TOMSA
SALAD SAUCE**



940 gr.

**TOMSA KETÇAP
TOMSA KETCHUP**



**ACI - ACISIZ 10000 gr.
HOT - MILD**

**TOMSA KETÇAP
TOMSA KETCHUP**



**ACI - ACISIZ 390 gr.
HOT - MILD**

WHY TOMART, TOMSA..?

Tomato and Pepper Paste is one of the most important parts of our traditional eating style. It is almost impossible to imagine the dishes that form our culinary culture without paste. The secret of world-famous Gaziantep cuisine is the paste and the spices used in the dishes. Here are just a couple reasons to consume TOMART AND TOMSA, established by five idealist businessmen from Gaziantep with the mission of protecting this essence and passing it to the next generations:

BECAUSE; our sun-dried sweet or bitter pepper and tomato pastes identified with the Gaziantep region are unique with their scent, aroma, colour and taste. The smell of summer and, the pepper and tomato fills your kitchen as soon as you open the jar. The warm paste smell when you are cooking reminds you of the warmth of your mother's home. The sun-dried Tomart tomato and pepper pastes do not contain any preservatives. They just contain oil and salt.

BECAUSE; both are found abundantly in the homemade paste produced by both of our brands with high hygiene standards and giving the red colour to the paste, lycopene is good for stress and beta carotene is good for our heart. A delicious dish made with paste, known as essential for health, protects our mental and body health with beneficial vitamins and antioxidants in it. In a sense, there is a reason for a dish with lots of paste and sauce to make us smile. For these reasons, trust the Sun of Gaziantep and Paste Brands of Gaziantep, TOMART & TOMSA from Gaziantep!

BECAUSE "Eating Pure And Safe Food Is Not the Luxury But Our Right". Because There Is Nothing Yummier Then Health!

**TOMART Gıda A.Ş.
Board Of Management**

2024 - 2025
ÜRÜN VE TANITIM
KATALOĞU

Güneşte Kurutma ve Geleneksel
TOMART Tomsa Lezzetleri

Dünya mutfaklarında..!
Traditional and Sun Dried Tomart & Tomsa
Tastes in World cuisines..!



Fab. Satış Mağazası / Factory Outlet
Organize San. Bölgesi 23 n. Cd. No.:22 Kilis
Pazarlama Satış : 0 (537) 367 00 10
Fabrika Satış : 0 (342) 777 71 47

MÜŞTERİ DANIŞMA HATTI
CUSTOMER HOTLINE
0532 100 50 27