





BEYAZ PEYNİR

WHITE CHEESE

جبن ابيض





Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / الطبيعي



Koli Aded

Package

Adet Ağır

Weight /

Barkod

Barcode /

Tartılar

Sold by w

تباع بالوزن

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / الطبيعي



Koli Aded

Package

Adet Ağır

Weight /

Barkod

Barcode /

86851170

Beyaz Peynir

White Cheese / جبن ابيض

nir

جبن

Adet / عدد البنادق 24

Ağırlık / وزن البندقية 350 g
Tolriben

Barcode / باركود
Tartılarak Satılır
Sold by weighing

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi 12
Package Item / عدد البنادق

Adet Ağırlık 650
Weight / وزن البندقية Tolriben

Barcode / باركود

Tartılarak Satılır
Sold by weighing
تباع بالوزن

nir

جبن

Adet / عدد البنادق 18

Ağırlık / وزن البندقية 1Kg

Barcode / باركود
0211

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi 1
Package Item / عدد البنادق

Adet Ağırlık 19 Kg
Weight / وزن البندقية

Barcode / باركود
869611700160

nir

BEYAZ PEYNİR

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	10
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	500 g
Barkod Barcode / الباركود	8695117100204

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	12
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	500 g
Barkod Barcode / الباركود	8695117100419

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	16
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	1 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100013

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	4
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	5 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100044

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	1
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	10 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100051

Beyaz Peynir

White Cheese / چین ابيض



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	1
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	17 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100088

Yarım Yağlı Beyaz Peynir

Half Fat White Cheese / نصف دسم جنة بيشاء



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	1
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	17 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100143

Lüks Tam Yağlı Beyaz Peynir

Lux White Cheese / لوكس جنة بيشاء



Koli Adedi Package Item / عدد البسته	1
Adet Ağırlık Weight / وزن البسته	20 Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100488

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 350 g
Tolriben

Barkod
Barcode / الباركود

Tartılarak Satılır
Sold by weighing
تباع بالوزن

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 12

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 650
Tolriben

Barkod
Barcode / Arapça

Tartılarak Satılır
Sold by weighing
تباع بالوزن

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 16

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 1Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100211

Olgunlaştırılmış Kültürsüz Beyaz Peynir

Ripened Natural White Cheese / جبن الطبيعي



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 1

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 10 Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100150





KAŞAR

PEYNİRİ

● KASHKAVAL CHEESE

قشقوان

KASAR PEYNİRİ

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	48
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	250 g
Barcode Barcode / الباركود	8695117100174

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	30
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	400 g
Barcode Barcode / الباركود	8695117100631

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	24
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	500 g
Barcode Barcode / الباركود	8695117100181

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	15
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	700 g
Barcode Barcode / الباركود	8695117100594

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	12
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	1 kg
Barcode Barcode / الباركود	8695117100198

Kaşar Peyniri

Kashkaval Cheese / قشقوان



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	6
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	2 kg
Barcode Barcode / الباركود	8695117100334

Tost Peyniri (Bersüt)

Toasted Cheese / جبنة توست



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	24
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	500 g
Barcode Barcode / الباركود	8695117100310

Tost Peyniri (Bersüt)

Toasted Cheese / جبنة توست



Koli Adedi Package Item / عدد البستاق	12
Adet Ağırlık Weight / وزن البستاق	1 kg
Barcode Barcode / الباركود	8695117100327





YÖRESEL PEYNİR

TRADITIONAL CHEESE

جبن تقليدية



YÖRESEL PEYNİR

Çeçil Peyniri

Chivil Cheese / جبن شلل



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100884

Çubuk Peyniri

Stick Cheese / جبن اصابع



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100891

Örgü peynir

Plaited Cheese / جبن جدل



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100877

Dil Peyniri

String Cheese / جبن اللسان



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100860

Misket Peyniri

Marble Cheese / جبن المدور



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102260

Rende Kaşar Peyniri

Grated kashkaval Cheese / جبنة شيدر مبشورة



Koli Adedi 24
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 250 g
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102116

Çeçil Peyniri

Chivil Cheese / جبن شلل



Koli Adedi 3
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 2 Kg
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102031

Çubuk Peyniri

Stick Cheese / جبن اصابع



Koli Adedi 3
Package Item / عدد الحشائش

Adet Ağırlık 2 Kg
Weight / وزن الحبة

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100914



Örgü Peynir

Plaited Cheese / جبن مبدل



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 3

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 2 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102277

Dil Peyniri

String Cheese / جبن اللسان



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 3

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 2 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102291

Misket Peyniri

Marble Cheese / جبن المذوز



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 3

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 2 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117102284

Antep Peyniri

Antep Cheese / جبن عنتاب



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 3

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 2 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117101003

Boz Peyniri

Berendi Tulum Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 500 g

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100754

Bez Peyniri

Berendi Tulum Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 12

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 1 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100600

Berendi Peyniri

Berendi Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 500 g

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100297

Berendi Peyniri

Berendi Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد المصنائق 12

Adet Ağırlık
Weight / وزن الشحمة 1 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8695117100389



Bidon Tulum Peyniri

Tulum Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi 12
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100662

Bidon Tulum Peyniri

Tulum Cheese / جبن تولوم



Koli Adedi 9
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 1kg
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100648

Bidon Tulum Peyniri (Çörekotlu)

Tulum Cheese (Nigella Seed) / جبن تولوم (حبة البركة)



Koli Adedi 12
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117102048

Bidon Tulum Peyniri (Çörekotlu)

Tulum Cheese (Nigella Seed) / جبن تولوم (حبة البركة)



Koli Adedi 9
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 1kg
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117102068

Çörekotlu Berendi Peyniri

Berendi Cheese (Nigella Seeds) / جبنة برندي (بذور نايجيليا)



Koli Adedi 24
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100495

Kekikli Berendi Peyniri

Berendi Cheese (Thyme) / برندي تشيز (زعتر)



Koli Adedi 24
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100587

Otlı Berendi Peyniri

Berendi Cheese (Herb) / جبنة برندي (عشب)



Koli Adedi 24
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100398

Biberli Berendi Peyniri

Berendi Cheese (Pepper) / برندي تشيز (فلفل)



Koli Adedi 24
Package Item / عدد البستاق
Adet Ağırlık 500 g
Weight / وزن البسته
Barcode / الباركود
8695117100778

Tuzsuz Berendi Künefe Peyniri

Berendi Künefe Cheese (Unsalted) / جبنة طولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 500 g

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100785

Tombik Tulum Peyniri

Tombik Tulum Cheese / جبنة طولوم



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 500 g

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100983

Eski Kaşar Peyniri

Ripened Kaşkavalı Cheese / (الأنضجت) قشقو



Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 400 g

Barkod
Barcode / الباركود
8695117102309

Salamura Dil Peyniri

String Cheese / جبن اللسان



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 1

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 5 Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100464

Salamura Örgü Peyniri

Plaited Cheese / جبن جدل



Koli Adedi
Package Item / عدد الصناديق 1

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 5 Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8695117100471



TEREYAĞI

GRUBU

BUTTER GROUP

زبدة



TEREYAĞI GRUBU

Tereyağı

Butter / زبدة



Koli Adedi Package Item / عدد البضائع	40
Adet Ağırlık Weight / وزن القطعة	250 g
Barkod Barcode / الباركود	8695117100075

Tereyağı

Butter / زبدة



Koli Adedi Package Item / عدد البضائع	20
Adet Ağırlık Weight / وزن القطعة	500 g
Barkod Barcode / الباركود	8695117100082

Tereyağı

Butter / زبدة



Koli Adedi Package Item / عدد البضائع	12
Adet Ağırlık Weight / وزن القطعة	1Kg
Barkod Barcode / الباركود	8695117100099

Diğer Ürünlerimiz

Lor Peyniri

Curd Cheese / جبن الرائب



Koli Adedi
Package Item / عدد البضائع 24

Adet Ağırlık
Weight / وزن البضاعة 400 g

Barcode
Barcode / الباركود
8895117100345

Lor Peyniri

Curd Cheese / جبن الرائب



Koli Adedi
Package Item / عدد البضائع 12

Adet Ağırlık
Weight / وزن البضاعة 1 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8895117100446

Lor Peyniri

Curd Cheese / جبن الرائب



Koli Adedi
Package Item / عدد البضائع 1

Adet Ağırlık
Weight / وزن البضاعة 10 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8895117100167

Lor Peyniri

Curd Cheese / جبن الرائب



Koli Adedi
Package Item / عدد البضائع 1

Adet Ağırlık
Weight / وزن البضاعة 18 Kg

Barcode
Barcode / الباركود
8895117100280

Süt Kaymağı

Milk Cream / كريمة الحليب



Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 450 g

Barkod
Barcode / باركود
8895117100242

Süt Kaymağı

Milk Cream / كريمة الحليب



Süt Kaymağı

Milk Cream / كريمة الحليب



Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 3 Kg

Barkod
Barcode / باركود
8895117100266

Süt Kaymağı

Milk Cream / كريمة الحليب



Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 1Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8895117100259

Süzme Yoğurt

Strained Yoghurt / الزبادي المصفى



Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 1Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8895117100105

UHT SÜT

UHT Milk (Half Fat) / الحليب المعقم (نصف دسم)

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 5 Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8895117100273



Koli Adedi
Package Item / عدد الباقات 12

Adet Ağırlık
Weight / وزن القطعة 1Kg

Barkod
Barcode / الباركود
8895117100501

Diğer Ürünler

Other Products / نجرمينيجاييا ال





ÜRÜN KATALOĞU





ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ ENERGY AND NUTRIENTS تغذیه و مواد مغذیه	100 g 100 غرام	100 g için RA* مقدار مرجع برای 100 غرام	1 porsiyon 60 g مقدار 60 غرام	1 porsiyon 60 g için RA* مقدار مرجع برای 60 غرام
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] انرژی [کلوئید / کلوئید]	1243/296	%15	746/178	%9
Yağ [g] Fat [g] چربی [غرام] 25	25	%35	15	%21
-Doymuş Yağ [g] -Saturated fat [g] چربی اشباع [غرام]	17	%83	10	%50
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] کربوهیدرات [غرام]	0	%0	0	%0
-Şekerler [g] - Sugars [g] شکر [غرام]	0	%0	0	%0
Protein [g] Protein [g] پروتئین [غرام]	18	%37	11	%22
Tuz [g] Salt [g] نمک [غرام]	2,8	%47	2	%28
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] کلسیم [میلیگرم]	616	%77	369	%46



**2-4 DERECEDE
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE
AT 2-4 DEGREES
2-4 درجه سانتیگراد
ذخیره کنید.**



**AÇTIKTAN SONRA
KISA SÜREDE
TÜKETİNİZ
PLEASE CONSUME IT
SHORTLY AFTER
OPENING
فورا پس از باز کردن
مصرف کنید.**



**AMBALAJINDA
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE IT
IN ITS PACKAGE
در بسته بندی خود
ذخیره کنید.**

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım [RA] düzeyini belirtir.
[8400kJ/2000kcal]
*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult.
[8400kJ/2000kcal]
**Yorum: 2000 / 8400 kJ (2000 / 8400 kJ) - 2000 / 8400 kJ (2000 / 8400 kJ)



Ezine Koyun Peyniri

Ezine Sheep Cheese

ممنوع بيليج نمن يني نيزا بونچ



[%45 KOYUN SÜTÜ, %40 KEÇİ SÜTÜ, %15 İNEK SÜTÜ İÇERİKLİ]

Her yıl mart nisan ve mayıs aylarında koyun sütünün keçİ sütüne nazaran miktarsal olarak daha fazla olduğu dönemlerde yapılan edİ dokusu İle günün her saatında tüketİme mümkün olabilen, tüketirken alacağınız hazza değİbilecek bir peynİrdir.

[CONTENT: 50% SHEEP MILK, 45% GOAT MILK, 15% COW MILK]

This is a cheese which is made in April and May every year in periods when sheep milk is more abundant than goat milk. It may be consumed at any time of the day thanks to its fleshy texture and it is worth trying thanks to the pleasure it will make you feel. IT IS LACTOSE-FREE.

اوقاق بيليج 15% ، زغالام بيليج 45% ، عینع بيليج 50% یوتجی

نمن تئقو یأ یف اوقاق ناکو ی نینیم سالا عینع سوت عیم زغالام بیلج نمن یوتجی مزلع الیا بیلج ایماک دوات امدانع کوروب او سولام یولده یف مزلع لک عواتلا چتی زباج و دواتلا بیلج یوتجی ال علقوت بلنشا ایلرلر اصحت یاشلا قچتمالا قچتسیو دواتلا



Ezine Koyun Peyniri **Açık Vakum**
Ezine Sheep Cheese - Open Vacuum

یوتجی اوقاق بیلج نمن یوتجی



Ezine Koyun Peyniri **350 gr**
Ezine Sheep Cheese - 350 gr

یوتجی 350 گرام بیلج نمن یوتجی



Ezine Koyun Peyniri **800 gr**
Ezine Sheep Cheese - 800 gr

یوتجی 800 گرام بیلج نمن یوتجی



Ezine Koyun Peyniri Teneke **18 kg**
Ezine Sheep Cheese - 18 kg tin

یوتجی 18 کیلوگرام بیلج نمن یوتجی



Enjeneriyeye beslik öölçesi ENERGY AND NUTRIENTS Qayd etilgen öölçesi (g)	100 g 100 g	100 g içinde RA* 100 g içinde RA*	1 porsiyon 80 g 80 g içinde RA*	1 porsiyon 80 g içinde RA* 80 g içinde RA*
Enjeneriyeye beslik öölçesi ENERGY AND NUTRIENTS Qayd etilgen öölçesi (g)	1240/200	%15	746/170	%9
Yağ [g] Fat [g] Yağ [g] Fat [g]	25	%35	20	%25
-Doymuş Yağ [g] -Saturated fat [g] Doymuş Yağ [g] -Saturated fat [g]	17	%83	14	%50
Karbohidrat [g] Carbohydrate [g] Karbohidrat [g] Carbohydrate [g]	0	%0	0	%0
- Şekerler [g] - Sugars [g] - Şekerler [g] - Sugars [g]	0	%0	0	%0
Protein [g] Protein [g] Protein [g] Protein [g]	18	%33	14	%22
Tuz [g] Salt [g] Tuz [g] Salt [g]	2,8	%47	2	%28
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] Kalsiyum [mg] Calcium [mg]	616	%77	493	%61



2-4 DERECEDE
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE
AT 2-4 DEGREES
2-4 derecede
saklayınız



AÇTIKTAN SONRA
KISA SÜREDE
TÜKETİNİZ
PLEASE CONSUME IT
SHORTLY AFTER
OPENING
Açtıktan sonra
kısada tüketiniz



AMBALAJINDA
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE IT
IN ITS PACKAGE
Ambalajında
saklayınız

*Değerler ortalama bir porşiyonun Referans Arayış (RA) düzeyini belirler.
(800g/2000kcal)
*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult.
(800g/2000kcal)
*Değerler ortalama bir porşiyonun Referans Arayış (RA) düzeyini belirler.
(800g/2000kcal)



ENERJİ VE BESİN ÖLÇÜLERİ ENERGY AND NUTRIENTS الطاقة والمواد الغذائية	100 g 100 gr	100 g için RA* Value for 100 g 100 gr	1 parçanın 60 g Amount 60 g	1 parçanın 60 g için RA* Value for 60 g Amount 60 g
Enerji (kJ/kcal) Energy (kJ/kcal) الطاقة (كج/ككال)	1213/290	%14	727/368,4	%8
Yağ (g) Fat (g) الدهون (g)	23	%32	13,9	%19
-Doymuş Yağ (g) -Saturated fat (g) الدهون المشبعة (g)	15	%76	9,2	%46
Karbonhidrat (g) Carbohydrate (g) الكربوهيدرات (g)	2	%1	1,0	%0
-Şekerler (g) -Sugars (g) السكريات (g)	0	%0	0,0	%0
Protein (g) Protein (g) البروتين (g)	19	%30	11,3	%23
Tuz (g) Salt (g) الملح (g)	2,6	%43	1,5	%26
Kalsiyum (mg) Calcium (mg) الكالسيوم (mg)	537	%67	322,4	%40



2-4 DERECEDE
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE
AT 2-4 DEGREES
2-4 derecede saklayınız
2-4 derecede saklayınız



AÇTIKTAN SONRA
KISA SÜREDE
TÜKETİNİZ
PLEASE CONSUME IT
SHORTLY AFTER
OPENING
Açtıktan sonra kısa sürede tüketiniz
Açtıktan sonra kısa sürede tüketiniz

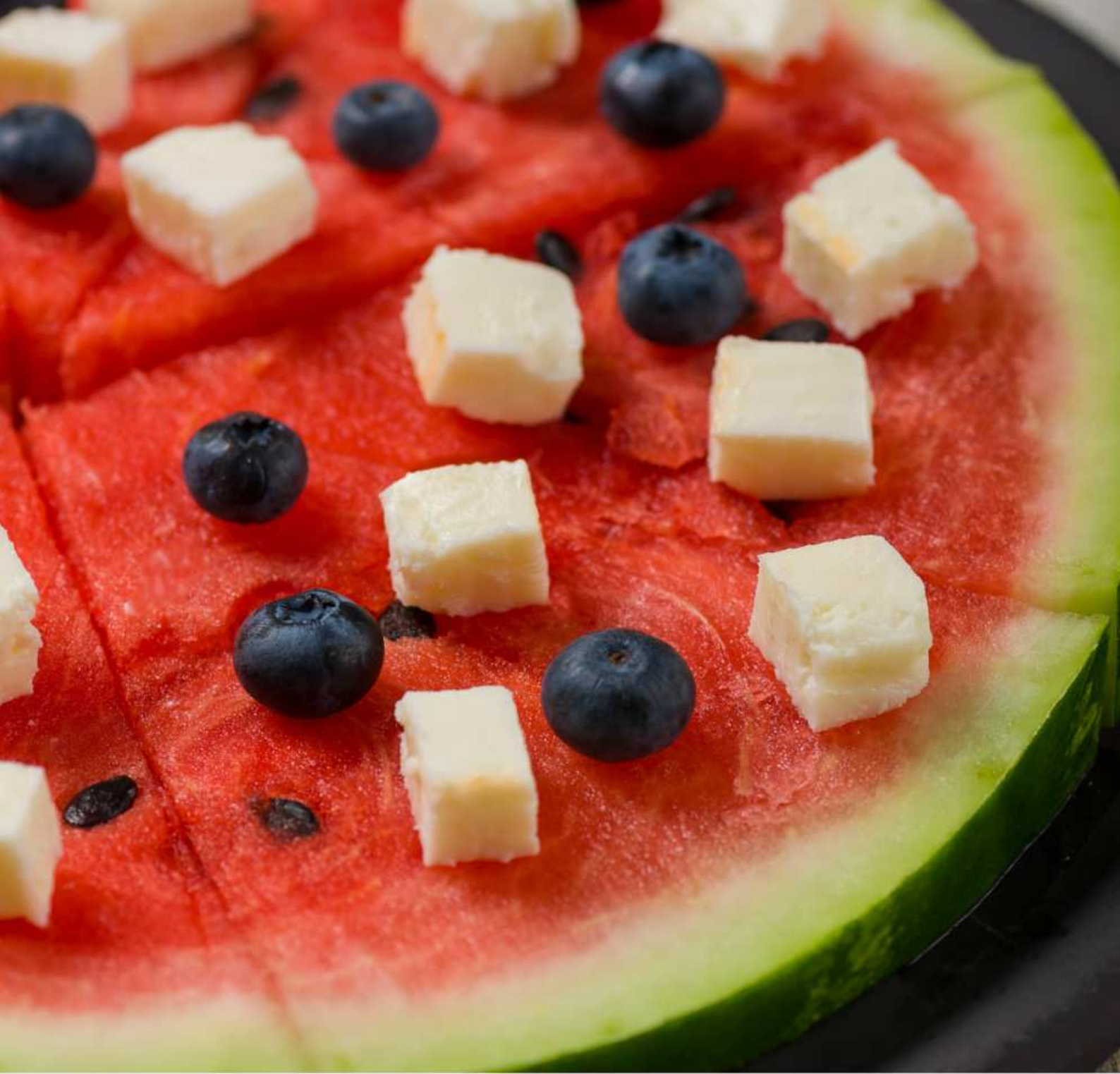


AMBALAJINDA
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE
IN ITS PACKAGING
Ambalajında saklayınız
Ambalajında saklayınız

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alınan (RA) düzeyi üzerindedir (8400kJ/2000kcal)

*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult (8400kJ/2000kcal)

اذا كانت القيمة أقل من القيمة المرجعية (RA) فإنها تعتبر منخفضة جداً



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ ENERGY AND NUTRIENTS قۇياش ۋە ئېنېرگىيە تەۋەلىرى	100 g 100 گرام	100 g için RA* 100 گرام ئۈچۈن RA*
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] (ئېنېرگىيە كۋالىتى / كىلوۋاتتى كىلوۋاتتى)	794	%9
Yağ [g] Fat [g] (غە) 25 نۆۋەتلى	16	%23
-Doymuş Yağ [g] -Saturated fat [g] (غە) تەبىئىيەتلىك نۆۋەتلى	11	%53
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] (غە) تەبىئىيەتلىك كاربونىدات	1	%0
- Şekerler [g] - Sugars [g] (غە) شەكەرلىرى	0	%0
Protein [g] Protein [g] (غە) پروتىن	10	%21
Tuz [g] Salt [g] (غە) تۇز	0,7	%12
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] (غە) كالىيۇم	327	%41



**2-4 DERECEDE
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE
AT 2-4 DEGREES**
2-4 نىيىم ئىچىدە
ساقلاڭ.



**AÇTIKTAN SONRA
KISA SÜREDE
TÜKETİNİZ
PLEASE CONSUME IT
SHORTLY AFTER
OPENING**
يېنىكەنەن سۈرەتتە
دېگەن ئىچىدە تەۋەلىنىڭ.



**AMBALAJINDA
SAKLAYINIZ
PLEASE STORE IT
IN ITS PACKAGE**
تەۋەلىنىڭ ئىچىدە
ساقلاڭ.

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım (RA) düzeyini belirtir.
[8400kJ/2000kcal]

*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult.
[8400kJ/2000kcal]

(ئېنېرگىيە ۋە ئېنېرگىيە تەۋەلىرى 2000 كىلوۋاتتى كىلوۋاتتى / 8400 كىلوۋاتتى كىلوۋاتتى)



Pan Cheese

لواء لاہور

Akpinar tarafından uzun Ar Ge süreci sonrasında bulduğumuz Tava peyniri, her yaştaki tüketici grubu tarafından beğenilerek tüketilebilecek bir peynirdir. İnek sütünden yapılan Tava peyniri, hafif lezzetli, Az tuzlu oluşu, kolay dilimlenebilirliği ve su salmayan özelliği ile sofranızda yer alabilecek salamurak bir peynirimizdir. Tava peyniri kahvaltılarda, salatalarda, sandviçlerde ya da gözleme börek gibi ara sıcaklarında vazgeçilmezi olabilecektir.

Pan cheese, discovered by Akpınar after a long research and development process, is a type of cheese that can appeal to consumer groups of all ages. Made from cow milk, pan cheese is a brined cheese you won't prefer thanks to its light taste, low salt content, sliceability and quality of not oozing. It can be an essential part of breakfasts, salads, sandwiches, or warm starters such as Turkish pancake (gözleme) and pastry.

[illegible]

Tava Peyniri 450 gr
Pon Cheese 450 gr
پارچه 450 گرام پنیر



Tava Peyniri **700 gr**
 Fon Cheese **700 gr**
 چارغ 450 اونت نېچ



Tava Peyniri 5 kg
Pani Cheese 5 kg
عسلک 5 کلوگ



ENERJİ VE BESİN ÖZELLİKLERİ ENERGY AND NUTRIENTS (per 100 g / 100g)	100 g 100 g	100 g ortalama* 100 g average*
Energy (kJ/kcal) Enerji (kJ/kcal) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	1332/265	514
Yağ (g) Yağ (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	30	5,29
- Doymuş Yağ (g) - Saturated fat (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	14	5,59
Karbohidrat (g) Carbohydrate (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	0	0,0
- Şekerler (g) - Sugars (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	0	0,0
Protein (g) Protein (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	22	5,45
İtme (g) Salt (g) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	1,0	5,30
Kalsiyum (mg) Calcium (mg) Zararlı yağlar - doymuş yağlar	545	5,68

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alın (RA) diyetini temsil eder.
(6000/2000 kcal)
*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult.
(6000/2000 kcal)
**Ortalama bir yetişkinin Referans Alın (RA) diyetini temsil eder.

Tam Yağlı Taze
Beyaz
Reynir

Full-Fat Fresh White Cheese

مسدودا لہذا جڑاٹ طریقہ ناپ چ



Klasik beyaz peynire göre daha ekonomik ve hafif olmasıyla klasik peyrimden ayrılan, buzhanede bekletme ve olgunlaşma gereği olmayan inek sütünden üretilen bu peyrimizi 17 kg-1kg-2kg-3kg teneke ambalajlarda ve 500 gr-700gr-1000gr plastik kaplarda satışa arz edilmektedir.

Being different from classical white cheese in that it is more affordable and lighter, this cheese does not need to be held and ripened in cold room, is produced from cow milk and offered for sale in 1.7 kg, 1 kg, 2 kg and 3 kg tins and 500 gr, 700 gr and 1.000 gr plastic containers.

[illegible]

2-4 DEREKDE
BARLAYINIZ
PLEASE STONE
AT 2-4 IN BONES

۱- در صورتیکه تمام فواید و منافع را
برای خود نگه دارد و هیچکس را
نخورد



AÇTIKTAN SONRA
 KISA SÜREDE
 TÜNEYİNGİZ
 PLEASE CONSUME
 SHORTLY AFTER
 (OPENING)

ج. ۱۰۰



AMBALAJINDA
SARILAYIMIZ
PLEASE STORE IT
IN ITS PACKAGE

2000



Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir

Acık Vakum

Full-Fat Fresh White Cheese Vokanami

[illegible]

Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir **18 kg**

Full-Fat Fresh White Cheese – 18 oz

ولذلك فإننا نرى أن هذه الدراسة قد أسهمت في إثراء المعرفة العلمية في مجال التعليم الإلكتروني، وذلك من خلال تقديم نموذج تعليمي إلكتروني متكامل، يمكن استخدامه في مختلف المجالات التعليمية، وذلك من خلال توفير بيئة تعليمية آمنة، يمكن فيها التعلم بشكل فعال، وذلك من خلال توفير محتوى تعليمي جذاب، يمكن استخدامه في مختلف المجالات التعليمية، وذلك من خلال توفير بيئة تعليمية آمنة، يمكن فيها التعلم بشكل فعال، وذلك من خلال توفير محتوى تعليمي جذاب، يمكن استخدامه في مختلف المجالات التعليمية.



Labne - Labnehi - لبن - لبنی

ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ ENERGY AND NUTRIENTS الطاقة والمغذيات	100 g 100g / 100g	100 g için RA* % 100 için القيمة 100g / 100g
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] اقوة (كيلو كالوري) / 1000 كالوري	791/189	%9
Yağ [g] Fat [g] (g) 25 ~Doymuş Yağ [g] ~Saturated fat [g] (g) 25 (g) 25	17	%24
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] (g) 25 (g) 25	11,1	%56
- Şekerler [g] - Sugars [g] (g) 25 Protein [g] Protein [g] (g) 25	4,5	%2
Tuz [g] Salt [g] (g) 25	0	%0
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] (g) 25	4,5	%9
	0,5	%8
	120	%15

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım (RA) düzeyini belirtir. [8400kj/2000kcal]

*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult. (8400kJ/2000kcal)

(يرى كل 2000 / ج 400) ذي القابل للي عجم الما مقولاً طسوت م يلى جي قل وي شت

Sürülebilir Peynir - Spreadable - نه ددل لة لباق ة ن ب ج

ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ ENERGY AND NUTRIENTS طاقة وأغذية	100 g 100 غرام	100 g için RA* نسبة 100 غرام
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] الطاقة الكيلو جوليك / الكيلو كالوري	777/185	%11
Yağ [g] Fat [g] (غ) 28	17	%24
-Doymuş Yağ [g] -Saturated fat [g] (غ) قاعدهشما (غ) 28	11,1	%56
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] (غ) شاديهشما (غ) 28	3	%1
- Şekerler [g] - Sugars [g] (غ) تاكورهشما (غ) 28	0	%0
Protein [g] Protein [g] (غ) نيتروميا (غ) 28	4,9	%10
Tuz [g] Salt [g] (غ) حالم (غ) 28	0,8	%13
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] (غ) موموشما (غ) 28	363	%45

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım (RA) düzeyini belirtir. (8400kj/2000kcal)

*The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult. (8400kJ/2000kcal)

(أيلول 2000 / ج 2) 8400) الذي غالبا لم يجره هذا مقولا طسوت م (ألا م ي ق ل و ي ش ت **

Görevel Peynirler

Traditional Cheeses

ي ل ح م ن ب ج



İzmir Tulum Peyniri - İzmir Tulum Cheese - (ي ل ح م ن ب ج) قو ل و ت ل ا ز ب ج

ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ ENERGY AND NUTRIENTS الطاقة والمواد الغذائية	100 g 100 g	100 g için RDA* 100 g için RDA*
Energy (kJ/kcal) Enerji (kJ/kcal) Kilojoul / Kilokalori	1500/357	%16
Yağ (g) Fat (g) Yağ (g) Lipid / Yağ	24.4	%35
-Doymuş Yağ (g) Saturated Fat (g) Doymuş Yağ (g)	16.5	%32
Karbonhidrat (g) Carbohydrate (g) Karbonhidrat (g)	0.1	%1
- Şekerler (g) Sugars (g) Şekerler (g) Sugar / Şeker	0	%0
Protein (g) Protein (g) پروتین (g)	23.5	%47
Tuz (g) Salt (g) Tuz (g)	3.3	%26
Kalsiyum (mg) Calcium (mg) كلسيوم (mg)	604.7	%85

* Besinlerin ortalama değerleri: Yağsız Sığır Etliği (FAO) karbonhidratları: [1993] (20,000 kcal)
* The following are the average values: Fat-free Beef (FAO) carbohydrates: [1993] (20,000 kcal)
* القيم المتوسطة للمواد الغذائية: لحم بقر منزوع الدهون (منظمة الأغذية والزراعة - منظمة الأغذية والزراعة) [1993] (20,000 kcal)

Tulum Peyniri - Tulum Cheese - (ي ل ح م ن ب ج) قو ل و ت ل ا ز ب ج

ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ ENERGY AND NUTRIENTS الطاقة والمواد الغذائية	100 g 100 g	100 g için RDA* 100 g için RDA*
Energy (kJ/kcal) Enerji (kJ/kcal) Kilojoul / Kilokalori	1500/357	%16
Yağ (g) Fat (g) Yağ (g) Lipid / Yağ	25	%40
-Doymuş Yağ (g) Saturated Fat (g) Doymuş Yağ (g)	19.8	%37
Karbonhidrat (g) Carbohydrate (g) Karbonhidrat (g)	0	%0
- Şekerler (g) Sugars (g) Şekerler (g) Sugar / Şeker	0	%0
Protein (g) Protein (g) پروتین (g)	20.5	%55
Tuz (g) Salt (g) Tuz (g)	1.1	%10
Kalsiyum (mg) Calcium (mg) كلسيوم (mg)	530	%79

* Besinlerin ortalama değerleri: Yağsız Sığır Etliği (FAO) karbonhidratları: [1993] (20,000 kcal)
* The following are the average values: Fat-free Beef (FAO) carbohydrates: [1993] (20,000 kcal)
* القيم المتوسطة للمواد الغذائية: لحم بقر منزوع الدهون (منظمة الأغذية والزراعة - منظمة الأغذية والزراعة) [1993] (20,000 kcal)



İzmir Tulum Peyniri

İzmir Tulum Cheese -

ريميزي مولوتالاي نېچ

Olgunlaştırılarak satışa arz edilebilen Salamuralı tulum peyniri koyun keçi ve inek sütlerinin karışımından imal edilmektedir. Sert yapısını salamurada bekletme esnasında ortaya çıkan karakteristik aroması ile birleştiğinde vazgeçemeyeceğiniz bir peynir olacaktır.

Briined tulum cheese, which can be offered for sale after being ripened, is produced from the mixture of sheep, goat and cow milk. Its hard texture and its characteristic flavour that forms during brine curing will make it an irreplaceable cheese for you.

چونيو رلوباگلو رچملاوي مانغانا ابي نېچ نيم طيلاخ نيم ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي
قوي مولوتالاي نېچ نيم ابي نېچ نيم ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي
ياف انورتلا مولوتالاي نېچ نيم ابي نېچ نيم ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي



İzmir Tulum Peyniri 350 gr
İzmir Tulum Cheese - 400 gr
نولولک لېناق ريميزي مولوتالاي نېچ



İzmir Tulum Peyniri Teneke 18 kg
İzmir Tulum Cheese - 18 kg
غلک 18 ريميزي مولوتالاي نېچ

Tulum Peyniri

Tulum Cheese -

ناچ نوزو مولوتالاي نېچ

Mevsimine göre koyun keçi ve inek sütü karışımından imal edilen Kuru tip Tulum peyniri imalatında pıhtı elde edildikten sonra baskıda diğer peynirlerden farklı olarak en az 10 gün beklemektedir. Kuru ve dağınık yapısı ve yüksek yoğunluktaki aroması ile farklılık gösteren olgunlaştırılmış bir peynir çeşididir. Laktoz içermez.

Dry tulum cheese, produced from sheep, goat and cow milk depending on the season, is kept aside for at least 10 days, unlike other cheeses, during formation into blocks after clot extraction. It is a ripened cheese type which stands out with its dry and crumbly texture and intense flavour. It is lactose-free.

لوسرچلا نېچ چوملا بېس داياباگلو رچملاوي مانغانا ابي نېچ نيم طيلاخ نيم ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي
وهر چرخاگلا نېچ لايلا سراسر نېچ ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي
ريخ لملا دولوتلا ياف انورتلا مولوتالاي نېچ چاتلا ماتي



Erzincan Tulum Peyniri 400 gr
Erzincan Tulum Cheese - 400 gr
نولولک لېناق ريميزي مولوتالاي نېچ



Erzincan Tulum Peyniri Bidon
Erzincan Tulum Cheese
نولولک لېناق ريميزي مولوتالاي نېچ



Az Tuzlu Yarım Yağlı Taze Beyaz Peynir

Low-Salt Fresh White Cheese

حلالماليلق جزاط ضيبأ ن ب ج

Olguşlaşmış ürün grubundan ayrılarak yüksek kaynama derecesi ve daha az tuz içeriği ile her yaş grubunun tüketimine uygun üretilmiş ürünümüz yarım yağlı taze beyaz peynir grubundadır. Tuz oranının az olması yanı sıra ürünümüz kızartılabilir formda olup kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Our product, which differs from the matured product group with its high boiling point and less salt content, and is produced for consumption by all age groups, is in the semi-fat fresh white cheese group. In addition to its low salt content, our product will become an indispensable part of breakfast tables with its form suitable for frying.

اوتحت وة الالعاله نايغل ةجرد عم ةضالانل تاجت نمل ةعوم جم نع فلتيغي ذللا ، انجت نم في عقي ، ةيذرمعل تائفال عيجم لبق نم كالهتسالل هجاتنل متيو ، حللمل نم لقالا ، حللمل نم ضفخنمل هاوتحم للى ةفاضلال اب . مسدل اهبش جزاطل ضيبأ ن ب ج ل ةعوم جم ، ليللل بسانمل اهل كش راطفالل دئوم نم هنع يغل ال ائزج انجت نم حبصيس

ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ قظاطل وة يغل ةفاضلال تاجت نمل	100 g مارغ 100	100 g için RA* مارغ 100 لى ةيجم لبق
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] (يذرمعل كوليل / لوجوليل كاه) قظاط	1113/265	%13
Yağ [g] Fat [g] (غل) نودل 25	19,5	%28
-Doymuş Yağ [g] - Saturated fat [g] (غل) ةعشم ل نودل	13,4	%67
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] (غل) تارديعوب ل	0	%0
- Şekerler [g] - Sugars [g] (غل) تارديعوب ل	0	%0
Protein [g] Protein [g] (غل) ني توروب ل	22,4	%45
Tuz [g] Salt [g] (غل) حللمل	1,2	%20
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] (غل) مچيسلال	536	%67

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım (RA) düzeyini belirtir. [8400kJ/2000kcal]
* The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult. [8400kJ/2000kcal]
** (يذرمعل كاه 2000 / چاه 8400) . نيغللابلل يئجورملا مقررلا طسوتم للى مچيقلل ديشت

Otlı Peynir

Herby Cheese

باشعالاب ن ب ج

Yabani sarımsak otlarının lezzetine lezzet kattığı, sadece inek sütü kullanılarak imal ettiğimiz taze ve tam yağlı olarak satışa sunduğumuz bir peynirdir.

This is a cheese whose taste is enriched by wild garlic herbs. We produce it from cow milk exclusively and offer it as a fresh and full-fat cheese.

لملكو آجزاط عيغلل دضرع متيو طقف رقبال بيلح مادختساب هجاتنل متي ن ب ج وه هتذل لى ةذل يذربال موثلل باشعالا فيضتو مسدل

ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ قظاطل وة يغل ةفاضلال تاجت نمل	100 g مارغ 100	100 g için RA* مارغ 100 لى ةيجم لبق
Enerji [kJ/kcal] Energy [kJ/kcal] (يذرمعل كوليل / لوجوليل كاه) قظاط	1546/368	%18
Yağ [g] Fat [g] (غل) نودل 25	32	%46
-Doymuş Yağ [g] - Saturated fat [g] (غل) ةعشم ل نودل	20	%100
Karbonhidrat [g] Carbohydrate [g] (غل) تارديعوب ل	0	%0
- Şekerler [g] - Sugars [g] (غل) تارديعوب ل	0	%0
Protein [g] Protein [g] (غل) ني توروب ل	20	%40
Tuz [g] Salt [g] (غل) حللمل	2	%30
Kalsiyum [mg] Calcium [mg] (غل) مچيسلال	670	%84

* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım (RA) düzeyini belirtir. [8400kJ/2000kcal]
* The figures denote the Reference Intake (RI) level of an average adult. [8400kJ/2000kcal]
** (يذرمعل كاه 2000 / چاه 8400) . نيغللابلل يئجورملا مقررلا طسوتم للى مچيقلل ديشت



Otlı Peynir 350 gr
Herby Cheese 350 gr
مارغ 350 باشعالاب ن ب ج



Otlı Peynir 1 kg
Herby Cheese 1 kg
غل 1 باشعالاب ن ب ج



Otlı Peynir Tartılabilir
Herby Cheese – Weighable
نؤول لبق باشعالاب ن ب ج



Cheddar



Küp Mozzarella



Boconcini



Ricotta



Misket Mozzarella



Bur



Caciocavallo



Scarmoza Fume



Masca



Suda Mozzarella



Gouda



Buffalo M



Campana



Edam



rata



Emmantel



Manchego



arpone



Stracciatella



Maasdam



Mozarella



Blok Mozzarella





www.yaylagurme.com.tr

ÜRÜN KATALOĞU

2026





Kars Eski Kaşar Peyniri Çuval

Doğu Anadolu'nun Serhat bölgesi olarak bilinen Kars Iğdır Ardahan ve ağırlarının mera ve yaylalarında otlayan ineklerden elde edilen sütler ile geleneksel yöntemlere göre şirden maya ile mayalanarak üretilen eski kaşarımız kendine has koku, lezzet ve rehasıyla kahvaltılarının vazgeçilmezi.



Paketleme

Çuval Adeti	5
Koli Adeti	1

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin

Enerji (kcal/kj)	1579/373
Yağ	28,0g
Doymuş Yağ	19,1g
Karbonhidrat	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	2,5g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Vakumlu Eski Kaşar Peyniri

500g

1000g

Yıllandırılmış eski kaşar peyniri, keskin ve zengin aromasıyla peynir tutkunlarının favorisi. Doğu Anadolu'nun otantik lezzetlerinden biri olan bu peynir, geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve doğal sürecinde olgunlaştırılır. Sofralarınızda hem lezzet hem de kaliteye önem verenler için vazgeçilmez bir tercih.



Paketleme	500g	1 Kg
Raf Ömrü	-	-
Koli Adeti	32	16

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1579/373
Yağ	28,0g
Doymuş Yağ	19,1g
Karbonhidrat	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	2,5g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Koyun Eski Kaşar Peyniri Çuval

Yıllandırılmış eski kaşar peyniri, keskin ve zengin aromasıyla peynir tutkunlarının favorisi. Doğu Anadolu'nun otantik lezzetlerinden biri olan bu peynir, geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve doğal sürecinde olgunlaştırılır. Sofralarınızda hem lezzet hem de kaliteye önem verenler için vazgeçilmez bir tercih.



Paketleme	
Çuval Adeti	5
Koli Adeti	1

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1385/333
Yağ	26,6g
Doymuş Yağ	16,6g
Karbonhidrat	2,0g
Şekerler	1,5g
Protein	23,3g
Tuz	1,8g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

TURKEY

TURKEY



Vakumlu Eski Kaşar Peyniri *Koyun*

Yıllandırılmış eski kaşar peyniri, keskin ve zengin aromasıyla peynir tutkunlarının favorisi. Doğu Anadolu'nun otantik lezzetlerinden biri olan bu peynir, geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve doğal sürecinde olgunlaştırılır. Sofralarınızda hem lezzet hem de kaliteye önem verenler için vazgeçilmez bir tercih.



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	-
Koli Adeti	16

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1385/333
Yağ	26,6g
Doymuş Yağ	16,6g
Karbonhidrat	2,0g
Şekerler	1,5g
Protein	23,3g
Tuz	1,8g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)





Vakumsuz Teker Eski Kaşar

1 Kg

2 Kg

Yıllandırılmış eski kaşar peyniri, keskin ve zengin aromasıyla peynir tutkunlarının favorisi. Doğu Anadolu'nun otantik lezzetlerinden biri olan bu peynir, geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve doğal sürecinde olgunlaştırılır. Sofralarınızda hem lezzet hem de kaliteye önem verenler için vazgeçilmez bir tercih.



Paketleme	1 Kg	2 Kg
Raf Ömrü	-	-
Koli Adeti	14	8

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	373/1579
Yağ	28,0g
Doymuş Yağ	19,1g
Karbonhidrat	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	2,5g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Teker Kaşar Peyniri Vakumlu

500g

1 Kg

2 Kg

500, 1000 ve 2000 gramlık teker kaşar peynirleri, Doğu Anadolu'nun doğal sütleriyle üretilmiş, zengin ve yoğun bir lezzet sunar. Sofralarınıza katacağı eşsiz tat, yemeklerinize ve atıştırmalıklarınıza mükemmel bir uyum sağlar. Yumuşak dokusu ve doğal yapısıyla her yaşta peynir severin beğenisini kazanır.



Paketleme	500g	1 Kg	2 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	30	14	8

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	1,7g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA





Turkey



Teker Kaşar Peyniri

Vakumsuz

1 Kg 2 Kg 3 Kg 5 Kg

500, 1000 ve 2000 gramlık teker kaşar peynirleri, Doğu Anadolu'nun doğal sütleriyle üretilmiş, zengin ve yoğun bir lezzet sunar. Sofralarınıza katacağı eşsiz tat, yemeklerinize ve atıştırmalıklarınıza mükemmel bir uyum sağlar. Yumuşak dokusu ve doğal yapısıyla her yaştan peynir severin beğenisini kazanır.



Paketleme 1 Kg 2 Kg 3 Kg 5 Kg

Raf Ömrü - - - -

Koli Adeti 14 8 8 2

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin

Enerji (kcal/kj) 340/1413

Yağ 25,0g

Doymuş Yağ 17,6g

Karbonhidrat 1,7g

Şekerler 1,7g

Protein 27,0g

Tuz 1,5g

Kalsiyum 700mg

www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR 76-0024

ALO GIDA

YERLİ ÜRETİM

Turkey



Tam Yağlı Göbek Kaşar Peyniri

500g

1 Kg

Göbek kaşar peyniri, yoğun kıvamı ve benzersiz lezzetiyle her öğünün vazgeçilmez bir parçası. Doğu Anadolu'nun otlaklarında doğal beslenen hayvanların sütünden üretilen bu peynir, kahvaltılarda veya aperatiflerde keyifle tüketilir. Geleneksel tarifiyle doğal, sağlıklı ve katkısızdır. Şimdi deneyin, farkı keşfedin!



Paketleme	500g	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	30	14

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	25,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA





Turkey



Tam Yağlı Altıgen Kaşar Peyniri

500g

1 Kg

Doğu Anadolu'nun zengin florasında yetişen doğal otlarla beslenen ineklerin sütünden üretilen altıgen kaşar peyniri, benzersiz lezzeti ve kaliteli yapısıyla sofralarınıza değer katar. Hem kahvaltılarda hem de yemek tariflerinizde güvenle kullanabileceğiniz bu özel peynir, geleneksel yöntemlerle hazırlanmıştır. Doğal ve katkısız yapısıyla sağlıklı beslenmeyi destekler. İz bırakacak lezzet deneyimi için siparişinizi hemen oluşturun!



Paketleme	500g	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	30	14

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

TURKEY

TURKEY



Tam Yağlı Dil Peyniri

500g

Yumuşak yapısı ve kolayca ayrılan lifleriyle dil peyniri, peynir severler için vazgeçilmez bir lezzet. Kahvaltı sofralarının yıldızı olacak bu özel ürün, %100 doğal sütlerle üretilir. Eritme özelliği sayesinde tost ve pizzalarınızda harika bir seçenek sunar. Taptaze lezzeti ve doğal yapısıyla sofralarınızda fark yaratır.



Paketleme	500g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	25g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Tam Yağlı Örgü Peyniri

500g

Şık örgü formuyla hem göze hem de damağa hitap eden bu özel peynir, Doğu Anadolu'nun otantik lezzetlerinden biri. Doğal sütlerle hazırlanan örgü peyniri, yumuşak yapısı ve hafif tuzlu tadıyla kahvaltılarda ya da atıştırmalık olarak tercih edilebilir. Organik yapısıyla sofralarınıza sağlık ve doğallık getirir.



Paketleme	500g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA





Turkey



Vakumlu Çeçil Peyniri

500g

Kars'ın serin yaylalarında üretilen yöresel çeçil peyniri, lifli yapısı ve hafif tuzlu tadıyla peynir severlerin favorisi. Geleneksel tarife sadık kalarak hazırlanan bu özel peynir, hem kahvaltılarınızda hem de ara öğünlerinizde sağlıklı bir alternatif sunar. Organik sütlerin doğal lezzetiyle hazırlanan çeçil peyniri, sofralarınıza otantik bir dokunuş getiriyor.



Paketleme	500g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	22

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Yöresel Göbek Kaşar Peyniri

Kekikli · Çörekotlu · İsoğlu

500g

Doğal sütlerle harmanlanan ve çörek otunun eşsiz aromasıyla zenginleşen bu peynir, sağlıklı bir atıştırmalık ya da özel tarifleriniz için ideal bir seçimidir. Doğu Anadolu'nun verimli topraklarından sofralarınıza gelen bu ürün, kahvaltılarınızı ve sofralarınızı şölene dönüştürür. Doğal lezzetin tadını keşfedin ve sağlıklı tüketin!



Paketleme	500g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	1,7g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Blok Kaşar Peyniri

500g

700g

1 Kg

Doğu Anadolu'nun doğal zenginliklerinden ilham alınarak üretilen 500, 700 ve 1000 gramlık kaşar peyniri, kalabalık sofralar için mükemmel bir seçimdir. Yumuşak dokusu ve doğal sütlerden gelen yoğun aromasıyla kahvaltılarda, yemek tariflerinde ya da atıştırmalıklarda keyifle tüketebilirsiniz. Sağlıklı ve katkısız içeriğiyle ailecek güvenle tercih edin!



Paketleme	500g	700g	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	32	22	17

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	0,0g
Kalsiyum	700mg



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

TURKEY

TURKEY



Yuvarlak Kaşar Peyniri

400g

500g

Taze ve doğal sütlerle hazırlanan kaşar peyniri, her lokmada eşsiz bir lezzet sunar. Kahvaltı sofralarının klasik lezzeti olan bu peynir, aynı zamanda sandviç ve tostlarınız için harika bir seçenektir. Katkısız ve doğal yapısıyla sağlıklı beslenmenize destek olur. Şimdi sipariş verin, taptaze lezzetin tadını çıkarın!



Paketleme	400g	500 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	30	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	1,7g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg



www.yayilagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YAYILA
GIDA ÜRETİMİ

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Kalp Kaşar Peyniri

400g

Sevdiklerinize lezzet dolu bir sürpriz yapın! Kalp şeklindeki bu özel kaşar peyniri, hem görsel hem de tat olarak sofralarınızı zenginleştirir. Doğal sütlerle hazırlanan bu peynir, kahvaltılarınızı özel kılmak için mükemmel bir seçim. Organik, doğal ve katkısız yapısıyla sağlıklı bir yaşamın bir parçası.



Paketleme	400g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	1,7g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Tam Yağlı Çerkez Peyniri

1 Kg

Doğu Anadolu'nun doğal sütlerinden üretilen Çerkez peyniri, kendine has aroması ve yumuşak yapısıyla damaklarınızı şenlendirecek. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bu peynir, kahvaltılarınızda, atıştırmalıklarınızda ve tariflerinizde vazgeçilmez bir lezzet sunar. Katkısız, doğal ve yöresel özelliğiyle sofralarınıza sağlık ve lezzet katmak için ideal bir tercih. Organik yapısıyla, sağlıklı bir yaşam için güvenle tüketebilirsiniz.



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	14

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) için	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	17,6g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	1,7g
Protein	27,0g
Tuz	1,5g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr
hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol



Mıhlama Kolot Peyniri

500g

1 Kg

Doğu Anadolu'nun geleneksel lezzetlerinden biri olan kolot peyniri, özel yapısıyla hem kahvaltılarda hem de mıhlama gibi yöresel yemeklerde tercih edilir. Yumuşak ve uzayan yapısıyla damaklarda unutulmaz bir tat bırakan bu peynir, doğal sütlerin katkısıyla lezzetle üretilir. Sofralarınıza lezzet ve doğallık katmak için ideal!



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	13

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	16,0g
Karbonhidrat	1,0g
Şekerler	1,0g
Protein	24,0g
Tuz	1,6g
Kalsiyum	700mg

www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Milköy Blok Kaşar Peyniri

1 Kg

Doğu Anadolu'nun doğal zenginliklerinden ilham alınarak üretilen 1000 gramlık kaşar peyniri, kalabalık sofralar için mükemmel bir seçimdir. Yumuşak dokusu ve doğal sütlerden gelen yoğun aromasıyla kahvaltılarda, yemek tariflerinde ya da atıştırmalıklarda keyifle tüketebilirsiniz. Sağlıklı ve katkısız içeriğiyle ailecek güvenle tercih edin!



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	17

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1413
Yağ	25,0g
Karbonhidrat	1,0g
Şekerler	1,0g
Protein	23,0g
Tuz	2,0g
Kalsiyum	580mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Gravyer Peyniri

Gravyer peyniri, ince işçilikle üretilmiş, delikli yapısı ve hafif fındıksı aromasıyla öne çıkan seçkin bir lezzettir. İsviçre kökenli bu peynir, Türkiye'de özellikle Kars yöresinde ustalıkla hazırlanır ve aylar süren doğal olgunlaşma süreciyle karakteristik tadını kazanır. Gurme damaklara hitap eden bu peynir, kahvaltılardan özel tariflere kadar her öğünde kaliteyi arayanlar için ideal bir seçenektir.



Paketleme	Tartılarak Satılır
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	364/1521
Yağ	25,5g
Doymuş Yağ	15,35g
Karbonhidrat	2,1g
Şekerler	0,0g
Lif	0,0g
Protein	31,5g
Tuz	1,21g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)





Köy Tipi Peynir Bidon

1 Kg

Geleneksel yöntemlerle üretilen köy peyniri, Doğu Anadolu'nun doğal otlaklarında yetişen hayvanların sütünden elde edilir. Yoğun ve doyurucu lezzetiyle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan bu peynir, hem sağlıklı hem de katkısızdır. Doğal ve yöresel tatları sofralarınızda hissetmek için şimdi sipariş verin!



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	5

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1146
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	27,0g
Tuz	2,9g
Kalsiyum	700mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Yarım Yağlı Köy Tipi Peynir Kova

8 Kg

Geleneksel yöntemlerle üretilen köy peyniri, Doğu Anadolu'nun doğal otlaklarında yetişen hayvanların sütünden elde edilir. Yoğun ve doyurucu lezzetiyle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan bu peynir, hem sağlıklı hem de katkısızdır. Doğal ve yöresel tatları sofralarınızda hissetmek için şimdi sipariş verin!



Paketleme	8 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	165/668
Yağ	10,12g
Doymuş Yağ	7,3g
Karbonhidrat	2,0g
Şekerler	0,0g
Protein	15,57g
Tuz	3,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)





Tam Yağlı Köy Tipi Peynir Kova

8 Kg

Geleneksel yöntemlerle üretilen köy peyniri, Doğu Anadolu'nun doğal otlaklarında yetişen hayvanların sütünden elde edilir. Yoğun ve doyurucu lezzetiyle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan bu peynir, hem sağlıklı hem de katkısızdır. Doğal ve yöresel tatları sofralarınızda hissetmek için şimdi sipariş verin!



Paketleme	8 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	312/1295
Yağ	25,4g
Doymuş Yağ	17,8g
Karbonhidrat	2,5g
Şekerler	0,0g
Protein	18,0g
Tuz	3,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Vakumlu Van Otlu Peyniri

Van Otlu Peyniri, Anadolu'nun kadim peynir geleneğini yansıtan, kendine özgü aroması ve şifalı otlarla zenginleştirilmiş eşsiz bir lezzettir. Yüzlerce yıllık gelenekle üretilen bu peynir, Van ve çevresinin doğal florasından toplanan yabani otlarla hazırlanır. Yoğun kıvamı ve fermente yapısıyla hem sofralarda hem de şarküterilerde ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Doğallıktan ödün vermeyenler ve yerel tatları keşfetmek isteyenler için ideal bir tercihtir.



Paketleme	Tartılarak Satılır
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	312/1295
Yağ	25,4g
Doymuş Yağ	17,8g
Karbonhidrat	2,5g
Şekerler	0,0g
Protein	18,0g
Tuz	3,0g

www.yaylagurme.com.tr
hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Yarım Yağlı Van Otlu Peyniri Kova

8 Kg

Van Otlu Peyniri, Anadolu'nun kadim peynir geleneğini yansıtan, kendine özgü aroması ve şifalı otlarla zenginleştirilmiş eşsiz bir lezzettir. Yüzlerce yıllık gelenekle üretilen bu peynir, Van ve çevresinin doğal florasından toplanan yabani otlarla hazırlanır. Yoğun kıvamı ve fermente yapısıyla hem sofralarda hem de şarküterilerde ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Doğallıktan ödün vermeyenler ve yerel tatları keşfetmek isteyenler için ideal bir tercihtir.



Paketleme	8 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) için	
Enerji (kcal/kj)	165/668g
Yağ	10,12g
Doymuş Yağ	7,3g
Karbonhidrat	2,0g
Şekerler	0,0g
Protein	15,57g
Tuz	3,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YAYLA
GIDA

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Tam Yağlı Van Otlu Peyniri Kova

8 Kg

Van Otlu Peyniri, Anadolu'nun kadim peynir geleneğini yansıtan, kendine özgü aroması ve şifalı otlarla zenginleştirilmiş eşsiz bir lezzettir. Yüzlerce yıllık gelenekle üretilen bu peynir, Van ve çevresinin doğal florasından toplanan yabani otlarla hazırlanır. Yoğun kıvamı ve fermente yapısıyla hem sofralarda hem de şarküterilerde ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Doğallıktan ödün vermeyenler ve yerel tatları keşfetmek isteyenler için ideal bir tercihtir.



Paketleme	8 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	312/1295
Yağ	25,4g
Doymuş Yağ	17,8g
Karbonhidrat	2,5g
Şekerler	0,0g
Protein	18,0g
Tuz	3,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YAYLA
GIDA

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Van Otlu Peyniri *Bidon*

1 Kg

Van Otlu Peyniri, Anadolu'nun kadim peynir geleneğini yansıtan, kendine özgü aroması ve şifalı otlarla zenginleştirilmiş eşsiz bir lezzettir. Yüzlerce yıllık gelenekle üretilen bu peynir, Van ve çevresinin doğal florasından toplanan yabani otlarla hazırlanır. Yoğun kıvamı ve fermente yapısıyla hem sofralarda hem de şarküterilerde ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Doğallıktan ödün vermeyenler ve yerel tatları keşfetmek isteyenler için ideal bir tercihtir.



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	5

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	312/1295
Yağ	25,4g
Doymuş Yağ	17,8g
Karbonhidrat	2,5g
Şekerler	0,0g
Protein	18,0g
Tuz	3,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Kars Çakmak Peyniri

Doğu Anadolu'nun yöresel lezzetlerinden biri olan Kars çakmak peyniri, kendine özgü yapısı ve hafif tuzlu tadıyla damaklarda unutulmaz bir iz bırakır. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bu peynir, doğal sütlerin katkısız lezzetini sofralarınıza taşır. Kahvaltılarda ya da atıştırmalık olarak keyifle tüketebilirsiniz.



Paketleme	Tartılarak Satılır
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	340/1187
Yağ	25,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	1,7g
Şekerler	0,0g
Protein	16,0g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr



Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir

300g

600g

Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir, geleneksel lezzeti rafine bir tat profiliyle buluşturan, zamanla derinleşen aromasıyla öne çıkan özel bir peynirdir. Kontrollü koşullarda dinlendirilerek geliştirilen bu peynir, yoğun kıvamı, dengeli tuzu ve hafif ekşimsi notalarıyla damakta iz bırakır. Kahvaltıdan meze sofralarına, börekten salata kadar geniş kullanım alanıyla, kalite ve lezzeti bir arada arayanların vazgeçilmezidir.



Paketleme	300g	600 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	30	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	281/1219
Yağ	23,0g
Karbonhidrat	2,0g
Şekerler	0,7g
Protein	21,0g
Tuz	2,5g

 www.yaglagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA



YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Erzincan Deri Tulum Peyniri

Yüksek rakımlı Erzincan yaylalarının sütünden üretilen Deri Tulum Peyniri, keçi veya koyun derisinde aylarca olgunlaştırılarak eşsiz bir aroma kazanır. Kendine özgü keskin tadı, yoğun kıvamı ve zengin lezzet profiliyle peynir meraklılarının koleksiyon ürünleri arasında yer alır. Doğallığın ve geleneksel üretim yöntemlerinin sembolüdür.



Paketleme	Tartılarak Satılır
Raf Ömrü	Süresiz
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal)	622,9
Yağ	45,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	1,0g
Şekerler	0,0g
Protein	26,25g
Tuz	5,0g
Transyağ	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Erzincan Bidon Peyniri

1 Kg

5 Kg

10 Kg

Erzincan'ın soğuk ikliminde ve yerel sütlerle üretilen Bidon Peyniri, doğal mayalanma süreci ve tuzlu karakteriyle bilinir. Plastik ya da teneke bidonlarda olgunlaştırılarak eşsiz kıvamına ulaşır. Uzun ömürlü yapısı ve tok lezzetiyle hem kahvaltı sofralarında hem de geleneksel tariflerde tercih edilir.



Paketleme	1 Kg	5 Kg	10 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	8	2	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal)	622,9
Yağ	45,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	1,0g
Şekerler	0,0g
Protein	26,25g
Tuz	5,0g
Transyağ	0,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Sepet Peyniri

400g

Adını, kalıplama sürecinde kullanılan geleneksel hasır sepetlerden alan Sepet Peyniri, doğal şekli ve gözenekli dokusuyla karakteristik bir yapı sunar. Hafif tuzlu, süt aroması yoğun bir peynir olup, zeytinyağıyla marine edilerek ya da taze tüketilerek farkını ortaya koyar. Ege ve Marmara mutfağının nostaljik temsilcisidir.



Paketleme	400g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/Kj)	330/1386
Yağ	26,3g
Doymuş Yağ	17,5g
Karbonhidrat	0,0g
Şekerler	0,0g
Protein	23,36g
Tuz	1,9g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)





Sade Kuru Didme Civil Peyniri

1 Kg

Doğu Anadolu'nun yüksek yaylalarından elde edilen sütlerle üretilen Sade Kuru Didme Civil Peyniri, lif lif ayrılan yapısı ve düşük nem oranıyla eşsiz bir geleneksel lezzettir. Katkısız, tuzu dengeli ve sade formuyla öne çıkan bu peynir, hem hafifliği hem de doğal dokusuyla sağlıklı sofraların vazgeçilmezidir. Tereyağıyla kavrularak ya da sade tüketilerek her formda karakteristik lezzetini korur.



Paketleme	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	10

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	220,2/52,1
Yağ	1,0g
Doymuş Yağ	0,4g
Karbonhidrat	1,8g
Şekerler	1,7g
Protein	17,0g
Tuz	4,0g
Kalsiyum	500mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Göğermiş Peynir

900g

Bidon

Anadolu'nun en rafine geleneksel lezzetlerinden biri olan Göğermiş Peynir, kontrollü küflenme süreciyle güçlü ve kompleks aromalar geliştirir. Doğal küf kültürü sayesinde oluşan mavi-yeşil damarlar, bu peynire hem karakteristik görüntüsünü hem de derin, keskin tadını kazandırır. Sadece cesur damaklara değil, otantik tatları keşfetmek isteyen her lezzet tutkununa hitap eder.



Paketleme	900g
Raf Ömrü	3 Ay
Koli Adeti	4

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	220,2/52,1
Yağ	1,0g
Doymuş Yağ	0,4g
Karbonhidrat	1,8g
Şekerler	1,7g
Protein	17,0g
Tuz	4,0g
Kalsiyum	0mg

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA









Yarımlı Yağlı Lor Peyniri

1 Kg

10 Kg

Protein açısından zengin, hafif ve yumuşak yapısıyla dikkat çeken Yarımlı Yağlı Lor Peyniri, hem sağlıklı beslenmeyi tercih edenler hem de mutfakta yaratıcı tarifler geliştirenler için idealdir. Tatlılardan böreklerle, diyet menülerden kahvaltılara kadar geniş bir kullanım alanı sunar. Doğal ve katkısız bir seçenektir.



Paketleme	1 Kg	10 Kg
Raf Ömrü	3 Ay	3 Ay
Koli Adeti	30	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	220,2/52,1
Yağ	1,0g
Doymuş Yağ	0,4g
Karbonhidrat	1,8g
Şekerler	1,7g
Protein	17,0g
Tuz	4,0g
Kalsiyum	500mg



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada

ÇiçekSepeti

n11.com

Ptt

AVM

trendyol

TR
76-0024

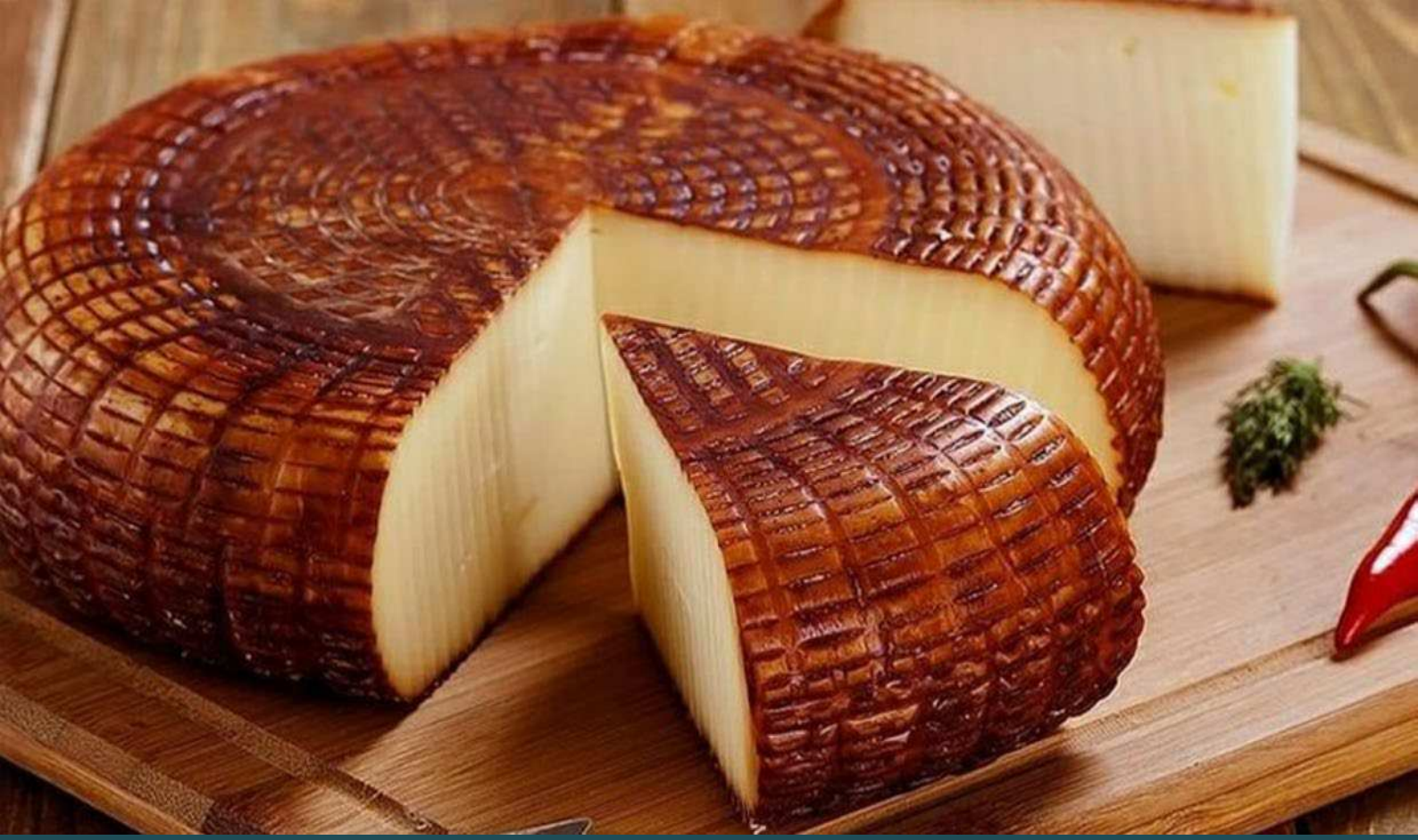
174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

TURKEY

TURKEY

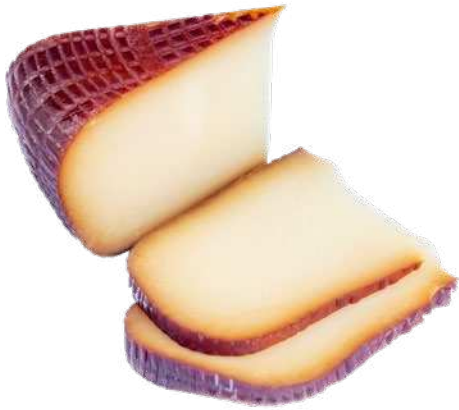
TURKEY



Çerkez İsli Peynir

400g

Odun dumanında islenerek elde edilen Çerkez İsli Peynir, tutsülenmiş özel aroması ve elastik dokusuyla diğer peynirlerden ayrılır. Geleneksel Çerkes mutfağının öne çıkan bu ürünü, damakta uzun süre kalan isli tadıyla gurme sofraların vazgeçilmezidir. Izgarada, sandviçte ya da tek başına bile fark yaratır.



Paketleme	400g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	30

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	345/1442
Yağ	26,0g
Doymuş Yağ	17,0g
Karbonhidrat	4,8g
Şekerler	1,9g
Protein	22,5g
Tuz	2,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Sarı Sade Yağ

450g

900g

Doğal ve katkısız sade sarı yağ, geleneksel yöntemlerle üretilir ve sofralarınıza eşsiz bir lezzet sunar. Doğu Anadolu'nun organik sütlerinden elde edilen bu yağ, kahvaltılarda ekmek üstüne sürülerek ya da yemeklerde kullanılabilir. Zengin aroma ve doğal yapısıyla sağlıklı bir alternatif sunar. Sade sarı yağ, sofralarınızda lezzet dolu anlar yaratır.



Paketleme	900g
Raf Ömrü	12 Ay
Koli Adeti	14

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	3657/890
Yağ	98,7g
Doymuş Yağ	59,2g
Karbonhidrat	0,0g
Şekerler	0,0g
Protein	0,3g
Tuz	0,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Sarı Sade Yağ Kova

5 Kg

15 Kg

Doğal ve katkısız sade sarı yağ, geleneksel yöntemlerle üretilir ve sofralarınıza eşsiz bir lezzet sunar. Doğu Anadolu'nun organik sütlerinden elde edilen bu yağ, kahvaltılarda ekmek üstüne sürülerek ya da yemeklerde kullanılabilir. Zengin aroma ve doğal yapısıyla sağlıklı bir alternatif sunar. Sade sarı yağ, sofralarınızda lezzet dolu anlar yaratır.



Paketleme	15 Kg
Raf Ömrü	12 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	3657/890
Yağ	98,7g
Doymuş Yağ	59,2g
Karbonhidrat	0,0g
Şekerler	0,0g
Protein	0,3g
Tuz	1,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Tereyağı

500g

800g

1 Kg

Doğal ve katkısız sütlerin en saf haliyle üretilen 500 ve 1000 gramlık tereyağ, sofralarınıza eşsiz bir lezzet katıyor. Kahvaltılardan yemeklere kadar her alanda kullanabileceğiniz bu tereyağı, sağlıklı ve doğal bir alternatif sunar. Doğu Anadolu'nun organik sütlerinden elde edilen bu tereyağı, mutfaklarınızın vazgeçilmezi olacak.



Paketleme	500g	800g	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	33	18	17

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	725/3035
Yağ	81,0g
Doymuş Yağ	52,1g
Karbonhidrat	0,8g
Şekerler	0,0g
Protein	0,5g
Tuz	1,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol



TR 76-0024



ALO GIDA



YERLİ ÜRETİM



Turkey



Tereyağı Kova

10 Kg

Doğal sütlerden elde edilen tereyağ, sofralarınızda hem kahvaltılar hem de yemekler için harika bir seçimdir. Doğu Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen hayvanların sütünden yapılan bu tereyağı, taze ve doğal yapısıyla her öğünde kullanılabilir. Lezzet dolu bir yaşam için sade ve sağlıklı tereyağını keşfedin.



Paketleme	10 Kg
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	725/3035
Yağ	81,0g
Doymuş Yağ	52,1g
Karbonhidrat	0,8g
Şekerler	0,0g
Protein	0,5g
Tuz	1,0g

 www.yaglagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)





Yuvarlak Tereyağ

500g

1 Kg

Doğal sütlerden elde edilen tereyağ, sofralarınızda hem kahvaltılar hem de yemekler için harika bir seçimdir. Doğu Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen hayvanların sütünden yapılan bu tereyağı, taze ve doğal yapısıyla her öğünde kullanılabilir. Lezzet dolu bir yaşam için sade ve sağlıklı tereyağını keşfedin.



Paketleme	500g	1 Kg
Raf Ömrü	6 Ay	6 Ay
Koli Adeti	20	12

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	725/3035
Yağ	81,0g
Doymuş Yağ	52,1g
Karbonhidrat	0,8g
Şekerler	0,0g
Protein	0,5g
Tuz	1,0g



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol





Manda Tereyağı

500g

Doğal sütlerden elde edilen manda tereyağı, sofralarınızda hem kahvaltılar hem de yemekler için harika bir seçimdir. Doğru Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen hayvanların sütünden yapılan bu manda tereyağı, taze ve doğal yapısıyla her öğünde kullanılabilir. Lezzet dolu bir yaşam için sade ve sağlıklı tereyağını keşfedin.



Paketleme	500g
Raf Ömrü	6 Ay
Koli Adeti	20

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	725/3035
Yağ	80,0g
Doymuş Yağ	52,1g
Karbonhidrat	0,9g
Şekerler	0,9g
Protein	1,1g
Tuz	1,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Manda Sade Yağ

900g

Doğal ve katkısız manda sade yağ, geleneksel yöntemlerle üretilir ve sofralarınıza eşsiz bir lezzet sunar. Doğu Anadolu'nun organik sütlerinden elde edilen bu yağ, kahvaltılarda ekmek üstüne sürülerek ya da yemeklerde kullanılabilir. Zengin aroma ve doğal yapısıyla sağlıklı bir alternatif sunar. Manda sade yağ, sofralarınızda lezzet dolu anlar yaratır.



Paketleme	900g
Raf Ömrü	12 Ay
Koli Adeti	14

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	3657/890
Yağ	98,7g
Doymuş Yağ	59,2g
Karbonhidrat	0,0g
Şekerler	0,0g
Protein	0,28g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [Ptt](#) [AVM](#) [trendyol](#)

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Manda Kaymak Rulo

150g

Doğal sütlerin geleneksel yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen manda rulo kaymak, yumuşak dokusu ve zengin kıvamıyla kahvaltı sofralarınıza benzersiz bir lezzet katıyor. Tatlılar, hamur işleri ve sıcak içecekler için harika bir tamamlayıcıdır. Katkısız ve doğal yapısıyla aileniz için güvenle tercih edebilirsiniz.



Paketleme	150g
Raf Ömrü	3 Hafta
Koli Adeti	8

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	622/2602
Yağ	65,0g
Doymuş Yağ	47,0g
Karbonhidrat	2,5g
Şekerler	0,9g
Protein	4,6g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA









İnek Kaymak Rulo

150g

Doğal sütlerin geleneksel yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen rulo kaymak, yumuşak dokusu ve zengin kıvamıyla kahvaltı sofralarınıza benzersiz bir lezzet katıyor. Tatlılar, hamur işleri ve sıcak içecekler için harika bir tamamlayıcıdır. Katkısız ve doğal yapısıyla aileniz için güvenle tercih edebilirsiniz.



Paketleme	150g
Raf Ömrü	3 Hafta
Koli Adeti	8

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	597/2455
Yağ	64,7g
Doymuş Yağ	38,8g
Karbonhidrat	2,4g
Şekerler	2,4g
Protein	1,2g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA

 YAYLA

 YERLİ
ÜRETİM

 Turkey



İnek Kaymak Dökme

150g

1 Kg

Doğal sütlerin geleneksel yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen dökme kaymak, yumuşak dokusu ve zengin kıvamıyla kahvaltılı sofralarınıza benzersiz bir lezzet katıyor. Tatlılar, hamur işleri ve sıcak içecekler için harika bir tamamlayıcıdır. Katkısız ve doğal yapısıyla aileniz için güvenle tercih edebilirsiniz.



Paketleme	150g
Raf Ömrü	3 Hafta
Koli Adeti	8

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	597/2455
Yağ	64,7g
Doymuş Yağ	38,8g
Karbonhidrat	2,4g
Şekerler	2,4g
Protein	1,2g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Titizlikle Seçtiğimiz Ürünler

Yeni Yayla olarak yalnızca kendi üretimimizle değil, güvenilir iş ortaklarımızın ürünleriyle de müşterilerimize en yüksek kaliteyi sunuyoruz.

Bu bölümde yer alan ürünler, üretim standartlarımızla örtüşen, güvenilir kaynaklardan özenle seçilmiş tamamlayıcı ürünlerdir.



İğdır Süzme Çiçek Balı

500g

850g

Doğu Anadolu bölgesinin en az 1800 metre yükseklikteki yaylarından derlenen doğal çiçek özlerinden üretilen bu süzme bal, kahvaltı sofralarınıza doğanın saf lezzetini getiriyor. Katkısız ve organik yapısıyla tatlılarda, içeceklerde ve sağlıklı atıştırmalıklarınızda keyifle tüketebilirsiniz. Her kaşıktaki enerji dolu ve zengin aromalı bir deneyim sunar.



Paketleme	500g	850g
Raf Ömrü	Süresiz	Süresiz
Koli Adeti	-	-

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1337/320
Yağ	0,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	83,1g
Şekerler	82,1g
Protein	0,3g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr
hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

TURKEY

TURKEY



İğdır Çiçek Petek Balı

Doğu Anadolu'nun en az 1800 metre yükseklikteki yaylarından derlenen çiçek özleriyle elde edilen petek balı, doğallığı ve katkısız yapısıyla kahvaltılarınıza eşsiz bir tat getiriyor. Saf ve organik içeriğiyle balın en doğal hali, her lokmada doğanın enerjisini sunar.



Paketleme	500g Kap	Petek
Raf Ömrü	Süresiz	Süresiz
Koli Adeti	12	1

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1337/320
Yağ	0,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	83,1g
Şekerler	82,1g
Protein	0,3g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr
hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



İğdır Karakovan Petek Balı

Doğu Anadolu'nun en az 1800 metre yükseklikteki yaylarından derlenen çiçek özleriyle elde edilen karakovan petek balı, doğallığı ve katkısız yapısıyla kahvaltılarınıza eşsiz bir tat getiriyor. Saf ve organik içeriğiyle balın en doğal hali, her lokmada doğanın enerjisini sunar.



Paketleme	500g Kap	Petek
Raf Ömrü	Süresiz	Süresiz
Koli Adeti	12	1

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Enerji (kcal/kj)	1337/320
Yağ	0,0g
Doymuş Yağ	0,0g
Karbonhidrat	83,1g
Şekerler	82,1g
Protein	0,3g
Tuz	0,0g

 www.yaylagurme.com.tr



Iğdır Gül • Patlıcan • Ayva • Kayısı Reçeli

450g

850g

Yöresel Iğdır Patlıcan Reçeli yılda bir kez son mahsulden elde edilir. Iğdır'a has bir ürün olup sinirleri yatıştırır ve tansiyonu düşürür. Kalp çarpıntısını giderir bağırsakları yumuşatır ve idrar söktürür. Kandaki kolesterol seviyesini düşürür ve damar tıkanıklığı iyi gelir. Kansızlığı giderirken karaciğerin ve pankreasın çalışmasını düzenler. Böbrek ağrılarını ve yanmasını azaltır basura iyi gelir kilo vermeye yardımcı olur.



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada

ÇiçekSepeti

net.com

PttAVM

trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA



YERLİ
ÜRETİM

Turkey



Berga Çay

500g

Berga Çay, Karadeniz'in verimli topraklarından özenle toplanan yaprakların modern yöntemlerle işlenmesiyle elde edilir. Dem rengi berrak, içimi yumuşak ve aroması kalıcıdır. Gerek günlük tüketimde gerekse misafir sofralarında premium çay deneyimi arayanlar için güvenilir bir markadır. Gelenekten ilham alan çağdaş bir tat sunar.



www.yaylagurme.com.tr
hepsiburada ÇiçekSepeti n11.com PttAVM trendyol

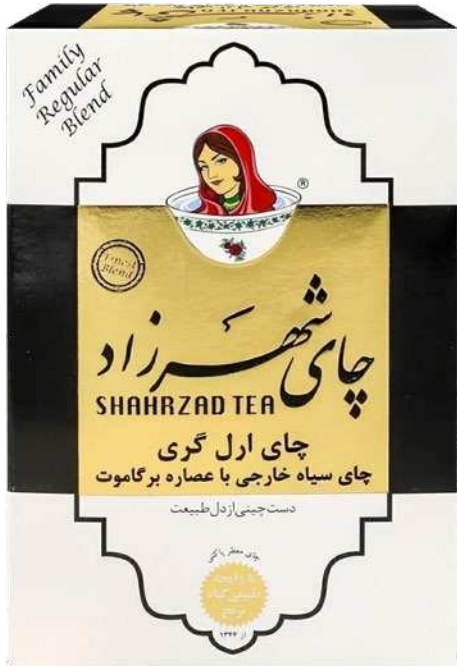
TR 76-0024 174 ALO GIDA YERLİ ÜRETİM Turkey



Shahrzad Tea

500g

Shahrzad Çay, Orta Doğu'nun zarif çay geleneğini yansıtan, yoğun aromalı ve karakteristik tadıyla dikkat çeken özel bir harmandır. Ustalıkla seçilmiş siyah çay yapraklarıyla hazırlanan bu ürün, özellikle güçlü dem ve uzun süre kalıcılık isteyen çay tutkunları için idealdir. Her fincanda klasik Doğu misafirperverliğini taşır.



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada

ÇiçekSepeti

n11.com

PttAVM

trendyol

TR 76-0024

ALO GIDA

YERLİ ÜRETİM

Turkey



Ahmad Tea

500g

Dünya çapında tanınan Ahmad Tea, rafine çay kültürünün uluslararası temsilcisidir. En seçkin bahçelerden toplanan çay yapraklarıyla hazırlanan bu marka, dengeli aroması, berrak rengi ve sofistike tadıyla öne çıkar. Geleneksel İngiliz çay kültürünü yansıtan Ahmad, hem gündelik ritüellerde hem de özel anlarda çay keyfinin tanımını yeniden yapar.



www.yaylagurme.com.tr

hepsiburada

ÇiçekSepeti

net.com

PttAVM

trendyol

TR
76-0024

174
ALO GIDA

YERLİ
ÜRETİM

Turkey



İran Pirinç

5 Kg

İran Pirinci, üstün kalite sınıfı ve karakteristik aromasıyla öne çıkan geleneksel bir lezzettir. Uzun taneli yapısı, piştiğinde tane tane ayrılması ve kendine has kokusuyla özellikle pilavlarda fark yaratan bu ürün, sofistike mutfakların vazgeçilmezidir. Doğal tarım koşullarında yetiştirilen İran pirinci, lezzet ve zarafeti aynı tabakta buluşturur.



Paketleme	5 Kg
Çuval Adeti	8 Adet
Koli Adeti	2

Enerji ve Besin Öğeleri (100g) İçin	
Karbonhidrat	77g
Protein	8g
Yağ	0,0g
Lif	1g

 www.yaylagurme.com.tr

[hepsiburada](#) [ÇiçekSepeti](#) [n11.com](#) [PttAVM](#) [trendyol](#)





İğdir Kolonya

Doğal kayısı aromasıyla zenginleştirilmiş İğdir kayısı kolonyası, ferahlatıcı etkisi ve hoş kokusuyla özel bir deneyim sunar. Cildinizi tazelerken doğal içerikleriyle sağlığını ön planda tutar. Misafirleriniz için zarif bir dokunuş sağlar.



İçindekiler

Alcohol Denat, Aqua, Parfum, Linalool, Citral, Geraniol



K Ö Y L Ü M

1938'den beri





KAŞAR PEYNİRLERİ



Köylüm Klasik Kaşar 400 g

Adet/Koli	22
Ortalama koli ağırlığı (kg)	8.8

Adet barkodu



Köylüm Blok Klasik Kaşar 700 g

Adet/Koli	18
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12.6

Adet barkodu



Köylüm Blok Klasik Kaşar 1.000 g

Adet/Koli	12
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12

Adet barkodu



Köylüm Blok Taze Kaşar 2.000 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	16

Adet barkodu





Köylüm Klasik Kaşar 3.000 g

Adet/Koli

Ortalama koli ağırlığı (kg)

Koli barkodu



Köylüm Rendelenmiş Pide Kaşarı 2.000 g

Adet/Koli

6

Ortalama koli ağırlığı (kg)

12

Adet barkodu



Köylüm Rendelenmiş Pide Kaşarı 2.500 g

Adet/Koli

4

Ortalama koli ağırlığı (kg)

10

Adet barkodu



DİLİMLİ KAŞARLAR



Köylüm Dilimli Taze Kaşar 75 g

Adet/Koli	60
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4.5

Adet barkodu



Köylüm Dilimli Taze Kaşar 160 g

Adet/Koli	30
Ortalama koli ağırlığı (kg)	48

Adet barkodu



Köylüm Dilimli Taze Kaşar 225 g

Adet/Koli	27
Ortalama koli ağırlığı (kg)	6.075

Adet barkodu





Köylüm Dilimli Taze Kaşar 500 g

Adet/Koli	18
Ortalama koli ağırlığı (kg)	9

Adet barkodu



Köylüm Dilimli Taze Kaşar 1.000 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	8

Koli barkodu



Köylüm Dilimli Taze Kaşar 1.500 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12

Adet barkodu



YÖRESEL PEYNİRLER



Köylüm Dil Peynir 250 g

Adet/Koli	24
Ortalama koli ağırlığı (kg)	6

Adet barkodu



8 681128 000244



Köylüm Örgü Peynir 250 g

Adet/Koli	24
Ortalama koli ağırlığı (kg)	6

Adet barkodu



8 681128 000251



Köylüm Tel Peynir 250 g

Adet/Koli	16
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4

Adet barkodu



8 681128 000152



Köylüm Çeçil Peynir 250 g

Adet/Koli	16
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4

Adet barkodu



8 681128 000107



Köylüm Çeçil Peynir 2.000 g

Adet/Koli	4
Ortalama koli ağırlığı (kg)	8

Adet barkodu



Köylüm Hellimo 4kg/koli

Adet/Koli	16
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4

Koli barkodu



Köylüm İzmir Tulum 4kg/koli

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4

Koli barkodu



BEYAZ PEYNİRLER



Köylüm Tam Yağlı Beyaz Peynir 4.200 g

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4.2 kg

Adet barkodu



8 681128 000459



Köylüm Klasik Beyaz Peynir 7 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	7

Koli barkodu



0 86 81128 00048 0



Köylüm Tam Yağlı Beyaz Peynir 17 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	17

Adet barkodu



8 681128 000473



Köylüm Az Yağlı Beyaz Peynir 17 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	17

Adet barkodu



8 681128 000466

DİĞER ÜRÜNLER



Köylüm Lor Peynir Plastik Kova 5 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	5

Adet barkodu



Köylüm Lor 17 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	17

Adet barkodu



Köylüm Tereyağ Rulo 1.000 g

Adet/Koli	12
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12

Adet barkodu



Köylüm Sade Yağ 17 kg

Adet/Koli	1
Ortalama koli ağırlığı (kg)	17

Adet barkodu



ÖZEL ÜRÜNLER



Köylüm Cheddar Dilimli 500 g

Adet/Koli	18
Ortalama koli ağırlığı (kg)	9

Adet barkodu



8 681128 000183



Köylüm Cheddar Dilimli 1.000 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	8

Adet barkodu



8 681128 000220



Köylüm Cheddar Blok 2.000 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	16

Adet barkodu



8 681128 000206



Köylüm Künefe Peyniri 840 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	6.72

Adet barkodu



8 681128 000268

-18°C / +4°C



-18°C

Köylüm Kaplamalı Stick Mozzarella 1.000 g

Adet/Koli	4
Ortalama koli ağırlığı (kg)	4

Koli barkodu



8 681128 000190



-18°C / +4°C

Köylüm Blok Mozzarella 2.000 g

Adet/Koli	8
Ortalama koli ağırlığı (kg)	16

Koli barkodu



8 681128 000145



-18°C

Köylüm Mozzarella Şerit 2.000 g

Adet/Koli	6
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12

Adet barkodu



8 681128 000121



-18°C

Köylüm Mozzarella Küp 2.000 g

Adet/Koli	6
Ortalama koli ağırlığı (kg)	12

Adet barkodu



8 681128 000213



LA CHAR

ARTISANALE



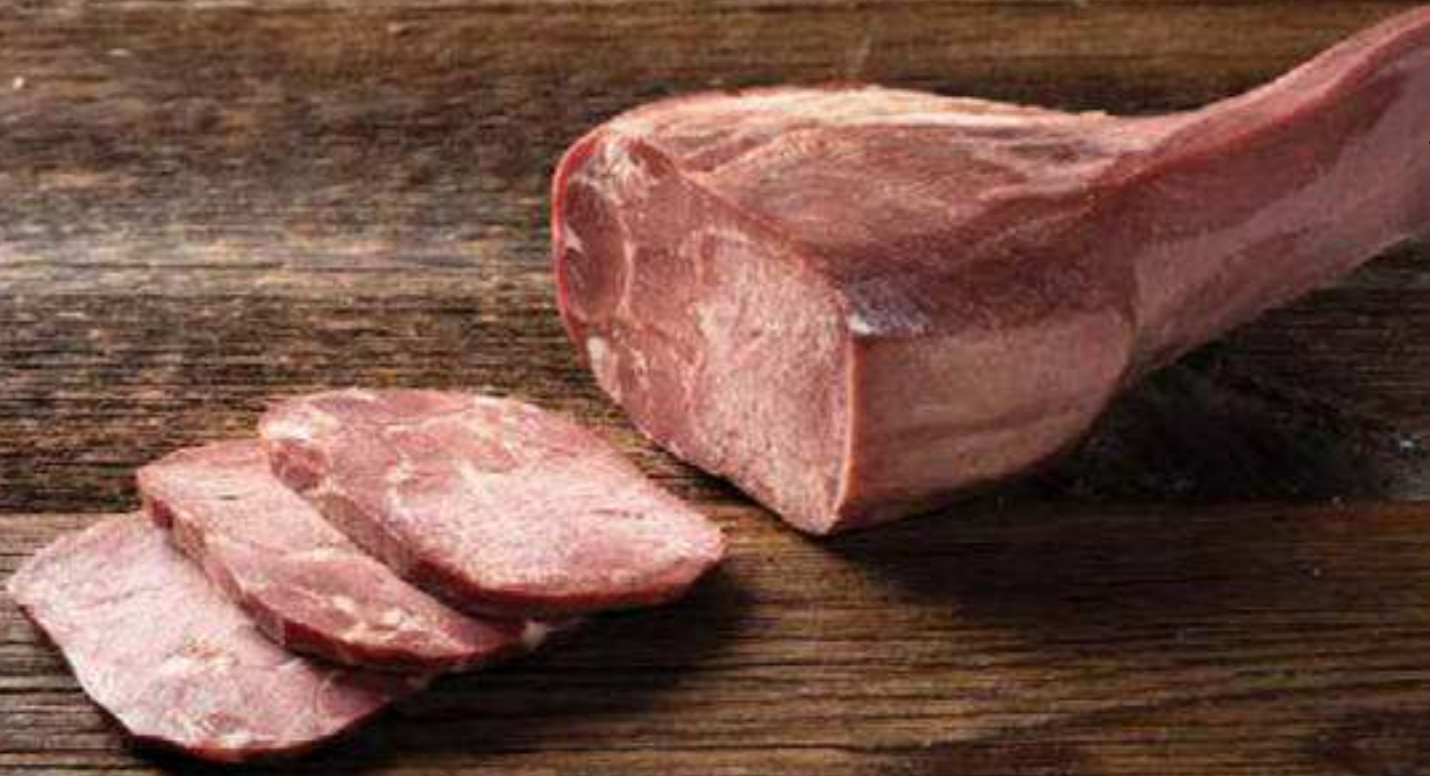
CUTERIA

FÜME SOĞUK ET





LA CHARCUTERIA



TENDER BEEF TONGUE

240 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 500 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 125 - 250
Dilim Kalınlığı nerisi: 2 mm
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 15
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA DİL

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 3 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, soya, dekstroz, antioksidan (E300).

İşlem

Marinasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Soya içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketçap, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, karnabahar püresi, baharatlı patates kızartması, maskolin yeşillikleri.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

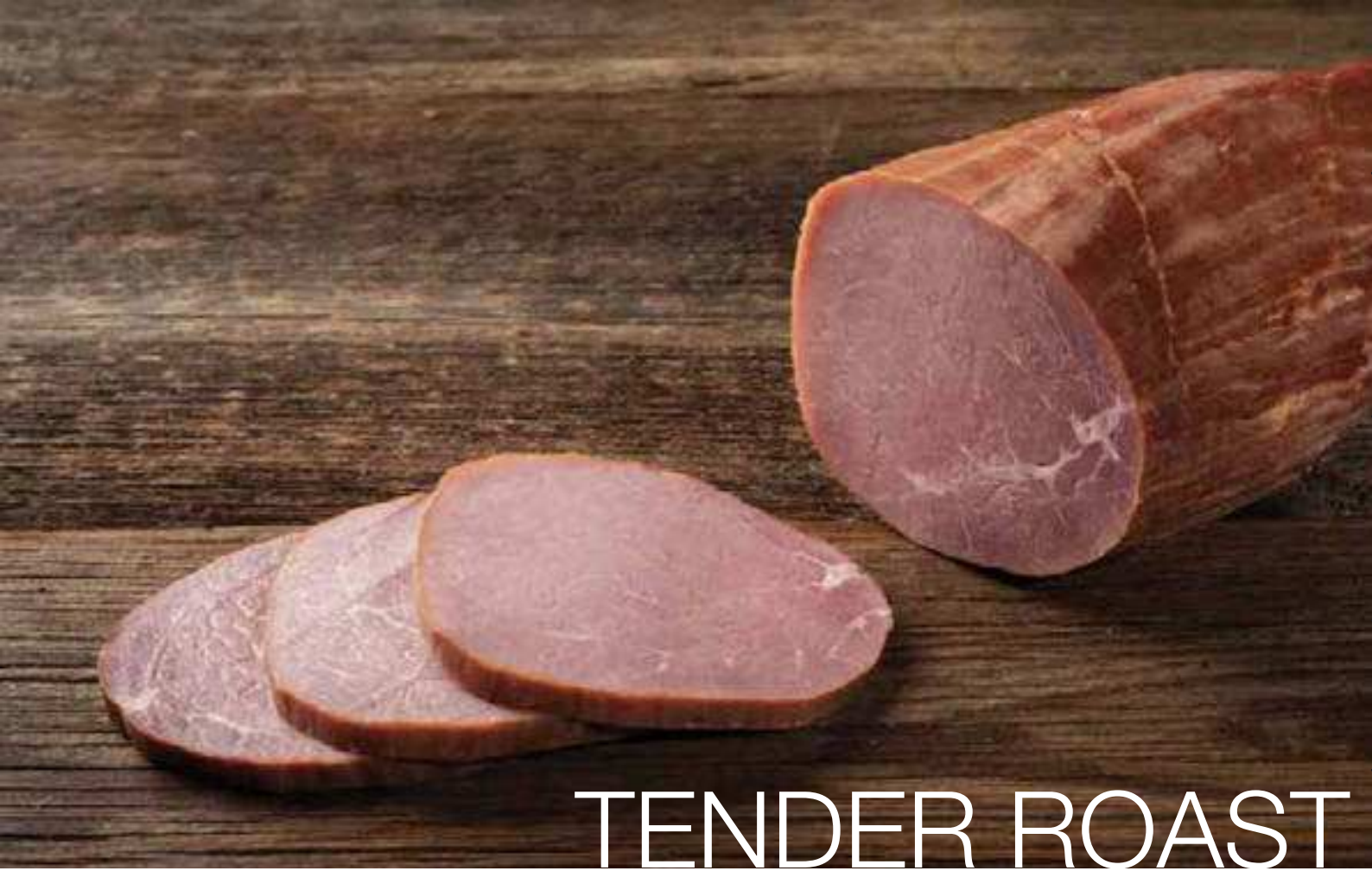
Tender Sirloin, Beef Cotto, Tender Roast.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Hellim, ıslı Çerkez peyniri, keçi peyniri.

Şarap Önerisi

Orta gövdeli, hafif içim.



TENDER ROAST

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 800 g - 2.25 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 225
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 7
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA NUAR

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, soya, dekstroz, antioksidan (E300), toz sarımsak, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtım işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Soya içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Körili Ketçap, Biberli Sriracha, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Izgara kuşkonmaz, kavrulmuş brokoli, baharatlı patates kızartması, mac and cheese.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

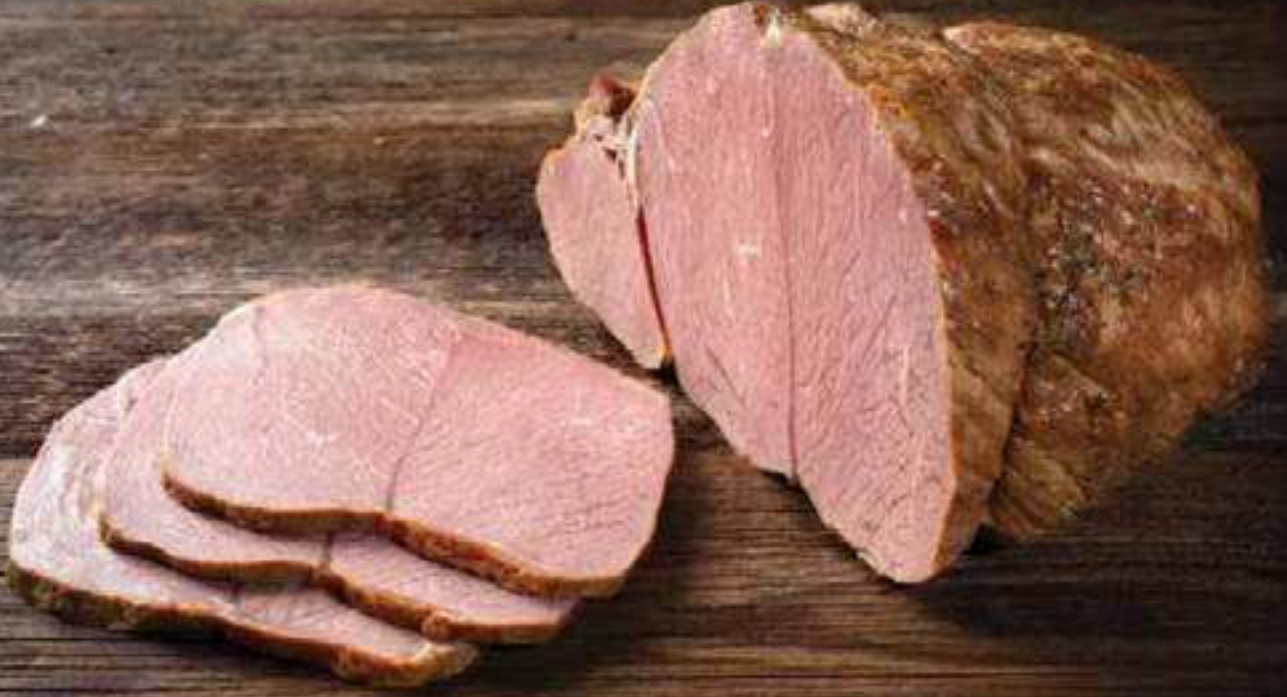
Tender Sirloin, Tender Beef Tongue, Lamb Prosciutto.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Parmigiano Reggiano, Gruyere, raclette.

Şarap Önerisi

Orta gövdeli, hafif içim.



BEEF COTTO

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 1.5 - 6.5 kg
Baton Dilim Sayısı: 100 - 430
Dilim Kalınlığı nerisi: 2 mm
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 2
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA TRAN

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, soya, dekstroz, antioksidan (E300), akbiber, toz sarımsak, doğal meşe tütüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtım işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Soya içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Körili Ketçap, Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, kızarmış soğan halkası, baharatlı patates püresi, mac and cheese.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

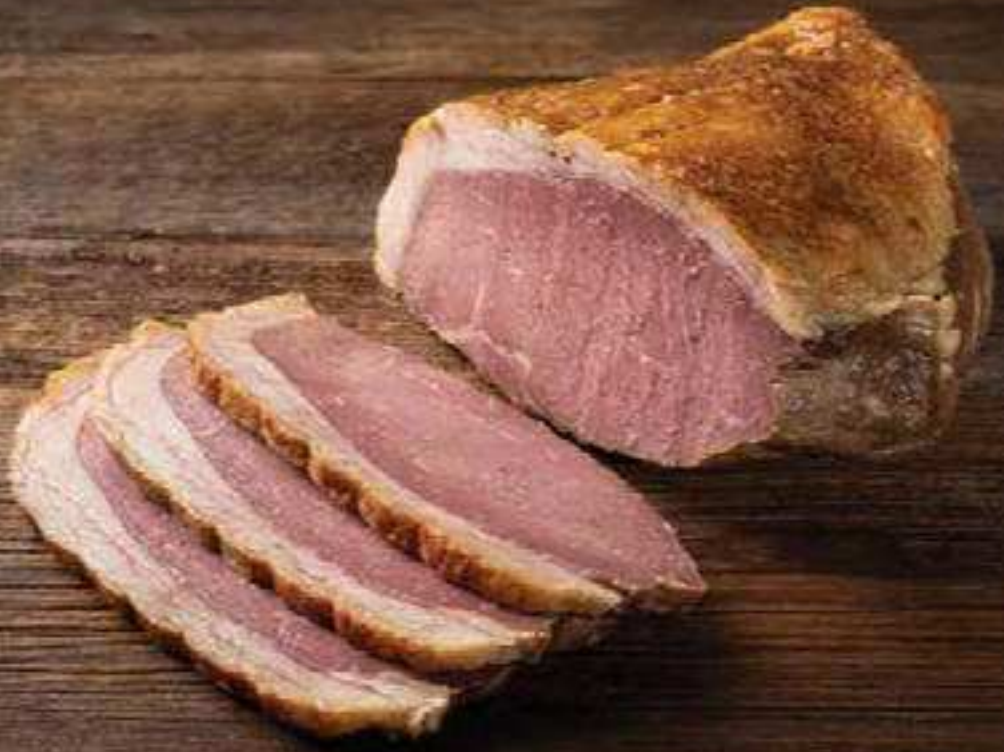
Tender Sirloin, Tender Roast, Lamb Proscuitto.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, hellim, blue cheese / Roquefort.

Şarap Önerisi

Damakta güçlü, orta gövdeli.



PICANHA BRASIL

Brezilya usulü, 168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 400 g - 2.75 kg

Baton Dilim Sayısı: 40 - 275

Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm

Porsiyon Önerisi: 80 g

Koli Boyutu: 30 x 40 x 20

Koli İçi Adet: 5

Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA SOKUM

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, soya, dekstroz, antioksidan (E300), akbiber, toz sarımsak, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Soya içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Körili Ketçap, Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Farofa, ızgara sebzeler, hardallı patates salatası, sarımsaklı ekmek.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

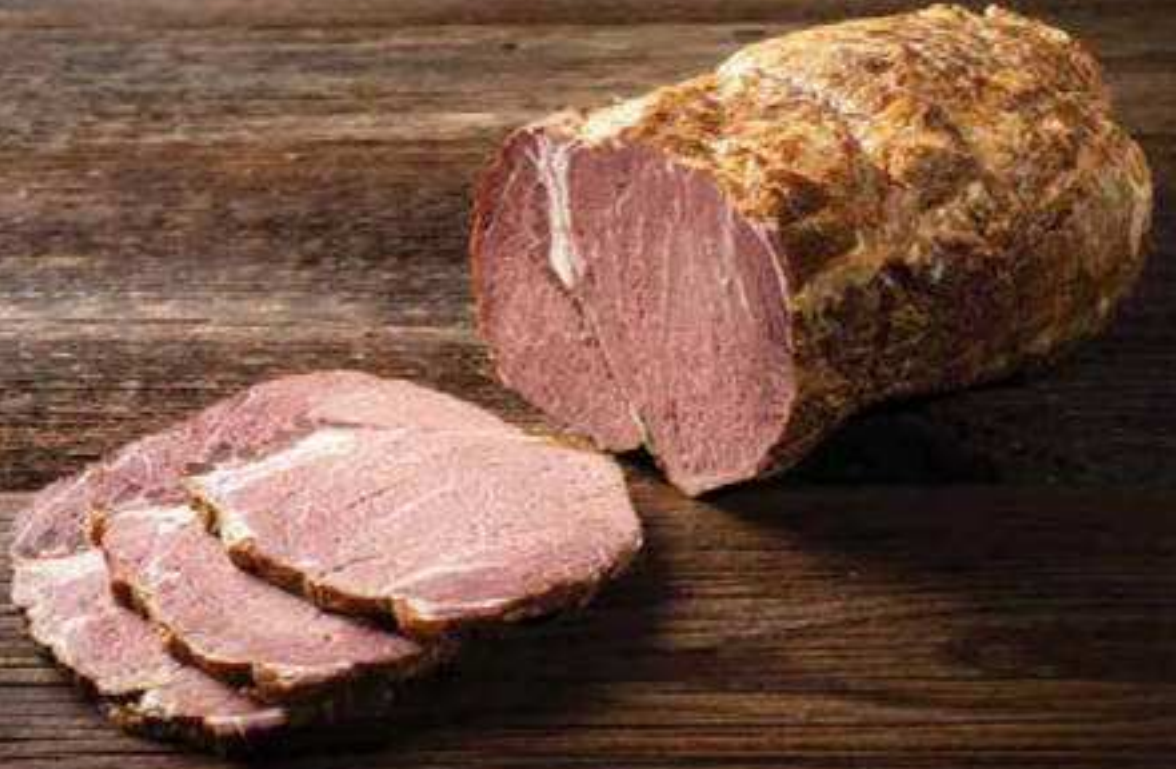
Tender Sirloin, Beef Cotto, Lamb Proscuitto.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, hellim, Gouda.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı meyve aroması bırakan, dengeli.



TENDER SIRLOIN

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 2 - 7 kg

Baton Dilim Sayısı: 200 - 700

Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm

Porsiyon Önerisi: 80 g

Koli Boyutu: 30 x 40 x 20

Koli İçi Adet: 4

Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA ANTRİKOT

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, soya, dekstroz, antioksidan (E300), akbiber, toz sarımsak, doğal meşe tütüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtım işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Soya içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Baharatlı patates püresi, mac and cheese, ızgara sebzeler, kızarmış soğan halkası.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Roast, Beef Cotto, Picanha Brasil.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Karabiberli Gouda, Parmigiano Reggiano, blue cheese / Roquefort.

Şarap Önerisi

Güçlü gövdeli, zengin, aromaları damakta kalan.



OREGANO TENDER ROAST

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş, kekikli, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 800 g - 2.25 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 225
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 7
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA NUAR

KEKİKLİ

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, kekik (%10), koruyucu (E250), tuz, dekstroz, antioksidan (E300), toz sarımsak, doğal meşe tütüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtım işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketçap, Soğanlı Barбекü.

Garnitür Önerileri

Baharatlı patates püresi, mac and cheese, ızgara sebzeler, kızarmış soğan halkası.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

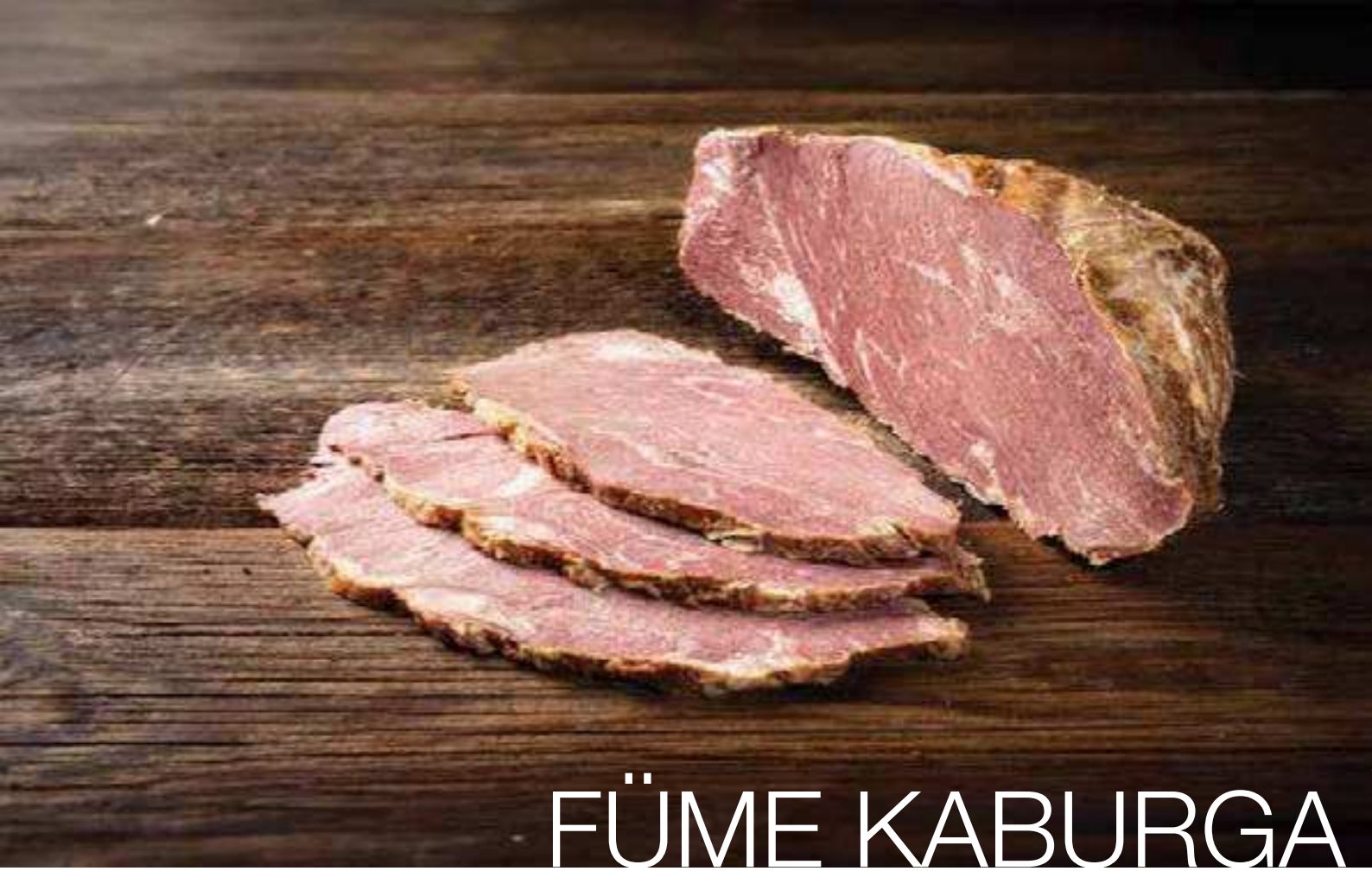
Tender Roast, Beef Cotto, Tender Sirloin.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gouda, Parmigiano Reggiano, blue cheese / Roquefort.

Şarap Önerisi

Yumuşak orta gövdeli, hafif içim.



FÜME KABURGA

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 500 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 50 - 100
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 15
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, baharat karışımı, tuz, stabilizatör (E451-E452), antioksidan (E300), doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Körili Sos, Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, karnabahar püresi, baharatlı patates kızartması, maskolin yeşillikleri.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Sirloin, Beef Cotto, Tender Roast.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, hellim, Gouda.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı meyve aroması bırakan, dengeli.



BURGER BACON

168 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 1.5 - 2.5 kg
Baton Dilim Sayısı: 150 - 200
Dilim Kalınlığı nerisi: 2 mm
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 5
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA VE Dş

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, baharat karışımı, tuz, stabilizatör (E451-E452), antioksidan (E300), doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Körili Sos, Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, baharatlı patates.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Sirloin, Beef Cotto, Tender Roast.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, hellim, Gouda.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı meyve aroması bırakan, dengeli.

DİNLENDİRİLMİŞ KUR



U ET

DİNLENDİRİLMİŞ
KURU ET



LA CHARCUTERIA



BEEF BACON

İngiliz salamura tekniğiyle marine edilmiş,
iklimlendirme odasında olgunlaştırılmış.

Baton Ağırlığı: 500 g - 3 kg
Baton Dilim Sayısı: 50 - 300
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 15
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA

90 GÜN OLGUNLAŞTIRILMIŞ

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, esmer şeker, tane rezene, sarımsak, yıldız anason, muskat, toz biber, defne yaprağı.

İşlem

Kürleme ve fermentasyon işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Körili Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Maskolin yeşillikleri, coleslaw, mac and cheese, turşu.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Napoli Salami, Tender Sirloin.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Emmentale, Gouda, mimolette.

Şarap Önerisi

Sert aromalı, topraksı tatlı.



LAMB PROSCUITTO

Eski Orta Asya salamura tekniğiyle marine edilmiş,
iklimlendirme odasında olgunlaştırılmış.

Baton Ağırlığı: 1 - 2.5 kg
Baton Dilim Sayısı: 250 - 625
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Vakum

KUZU BUT

90 GÜN OLGUNLAşTIRILMIş

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Kuzu eti, koruyucu (E250), tuz, esmer şeker, tane rezene, sarımsak, yıldız anason, muskat, toz biber, defne yaprağı.

İşlem

Kürleme ve fermentasyon işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Kavrulmuş Akdeniz sebzeleri, sotelenmiş mini ıspanak.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Adana Sticks, Kuzu İncik, Urfa Sticks.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gorgonzola, blue cheese / Roquefort, scarmoza.

Şarap Önerisi

Kara üzüm ve biber aromalı.



TRUFFLES STRIPLOIN

Akdeniz trüf mantarıyla marine edilmiş, iklimlendirme odasında Eski Orta Asya tekniğiyle olgunlaştırılmış.

Baton Ağırlığı: 500 g - 3 kg
Baton Dilim Sayısı: 100 - 600
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 8 - 10
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA TRANÇ

90 GÜN OLGUNLAŞTIRILMIŞ

SERVİS: Soğuk.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, esmer şeker, tane rezene, sarımsak, yıldız anason, muskat, toz biber, defne yaprağı, trüf mantarı.

İşlem

Kürleme ve fermentasyon işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Biberli Sriracha, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Risotto, kavrulmuş brokoli.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Bresaola Valtellina.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Hellim, mozzarella, raclette.

Şarap Önerisi

Güçlü gövdeli, zengin, aromaları damakta kalan.



BRESAOLA VALTELLINA

Bol baharat ve meyve aromasıyla marine edilmiş,
iklimlendirme odasında İtalya Ceneviz usulü olgunlaştırılmış.

Baton Ağırlığı: 1 - 2 kg
Baton Dilim Sayısı: 250 - 500
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 10
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA TRANÇ

120 GÜN OLGUNLAŞTIRILMIŞ

SERVİS: Soğuk.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, koruyucu (E250), tuz, esmer şeker, tane rezene, sarımsak, yıldız anason, muskat, toz biber, defne yaprağı.

İşlem

Kürleme ve fermentasyon işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Kükürtdioksit ve sülfite içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Körili Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Çikolatalar, kırmızı orman meyveleri, kuru meyveler, bitter çikolata, grissini.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Napoli Salami, Truffles Striploin.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Parmigiano Reggiano, mimolette, tangazola, amber, mera.

Şarap Önerisi

Damakta yüksek asitli, düşük tanenli ve kırmızı meyve aromalı.



SA

SALAM

SALAM



LA CHARCUTERIA



NAPOLI SALAMI

İklimlendirme odasında Napoli usulü olgunlaştırılmış,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş salam.

Baton Ağırlığı: 2 kg
Baton Dilim Sayısı: 300 - 400
Dilim Kalınlığı Önerisi: 2 mm
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 2
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Körili Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Coleslaw, hardallı patates salatası, ızgara sebzeler, mozzarella sticks.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Blue Cheese Salami, Mortadella Bologna.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gouda, Parmigiano Reggiano, blue cheese / Roquefort.

Şarap Önerisi

Orta asitli, damakta düşük tanenli.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, baharat karışımı, karabiber, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, bitkisel lifler, antioksidan (E300), doğal meşe tütüsü.

İşlem

Yarı fermantasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Körili Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Coleslaw, turşu, kızarmış sebzeler, taze yeşillikler.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Blue Cheese Salami, Napoli Salami, Chili Coppa.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Emmentale, Parmigiano Reggiano, hardallı Gouda.

Şarap Önerisi

Güçlü gövdeli, zengin, aromaları damakta kalan.



SOSIS & MERGUEZ



Z

SOSIS &
MERGUEZ



LA CHARCUTERIA



MERGUEZ

Kerevizle lezzetlendirilmiş, meşe odunuyla sıcak ttslenmi, Kuzey Afrika usulü rulo dana sosis.

Paket Ağırlığı: 140 - 160 g
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon nerisi: 140 - 160 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 50
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA VE DANA GERDAN

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.
Izgara, fırınlama, halama yapılabilir.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 3 aydır.

İçindekiler

Dana eti, su, dana yağı, baharat karışımı, patates nişastası, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, bitkisel lifler, antioksidan (E300), renklendirici (E120), doğal meşe tütüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Kereviz, süt ve süt ürünleri, sülfid içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Soğanlı Barbekü, Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Coleslaw, maskolin yeşillikleri, ızgara sebzeler, közlenmiş mısır.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Chorizo Merguez, Cheddar Merguez, Adana Sticks.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Parmigiano Reggiano, mozzarella, sepet peyniri.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı ve üzüm notalı.



FRANKFORTER

Kerevizle lezzetlendirilmiş, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, Frankfurt usulü dana sosis.

STANDART BOY

Paket Ağırlığı: 250 - 400 g
Paket İçi Adet: 5
Porsiyon: 100 - 160 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 45
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA VE GERDAN

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.
Izgara, fırınlama, haşlama yapılabilir.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 3 aydır.

İçindekiler

Dana eti, su, dana yağı, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, bitkisel lifler, antioksidan (E300), renklendirici (E120), doğal meşe tütüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Kereviz, süt ve süt ürünler, sülf it içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Hardallı patates salatası, turşu, kırmızı lahana turşusu, makarna salatası.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gruyere Frankforter, Cheddar Bratwurst,
Cheddar Merguez.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Cheddar, Emmentaler, Gruyere.

Şarap Önerisi

Damakta yüksek asit, düşük tanenli ve meyve aromalı.



KING FRANKFORTER

Kerevizle lezzetlendirilmiş, meşe odunuyla sıcak ttslenmi, Frankfurt usulü dana sosis.

STANDART BOY

Paket Ağırlığı: 600 - 700 g

Paket İçi Adet: 5

Porsiyon: 120 - 140 g

Koli Boyutu: 30 x 40 x 20

Koli İçi Adet: 20

Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA VE DANA GERDAN

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.
Izgara, fırınlama, haşlama yapılabilir.

Saklama Koşulları

Güneş iřıĝından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadıĝı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 3 aydır.

İçindekiler

Dana eti, su, dana yaĝı, baharat karışımı, patates nişastası, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, bitkisel lifler, antioksidan (E300), renklendirici (E120), doĝal meşe tütüsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Kereviz, süt ve süt ürünleri, sülfite içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketęap.

Garnitür Önerileri

Kırmızı lahana turşusu, makarna salatası.

Et şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gruyere Frankforter, Cheddar Bratwurst, Cheddar Merguez.

Peynir şarküteri Kombinasyon Önerileri

Cheddar, Emmentaler, Gruyere.

şarap Önerisi

Damakta yüksek asitli, düşük tanenli, meyve aromalı.



KING CHEDDAR FRANKFORTER

Cheddar peynirle lezzetlendirilmiş, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, Frankfurt usulü sosis.

KING BOY

Paket Ağırlığı: 600 - 700 g

Paket İçi Adet: 5

Porsiyon: 240 - 280 g

Koli Boyutu: 30 x 40 x 20

Koli İçi Adet: 20

Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA VE GERDAN

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.
Izgara, fırınlama, haşlama yapılabilir.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli.
Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde
üretim tarihinden sonra 3 aydır.

İçindekiler

Dana eti, su, dana yağı, cheddar peyniri (%7,34), baharat karışımı,
sarımsak, hardal sosu, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300),
renklendirici (E120), doğal meşe tütüsü

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal, kereviz, süt ve süt ürünleri, sülfid içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketçap.

Garnitür Önerileri

Coleslaw, hardallı patates salatası.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gruyere Frankforter, Frankforter, Chorizo Argentino.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gouda, Parmigiano Reggiano, Gruyere.

Şarap Önerisi

Damakta koyu kahve ve tanenli, meyve aromalı.



SUC



CUK

SUCUK



LA CHARCUTERIA



PEPPERONI SUCUK

İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla sıcak ttslenmi, anasonlu sucuk.

Baton Ağırlığı: 800 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 100
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

BOL BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, su, dana yağı, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, toz biber, bitkisel lifler, sarımsak, anason, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Soğanlı Barбекü, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, kızarmış soğan halkaları.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Pepperoni Sticks, Pepperoni Chips.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Emmentaler, Parmigiano Reggiano, ısıtma peyniri.

Şarap Önerisi

Damakta yüksek asitli, düşük tanenli, kırmızı meyve aromalı.



CHEDDAR SUCUK

İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, dana sucuk.

Baton Ağırlığı: 800 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 100
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Shrink*
* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, cheddar peyniri (%5,39), baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıtım işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal, süt ve süt ürünleri, kereviz içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Biber turşusu, humus, coleslaw, maskolin yeşillikleri.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Pepperoni Sucuk, Adana Sosis.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Cheddar, Emmentaler, Gruyere.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı ve üzüm aromalı.



GRUYERE SUCUK

İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, dana sucuk.

Baton Ağırlığı: 800 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 100
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Shrink*

*Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, gravyer peyniri (%5,39), baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal, süt ve süt ürünleri, kereviz içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, kızarmış soğan halkaları.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Pepperoni Sticks, Pepperoni Chips.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, hellim, Gouda.

Şarap Önerisi

Yoğun aromalı, olgun tanenli, kadifemsi meyve aromalı.



HELLİMLİ SUCUK

İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, dana sucuk.

Baton Ağırlığı: 800 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 100
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, hellim peyniri (%5,39), baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal, süt ve süt ürünleri, kereviz içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Soğanlı Barbekü, Biberli Sriracha, Körili Ketçap.

Garnitür Önerileri

Hardal çeşitleri, ketçap, mayonez.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Roast, Frankforter, Beef Cotto.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Gouda, Parmigiano Reggiano, Gruyere.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı meyve aromalı.



CHORIZO SUCUK

İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş, dana sucuk.

Baton Ağırlığı: 800 g - 1 kg
Baton Dilim Sayısı: 80 - 100
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Shrink*

* Mikrodalgada kullanılmaz.

DANA KABURGA

BOL BAHARATLI

SERVİS: Isıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, jalapeno biberi, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, bitkisel lifler, antioksidan (E300).

İşlem

Yarı fermentasyon ve ısıt işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal, süt ve süt ürünleri, kereviz içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Izgara sebzeler, makarna salatası.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Salami, Adana Sosis, Pepperoni Sticks.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Parmigiano Reggiano, Emmentaler, sepet peyniri.

Şarap Önerisi

Orta gövdeli, orta asitli ve tatlı.



FÜME SICAK ET



LA CHARCUTERIA



CARNE MEJILLA

8 saat meşe odununda özel baharatlarla lezzetlendirilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 250 - 450 g
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 20
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA YANAK

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Dana yanak, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, doğal meşe tutsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

Izgara kuşkonmaz, ızgara sebzeler, trüflü patates püresi, mac and cheese.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Brisket, Asado Espeta.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Parmigiano Reggiano, Emmentale, Sepet Peyniri.

Şarap Önerisi

Bordo şarapları.



ASADO ESPETA

8 saat meşe odununda özel baharatlarla lezzetlendirilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 300 - 400 g
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 12
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Kemikli dana kaburga, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Körili Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Akdeniz yeşillikleri, ızgara sebzeler, coleslaw, trüflü patates püresi.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

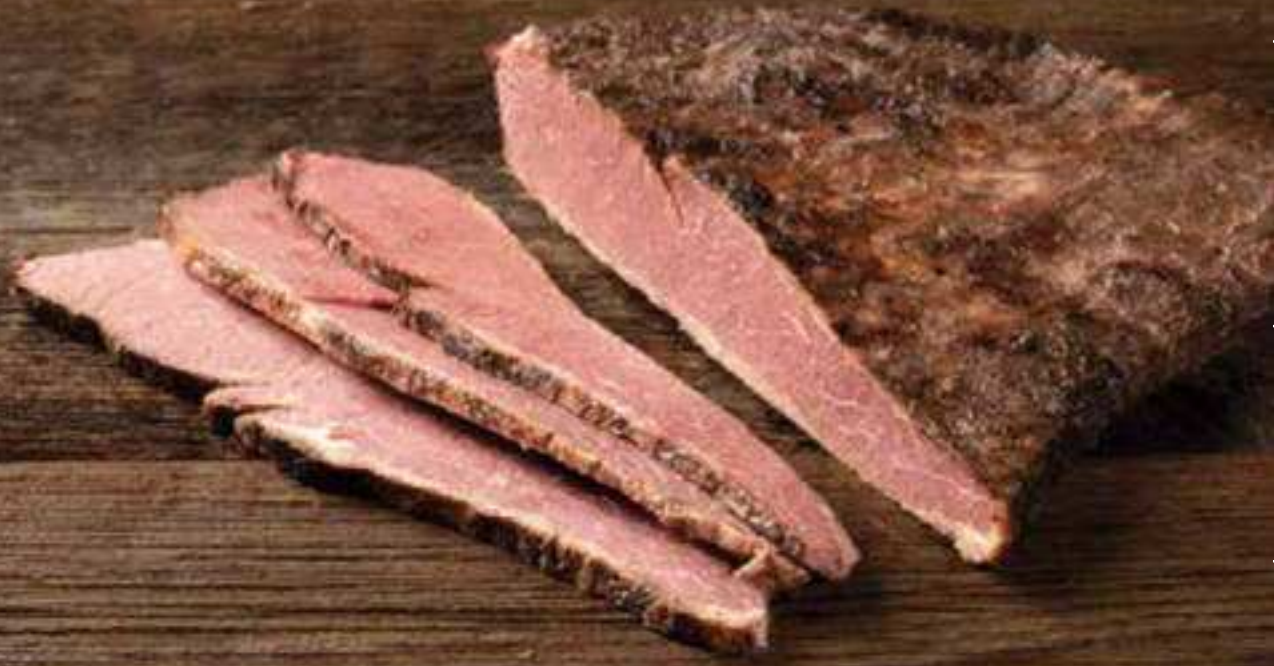
Tender Brisket, Asado Espeta.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Edam, Gravyer, İsli Çerkez Peyniri.

Şarap Önerisi

Damakta dolgun gövdeli, tanenli, kırmızı meyve aromalı.



İSTANBUL PASTRAMI

170 saat baharat karışımı sosla marine edilmiş,
12 saat meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 1 - 3.5 kg
Baton Dilim Sayısı: 65 - 230
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA BRISKET

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana brisket, koruyucu (E250), tuz, şeker, baharat karışımı, tütülenmiş tatlı toz biber, kakule, muskat, antioksidan (E300), doğal meşe tütüsü.

İşlem

Marinasyon ve ısıtma işlemi yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Hardal içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü, Tatlı Chili.

Garnitür Önerileri

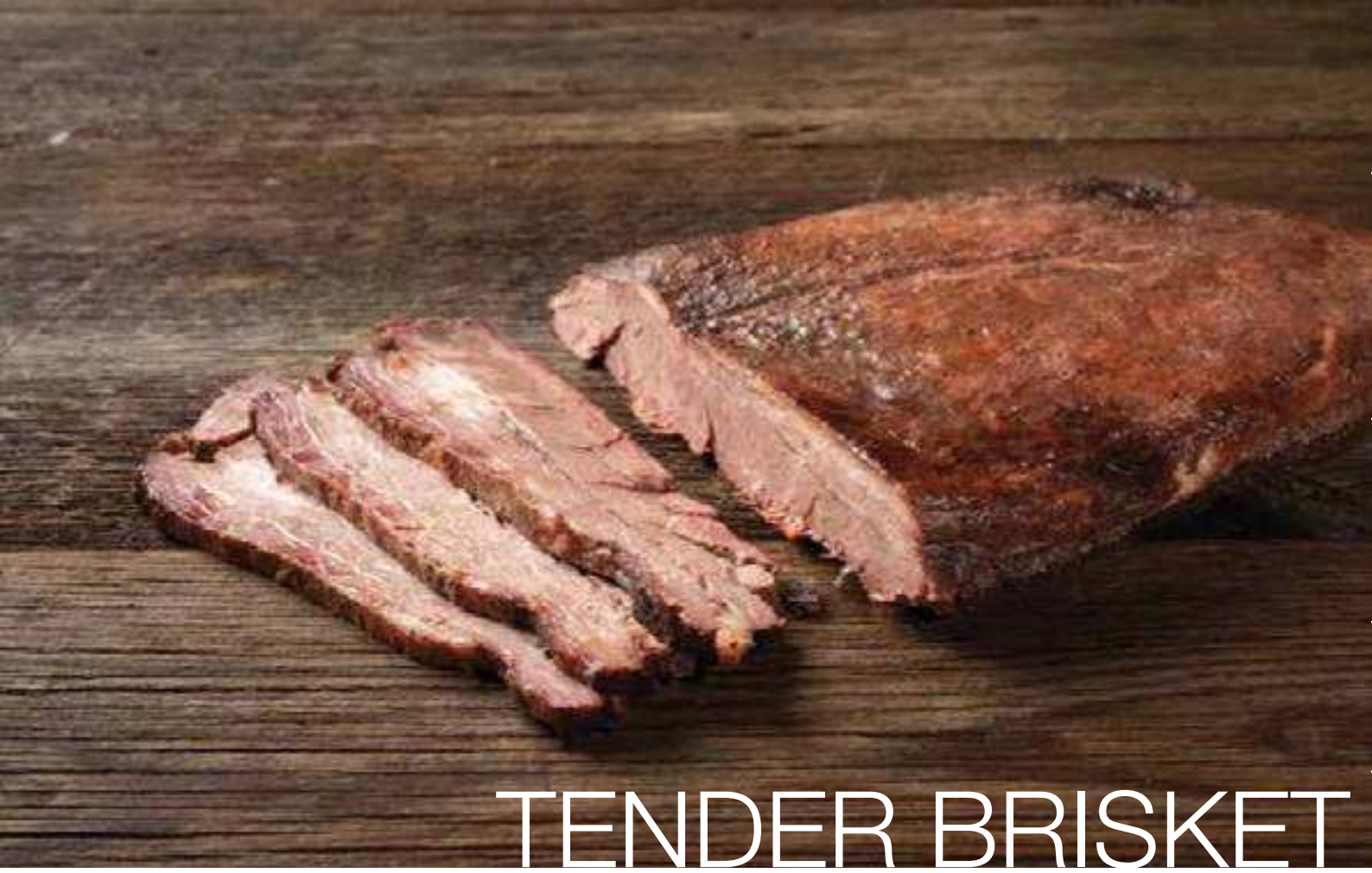
Makarna salatası, Rus salatası, baharatlı patates kızartması, coleslaw.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Carne Mejilla, Tender Brisket, Asado Estepa.

Şarap Önerisi

Orta gövdeli, orta asitli ve tatlı.



TENDER BRISKET

Baharatlarla lezzetlendirilmiş, Teksas usulü
12 saat düşük ısıda meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 1 - 3.5 kg
Baton Dilim Sayısı: 50 - 175
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 3
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA BRISKET

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 ay, dilimli ürünlerde 45 gündür.

İçindekiler

Dana brisket, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Izgara kuşkonmaz, ızgara sebzeler, coleslaw, trüflü patates püresi.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Picanha Brasil, İstanbul Pastrami, Asado Espeta.

Şarap Önerisi

Bordo şarapları.

ASADO ESPETA TİFTİKLİ

8 saat meşe odunuyla özel baharatlarla lezzetlendirilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 300 - 400 g
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 12
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Dana kemikli kaburga, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

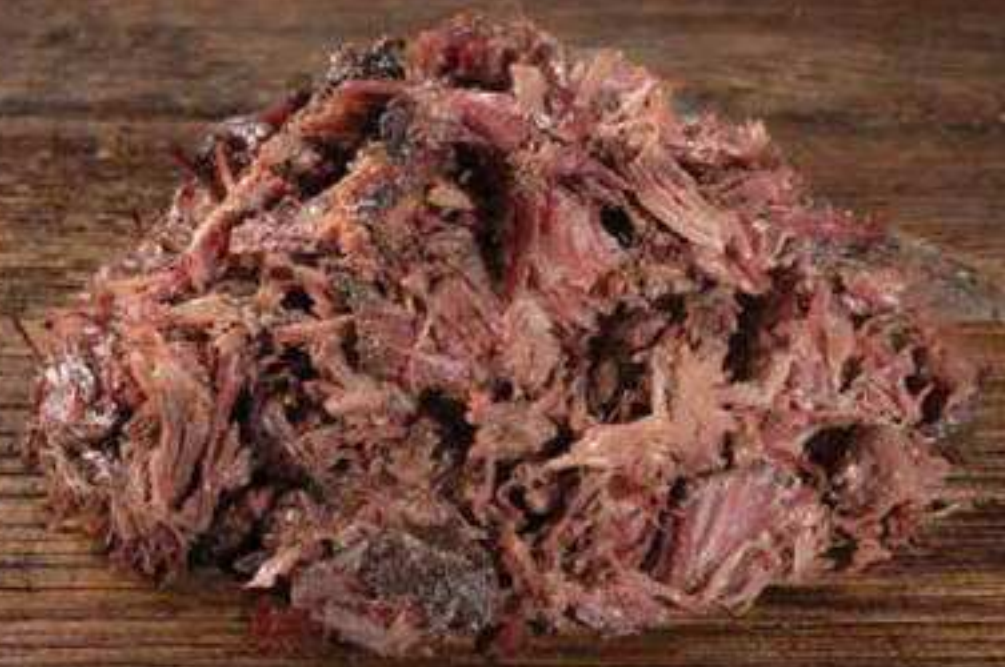
Akdeniz yeşillikleri, ızgara sebzeler, coleslaw, trüflü patates püresi.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Sirloin, Picanha Brasil, Carne Mejilla.

Şarap Önerisi

Damakta dolgun gövdeli, tanenli, kırmızı meyve aromalı.



CARNE MEJILLA TİFTİKLİ

8 saat meşe odunuyla özel baharatlarla lezzetlendirilmiş,
meşe odunuyla sıcak tütsülenmiş.

Baton Ağırlığı: 250 - 450 g
Paket İçi Adet: 1
Porsiyon Önerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 20
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA YANAK

AZ BAHARATLI

SERVİS: Ambalajıyla kaynamış suda 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ya da
180°C mikrodalgada 3 - 5 dk
(yumuşayana kadar) ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Dana yanak, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, doğal meşe tütüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap, Soğanlı Barbekü.

Garnitür Önerileri

Izgara kuşkonmaz, ızgara sebzeler, trüflü patates püresi, mac and cheese.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Tender Brisket, Asado Espeta.

Şarap Önerisi

Bordo şarapları.

DÜNYADA
İLK

CHIPS & S

A
E
E



STICK

cips & stick



LA CHARCUTERIA



PEPPERONI STICKS

Kemik suyuyla lezzetlendirilmiş, meşe odunuyla hafif tütsülenmiş, İtalya usulü kuru dana ubukları.

Paket Ağırlığı: 100 g
Porsiyon: 80 g
Koli Boyutu: 20 x 40 x 10
Koli İçi Adet: 40
Ambalaj Tipi: Vakum

DANA KABURGA

BOL BAHARATLI

SERVİS: Soğuk ya da ısıtılarak.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Buzdolabında (0 - 4 °C) bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece baton ürünlerde üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Dana eti, dana yağı, tuz, baharat karışımı, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, tütsülenmiş tatlı biber, akbiber, doğal meşe tütsüsü.

İşlem

Isıl işlem yapılmıştır.

Alerjen Uyarısı

Süt ve süt ürünleri ile iz miktarda gluten içerir.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Kızarmış sebzeler, taze yeşillikler, coleslaw, turşu.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Adana Sosis, Adana Sticks, Urfa Sticks.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Emmentaler, Parmigiano Reggiano, scamorza, mera.

Şarap Önerisi

Damakta yüksek asitli, düşük tanenli, kırmızı meyve aromalı.



PEPPERONI CHIPS

30 gün iklimlendirme odasında İtalyan usulü olgunlaştırılmış, meşe odunuyla tütsülenmiş, 8 saat kurutulmuş, bol karabiberli, dilimli dana cipsi.

Paket Ağırlığı: 60 g
Baton Dilim Sayısı: 24 - 26
Dilim Kalınlığı nerisi: 2 mm
Porsiyon nerisi: 80 g
Koli Boyutu: 30 x 40 x 20
Koli İçi Adet: 15
Ambalaj Tipi: Metalize

DANA KABURGA

30 GÜN OLGUNLAşTIRILMIş

SERVİS: Soğuk.

Saklama Koşulları

Güneş ışığından korunmalı. Oda sıcaklığında bekletilmeli. Belirtilen raf ömrü, orijinal ambalaj açılmadığı sürece üretim tarihinden sonra 4 aydır.

İçindekiler

Dana eti, baharat karışımı, karabiber, koruyucu (E250), tuz, sarımsak, bitkisel lifler, antioksidan (E300), doğal meşe tütsüsü.

İşlem

İklim odasında kurutulmuştur.

Alerjen Uyarısı

Alerjen içermez.

Tüketim Süresi

Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içinde.

La Charcuteria Sos Önerileri

Biberli Sriracha, Homemade Ketçap.

Garnitür Önerileri

Kızarmış sebzeler, taze yeşillikler, kuru meyveler, turşu.

Et Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Pepperoni Sucuk, Chorizo Argentino, Chili Coppa.

Peynir Şarküteri Kombinasyon Önerileri

Camembert, mozzarella, raclette, pelit.

Şarap Önerisi

Damakta tatlı meyve aromalı, dengeli.



Et'ala

zzet ritüeli





SUCUK GRUBU

FERMENTE KANGAL SUCUK

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan El Yapımı Fermente Kangal Sucuk, özenle seçilen ve organik kadim tariflerinden ilham alarak, çağdaş gıda güvenliği standartlarıyla hazırlanır. Doğal fermantasyon olgunlaştırma yöntemiyle geliştirilen bu özel sucuk, dengeli baharat profili ve doğal bağırsak kullanımı ile sulu ve yoğun aromalı bir yapı barındırır. Yüksek et oranı, kendine özgü fermente dokusu ve benzersiz tadı ile, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir. Kızartılarak, ızgarada veya kahvaltılık olarak tabaklardan yöresel tariflere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal fermantasyon & geleneksel kurutma
- Koruyucusuz içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- 1 Adet Kangal: 400 – 500 gram aralığında
Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Kızartma: Dilimlenmiş sucukları yapışmaz tavada yağ eklemekten, orta ateşte kendi yağıyla hafifçe kızartarak servis edilebilir.
- Izgara: Kalın dilimler halinde kesip ızgarada kısa süre pişirerek tıtsülü ve yoğun aromalı bir sunum elde edilebilir.
- Fırınlama: Pide, pizza veya börek içi olarak kullanılacaksa ön pişirme yapmadan, doğrudan fırında pişirilebilir. Fazla pişirme, ürünün doğal yapısını ve aromatik dengesini bozabilir. Kontrollü ısıda, nazik pişirme önerilir.

Ortamda yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, geleneksel tekniklerle ve el işçiliğiyle üretilir. Anadolu'nun
yon süreci, katkı ve koruyucu içermeyen formülü ile temiz, şeffaf ve güvenilir bir içerik sunar. Kontrollü
nımı sayesinde klasik lezzeti rafine bir yorumla buluşturur. Dış yüzeyinde hafif kurutulmuş, iç kısmında
baharatların uyumuyla her lokmada net ve karakteristik bir tat sunar. Endüstriyel standartlardan uzak
arak tüketildiğinde en ideal lezzet profiline ulaşır. Kahvaltı sofralarından pizza ve makarnalara, gurme



kızartın. Dışı çıtır, içi sulu bir lezzet elde edersiniz.
n hazırlayabilirsiniz.
kontrollü şekilde pişirilmesi önerilir.
önerilir.

DANA FERMENTE DİLİMLİ SUCUK

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Dana Fermente Dilimli Sucuk, özenle seçilen ve organik or köklü şarküteri mirasından ilham alınarak, modern gıda güvenliği standartlarıyla hazırlanır. Doğ Pratik kullanım için özenle dilimlenen bu sucuk, doğal bağırsak kullanımı ve dengeli baharat pro aromalı bir doku ile birleşir. Yüksek et oranı ve el işçiliğine dayalı üretimi sayesinde klasik sucu sınırlı miktarda üretilir. Kahvaltılardan sıcak sandviçlere, fırın lezzetlerinden gurme sunumlara ka

- %100 dana eti
- Doğal fermentasyon & geleneksel kurutma
- İnce dilimlenmiş, kullanıma hazır
- Koruyucusuz içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Baton : 350 - 400 gr aralığında
- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gr aralığında

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Kızartma: Dilimleri yapışmaz tavada, yağ eklemeyen kendi yağıyla orta ateşte hafifçe kızartın. Dış
- Fırınlama: Pizza, börek ve sandviçlerde doğrudan fırınlanarak kullanılabilir. Hafifçe gevrekleşmiş kenarlarla ideal bir lezzet sunar.
- Soğuk Sunum: Peynir ve meze tabaklarında, pişirilmeden doğrudan servis edilebilir. Fazla pişirme, ürünün doğal aromatik yapısını bozabilir. Nazik ve kontrollü pişirme önerilir.

UK

tamda yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, geleneksel yöntemlerle ve el işçiliğiyle üretilir. Anadolu'nun al fermentasyon süreci ve katkısız içeriğiyle, hem güvenilir hem de rafine bir lezzet deneyimi sunar. filiyle her lokmada karakteristik bir tat sunar. Dışı hafif kurutulmuş yapısı, iç kısmında sulu ve yoğun uğun doğallığını korur. Endüstriyel üretim anlayışından uzak durularak, butik şarküteri yaklaşımıyla dar geniş bir kullanım alanına sahiptir. **Ürün Özellikleri:**



çıtır, içi sulu kalmalıdır.

DANA PEPORONİ DİLİMLİ SUCUK

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Dana Peperoni Dilimli Sucuk, özenle seçilen ve organik ortamda üretilen Klasik Avrupa charcuterie geleneğinden ilham alarak, çağdaş gıda güvenliği standartlarıyla üretilen işçiliğiyle şekillendirilmiş karakteristik dokusunu korur. Dengeli baharat profili, hafif acımsı bir tatla, kışkırtıcı ve aromatik ve doygun bir yapı barındırır. Yüksek et oranı, doğal bağırsak kullanımı ve uzak, butik şarküteri bakış açısıyla sınırlı sayıda üretilir. Doğrudan tüketilebildiği gibi, fırın, tava, antipasti tabaklarına kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal fermentasyon & geleneksel kurutma
- İnce dilimlenmiş, kullanıma hazır
- Koruyucusuz içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Baton : 350 - 400 gr aralığında Dilimlenmiş
- Paket: 250 - 500 gr aralığında
- Saklama Koşulları : +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Doğrudan Tüketim: İnce dilimleri soğuk tabaklarda, peynir eşlikleriyle birlikte servis edebilirsiniz.
- Pizza & Fırın Ürünleri: Doğrudan hamur üzerine yerleştirerek fırınlayın; gevrekleşmiş kenarlar ve yavaş pişirme için idealdir.
- Izgara & Tavada Kızartma: Kısa sürede, yüksek ateşte her iki yüzünü çevirerek pişirin. Dışı çıtır, içi yumuşak.

Fazla pişirme, baharat dengesini bozabilir. Az ve öz ısı uygulamasıyla ürün en iyi lezzetini sunar.

UK

amda yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, geleneksel kurutma ve fermantasyon teknikleriyle hazırlanır. ir. İnce dilimlenmiş formu, katkı ve koruyucu içermeyen temiz içeriğiyle pratik kullanım sunarken, el ber notaları ve doğal kurutma süreciyle rafine bir lezzet deneyimi sunar. Dışı hafif kurutulmuş, iç fermente yapısıyla her dilimde net, katmanlı ve zengin bir tat sunar. Endüstriyel üretim anlayışından veya ızgarada pişirilerek de kullanılabilir. Pizza ve sandviçlerden tabak sunumlarına, kahvaltılardan



yoğun aroma elde edilir.
yoğun aromalı bir yapı kazanır.









SOSİS GRUBU

FRANKFURTER SOSİS

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan El Yapımı Frankfurter Sosis, özenle seçilen ve organik ortamda gıda güvenliği standartlarıyla hazırlanır. Doğal bağırsak kullanımı, katkı ve polifosfat içermeyen for yöntemiyle bu özel üretim Frankfurter, klasik lezzeti rafine bir yorumla buluşturur. Dış yüzeyinde çıtırtı ve dengeli baharat profiliyle her lokmada net ve karakteristik bir tat sunar. Endüstriyel stand ızgarada pişirildiğinde en ideal lezzet profiline ulaşır. Kahvaltı tabaklarından sıcak sandviçlere, şark

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal işleme & düşük ısıda tütüleme
- Glutensiz, nişastasız, katkısız
- Polifosfatsız içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- 4'lü Paket : 350 - 400 gram aralığında
- EDT Paket : 20 adet 2,0 kg - 2,5 kg ağırlığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Haşlama: En iyi sonucu almak için sosisleri 80-85°C sıcaklıkta, kaynamayan suda 5-6 dakika ısıtın
- Izgara: Önce hafifçe haşlayın, ardından ızgarada kısa süre kızartarak dış yüzeyine çıtır bir doku ka
- Kızartma: Derin yağda, orta ateşte 1-2 dakika kızartarak dışı çıtır, içi sulu bir lezzet elde edebilirsiniz

Fazla pişirme, ürünün doğal dokusunu ve lezzetini azaltabilir. Kontrollü ısıda, nazik pişirme önerilir.

da yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, el işçiliğiyle üretilir. Geleneksel tariflerden ilham alarak, çağdaş formülü ile temiz, şeffaf ve güvenilir bir içerik sunar. Doğal işleme süreci ve düşük ısıda hafif tütüleme ile ince bir tütü aroması, iç kısmında ise sulu, yoğun et lezzeti barındırır. Yüksek et oranı, zarındaki yağlardan uzak durarak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir. Haşlanarak veya kısa süreli kızartma ile tüketilebilir. Şarküteri sunumlarından gurme tariflere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.



zandırın.
niz

BRATWURST SOSİS

Doğal işleme süreci düşük ısıdan azık çepiştirme tekniğiyle hazırlanan bu özel üretim Bratwurst kullanılmadan, %100 dana etinden üretilen busosis, yumuşak ama dolgun dokusuyla ağızda cıvıltıya sebep olur. Isı ile işlem geliştirilene doğal aromasıyla Bratwurst; yumuşak, sulu ve doyurucu bir deneyim sunar. Geleneksel kahvaltılardan gürmet tabaklara, ızgaralardan sıcak yemek sunumlarına kadar her yerde kullanılabilir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal işleme, katkısız üretim
- Glutensiz, nişastasız, polifosfatsız içerik
- Yoğun et aroması & yumuşak doku
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- 4'lü Paket : 350 - 400 gram aralığında
- EDT Paket : 20 adet 2,0 kg - 2,5 kg ağırlığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır).
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay
-

Önerilen Sunum Şekli:

- Haşlama: Kaynamayan, 80-85°C sıcaklıkta suda 6-7 dakika ısıtılarak servis edilebilir.
 - Izgara: Yavaş ısıda, dış yüzeyi kızarana kadar ızgarada pişirilmesi önerilir. Hafif çıtır dış katman oluşur.
 - Kızartma: Tavada az yağ ile çevrilerek veya derin yağda 1-2 dakika kızartılarak hazırlanabilir.
- Fazla pişirme, Bratwurst'un doğal sulu yapısını bozabilir. Kontrollü ve nazik pişirme önerilir.

st, Alman mutfağının köklü lezzetini, Et'ala'nın rafine yaklaşımıyla birleştiriyor. Katkı maddesi dengeli ve yoğun bir lezzet profili sunar. Yüksek et oranı, baharatların uyumlu dağılımı ve sağlar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilen bu geniş bir kullanım yelpazesi sunar.



han, iç dokunun yumuşaklığını dengeler.

CHEDDAR SOSİS

Doğal işleme süreci ve özenle seçilen %100 dana etiyle hazırlanan El Yapımı Cheddar Sosis, kl polifosfat içermeyen formülüyle yüksek kalite standartlarına uygun bu özel üretim, lezzet ve yum her lokmasında belirgin olup, baharat dengesiyle uyumlu bir tat profili oluşturur. Endüstriy sandviçlere, ızgaralardan şarküteri sunumlarına kadar geniş kullanım alanı sağlar.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal işleme, katkısız üretim
- Eriyen cheddar peynir parçacıkları içerir
- Glutensiz, nişastasız, polifosfatsız
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- 4'lü Paket : 350 - 400 gram aralığında
- EDT Paket : 20 adet 2,0 kg - 2,5 kg ağırlığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır).
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Haşlama: 80-85°C sıcaklıkta, kaynamayan suda 5-6 dakika ısıtın.
- Izgara: Hafifçe haşladıktan sonra ızgarada dışı çıtırlaşana kadar pişirin.
- Kızartma: Orta ateşte, az yağda veya derin yağda 1-2 dakika kızartarak dışı çıtır, içi sulu lezzetin ta

Fazla pişirmeden kaçının; cheddar peyniri ve sosisin doğal dokusu korunmalıdır.

sik Frankfurter dokusunu zenginleştiren eriyen cheddar peyniri parçacıklarıyla buluşuyor. Katkısız, huşak dokunun mükemmel uyumunu sunar. İçeriğindeki cheddar peynirinin yoğun aroması, sosisin el üretimin ötesinde butik anlayışla sınırlı sayıda üretilen bu ürün, kahvaltı tabaklarından özel



dını çıkarın.

FÜME PİLİÇ GÖĞÜS SOSİS

Organik koşullarda yetiştirilen, özenle seçilmiş %100 piliç göğüs etinden el işçiliğiyle hazırlanan El aroma sunar. Katkısız ve polifosfat içermeyen içeriğiyle yüksek gıda güvenliği standartlarına sahiptir. Hissedilirken, iç kısmı sulu ve yumuşak kalır. Dengeli baharat profili ve yüksek et oranı sayesinde şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilen bu ürün, kahvaltı tabaklarından hafif öğünlere, şarküteri

Ürün Özellikleri:

- %100 piliç göğüs eti
- Doğal işleme & hafif tütsüleme
- Glutensiz, nişastasız, katkısız
- Polifosfatsız içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- 4'lü Paket : 350 - 400 gram aralığında
- EDT Paket : 20 adet 2,0 kg - 2,5 kg ağırlığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır).
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 75 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Haşlama: 80-85°C sıcaklıkta, kaynamayan suda 5-6 dakika ısıtın.
- Izgara: Hafifçe haşlayıp ardından ızgarada kısa süre pişirerek dış yüzeyini çıtırlaştırın.
- Kızartma: Orta ateşte, az yağda veya derin yağda 1-2 dakika kızartarak dışı çıtır, içi yumuşak kalır.

Fazla pişirmeden kaçının; füme piliç sosisin doğal dokusu ve aromasını koruyun.

Yapımı Fme Piliç Göğüs Sosis, düşük ısıda hafifçe ttslenerek karakteristik ve dengeli bir itirdir. Doğal bağırsak kullanımı ve hassas fme işlemiyle dış yüzeyinde ince, hoş bir duman aroması de her lokmada temiz, taze ve karakteristik bir tat ortaya çıkar. Endüstriyel üretimin dışında, butik içi sunumlarından özel tariflere kadar geniş bir kullanım alanı sunar.



nasını sağlayın.

zzet ritüeli





SALAM GRUBU

FERMANTE PETEKLİ İTALYAN S

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan El Yapımı Fermante Petekli İtalyan Salam, özenle seçilen ve c alınarak hazırlanır.Elişçiliğiyle şekillendirilir, doğal fermantasyon vekurutmasüreçlerinden geçirile ChorizoSalam,kırmızı biber, sarımsak ve özel baharat karışımıylazenginleştirilmiştir. Katkı madde tütsülenmiş dış katmanı ve içkısımındaki yoğun,baharatlıetaromasiyla net, belirgin ve rafine bir dilimde güçlü bir lezzet deneyimi sağlar. Endüstriyel kalıplardanuzak durularak, butik üretim an etkileyici bir aroma katmanı oluşturur.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal fermantasyon & geleneksel kurutma
- Kırmızı biber ve sarımsakla zenginleştirilmiş özel baharat karışımı
- Koruyucusuz içerik
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Baton Salam: 400 – 500 gram aralığında Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır) Raf Ömrü: 4 °C'de: 90
- gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek şarküteri tabaklarında, peynir eşlikleriyle ya da tapas tarzı atıştır
 - Fırınlama: Pizza, quiche veya sıcak sandviçlerde pişirilerek baharatlı ve aromatik bir tat katmanı
 - Kızartma: Hafifçe tavada çevrilerek dışı çıtırlaştırılabilir; yumurta veya omlet tariflerinde kullanım
- Fazla ısı uygulaması, baharatların dengesini etkileyebilir. Kısa süreli, nazik pişirme önerilir.

SALAM

organik ortamda yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, İber yarımadasının geleneksel tariflerinden ilham
erek, çağdaş gıda güvenliği standartlarıyla üretilir. Karakteristik İspanyol tarzı tat profiline sahip olan
esi ve koruyucu içermez; doğal bağırsak kullanımı sayesinde orijinal yapısını ve lezzetini korur. Hafif
r tat sunar. Yüksek et oranı, dengeli yağ dağılımı ve baharatlarla uyumlu fermente dokusuyla her
layışıyla sınırlı miktarda üretilir. Soğuk sunumlara doğrudan dahil edilebildiği gibi, sıcak tariflerde de



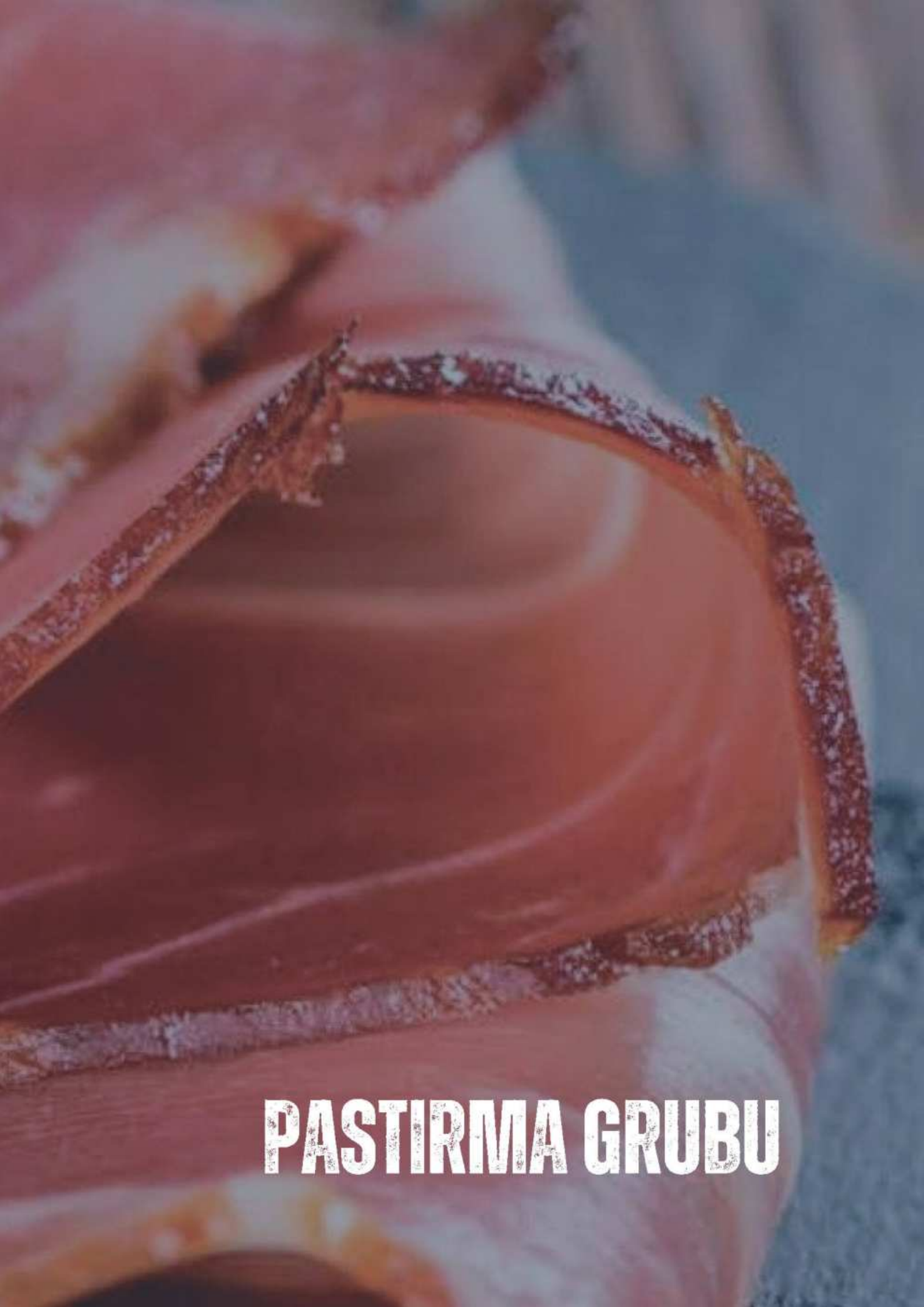
ormalık olarak servis edilebilir.

sağlar.

na uygundur.

zzet ritüeli





PASTIRMA GRUBU

ÇEMENSİZ ANTRİKOT PASTIRMA

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Çemensiz Antrikot Pastırma, doğal ortamda yetiştirilen, özel hazırlanmasıyla elde edilir. Doğal baharatlarla harmanlanan et, çemen kullanılmadan olgunlaşma ve güvenliği standartlarına uygun şekilde üretilir. Yumuşak dokusu, zarif tuz dengesi ve rafine lezzet şarküteri anlayışıyla sınırlı miktarda üretilir. Kahvaltı tabaklarından meze sunumlarına, gurme sar

Ürün Özellikleri:

- %100 dana antrikot
- Geleneksel kurutma ve olgunlaştırma
- Çemensiz, katkısız, koruyucusuz
- Net et aroması, yumuşak doku
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Blok Pastırma: 2:30 ila 3 kg arası
- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 90 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı ve meze tabaklarında doğrudan tüketilebilir.
- Gurme Kullanım: Peynir, zeytin ve taze sebzelerle birlikte sunularak zarif tabaklar hazırlanabilir.
- Hafif Tarifler: Sandviç ve dürümlerde sade ve net lezzetiyle öne çıkar.

Ürünün doğal lezzetini korumak için pişirme önerilmez; çiğ tüketime uygundur.

MA

le seçilmiş 1. sınıf dana antrikotun geleneksel kurutma yöntemleriyle, çemensiz olarak tırılarak etin gerçek lezzetini öne çıkarır. Katkı ve koruyucu içermeyen saf formülüyle, çağdaş gıda lezzetiyle her lokmada sade, net ve karakteristik bir tat sunar. Endüstriyel yöntemlerden uzak, butik endüvilerden hafif atıştırmalıklara kadar geniş kullanım alanına sahiptir.



ÇEMENLİ ANTRİKOT PASTIRMA

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Çemenli Antrikot Pastırma, özenle seçilen ve serbest dolaşım alan etten hazırlanır. Anadolu'nun yüzyıllardır süregelen pastırma geleneğinden ilham alınarak, çağdaş gıda anlayışına uygun mermerimsi yağ dengesiyle öne çıkar; bu da pastırmaya hem yumuşaklık hem de zengin bir tat verir. Hazırlanan çemenle kaplanarak olgunlaştırılır. Koruyucu ve katkı maddesi içermez; temiz, şeffaflıkla bütünüleşir. Dışı hafif kurutulmuş, iç kısmında ise sulu ve aromatik bir doku barındırır. Her lokma eşit miktarda ve özenle üretilir. Kahvaltı sofralarından meze tabaklarına, gurme tariflerden sıcak sandviçlere kadar.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana antrikot
- Doğal kurutma & geleneksel çemen kaplama
- Katkısız, koruyucusuz, glutensiz
- Dengeli baharat profili
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Blok Pastırma: 2:30 ila 3 kg arası
- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 90 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Tüketim: İnce dilimlenerek kahvaltı, meze veya şarküteri tabaklarında sade olarak sunulabilir.
- Sıcak Kullanım: Yumurtalı tariflerde, börek ve sandviçlerde hafifçe ısıtılarak kullanılabilir.
- Gurme Sunumlar: Peynir, kuru meyve ve zeytinle birlikte gurme tabaklara eşlik edebilir.

Fazla ısıya maruz bırakmak, ürünün doğal aromatik yapısını ve çemenin dengeli lezzetini zayıflatır.

n ortamında yetiştirilen 1. sınıf dana antrikot etinden, geleneksel yöntemlerle ve el işçiliğiyle a güvenliği standartlarıyla üretilir. Etin en değerli bölümlerinden biri olan antrikot, yoğun lif yapısı ve lezzet katmanı kazandırır. Doğal kurutma ve dinlendirme süreçlerinden geçen et, özel oranlarla ffaf ve güvenilir bir içerik sunar. Çemenin aromatik yoğunluğu, etin doğal yapısıyla uyum içinde nada dengeli baharat, yumuşak et ve fermente lezzet profili sunar. Butik şarküteri anlayışıyla sınırlı viçlere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

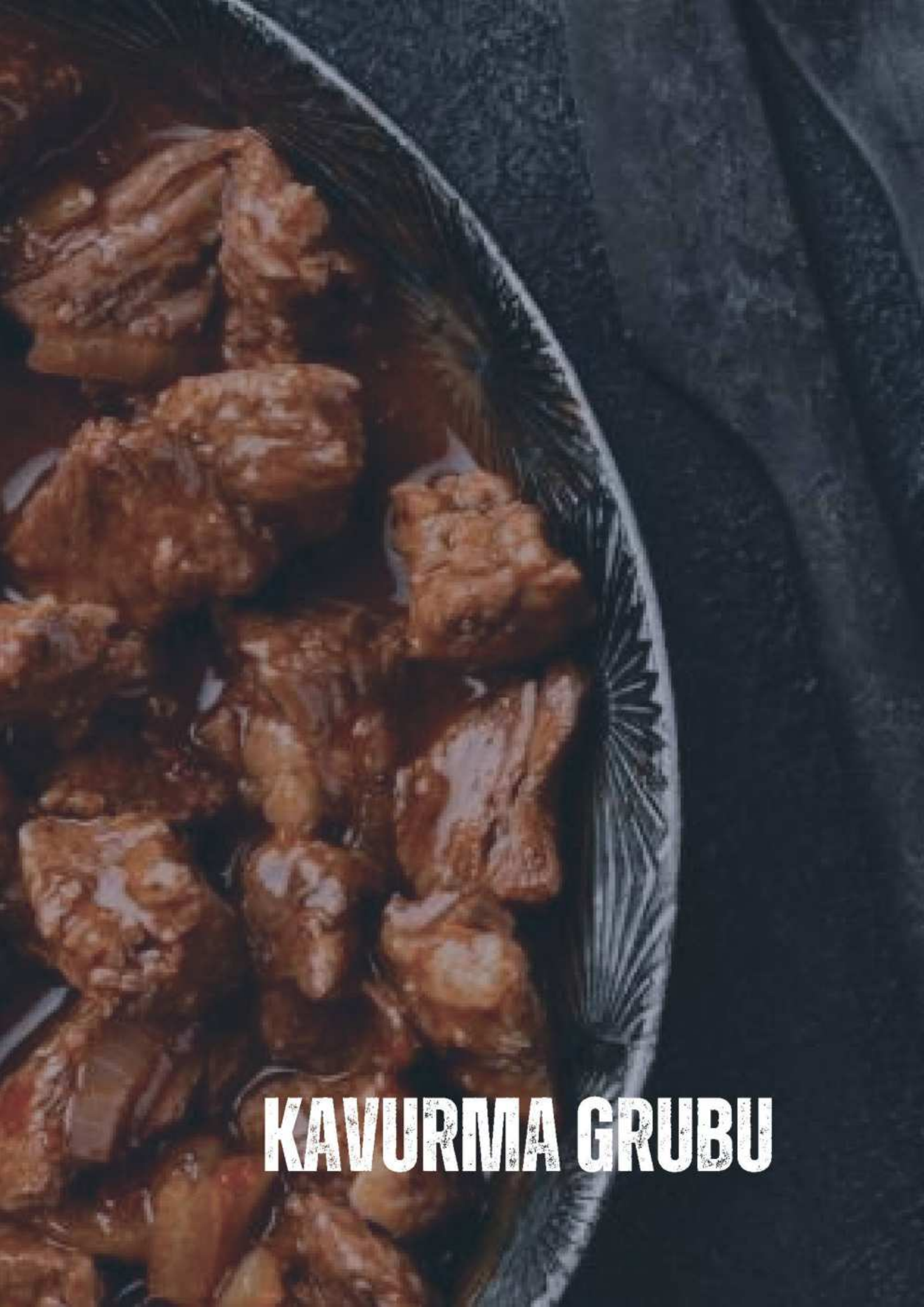


bilir.

bilir. Az ısıda, kısa süreli uygulamalar önerilir.

zet ritüeli





KAVURMA GRUBU

KAVURMA

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Dana Kavurma, özenle seçilmiş, serbest dolaşım ortamında köklü pişirme tekniklerinden ilham alarak, çağdaş gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu şekilde pişirilir. Katkı ve koruyucu içermez; temiz, doğal ve güvenilir bir içerik sunar. Yavaş pişirme yöntemiyle ortaya çıkar. Hazır ve pratik kullanım için hazırlanmış bu ürün, her öğünde geleneksel ve besleyici kahvaltılardan pilav üstü sunumlara, gurme tariflerden geleneksel yemeklere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Kendi yağıyla, geleneksel yöntemle pişirme
- Katkısız, koruyucusuz, glutensiz
- Hazır, ısıtmaya uygun pratik ürün
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Vakum Paket: 100 - 120 gram aralığında
- EDT Paket: 2,5 - 3 kg bütün parça veya dilimlenmiş şekilde

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 0 + 4 °C'de: 120 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Isıt & Servis: Tavada veya mikrodalgada hafifçe ısıtılarak doğrudan servis edilebilir.
- Kahvaltı: Yumurta eşliğinde veya sade olarak sunulabilir.
- Ana Yemek: Pilav, dürüm, pide veya etli tariflerde kullanılabilir.

Aşırı ısı uygulaması etin doğal yağ dengesini bozabilir. Orta ateşte, kısa süreli ısıtma önerilir.

yetiştirilen 1. sınıf dana etinden, geleneksel yöntemlerle ve el işçiliğiyle hazırlanır. Türk mutfağının üretilir. Sadece dana etinin özel seçilmiş kısımları kullanılarak, kendi yağıyla uzun süre kısık ateşte emi sayesinde et lifleri dağılmadan yumuşar, yağ ile bütünüleşerek yoğun, dengeli ve derin bir lezzet i bir alternatif sunar. Endüstriyel işlemlerden uzak, butik üretim anlayışıyla sınırlı miktarda hazırlanır. anım alanına sahiptir.



zzet ritüeli





FÜME ET GRUBU

ANTRİKOT FÜME

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Antrikot Füme, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilen dana etini geleneksel yöntemlerle işlenen ürün, çağdaş gıda güvenliği standartlarına uygun, katkı ve koruyucu içermeyen, lokmada rafine, karakteristik ve doyurucu bir lezzet sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik üretim ve butik restoranlar, restoranlar, catering hizmetleri, özel etkinlikler, davetlerden hafif öğünlere kadar geniş kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana antrikot
- Doğal tütsüleme (meşe talaşı ile)
- Yumuşak doku, zengin aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında

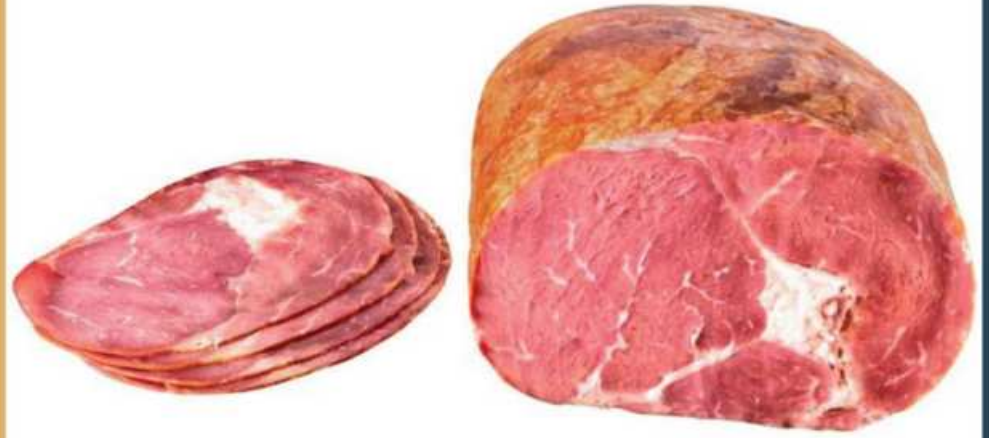
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost, omlet veya sıcak tabaklarda değerlendirilebilir.
- Gurme Sunumlar: Peynir, sebze ve soslarla birlikte şık tabaklar hazırlanabilir.

Ürünün yumuşak dokusunu korumak için nazik ve kısa süreli ısıtma önerilir. Fazla pişirme aromayı kaybetmeye neden olabilir.

na antrikotundan, geleneksel el işçiliğiyle hazırlanır. Düşük ısıda meşe talaşı ile doğal tütsüleme
eyen saf bir formüle sahiptir. Zengin aroması, yumuşak dokusu ve dengeli baharat profiliyle her
ik şarküteri anlayışıyla sınırlı miktarda hazırlanır. Kahvaltı tabaklarından gurme sandviçlere, özel



yı olumsuz etkileyebilir.

FÜME KABURGA

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Fûme Kaburga, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilen kaburga etleri tütsülenerek zengin ve karakteristik bir aroma kazanır. Katkı ve koruyucu içermeyen saf formülüyle hazırlanan Fûme Kaburga, yumuşak, sulu ve dengeli baharat profiliyle her lokmada doyurucu ve lezzetli. Kahvaltıdan ana yemeklere, özel davetlerden gurme tariflere kadar geniş kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 doğal kaburga eti
- Doğal tütsüleme (meşe talaşıyla)
- Yumuşak doku, zengin aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Parça Ağırlığı: 1,5 – 2,5 kg aralığında
- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gr aralığında

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Izgara veya Fırın: Hafifçe ısıtarak kaburganın dış yüzeyine çıtır bir doku kazandırabilirsiniz.
- Sote: İnce dilimlenip, sebzelerle birlikte kısa süreli sote yapılarak servis edilebilir.
- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı ve meze tabaklarında tercih edilebilir.

Fazla pişirme, ürünün doğal dokusunu ve lezzetini azaltabilir. Kontrollü ısıda, nazik pişirme önerilir.

burga etinden, geleneksel yöntemlerle ve el işçiliğiyle hazırlanır. Düşük ısıda, doğal meşe talaşıyla
ü, çağdaş gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde üretilir. Etin doğal dokusu ve lezzeti korunarak
ve rafine bir tat sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir.
ır.



ir.

BURGER BACON

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Fûme Bacon, özenle seçilen doğal dana etinden, geleneksel bir aroma kazanır. Katkı, koruyucu ve yapay aroma içermeyen temiz formülü, çağdaş gıda güvenliği doyumucu, hafif tûtsülenmiş ve sulı bir lezzet sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri a sunumlara kadar geniş kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 doğal dana eti
- Doğal tûtsüleme (meşe talaşı ile)
- İnce dilimlenmiş, dengeli baharat
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1 – 1,5 kg aralığında

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Kızartma: Orta ateşte kısa süreli kızartılarak çıtır ve aromatik bir lezzet elde edilir.
- Izgara: Hafifçe ızgarada pişirilerek dış yüzeyinde hafif tûtsü aroması korunur.
- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve meze tabaklarında doğrudan tüketilebilir.

Fazla pişirme ürünün doğal dokusunu ve aromasını olumsuz etkileyebilir. Kontrollü ısıda pişirme

el işçiliğiyle hazırlanır. Düşük ısıda, doğal meşe talaşı ile tütsülenerek zengin ve karakteristik
ğı standartlarına uygun şekilde üretilir. İnce dilimlenmiş ve dengeli baharat profiliyle her lokmada
anlayışıyla sınırlı miktarda hazırlanır. Kahvaltı tabaklarından sandviçlere, sıcak yemeklerden gurme



önerilir.

KURU ET

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Kuru Et, özenle seçilen ve doğal ortamda yetiştirilen 1. sınıf dana etinden hazırlanan et, kontrollü ortamda uzun süre kurutulularak yoğun ve karakteristik bir lezzet kazanır. Kuru Et, Yumuşak ama yoğun dokusu ve dengeli baharat aromasıyla her lokmada özgün, rafine ve doyurucu bir tada sahiptir. Tabaklarından meze sunumlarına, özel davetlerden hafif atıştırmalıklara kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana eti
- Doğal marine ve kurutma yöntemi
- Yoğun lezzet ve baharat profili
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Paket Ağırlığı: 250 - 500 gram aralığında
- EDT Paket: 1,5 - 2 kg aralığında

- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 120 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, meze ve atıştırmalık tabaklarında doğrudan tüketilebilir.
- Gurme Sunumlar: Peynir, zeytin ve taze sebzelerle birlikte servis edilerek lezzet artırılabilir.
- Yemeklerde: Küçük parçalar halinde yemeklerde aroma vermek için kullanılabilir.

Fazla kurutma ürünün dokusunu sertleştirebilir. Kontrollü ortamda saklama ve nazik tüketim önerilir.

dana etinden, geleneksel yöntemlerle ve el işçiliğiyle hazırlanır. Özel baharat karışımıyla marine
atki ve koruyucu içermeyen saf formülü, çağdaş gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde üretilir.
ucu bir tat sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir. Kahvaltı
alanına sahiptir.



SADE ROASTBEEF

Et'ala'nın ustalıkla hazırladığı Sade Roast beef, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilen 1. sınıf dana et formülüyle, etin doğal lezzeti ve dokusu en üst seviyede korunur. İnce dilimlenmiş bu özel roast beef, işlemlerden uzak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir. Sandviçlerden özel tabaklara, ka-

Ürün Özellikleri:

- %100 dana antrikot
- Geleneksel, nazik pişirme
- Doğal doku ve aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

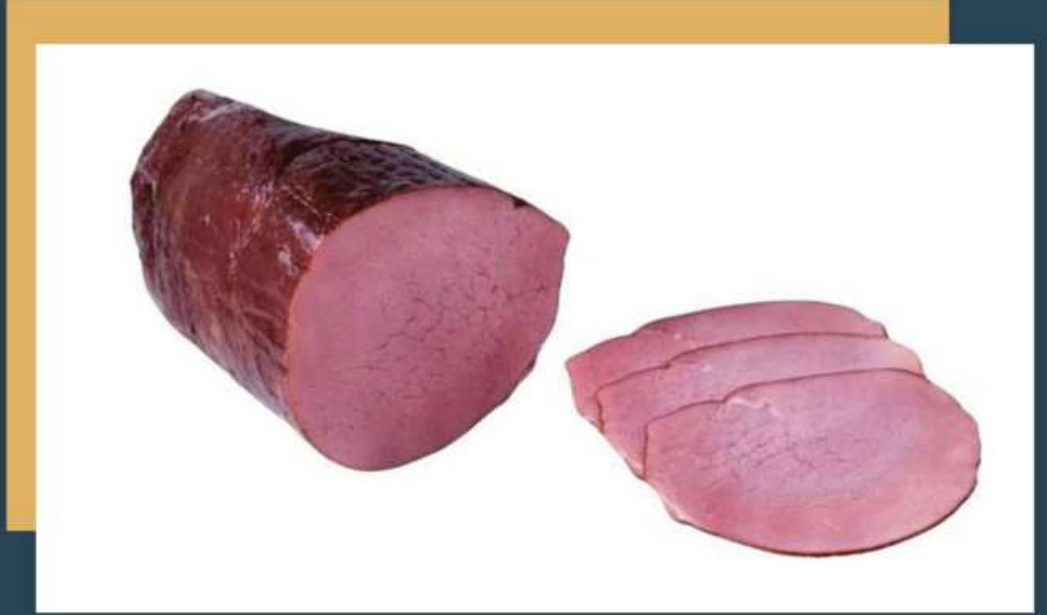
- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost ve sıcak tabaklarda lezzet artırıcı olarak kullanılabilir.
- Gurme Sunum: Peynir ve taze sebzelerle birlikte şık sunumlar hazırlanabilir.

Ürünün doğal dokusunu ve lezzetini korumak için nazik ve kısa süreli ısıtma önerilir.

ana rostodan, geleneksel yöntemlerle nazikçe pişirilir. Katkı ve koruyucu içermeyen, saf ve temiz
eef, hafif aroması ve yumuşak yapısıyla her lokmada doğal, saf ve doyurucu bir tat sunar. Endüstriyel
hvaltıdan hafif öğünlere kadar geniş bir kullanım alanı vardır.



KARABİBERLİ ROASTBEEF

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Karabiberli Roastbeef, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilmiş Katkı ve koruyucu içermeyen, saf ve temiz formülüyle, etin doğal lezzeti ve baharatın aroması lokmada karakteristik, rafine ve doyurucu bir tat sunar. Endüstriyel işlemlerden uzak, butik şarküteri geniş bir kullanım alanı vardır.

Ürün Özellikleri:

- %100 dana antrikot
- Geleneksel pişirme ve özel karabiber baharatı
- Baharatlı, doğal doku ve aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost ve sıcak tabaklarda lezzet artırıcı olarak kullanılabilir.
- Gurme Sunum: Peynir ve taze sebzelerle birlikte şık sunumlar hazırlanabilir.

Ürünün doğal dokusunu ve baharat aromasını korumak için nazik ve kısa süreli ısıtma önerilir.

ilen 1. sınıf dana rostodan, geleneksel yöntemlerle ve özel karabiber baharatıyla nazıkçe pişirilir. ı dengeli şekilde birleşir. İnce dilimlenmiş bu özel roastbeef, baharatlı ve yumuşak dokusuyla her üteri anlayışıyla sınırlı sayıda üretilir. Sandviçlerden özel tabaklara, kahvaltıdan hafif öğünlere kadar



zzet ritüeli





FÜME HİNDİ GRUBU

HİNDİ GÖĞÜS FÜME

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Hindi Göğüs Füme, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilen Katkı ve koruyucu içermeyen saf formülü, çağdaş gıda güvenliği standartlarına uygun olarak üretilen lokmada rafine, doğal ve doyurucu bir lezzet sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarkütler tariflere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 hindi göğüs eti
- Doğal tutsüleme (düşük ısıda)
- Yumuşak doku ve dengeli aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost ve sıcak tabaklarda lezzet artırıcı olarak değerlendirilebilir.
- Gurme Sunum: Peynir ve taze sebzelerle birlikte şık sunumlar hazırlanabilir.

Ürünün doğal dokusunu ve aromasını korumak için nazik ve kısa süreli ısıtma önerilir.

h hindi göğsünden, geleneksel yöntemlerle ve düşük ısıda doğal tütsüleme yöntemiyle hazırlanır.
tilir. İnce dilimlenmiş, hafif tütsülenmiş bu ürün, yumuşak dokusu ve dengeli baharat aromasıyla her
eri anlayışıyla sınırlı sayıda hazırlanır. Kahvaltı tabaklarından hafif öğünlere, sandviçlerden gurme



HİNDİ BUT FÜME

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Hindi But Fûme, doğal ortamda yetiştirilen, serbest dolaşan içeriğiyle öne çıkan but eti, doğal meşe talaşıyla düşük ısıda tûtsülenerek, hafif duman aroması ve güvenliği standartlarına uygun şekilde işlenir. Yumuşak dokusu ve aromatik yapısıyla her lokma miktarda hazırlanır. Sandviçlerden salatalara, kahvaltı tabaklarından hafif öğünlere kadar geniş ku

Ürün Özellikleri:

- %100 doğal hindi but eti
- Doğal tûtsüleme (meşe talaşıyla)
- Yüksek protein, düşük yağ
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost, omlet veya sıcak tabaklarda değerlendirilebilir.
- Gurme Eşlik: Peynir, taze sebze ve soslarla birlikte sunularak lezzet artırılabilir.

Ürünün yumuşak dokusunu korumak için kısa süreli, hafif ısıtma önerilir. Fazla pişirme tadını etki

hindilerin but etinden, geleneksel el işçiliğiyle hazırlanır. Düşük yağ oranı ve zengin protein ve dengeli bir lezzet profili kazanır. Katkı ve koruyucu içermeyen temiz ve güvenilir içeriği, çağdaş gıda pazarda rafine ve doyurucu bir tat sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri anlayışıyla sınırlı kullanım alanına sahiptir.



leyebilir.

HİNDİ FÜME EDT

Et'ala'nın zanaatkâr ruhunu yansıtan Hindi Fûme EDT, özenle seçilen, doğal ortamda yetiştirilen hindi etidir. Katkıvekoruyucu içermeyen safformülü, çağdaş gıda güvenliği standartlarına uygun olarak üretilir. Her lokma kadar fine, doğal ve doyurucu bir lezzet sunar. Endüstriyel üretimden uzak, butik şarküteri anlayışına kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Ürün Özellikleri:

- %100 hindi göğüs eti
- Doğal tûtsüleme (düşük ısıda)
- Yumuşak doku ve dengeli aroma
- Sınırlı üretim
- Soğuk zincirle güvenli teslimat

Ürün Ağırlığı:

- Dilimlenmiş Paket: 250 - 500 gram aralığında
- Bütün Parça: 1,5 - 2,5 kg aralığında
- Saklama Koşulları: +4 °C (soğuk dolap koşullarında saklanmalıdır)
- Raf Ömrü: 4 °C'de: 60 gün, -18 °C'de (dondurulmuş olarak): 6 ay

Önerilen Sunum Şekli:

- Soğuk Sunum: İnce dilimlenerek kahvaltı, sandviç ve salatalarda doğrudan tüketilebilir.
- Ilık Kullanım: Hafifçe ısıtılarak tost ve sıcak tabaklarda lezzet artırıcı olarak değerlendirilebilir.
- Gurme Sunum: Peynir ve taze sebzelerle birlikte şık sunumlar hazırlanabilir.

Ürünün doğal dokusunu ve aromasını korumak için nazik ve kısa süreli ısıtma önerilir.

indi göğsünden, geleneksel yöntemlerle ve düşük ısıda doğal tütsüleme yöntemiyle hazırlanır. İnce dilimlenmiş, hafif tütsülenmiş bu ürün, yumuşak dokusu ve dengeli baharat aromasıyla layışıyla sınırlı sayıda hazırlanır. Kahvaltı tabaklarından hafif öğünlere, sandviçlerden gurme tariflere





EV DIŞI TÜKETİM ÜRÜN KATALOĞU



**Bistro
Dana Salam**



**Bistro
Biberli Dana Salam**



**Bistro
Dana Isıl İşlem Görmüş
Baton Sucuk**



**Bistro
Dana Isıl İşlem
Dilimli Sucuk**

ÜRÜN

Bistro Da

Bistro Da

Bistro Da

Bistro Da

Bistro Da

Bistro Da



**Bistro
Zeytinli Dana Salam**



**Bistro
Fıstıklı Dana Salam**



Isıl İşlem Görmüş i Sucuk

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	STOK KODU	ÜRÜN BARKODU
Bistro Dana Salam	1000 gr	12	150	10403512	8697471723853
Bistro Dana Salam Biberli	1000 gr	12	150	10403515	8697471724058
Bistro Dana Salam Fıstıklı	1000 gr	12	150	10403516	8697471724065
Bistro Dana Salam Zeytinli	1000gr	12	150	10403514	8697471724041
Bistro Dana Baton Isıl İşlem Görmüş Sucuk	500 gr	20	150	10401506	8697471723860
Bistro Dana Dilimli Isıl İşlem Görmüş Sucuk	500 gr	20	120	10401305	8697471723099



**Bistro
Piliç Salam**



**Bistro
Fıstıklı Piliç Salam**



**Bistro
Piliç Dilimli Salam**



**Bistro
Piliç Isıl İşlem Görmüş
Dilimli Sucuk**

ÜRÜN A

Bistro Piliç

Bistro Piliç

Bistro Piliç

Bistro Piliç

Bistro Piliç

Bistro Piliç

Bistro Piliç



**Bistro
Zeytinli Piliç Salam**



**Bistro
Biberli Piliç Salam**



**Bistro
Piliç Isıl İşlem Görmüş
Baton Sucuk**

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	STOK KODU	ÜRÜN BARKODU
Bistro Piliç Salam	1000gr	12	150	10403507	8697471720708
Bistro Piliç Salam Fıstıklı	1000 gr	12	150	10403508	8697471720715
Bistro Piliç Salam Zeytinli	1000 gr	12	150	10403509	8697471720722
Bistro Piliç Salam Biberli	1000 gr	12	150	10403510	8697471720739
Bistro Piliç Baton Isıl İşlem Görmüş Sucuk	500 gr	20	150	10401505	8697471720753
Bistro Piliç Dilimli Isıl İşlem Görmüş Sucuk	500 gr	20	120	10401630	8697471724843
Bistro Piliç Dilimli Salam	500 gr	20	90	10403618	8697471721002



**Bistro
Dana Sosis**



**Bistro
Piliç Sosis**



**Bistro
Piliç Kokteyl Sosis**

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)
Bistro Dana Sosis	Tartılarak Satılır
Bistro Dana Kokteyl Sosis	Tartılarak Satılır
Bistro Piliç Sosis	Tartılarak Satılır
Bistro Piliç Kokteyl Sosis	Tartılarak Satılır
Bistro (B) Piliç Kokteyl Sosis	Tartılarak Satılır
Bistro Piliç Dilimli Sosis	500 gr



**Bisto
Dana Kokteyl Sosis**



**Bisto
(B) Piliç Kokteyl Sosis**



**Bisto
Piliç Dilimli Sosis**

İM K (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	STOK KODU	ÜRÜN BARKODU
k Satılır	24	90	10402511	2818858
k Satılır	20	90	10402510	2818852
k Satılır	24	90	10402507	2818761
k Satılır	20	90	10402506	2818788
k Satılır	20	90	10402508	2818763
gr	20	90	10402617	8697471724881



**Bistro
Dana Jambon**



**Bis
Piliç J**

ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)
Bistro Dana Blok Jambon	Tartılarak Satılır
Bistro (B) Piliç Blok Jambon	Tartılarak Satılır
Bistro Piliç Blok Jambon	Tartılarak Satılır
Bistro Piliç Blok Jambon Sebzeli	Tartılarak Satılır



**Bistro
Piliç Jambon**



**Bistro
Sebzeli Piliç Jambon**

İM K (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	STOK KODU	ÜRÜN BARKODU
k Satılır	4	150	10405510	2818850
k Satılır	4	120	10405508	2818771
k Satılır	4	120	10405511	2818851
k Satılır	4	120	10405509	2818772



Dana Dilimli
Seçme Pastırma



Dana Maca



Dana Sosis



Dana Kokteyl Sosis



Macar S Salam



Dana Jambon

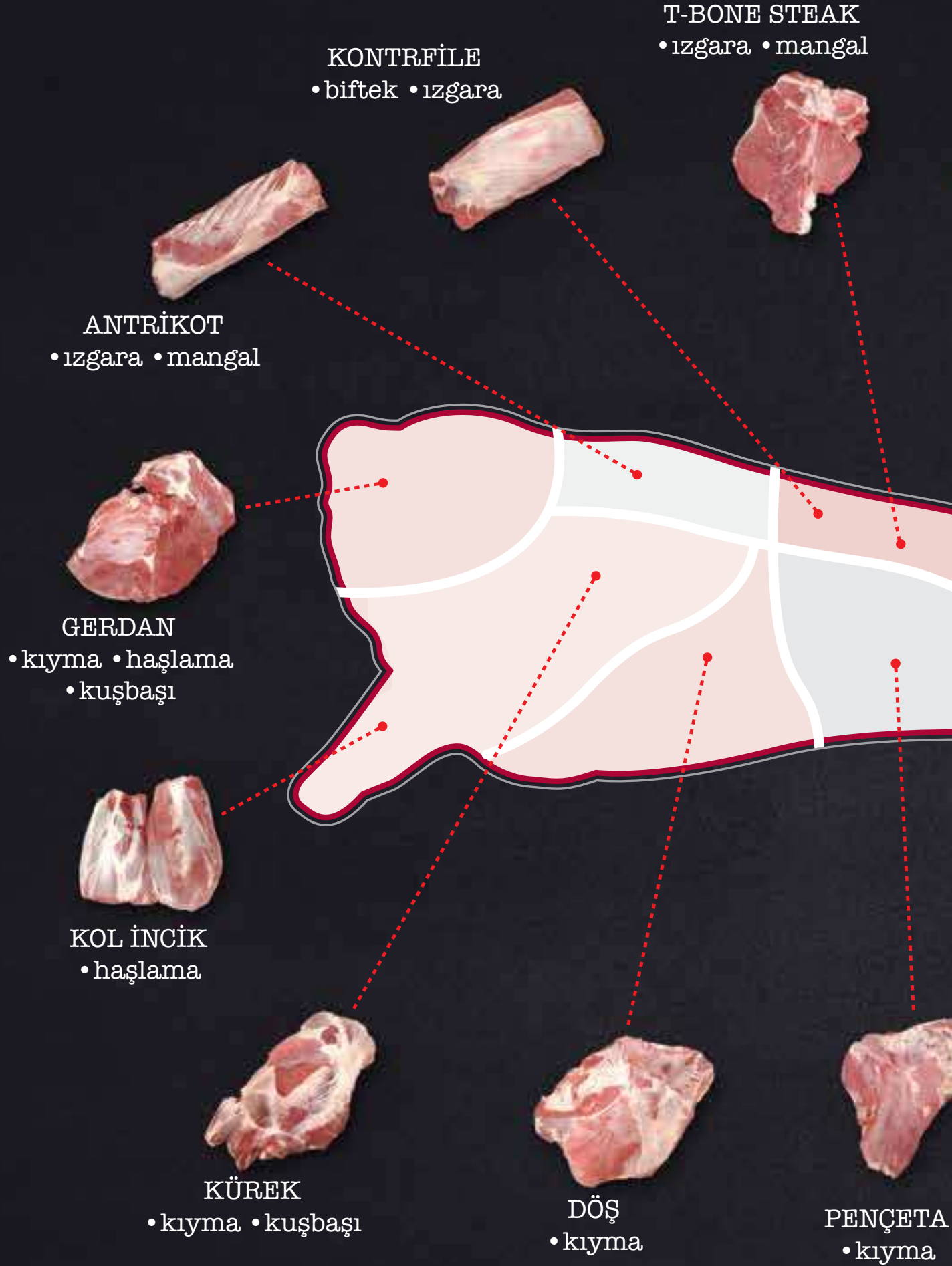
ÜRÜN ADI	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	STOK KODU	ÜRÜN BARKODU
Dana Dilimli Seçme Pastırma	500 gr	8	150	10404600	8697471721118
Dana Dilimli Macar Salam	300 gr	20	120	10403320	8697471723341
Dana Dilimli Jambon	300 gr	24	120	10402507	8697471723365
Dana Sosis	500 gr	20	90	10402101	2818889005003
Dana Kokteyl Sosis	500 gr	20	90	10402100	2818888005004

A wooden cutting board is the central focus, set against a dark background. On the left side of the board, there are several whole garlic bulbs and a small sprig of fresh rosemary. Below the garlic, there are several thin, circular slices of red onion. In the center of the board, a wooden spoon is filled with black peppercorns, with some spilled onto the board to its right. The board itself has a light-colored, slightly textured surface with a dark border.

TAZE DAN

ET
NA





ANA

BONFILE

- stragonof
- ızgara

SOKUM

- kuşbaşı • sote
- salçalı biftek

TRANÇ

- kuşbaşı • sote
- salçalı biftek • tas kebabı

NUA

- haşlama • rosto

BUT İNCİK

- haşlama • osso bucco
(restoran ürünü)

KONTRNUA

- kuşbaşı • gulaş

YUMURTA

- kuşbaşı • sote
- tas kebabı • biftek

TA
na

— *DANA BUT*



Uzun But



BUT ETLERİ —



**Kemikli
Kısa But**



**Orta Kemikli
Kısa But**



**Kemiksiz
Kısa But**

— *DANA UZUN B*



Tranç



Kontrnua

Nu

BUT ETLERİ 1 —



Yumurta



Nua



Sokum

— *DANA UZUN B*



Bonfile



İncik

BUT ETLERİ 2 —



Kontrfile



Pençeta

— *DANA BUT*

5'li set

Yumurta



Nua



Tranç



Sokum



Kontrnua



UT ETLERİ



3'lü set



Kontrnua



Yumurta



Sokum

— *DANA KOL*



Kol



Antrikot



Döş

OL ETLERİ



Gerdan



Kürek

— KEMİKSİ

(Değerli Et)



Kontrafile



Antrikot



Nua



Kontrnua



Döş



Pençeta



Gerdan

SİZ TAKIM—

Etler Dahil)



Bonfile



Kürek



İncik



Sokum



Yumurta



Tranç

— KEMİKSİZ

(Değerli Etl)



Nua



Kontrnua



Döş



Penceta



Gerdan

İZ TAKIM —

(Etler Hariç)



Sokum



İncik



Tranç



Yumurta



Kürek

— *RESTORAN / HOREKA*
— *DAM*



T-Bone Steak Blok



T-Bone Steak Dilimli

DRECA ÜRÜNLERİ — ANA —



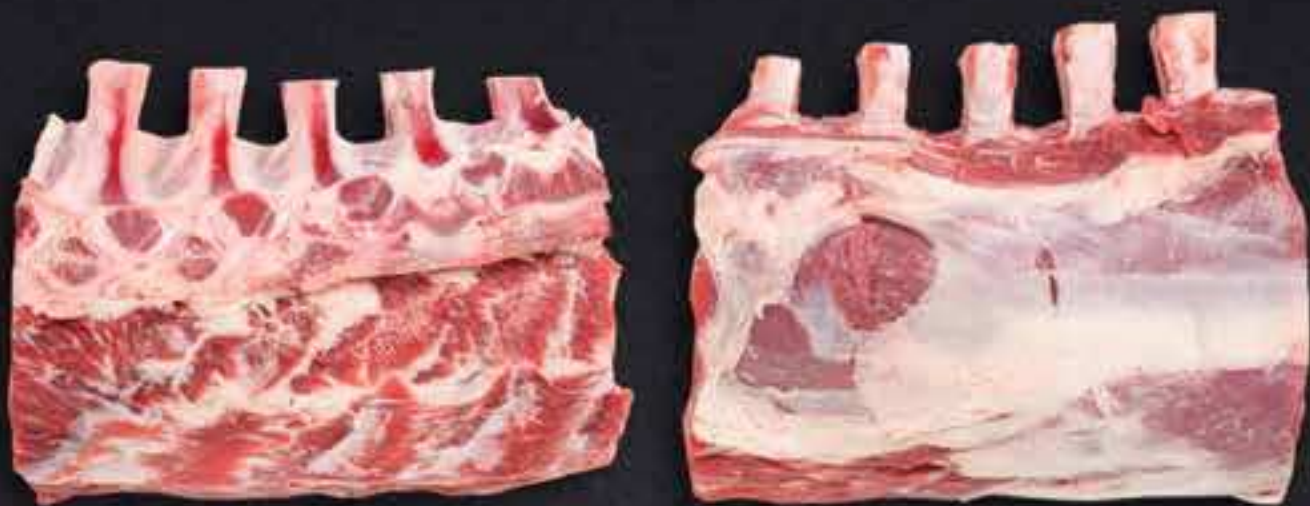
Kemikli İncik



Osso Bucco Dilim



— *RESTORAN / HOK*
— *DAN*



Pirzola Blok



Kemikli Pirzola

DRECA ÜRÜNLERİ — ANA —



RESTORAN / HORA DAM



Çöp Şiş



Yağsız Kıyma



Stroganof



Gulaş
Haşlam



Kıyma
%15 Yağlı



Kıyma
%20 Yağlı

DRECA ÜRÜNLERİ — NA —



Kuşbaşı



Sote



Gulaş
malık



Gulaş



ıyma
Yağlı



Blok Köfte

— *DANA MARİNİ* (DONDUR



Marine Biftek
Dilimlenmiş
(isteğe bağlı kg)



Marine K
20 k

NE ÜRÜNLER —

ÜRÜLMÜŞ)



Marine Antrikot
Dilimlenmiş
(isteğe bağlı kg)



e Kuşbaşı
0 kg

— *TOPTAN KANA* — *PAKETLENMİŞ TA*

Map teknolojisi, paketlenme sırasında ürünü
yerine arındırılmış havanın enjekte edilmesi

Bu sayede, işlenmiş taze et (kuşbaşı, kıyma vb.)
başka hiçbir katkı maddesi kullanılmadan, ren



VALA YÖNELİK — TAZE ET ÜRÜNLERİ —

ürün içerisinde oluşan havanın alınarak,
nesi ile gerçekleşen, eti koruma yöntemidir.

b.) ve taze et ürünleri (köfte ve burger çeşitleri)
rengini ve tazeliğini uzun süre korumaktadır.



— *DAN*



Yağsız Kuşbaşı
(kg)



Sote
(kg)

INA —



Strogonof
(kg)



ote
(kg)



— *DAN*



**Bifteklik Antrikot
(kg)**



**Gulaş
Haşlamalık (kg)**

ANA —



Gulaş
(kg)



— *DAN*



**Yemeklik Kuşbaşı
(kg)**



**Kıyma
Dana %15 Yağlı
(kg)**



**Kıyma
Köftelik
%20 Yağlı (kg)**

ANA —



Kıyma
Dana+Kuzu
%25 Yağlı (kg)



— *DAM*



Kürek
(kg)



Gerdan
(kg)



Döş
(kg)



Pençeta
(kg)

ANA —



İncik
(kg)



eta
)



— *DANA SA*



Karaciğer



Böbrek

AKATAT—



ğer



Ciğer Kuşbaşı



ek



Yürek

— *DANA SA*



İşkembe



Billur

SAKATAT—



Kuşbaşı İşkembe



Dil



A wooden cutting board is the central focus, set against a dark background. On the left side of the board, there are several whole garlic bulbs and a small sprig of fresh rosemary. Below the garlic, there are several thin, circular slices of red onion. In the center of the board, a wooden spoon is filled with black peppercorns, with some peppercorns spilled out onto the board to its right. The board itself has a light-colored, slightly textured surface with some faint lines. The overall composition is clean and rustic.

TAZE
KUZ

ET
ZU



GERDAN
• haşlama

KANAT PİRZOLA
• mangal • ızgara

KOL
• fırın • şiş
• kapama • kuşbaşı

D
• kıyma

UZU

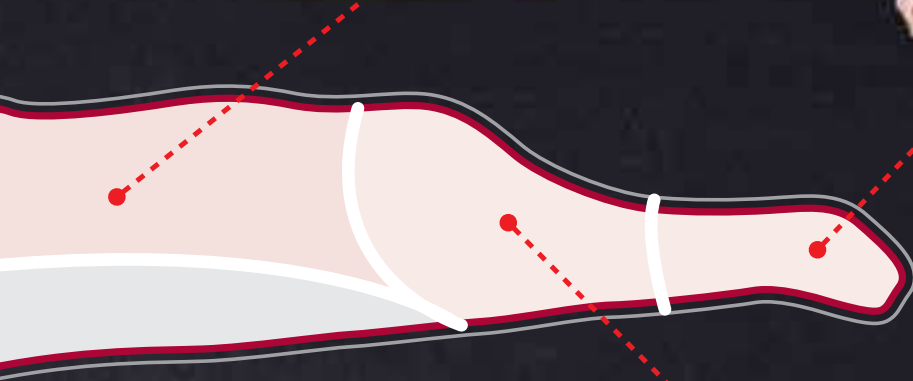
FLETO - BONFILE

- fırın • şiş • beyti • kuşbaşı



İNCİK

- haşlama



DÖŞ
yma • Beyti



BUT

- fırın • şiş • külbastı
- kuşbaşı



Karkas



B



Kemi

UZU—



But



Kol



Kemiksiz But



Kemiksiz Kol



Kanat Pirzola



Gerde



Kalem Pirzola



Dilimli G

JZU —



erdan



i Gerdan



Bonfile



Fleto

—*KUZ*



Döş



Çöp

JZU—



İncik



Öp Şiş



— *TOPTAN KANA*
— *PAKETLENMİŞ TA*



Bonfile



Kuzu Kont



Külbastı



Kemiksiz



HALA YÖNELİK — HAZE ET ÜRÜNLERİ —



Contrfile



Kalem Pirzola



Sız Kol



Fırın Kol





İncik



Dilimli Gerdan



Kuşbaşı



Yemeklik Kuşbaşı

JZU—



Kiyima



Şişlik Kuşbaşı



— KUZU SA



Böbrek



Karaciğer

AKATAT —



öbrek



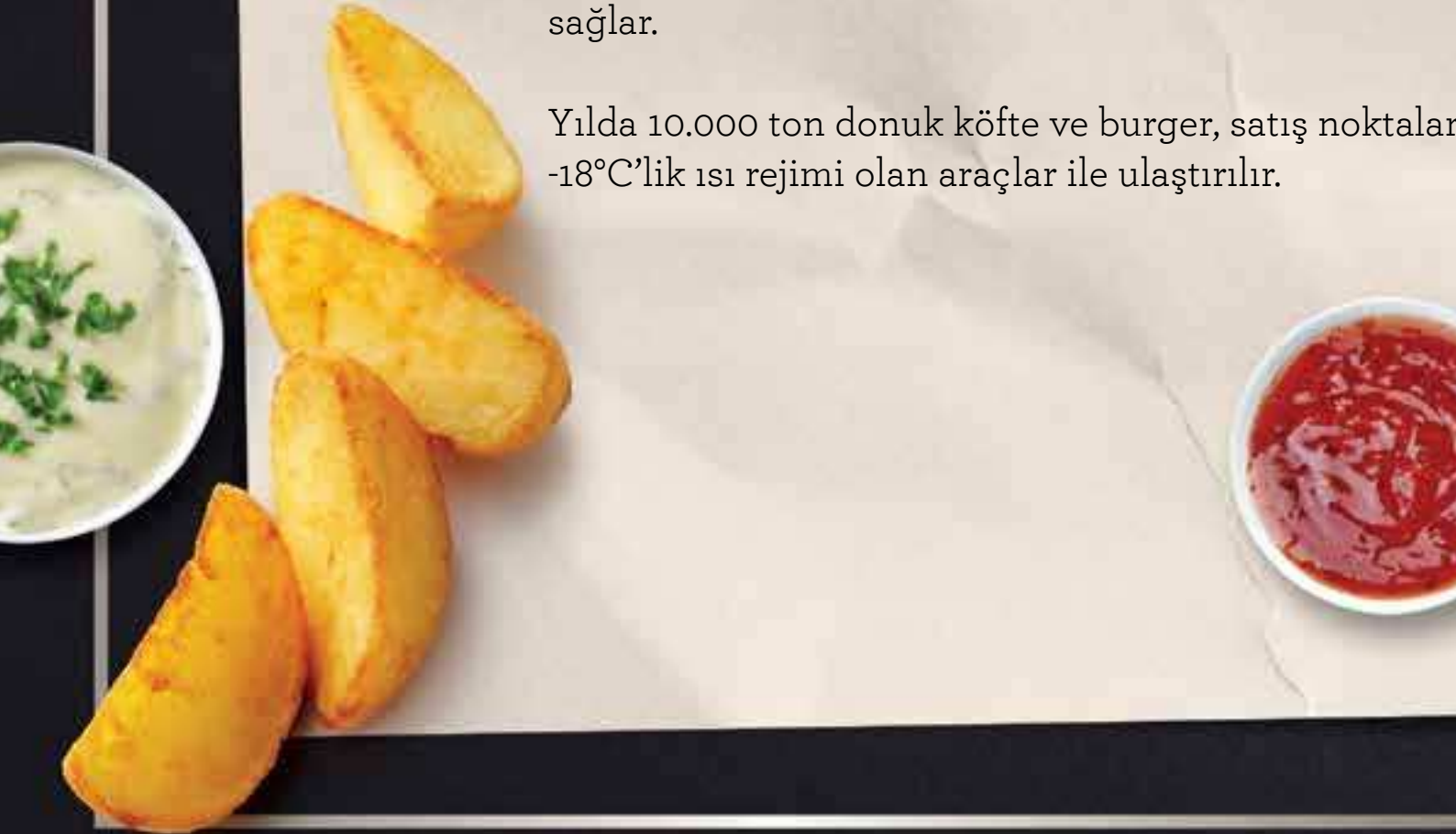
Kuyruk Yağı

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

Dana etinden hazırlanan dondurulmuş ürünler, bilgisayarlı makine ve ekipmanlarla işlenir. Ürün cinslerine göre sığır etler, kıyma makinelerinde çekildikten sonra protein ve yağlar otomatik olarak ayarlanan mikserlerde, tuz ve baharatlar otomatik form makinelerinde şekillendirilir.

-45°C'lik spiral freezer içerisinde dondurulur, otomatik olarak paketlenir, -20.5°C'lik 3.600 ton kapasiteli soğuk hava deposunda saklanır. Bu işlem etlerin tazeliğini, lezzetini ve sağlığını uzun süre sağlar.

Yılda 10.000 ton donuk köfte ve burger, satış noktalarına -18°C'lik ısı rejimi olan araçlar ile ulaştırılır.



R —
lgisayar kontrollü
öre sınıflandırılmış
ein ve yağ dengesi
aratlarla harmanlanır,

matik makinelerle
ava depolarına alınır.
run süre korumasını

alarına



—DONDUR DÖNER ÇE



Dana Döner
Yaprak



Dana Döner
%60 Yaprak
%40 Kıyma

Not: Baton dönerler 6 kg

TRULMUŞ — ÇEŞİTLERİ



Döner
Yaprak
Kıyma



Dana Döner
Kıyma

6 kg - 7,5 kg arasındadır.

— DONDUR KÖFTE VE B



**Dondurulmuş Dana Kuzu
Tekirdağ Köfte**



**Dondurulmuş Dana Kuzu
Adana Köfte**

TRULMUŞ — BURGERLER



Dondurulmuş Dana Kuzu
Izgara Köfte



Dondurulmuş Dana
Misket Köfte

— DONDUR KÖFTE VE B



Dondurulmuş
Hamburg
45



Dondurulmuş Dana Kuzu
İnegöl Köfte

ÜRÜN ADI

Dondurulmuş Dana

Dondurulmuş Dana

Dondurulmuş Dana

Dondurulmuş Dana

Dondurulmuş Bistre

Dondurulmuş Dana

Dondurulmuş Miske

**Dondurulmuş Dana Kuzu
Hamburger Köfte**
90 gr

	BİRİM AĞIRLIK (Gr.)	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ (Gün)	KOLİ AĞIRLIĞI (Gr.)	ÜRÜN BARKODU
5 Dana & Kuzu Hamburger Köfte	45	144 adet (±4)	365	6,600	8697471720760
5 Dana & Kuzu Hamburger Köfte	90	72 adet (±1)	365	6,480	8697471720944
5 Dana & Kuzu İnegöl Köfte	17	252 adet (±5)	365	4,300	8697471720777
5 Dana & Kuzu Tekirdağ Köfte	17	252 adet (±5)	365	4,300	8697471720784
5 Bistro Dana & Kuzu Izgara Köfte	25	154 adet (±5)	365	3,850	8697471720791
5 Dana & Kuzu Adana Köfte	42	90 adet (±15)	365	3,850	8687471720811
5 Misket Köfte	16	10	365		



Anavarza Bal

Bu Kavanoza Girmek İçin
Bal Olmak Yetmez!



Ürün Kataloğu

KOZAN
— 1979 —



Klasik Seri

Süzme Çiçek Balı

Doğu, Güneydoğu Anadolu ve Toroslarda bulunan çiçeklerden elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları

	Kavanoz 850 gr 450 gr 220 gr		Akıllı Kapak 220 gr
---	--	---	-------------------------------

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1101	Kavanoz	850 g	12		
1102	Kavanoz	450 g	12		
1103	Kavanoz	220 g	12		
1105	Akıllı Kapaklı	325 g	12		



Süzme Çam Balı

Ege Bölgesi'nde bulunan çam ağaçlarından elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları

 Kavanoz 850 gr 450 gr 220 gr	 Akıllı Kapak 220 gr	 Piknik Kavanoz 20 gr
--	---	--

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1101	Kavanoz	850 g	12	 8 695707 060017	 8 695707 980353
1102	Kavanoz	450 g	12	 8 695707 060024	 8 695707 980360
1103	Kavanoz	220 g	12	 8 695707 060031	 8 695707 980377
1105	Akıllı Kapaklı	325 g	12	 8 695707 800460	 8 695707 800484
1503	Piknik 36'lı	20 g	36x3	 8 695707 730026	 8 695707 980223





Gurme Serisi

Keven&Kekik Balı

Kayseri, Elazığ, Malatya, Bingöl çevresindeki keven-kekik çiçeklerinden elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
850 gr
450 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1201	Kavanoz	850 g	6	 8 695707 060048	 8 695707 500025
1202	Kavanoz	450 g	6	 8 695707 060055	 8 695707 980391





Narenciye Çiçeği Balı

Akdeniz Bölgesi'nde yetişen çiçeklerden elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
450 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1401-1	Kavanoz	450 g	6		



Kestane Çiçeği Balı

Düzce, Yalova ve Kastamonu bölgesinde yetişen kestane çiçeklerinden elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
450 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1402-1	Kavanoz	450 g	6		



Keçiboynuzu Çiçeği Balı

Akdeniz Bölgesi'nde yetişen çiçeklerden elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
450 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İç Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1403-1	Kavanoz	450 g	6		



Ihlamur Çiçeği Balı

Ihlamur ağaçlarının, ıhlamur çiçeği özlerinden toplanarak elde edilmiştir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
450 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İç Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1404-1	Kavanoz	450 g	6		



Lisansli Seri

Lisanslı Ürünler

Pepee 12'li Tüp Bal Koli (Çam), Pepee 4'lü Tüp Bal Koli (Çam),
Winx Club 12'li Tüp Bal Koli (Çam)

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1701	Pepee Tüp	40 g	12x8	 8 695707 999812	 8 695707 080053
1702	Pepee Tüp (4'lü)	160 g	24	 8 695707 800422	 8 695707 457138
1701-1	Winx Club Tüp	40 g	12x8	 8 695707 999829	 8 695707 798019





Saglik Serisi

Viva

(Krem Bal + Polen + Arı Sütü)

Arı sütü, işçi arıların kraliçe arıyı beslemek için yaptığı bal emülsiyonudur. Besin değeri çok yüksektir. Tüm yaşamı boyunca arı sütü ile beslenen kraliçe arının ömrünün uzunluğu bunun en önemli işaretidir. İşçi arılar yaklaşık 2 ay yaşarken, kraliçe arılar ortalama 6 ile 8 yıl yaşamaktadır.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Piknik
Kavanoz
200 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İç Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1602	Viva	200 g	6		

Stamina

(Krem Bal + Propolis + Polen + Arı Sütü)

Anavarza Bal Stamina; Krem Bal, propolis, polen ve arı sütü karışımıyla elde edilen doğal enerji ve vitamin deposudur. Bu karışım, içerdiği dört maddenin özellikleri sayesinde enerji, mineral ve vitamin kaynağı olmasının yanı sıra, doğal antibiyotiktir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Piknik
Kavanoz
200 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İç Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1604	Stamina	200 g	6		

Propolia

(Krem Bal + Propolis)

Propolis; arıların bitki tomurcuk ve filizlerinden topladığı; çok kuvvetli antiviral, antibakteriyel ve antifungal etkiye sahip yapışkan organik bir maddedir. Arılar; kovan içerisindeki besinleri, yavruyu ve kendilerini çeşitli mikroplardan (virüsler, bakteriler, mantarlar) korumak için propolis toplarlar ve bununla kovanların içerisini dezenfekte ederler. Propolis doğal antibiyotik olarak da adlandırılabilir.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Piknik
Kavanoz
200 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İç Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1603	Propolia	200 g	6		

Krem Bal

Anavarza Krem Bal; Türkiye'nin yüksek yaylalarında doğal olarak yetişen çiçeklerden elde edilen süzme balların kontrollü koşullarda krem haline getirilmesiyle hazırlanmış %100 doğal baldır.

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kavanoz
200 gr

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1502	Krem Kavanoz	200 g	6	 8 695707 730019	 8 695707 930013



Toz Bal

Anavarza Krem Bal; Türkiye'nin yüksek yaylalarında doğal olarak yetişen çiçeklerden elde edilen süzme balların, kontrollü koşullarda krem haline getirilmesiyle hazırlanmış %100 doğal baldır.

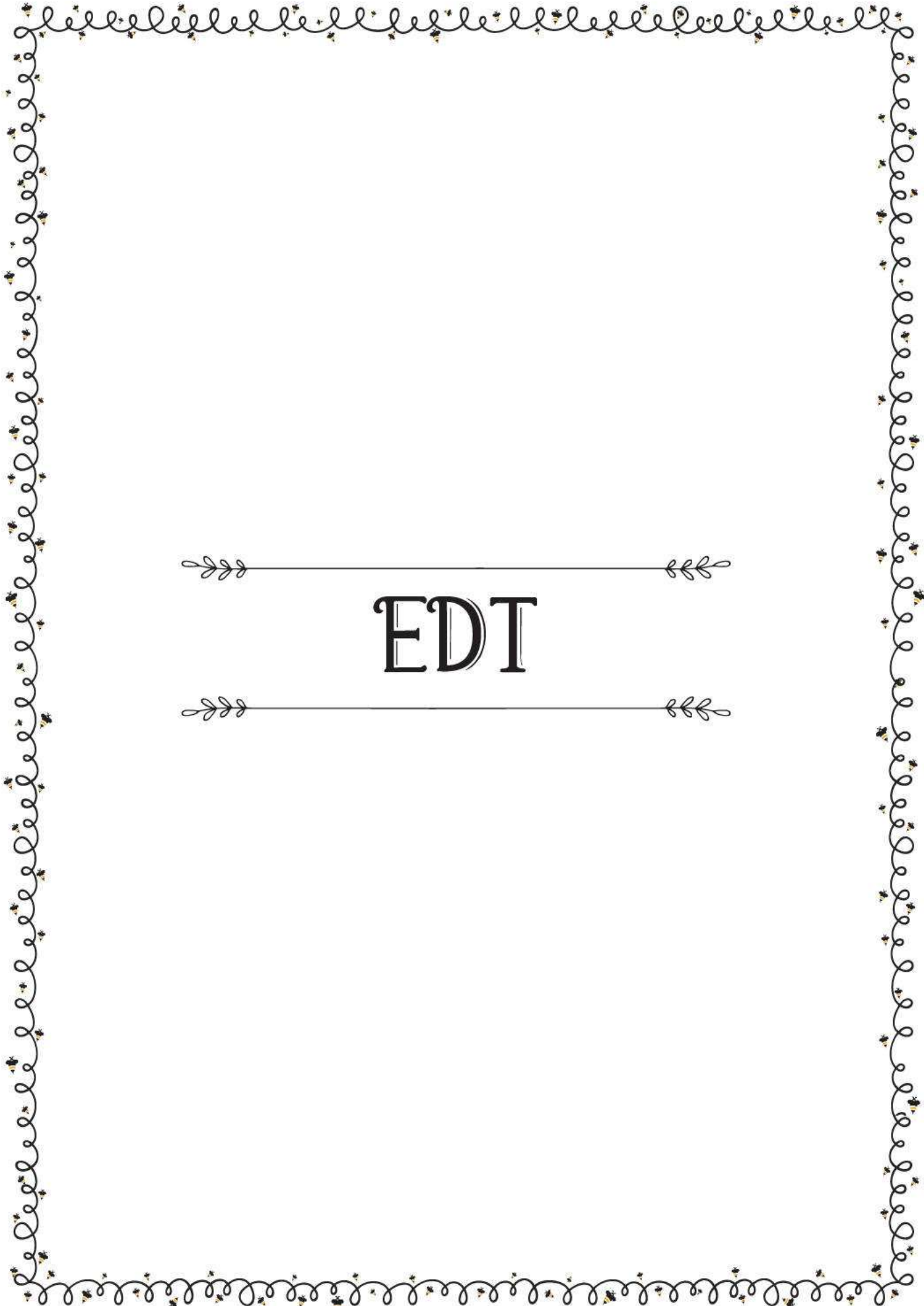
Ambalaj Türleri ve Gramajları



Poşet
2,5 kg

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
1502	Krem Kavanoz	200 g	6	 8 695707 730019	 8 695707 930013





EDT



Ağzınızın Tadını Arılar Biliyor.

“Mutfaktaki başarının yazılı olmayan kuralları vardır.
Gizli saklı bir köşede, sadece sizin bildiğiniz malzemeler, ölçekler...
Ve kimseye kaynağını söylemezsiniz.
Soran olursa ‘O da benim sırrım olsun.’ dersiniz.”

Arılarımızın sırrı işlerinin ehillerine,
Türkiye’nin en başarılı şeflerine,
ev dışı tüketime özel Anavarza Bal tatlılarıyla
misafirlerinin kıymetini bilenlere emanet.

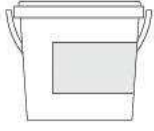
Anavarza Bal Ev Dışı Tüketim Serisi



KÖZAN
— 1979 —

EDT Ballar

Ambalaj Türleri ve Gramajları



Kova
20kg
10kg
4kg



Kavanoz
32 gr



Piknik Kavanoz
20 gr
18 gr
15 g

Kodu	Ambalajı	Gramaj	Koli İçi Adet	Ürün Barkodu	Koli Barkodu
4301-1	Piknik Çam Balı	15 g	120	-	
4202-1	Piknik Çam Balı	18 g	120	-	
4101-1	Piknik Çam Balı	20 g	120	-	
4105	Kavanoz Çiçek Balı	32 g	50		
4105-2	Kavanoz Çam Balı	32 g	50		
4105-1	Kavanoz Krem Bal	32 g	50		
4107	Kova Çiçek Balı	4 kg	1		-
4107-1	Kova Çam Balı	4 kg	1		-
4901	Kova Keven & Kekik Balı	4 kg	1		-
4203	Anavarza Kova Krem Bal	4 kg	1		-
4108	Anavarza Kova Çiçek Balı	10 kg	1		-
4108-1	Anavarza Kova Çam Balı	10 kg	1		-
4106	Anavarza Kova Çiçek Balı	20 kg	1		-
4106-1	Anavarza Kova Çam Balı	20 kg	1		-



“Arılar hareketleri ve dansları gibi, vızıltılarını da bilgiyi iletmek için kullanırlar.”





impeks

since 1984

40 YIL







PINEAPPLE SLICED DİLİMLİ ANANAS

- 24 X 225 GR
- 24 X 850 GR
- 6 X 3 KG

Tayland'ın en iyi kalite ananaslarından seçilerek hazırlanmış ananas konservesidir. Tatlılar ve yemeklerde kullanılır.



WHOLE SWEET KERNEL CORN TATLI MISIR TANE

- 24 X 340 GR
- 6 X 3 KG

Tüm dünya mutfağında yaygın kullanımı olan özel bir mısır türüdür. Salatalar, pizzalar ve tüm yemeklerde kullanılabilir.



WHOLE BABY CORN BÜTÜN BEBEK MISIR

- 24 X 425 GR
- 6 X 3 KG

Salatalarda ve tüm Asya mutfağında kullanılan sağlıklı ve özel bir mısır türüdür.



MANGO MANGO MEYVESİ

- 24 X 425 GR

Mango tüm dünyada kullanılan tropikal kökenli bir meyvedir. Tatlılar, yemekler ve çeşitli soslarda kullanılır.



LYCHEE LİÇİ MEYVESİ

- 24 X 567 GR

Tropikal bir meyvedir. Tatlı yapımında ve yemeklerde kullanılabilir.



PAPAYA PAPAYA MEYVESİ

- 24 X 565 GR

Tropikal bir meyve çeşidi olan Papaya tek başına yenilebildiği gibi Asya mutfağı yemeklerinde ve tatlılarında da kullanılır.



TROPICAL FRUIT COCKTAIL TROPİKAL MEYVE KOKTEYLİ

- 24 X 565 GR
- 24 X 850 GR
- 6 X 3 KG

Yenmeye hazır meyve salatasıdır. İstenilirse çeşitli tatlılarda da kullanılabilir.



PINEAPPLE PARÇA ANANAS KONSERVESİ

- 24 X 850 GR

Tayland'ın en iyi kalite ananaslarından seçilerek hazırlanmış ananas konservesidir. Küp kesimi pizzalarda ve tatlılarda kullanımında kolaylık sağlar.



RAMBUTAN RAMBUTAN MEYVESİ

- 24 X 565 GR

Lıçı meyvesine benzerliğiyle tanınan bir Uzakdoğu meyvesidir. Tatlı-ekşi aromasıyla tatlılarda ve yemeklerde kullanılabilir.



**PINEAPPLE SLICED
DİLİMLİ ANANAS**

- 24 X 850 GR
- Tayland'ın en iyi kalite ananaslarından seçilerek hazırlanmış ananas konservesidir. Tatlılar ve yemeklerde kullanılır.



**WHOLE SWEET KERNEL CORN
TATLI MISIR TANE**

- 24 X 340 GR
- 6 X 3 KG

Tüm dünya mutfağında yaygın kullanımı olan özel bir mısır türüdür. Salatalar, pizzalar ve tüm yemeklerde kullanılabilir.



**BEAN SPROUTS
SOYA FİLİZİ**

- 24 X 425 GR
- Tüm Asya mutfağına özgü bir üründür. Yemeklerde ve salatalarda kullanılır.



**WHOLE BABY CORN
BÜTÜN BEBEK MISIR**

- 24 X 425 GR
- 6 X 2900 GR

Salatalarda ve tüm Asya mutfağında kullanılan sağlıklı ve özel bir mısır türüdür.



**WHOLE SWEET KERNEL CORN
TATLI MISIR TANE**

- 24 X 425 GR
- 6 X 3 KG

Tüm dünya mutfağında yaygın kullanımı olan özel bir mısır türüdür. Salatalar, pizzalar ve tüm yemeklerde kullanılabilir.



**ASPARAGUS
KUŞKONMAZ**

• 12 X 370 GR

Tüm dünyada yaygın ve çeşitli kullanımı olan bir bitkidir. Yemeklerde, salatalarda ve sos yapımında kullanılabilir.



**BEAN SPROUTS
SOYA FILİZİ**

• 24 X 425 GR

Tüm Asya mutfağına özgü bir üründür. Yemeklerde ve salatalarda kullanılır.



**ROASTED RED PEPPER
KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER**

• 6 X 2500 GR

Akdeniz mutfağına özgü bir mezedir. Tek başına tüketildiği gibi yemeklerde ve değişik mezelere lezzet katmak amaçlı da kullanılabilir.



**SUN-DRIED TOMATOES
GÜNEŞTE KURUTULMUŞ DOMATES**

• 10 X 1 KG

Akdeniz mutfağının dünyaya armağanı kurutulmuş domateslerin kullanım alanı neredeyse sınırsızdır. Yemekler, salatalar, mezelere ve tek başına aperatif olarak kullanılabilir.



**JALAPENO PEPPERS SLICED
DİLİMLİ JALAPENO BİBERİ**

• 6 X 3000 GR

Sos ve yemek yapımında ya da aperatif olarak tüketilebilen acı bir biber çeşididir. Meksika mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır.



**FIRE ROASTED EGGPLANT
KÖZLENMİŞ PATLICAN**

• 6 X 2500 GR

Türk mezelelerinin ana malzemelerinden biridir. Tek başına zeytinyağlı ezmesini ya da yoğurtla karıştırılarak elde edilen çeşidini kolaylıkla hazırlayabilirsiniz.



**CAPERS
KAPARI**

• 12 X 190 CC

• 24 X 190 CC

Yemeklerde ve salatalarda garnitür olarak kullanılan bir çok yemeğe de lezzet katması için kullanılabilen Akdeniz mutfağına ait tuzlu bir bitkidir.



ENGİNAR KALBI

• 12 X 660 GR

Yaprakları olgunlaşmadan toplanan özel bir enginar cinsidir. Meze olarak tüketilebileceği gibi, tüm salata ve et yemeklerinde garnitür olarak kullanılabilir.



**BAMBOO SHOOT SLICES
DİLİMLİ BAMBU FİLİZİ
KONSERVESİ**

- 24 X 565 GR
- 6 X 2950 GR

Bambu filizi Asya mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Birçok salata ve yemekte lezzet katıcı olarak kullanılır.



**WHOLE BABY CORN
BÜTÜN BEBEC MISIR**

- 24 X 425 GR

Salatalarda ve tüm Asya mutfağında kullanılan sağlıklı ve özel bir mısır türüdür.



**ROASTED SEAWEED
SUSHI YOSUNU**

- 25 X 135 GR

Sushi roll yapımında kullanılan bir Japon mutfağı ürünüdür.



**WASABI POWDER
WASABI TOZU**

- 10 X 1 KG

Yabanturbu ve hardal gibi türlerle aynı aileden gelen bir turp çeşidine verilen isimdir. Kökleri kullanılarak yapılan baharat Sushi yapımında ve servisinde kullanılır. Hardala benzerken kuvvetli, acı bir tadı vardır. Füzyon mutfağında kullanımı da yaygındır.



**MONOSODIUM GLUTOMATE
ÇİN TUZU**

- 25 X 1 KG
- 1 X 25 KG

Tüm Asya mutfağında yemeklere lezzet katması için kullanılan bir üründür.



**WHITE PRAWN CRACKERS
BEYAZ KARİDES KRAKERİ
RED PRAWN CRACKERS
KIRMIZI KARİDES KRAKERİ**

- 6 X 200 GR

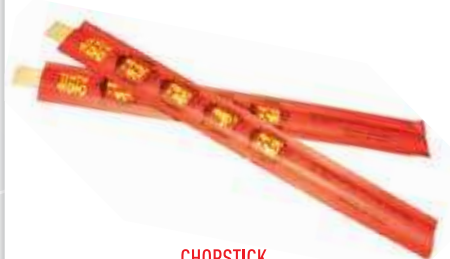
Karides ezmesinden elde edilen bu ürün Çin mutfağının önemli bir aperiatifidir.



**PICKLED GINGER WHITE AND PINK
ZENCEFİL TURŞUSU BEYAZ VE PEMBE**

- 10 X 1 KG

Özellikle Sushi yendikten sonra veya iki farklı Sushi yemeği arasında ağızdaki tadı nötr hale getirmek için kullanılan fakat bugün kullanımı tüm mutfaklarda yaygınlaşmış ince zencefil dilimleri turşusudur.



**CHOPSTICK
YEMEK ÇUBUĞU**

- 21 CM
- 100 ÇİFT X 30



**EGG NOODLE
YUMURTALI ÇİN ERİŞTESİ**

- 50 X 350 GR
 - 50 X 400 GR
- Çin mutfağının ana malzemelerindendir. Birçok yemekte ve erişte çorbası yapımında kullanılır.



PANKO EKMEK KIRINTISI

- 10 X 1 KG
- Panko Japon mutfağında tonkatsu gibi kızartma yemeklerinde kullanılan bir çeşit çıtır kaplamadır. Batı mutfağında bulunan bir çok ekmek kırıntısından daha kırıtır ve hafif bir yapısı vardır ve kızartıldığında yağı içine emerek daha hafif yoğunlukta bir kaplama sağlar. Japonya dışında, Asya, Avrupa ve Amerika mutfaklarında da giderek daha popüler hale gelmektedir. Deniz ürünleri dışında tavuk kızartmalarında kullanımı da çok yaygındır.



**RICE VERMICELLI
PİRİNÇ ŞEHRİYESİ**

- 30 X 400 GR
- Pirinçten yapılmış çok ince bir erişte çeşididir. Tüm Asya mutfağında çok çeşitli kullanımı vardır. Et ve balık ürünlerinin tümüyle değişik kombinasyonlarla kullanılabilir.



**RICE STICK
PİRİNÇ ÇUBUĞU**

- 30 X 375 GR
- Rice vermicellinin daha kalın bir çeşididir. Tüm Asya mutfağında çok çeşitli kullanımı vardır. Et ve balık ürünlerinin tümüyle değişik kombinasyonlarla kullanılabilir.



**JASMINE RICE
YASEMİN PİRİNÇ**

- 20 X 1 KG
 - 1 X 25 KG
- Tayland orijinli bir pirinç türüdür. Kendine özgü kokusuyla diğer beyaz pirinçlerden ayrılır. Tayland mutfağında bir çok yemeğin garnitürü olarak kullanılır.



**BASMATI RICE
BASMATİ PİRİNÇİ**

- 20 X 1 KG
 - 1 X 25 KG
- Kendine has kokusu ve lezzeti olan adını Hintce kokulu pirinç manasına gelen Basmati kelimesinden alan kahverengi bir pirinç türüdür.



**SUSHI RICE
SUSHİ PİRİNÇİ**

- 18 x 1 KG
- Kısa taneli bir pirinçtir. Yapışkan ve kendine özgü dokusu sayesinde sushi yapımına çok uygundur.



İMPEKS 40 YIL



LIGHT SOY SAUCE
LIGHT SOYA SOSU

- 48 X 150 ML
- 24 X 600 ML

İngiltere'de en iyi soya sosları arasında seçilmiş Çin'in bir numaralı ve en büyük markasıdır. Tüm yiyeceklerde kullanabileceğiniz daha hafif aromalı bir Çin soya sosudur.



DARK SOY SAUCE
DARK SOYA SOSU

- 48 X 150 ML
- 24 X 600 ML

İngiltere'de en iyi soya sosları arasında seçilmiş Çin'in bir numaralı ve en büyük markasıdır. Tüm yiyeceklerde kullanabileceğiniz daha yoğun aromalı bir Çin soya sosudur.



GLUTEN FREE SOY SAUCE
GULUTENSİZ SOYA SOSU

- 12 X 150 ML

İngiltere'de en iyi soya sosları arasında seçilmiş Çin'in bir numaralı ve en büyük markasıdır. Özel diyetler için hazırlanmış glutensiz seçeneğidir.



MUSHROOM FLAVOURED DARK SOY SAUCE
MANTARLI DARK SOYA SOSU

- 12 X 600 ML

Mantar aromalı soya sosu klasiğin dışında değişik tatlar sevenlere yönelik bir alternatiftir.



RICE VINEGAR
PİRİNÇ SİRKESİ

- 24 X 500 ML

Fermente pirinç ya da pirinç şarabından üretilen Çin'e özgü bir sirkedir.



LIGHT SOY SAUCE
LIGHT SOYA SOSU

- 2 X 8 LT

İngiltere'de en iyi soya sosları arasında seçilmiş Çin'in bir numaralı ve en büyük markasıdır. Tüm yiyeceklerde kullanabileceğiniz daha hafif aromalı bir Çin soya sosudur.



DARK SOY SAUCE
DARK SOYA SOSU

- 2 X 8 LT

İngiltere'de en iyi soya sosları arasında seçilmiş Çin'in bir numaralı ve en büyük markasıdır. Tüm yiyeceklerde kullanabileceğiniz daha hafif aromalı bir Çin soya sosudur.





SWEET CHILI SAUCE
TATLI KIRMIZI BİBER SOSU

- 12 X 300 ML
- 12 X 730 ML
- 2 X 4500 ML

Asya mutfağından çıkma bu ürün bugün tüm dünyada tavuk sosu olarak bilinir. Tavuk yemeklerinin yapımında ve kızarmış yiyeceklerde dip sos olarak çok amaçlı kullanımı vardır.



OYSTER SAUCE
İSTİRİDYE SOSU

- 12 X 200 ML
- 12 X 730 ML
- 2 X 5000 ML

İstiridye bazlı bir pişirme sosudur. Tüm yiyeceklerde kullanılabilir. Özellikle kızartmalar ve sebze yemeklerinde yemekle beraber servis edilir.



HOT CHILI SAUCE
ACI KIRMIZI BİBER SOSU

- 12 X 200 ML
- 12 X 730 ML
- 2 X 4500 ML

Tüm yemeklerde pişirme ve dip sos olarak kullanılabilen Tayland mutfağına özgü hafif sarımsaklı bir kırmızı biber sosudur.



SWEET AND SOUR SAUCE
TATLI EKŞİ SOS

- 12 X 200 ML
- 12 X 730 ML

Çin mutfağından çıkmış bugün bütün dünya mutfaklarında bilinen ve kullanılan bir sostur. Çin'deki kullanımı genel olarak et ve balıklar için bir dip sos niteliğindedir. Batı dünyası bu sosu aynı zamanda yemek pişirirken de kullanır. Ve bir çok yemek ismini bu sosun adından alır.



PLUM SAUCE
ERİK SOSU

- 12 X 200 ML
- 12 X 730 ML

Genel olarak ördek etiyle ve diğer kızartma yiyeceklerin yanında dip sos olarak kullanılır. Doğu ve batı mutfaklarının her ikisinde de yaygındır.



SRIRACHA CHILI SAUCE
SRIRACHA BİBER SOSU

- 12 X 435 ML

Adını Tayland'ın Si Racha kentinden alan, buraya özgü tatlı bir kırmızı biber sosudur. Özellikle deniz ürünlerinde dip sos olarak kullanılır.



FISH SAUCE
BALIK SOSU

- 12 X 750 ML

Balık ve deniz ürünlerinin yapımında kullanılan bir Asya mutfağı sosudur.





CHILI GARLIC SAUCE
SARIMSAKLI KIRMIZI BİBER SOSU

• 12 X 200 ML

Orta acılı sarımsaklı bir kırmızı biber sosudur. Et ve tavuk yemeklerinde hem dip sos olarak hem de pişirme sırasında kullanılabilir.



TERIYAKI SAUCE
TERIYAKİ SOSU

• 12 X 300 ML

Bir Japon pişirme usulünden adını alan bu sos kullanımını daha çok modern dünya mutfağında bulmuştur. Et pişmek üzereyken etin üzerine lezzet katması için sürülür.



HOISIN SAUCE
HOISIN SOSU

• 12 X 520 ML

Soya fasulyesinden yapılan bir Asya barbekü sosudur. Deniz ürünleriyle yapılan yemeklerde de kullanılır.



SATAY SAUCE
SATAY SOS

• 24 X 368 GR

Yerfistiği bazlı ve bol baharatlı bu öze sos barbekü yapımında ve yiyeceklerle yanında dip sos olarak kullanılır.



RED CURRY PASTE
KIRMIZI KÖRİ EZMESİ

• 24 X 400 GR

Kırmızı biberlerle yapılan bir çeşit köri ezmesidir. Özellikle tavuk yemeklerinin yapımında kullanılır.



GREEN CURRY PASTE
YEŞİL KÖRİ EZMESİ

• 24 X 400 GR

Yeşil biberlerle yapılan bir çeşit köri ezmesidir. Özellikle tavuk yemeklerinin yapımında kullanılır.





SALSA PICANTE
PICANTE SALSA SOS

• 6 X 3 KG

Tüm Meksika yemeklerinde kullanılan domates, jalapeno biberi ve soğandan oluşan ve bu mutfağa özgü ürünlerle dip sos olarak da kullanılabilen bir üründür.



CHEDDAR CHEESE SAUCE
CHEDDAR PEYNİR SOSU

• 6 X 3 KG

Cheddar peynirinden hazırlanmış, özellikle cipslerle tüketilen bir dip sos çeşididir.



BBQ SAUCE
BARBEKÜ SOSU

• 6 X 2500 GR

Izgara ya da kızartma olarak pişirilmiş, kırmızı veya beyaz etlerle kullanılır. Hafif ekşi tadıyla patates kızartmasına da farklı bir lezzet katar.



MUSTARD
HARDAL

• 6 X 2,2 LT

Amerikan tipi bu sarı hardal hamburger, pizza ve patates kızartması gibi fast food ürünlerinin mükemmel eşlikçisidir.



TACO SHELLS
TAKO KABUĞU

• 1 X 200 Adet

Meksika mutfağının en bilinen ürünlerindendir. Mısırdan üretilmiş bu sert tako kabukları fırınlandıktan sonra içini doldurmak kişinin hayal gücüyle sınırlıdır. İster et ister tavuk hatta karides ve deniz ürünleriyle bile takolar hazırlayıp tüketebilirsiniz.





HOT SAUCE

ACI SOS

- 24 X 85 ML
- 24 X 177 ML

Tüm yemeklerde kullanılabilen Louisiana'ya özgü bir acı biber sosudur. Özellikle tavuk kanadı yapımında kullanılır.



CHICKEN WING SAUCE

TAVUK KANADI SOSU

- 12 X 354 ML

Louisiana Hot Sauce ve çeşitli baharatlardan oluşan bu sos tavuk kanadı yapımında kullanılır.



CHICKEN WING SAUCE

TAVUK KANADI SOSU

- 12 X 354 ML

Louisiana Hot Sauce ve çeşitli baharatlardan oluşan bu sos tavuk kanadı yapımında kullanılır.



HOT SAUCE

ACI SOS

- 24 X 85 ML
- 24 X 177 ML

Tüm yemeklerde kullanılabilen Louisiana'ya özgü bir acı biber sosudur. Özellikle tavuk kanadı yapımında kullanılır.



İMPEKS 40 YIL



MEXENE

CAJUN KING



CAJUN BLENDED SPICE MIX CAJUN KARIŞIK BAHARATI

- 12 X 567 GR

Cajun tarihinde Kanada'dan İngilizlerce sürülmüş ve Louisiana'ya yerleşmiş halka verilen isimdir ve Amerika'nın bu bölgesinde kendi kültürlerini oluşturmuşlardır. Cajun mutfağı Fransız etkileşimlidir ve baharatlı soslardan oluşur. Cajun karışım baharatı et, balık ve tavuk yemeklerinin yapımında veya sofrada tuz ve karabiberin yerine kullanılır.



CHAR-GRILL BLACKENED SEASONING MIX CAJUN YAKMA BAHARATI

- 12 X 567 KG

Cajun karışım baharatının kömürde yakma usulü ile hazırlanmış bir çeşididir. Et, balık ve tavuk yemeklerinin marinasyonunda kullanılır.



TACO SEASONING TAKO BAHARATI

- 12 X 567 GR

Tako yapımında kullanılan Meksika'ya özgü bir baharattır.



FAJITA SEASONING FAJITA BAHARATI

- 12 X 567 KG

Fajita yapımında kullanılan Meksika'ya özgü bir baharattır.



CHILI SEASONING CHILI BAHARATI

- 12 X 567 KG

Chili con carne ve enchilada başta olmak üzere bir çok sos yapımında kullanılan Meksika mutfağı klasiğidir.



**BAKED BEANS****PIŞIRILMIŞ DOMATES SOSLU FASULYE**

- 24 X 425 GR

- 6 X 3 KG

Domates sosunda pişmiş yenmeye hazır bir fasulye yemeğidir. İngiliz mutfağına özgü bir üründür. Kahvaltıda yumurta ve bacon ile diğer tüm öğünlerde de özellikle et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılır.

**RED KIDNEY BEANS****KIRMIZI FASULYE**

- 24 X 425 GR

- 6 X 3 KG

Meksika fasulyesi olarak da bilinir. Salataların içinde ya da yemeklerde garnitür olarak kullanılır. Hemen hemen tüm Meksika yemekleriyle kullanılabilir.



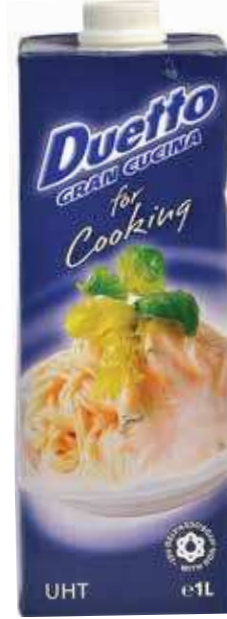
İMPEKS 40 YIL



**VEGETABLE CREAM
ŞEKERSİZ BİTKİSEL KREMA (%26)**

• 12 X 1 LT

Tatlılarda ve yemeklerde kullanılabilen bitkisel bazlı bir kremadır. Yoğun kıvamı ve rengiyle bir çok aşçının tercih sebebidir.



**VEGETABLE CREAM FOR COOKING
YEMEKLER İÇİN ŞEKERSİZ BİTKİSEL KREMA (%23)**

• 12 X 1 LT

Yemeklerde kullanılmak için formüle edilmiş bitkisel bazlı bir kremadır. Yoğun kıvamı ve rengiyle bir çok aşçının tercih sebebidir.



**VEGETABLE WHIPPED CREAM
BİTKİSEL SPREY KREMA**

• 12 X 250 ML

Çeşitli tatlı, dondurma, kahve ve içeceklerde kullanılan şekerli bitki bazlı bir krema çeşididir.



**VEGETABLE WHIPPED CREAM
BİTKİSEL SPREY KREMA**

• 12 X 250 ML

Çeşitli tatlı, dondurma, kahve ve içeceklerde kullanılan şekerli bitki bazlı bir krema çeşididir.





**BALSAMIC VINEGAR
12 YILLIK BALSAMİK SİRKE**

- 12 X 250 ML
- 12 X 500 ML
- 6 X 1 LT
- 2 X 5 LT

İtalya'nın Modena şehriden çıkma yıllanmış ve kendine özgü aromasıyla ünlü bir sirkedir. Özellikle yeşil salatalarda ve et yemeklerinde kullanılır.



**BALSAMIC VINEGAR
BALSAMİK SİRKE**

- 12 X 1 LT

İtalya'nın Modena şehriden çıkma yıllanmış ve kendine özgü aromasıyla ünlü bir sirkedir. Özellikle yeşil salatalarda ve et yemeklerinde kullanılır.



**BALSAMIC GLAZE
BALSAMİK GLAZE**

- 6 X 300 GR



**BALSAMIC GLAZE BAŞIL
BALSAMİK GLAZE FESLEĞENLİ**

- 6 X 300 GR



**BALSAMIC GLAZE STARBERRY
BALSAMİK GLAZE ÇİLEKLİ**

- 6 X 300 GR



**BALSAMIC GLAZE FIG
BALSAMİK GLAZE İNCİRLİ**

- 6 X 300 GR



**CIDER GLAZE
ELMALI GLAZE**

- 6 X 300 GR

Kullanıma hazır olan bu glazeler, et ve balık yemeklerine lezzet katarak tadını daha da zenginleştirir. İncir ve çilekli glazeler, yoğurt, hamur işi ve peynir ile muhteşem bir uyum sağlar. Buna ek olarak yemeklerin dekorasyonu ve şık sunumlar için kullanılır.



**ACETO DI VINO ROSSO
KIRMIZI ŞARAP SİRKESİ**

- 12 X 500 ML

Özellikle Akdeniz ve genel olarak Avrupa mutfağında tüm yemeklerde kullanılan bir sirke çeşididir.



**ACETO DI VINO BIANCO
BEYAZ ŞARAP SİRKESİ**

- 12 X 500 ML

Özellikle Akdeniz ve genel olarak Avrupa mutfağında tüm yemeklerde kullanılan bir sirke çeşididir.



**CIDER VINEGAR
ELMA SİRKESİ**

- 12 X 500 ML

Elma sirkesi yemeklerde ve salatalarda kullanılan sağlıklı bir sirke çeşididir.





DIJON MUSTARD
DİJON HARDALI

- 12 X 200 GR

Fransa'nın Dijon kentine özgü kahverengi hardal tohumlarından üretilen özel bir hardal çeşididir.



WHOLE GRAIN MUSTARD
TANELİ HARDAL

- 12 X 200 GR

Fransa'nın Dijon kentine özgü kahverengi hardal tohumlarından üretilen özel bir hardal çeşididir.



DIJON MUSTARD
DİJON HARDALI

- 10 X 420 GR

Fransa'nın Dijon kentine özgü kahverengi hardal tohumlarından üretilen özel bir hardal çeşididir.



DIJON MUSTARD
DİJON HARDALI

- 6 X 4 KG

Fransa'nın Dijon kentine özgü kahverengi hardal tohumlarından üretilen özel bir hardal çeşididir.



TARRAGON WHITE WINE
VİNEGAR

TARHUN OTLU SİRKE

- 12 X 500 GR

Fajita yapımında kullanılan Meksika'ya özgü bir baharattır.



REIMS CHAMPAGNE VINEGAR
REIMS ŞAMPANYA SİRKESİ

- 6 X 250 ML

Champagne bölgesinin Reims kentinde üretilen çok özel bir şarap sirkesidir. Bölgenin en kaliteli üzümleri kullanılarak sirke haline getirilmiştir. Akdeniz mutfığının tüm yemekleriyle kullanılabilir.



MERLOT RED WINE VINEGAR
MERLOT KIRMIZI ŞARAP SİRKESİ

- 6 X 250 ML

Sadece Merlot üzümleriyle hazırlanmış özel bir kırmızı şarap sirkesidir. Akdeniz mutfığının tüm yemekleriyle kullanılabilir.



CIRIO**1872**
Pollis**polselli®****PESTO SAUCE**
FESLEĞENLİ PESTO SOS

- 12 X 550 GR

Adını İtalyanca ezmek fiilinden alan Genova kökenli bir sostur. Çeşitli sebzelerin karışımından üretilir. Fesleğenli çeşidi bu sosun orijinal halidir ve İtalyan mutfağının en bilinen soslarından biridir. Tüm makarna çeşitleriyle kullanılabilir.

**PASSATA**
DOMATES PÜRESİ

- 12 X 680 GR

İtalyanlara özgü bir domates püresidir. Özellikle profesyonel şeflerin tercih ettiği, domates parçaları olmadan tadının tam olarak alındığı çok özel bir üründür.

**CHERRY TOMATOES**
KİRAZ DOMATES

- 12 X 425 GR

Cirio güvencesiyle ve özenle seçilmiş kiraz domateslerden oluşmuş özel bir üründür. Makarna, salata ve pizzalara çok farklı bir lezzet katar.

**CHOPPED TOMATOES**
DOĞRANMIŞ DOMATES

- 12 X 800 GR
- 6 X 3 KG

1856 yılından beri hizmet veren İtalya'nın en büyük domates üreticisi Cirio'nun özenle seçilmiş İtalya domateslerini her yemekte güvenle kullanabilirsiniz. Gerçek İtalyan domateslerinin en lezzetlisini ilk defa tadacaksınız.

**WHOLE PEELED TOMATOES**
SOYULMUŞ BÜTÜN DOMATES

- 12 X 425 GR
- 6 X 3 KG

1856 yılından beri hizmet veren İtalya'nın en büyük domates üreticisi Cirio'nun özenle seçilmiş İtalya domateslerini her yemekte güvenle kullanabilirsiniz. Gerçek İtalyan domateslerinin en lezzetlisini ilk defa tadacaksınız.

**PIZZA SAUCE**
PIZZA SOSU

- 6 X 3 KG

İtalya'nın özenle seçilmiş domateslerinden katkısız olarak hazırlanmış bu çok özel pizza sosunu tattıktan sonra bir daha asla başka bir pizza yemek istemeyeceksiniz.

**TIPO "00" FLOUR**
TİP "00" PİZZA UNU

- 1 X 25 KG

İtalya'nın en kaliteli buğdaylarından üretilmiş, rafine bir pizza unudur. Neapolitan pizza yapımı için kullanılır.



İMPEKS 40 YIL



**CRANBERRY CLASSIC
CRANBERRY SUYU**

• 12 X 1 LT
Yaban Mersini yüzyıllardır kullanılan ve Amerika kıtasına özgü bir meyvedir. Ferahlatıcı özelliğe sahip bu çok faydalı içecek aynı zamanda bir çok kokteyle de lezzet katar.



**CRANBERRY CLASSIC
LIGHT
CRANBERRY SUYU
LIGHT**

• 12 X 1 LT
Yaban Mersini yüzyıllardır kullanılan ve Amerika kıtasına özgü bir meyvedir. Ferahlatıcı özelliğe sahip bu çok faydalı içecek aynı zamanda bir çok kokteyle de lezzet katar.



**CRANBERRY &
POMEGRANATE JUICE
CRANBERRY VE NAR
SUYU**

• 12 X 1 LT
Yaban Mersini yüzyıllardır kullanılan ve Amerika kıtasına özgü bir meyvedir. Ferahlatıcı özelliğe sahip bu çok faydalı içecek aynı zamanda bir çok kokteyle de lezzet katar. Nar suyuyla karışımını mutlaka deneyin.



**CRANBERRY &
BLACKCURRANT JUICE
CRANBERRY VE
FRENK ÜZÜMÜ SUYU**

• 12 X 1 LT
Yaban Mersini yüzyıllardır kullanılan ve Amerika kıtasına özgü bir meyvedir. Ferahlatıcı özelliğe sahip bu çok faydalı içecek aynı zamanda bir çok kokteyle de lezzet katar. Frenk üzümüyle karışımını mutlaka deneyin.



**CRANBERRY &
RASPBERRY JUICE
CRANBERRY VE
AHUDUDU SUYU**

• 12 X 1 LT
Yaban Mersini yüzyıllardır kullanılan ve Amerika kıtasına özgü bir meyvedir. Ferahlatıcı özelliğe sahip bu çok faydalı içecek aynı zamanda bir çok kokteyle de lezzet katar. Ahududuyla karışımını mutlaka deneyin.



İMPEKS 40 YIL



RED ONION & ROSEMARY PASTA SAUCE
KIRMIZI SOĞANLI & BİBERİYELİ
MAKARNA SOSU
• 6 X 400 GR



TOMATO & CHILLI PASTA SAUCE
DOMATES & KIRMIZI BİBERLİ
MAKARNA SOSU
• 6 X 400 GR



TOMATO & BASIL PASTA SAUCE
DOMATES & FESLEĞENLİ
MAKARNA SOSU
• 6 X 400 GR



TOMATO, OLIVE & GARLIC PASTA SAUCE
DOMATES, ZEYTİN & SARIMSAKLI
MAKARNA SOSU
• 6 X 400 GR

Jamie Oliver'ın kendi tarifi makarna sosları ile çabuk ve lezzetli yemekler yapmak çok kolay.
İtalya'nın en iyi domatesleri kullanılarak hazırlanmış bu sosları kuzu etiyle ya da çorba yapmak için kullanabilirsiniz.



GREEN PESTO SAUCE
YEŞİL PESTO SOSU
• 6 X 190 GR



ITALIAN HERB PESTO SAUCE
İTALYAN BİTKİLİ PESTO SOSU
• 6 X 190 GR



WALNUT & RED PEPPER PESTO SAUCE
CEVİZLİ KIRMIZI BİBERLİ PESTO SOSU
• 6 X 190 GR



CHILLI & GARLIC PESTO SAUCE
BİBERLİ VE SARIMSAKLI PESTO SOSU
• 6 X 190 GR



RED PESTO SAUCE
KIRMIZI PESTO SOSU
• 6 X 190 GR



CORIANDER & CASHEW PESTO SAUCE
KİŞNİŞ VE KAJU FISTIKLI PESTO SOSU
• 6 X 190 GR

Dünya'nın en ünlü şeflerinden Jamie Oliver'ın kendi tarifleriyle, İtalya'nın Genova bölgesinden elde edilen malzemelerle hazırlanmıştır. Makarnalardaki klasik kullanımı dışında bu değişik lezzetleri sandviçlerde, tavuk yemeklerinde hatta patates püresinde de kullanabilirsiniz.



TOMATO & BLACK OLIVE BRUSCHETTA TOPPING
DOMATESLİ VE SIYAH ZEYTİNLİ BRUSCHETTA SOSU
• 6 X 180 GR



GREEN OLIVE & FENNEL BRUSCHETTA TOPPING
YEŞİL ZEYTİNLİ VE REZENELİ BRUSCHETTA SOSU
• 6 X 180 GR



TOMATO & RED ONION BRUSCHETTA TOPPING
DOMATESLİ VE KIRMIZI SOĞANLI BRUSCHETTA SOSU
• 6 X 180 GR

Jamie Oliver'ın kendi seçtiği malzemelerle hazırlanmış nefis Bruschetta soslarını kızarmış ekmeğin üzerine biraz mozerella ya da soğuk etlerle deneyebilirsiniz.



İMPEKS 40 YIL



TIKKA MASALA SAUCE
TIKKA MASALA SOSU

- 6 X 450 GR

Dünyada en çok tanınan, İngiltere çıkışlı bir Hint mutfağı sosudur. Yemeğe de adını veren bu sosun en çok sevilen çeşidi tavukla hazırlanmıştır. Masala, domates ve soğanlı baharatlar karışımına verilen isimdir ve tavuk dışında et, deniz ürünleri ve sebzelerle de kullanılabilir.



KORMA SAUCE
KORMA SOSU

- 6 X 450 GR

Korma, yoğurt veya krema ile hazırlanan orta acı, körili bir Hint yemeğine verilen isimdir. Bu yemeğin sosu köri, kişniş, hindistan cevizi sütü ve çeşitli baharatlarla karıştırılarak hazırlanır. Bu sos korma yanısıra diğer et yemekleri ile de kullanılabilir.



JALFREZI SAUCE
JAFREZI SOS

- 6 X 450 GR

Özellikle et ve sebzeleri marine etmede kullanılan, soğan, domates ve yeşil biberle hazırlanan acı bir soster. Birçok Hint yemeğinde pişirme sosu olarak kullanımı da yaygındır.



MILD CURRY SPICE PASTE
ACISIZ KÖRİ EZMESİ

- 6 X 283 GR

Köri Hint mutfağının en vazgeçilmez baharatıdır. Zerdeçal, paprika, domates püresi, zencefil ve çeşitli baharatların karışımıyla hazırlanan bu acısız köri sosu tüm Hint yemeklerinde pişirme ya da marinasyon için kullanılabilir.



TIKKA PASTE
TIKKA EZMESİ

- 6 X 300 GR

Çeşitli baharatlar, zencefil, hindiba ve sarımsakla birlikte yoğurt içinde karıştırarak hazırlanır. Tikka Masala sosundan farklı olarak, bir köri sosu değil marine karışımıdır. Et, deniz ürünleri ve sebzelerin marinasyonunda kullanılır.



TANDOORI PASTE
TANDOORI EZMESİ

- 6 X 312 GR

Özellikle tandır içinde pişecek etlerin marinasyonunda kullanılan bir ezme çeşididir. Hindiba, kişniş ve çeşitli otantik baharatlar karıştırılarak hazırlanır.



LIME PICKLE
LIME TURŞUSU

- 6 X 283 GR

Sulu misket limonları ve çeşitli baharatların karışımıyla hazırlanan bu ürün tüm Hint yemekleriyle tüketilebilir. Bunun dışında soğuk et tabakları ve sandviçlerin içinde de servis edilebilir. Otantik bir reçete ile hazırlanmış özel bir turşu çeşididir.



MANGO CHUTNEY
MANGO EZMESİ

- 6 X 340 GR

Mango ezmesi, Hint mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Başlangıç mezeleriyle dip sos olarak ya da çeşitli yemeklerin yanında garnitür olarak kullanılan bir üründür.



PAPPADUMS
PAPPADUMS

- 10 X 12 X 100 GR

Nohut unundan yapılan bir ekek çeşididir. Başlangıç mezesi olarak çeşitli soslara bandırılarak ya da tüm yemeklerin yanında tüketilebilir.



İMPEKS 40 YIL



ENGLISH MUSTARD POWDER
İNGİLİZ TOZ HARDALI

- 12 X 57 GR

Normal hardallara göre daha acı tadıyla et yemeklerine çok güzel bir lezzet katar.



ENGLISH MUSTARD
İNGİLİZ HARDALI

- 12 X 100 GR
- 12 X 170 GR
- 2 X 2 LT

Normal hardallara göre daha acı tadıyla et yemeklerine çok güzel bir lezzet katar.



MINT SAUCE
NANE SOSU

- 8 X 165 GR

Nane yaprakları, sirke ve şekerden oluşur. İngiliz mutfağında kuzu etlerinin yanında servis edilir.



APPLE SAUCE
ELMA SOSU

- 8 X 155 GR

Elma püresinin çeşitli baharatlar ve tarçınla karıştırılmasıyla elde edilir. Tüm et çeşitlerinin yanında sos olarak kullanılır.



CRANBERRY SAUCE
CRANBERRY SOSU

- 8 X 165 GR

Kuzey Amerika'da Şükran Günü ve Noel'de yapılan hindi yemeklerinin olmazsa olmazıdır. Avrupa'da et yemekleriyle de kullanılır. Adının sos olmasına karşın özellikle çocuklar tarafından tek başına da tüketilmektedir.



SEAFOOD SAUCE
DENİZ ÜRÜNLERİ SOSU

- 8 X 155 GR

Domates suyu, mayonez ve çeşitli baharatlarla hazırlanan, kokteyl sos olarak da bilinen, özellikle haşlanmış karides ile kullanılan, deniz ürünlerine özgü bir dip sostur.



TARTARE SAUCE
TARTAR SOSU

- 8 X 144 GR

Mayonez ile karıştırılan çeşitli sebzelerden oluşan bir deniz ürünleri sosudur. Hardal ve sirkeyle de karıştırılabilir. İngiliz mutfağının vazgeçilmezlerindendir.



HORSERADISH SAUCE
YABANTURBU SOSU

- 8 X 136 GR
- 2 X 2.25 LT

İngilizlerin vazgeçemedikleri bir klasiktir. Avrupa mutfağında kullanımı yaygındır. Krema sekindeki bu sos dana biftek başta olmak üzere hemen hemen tüm et yemekleriyle servis edilir.





TATE & LYLE

BAIRDS



MARMITE

MARMITE

- 12 X 250 GR

İngiltere mutfağı ve kültürüne özgü bir maya özüdür. Ekmeğe sürülerek, çeşitli sandviçlerde sos olarak ya da çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılabilir. Kullanım alanı suyla karıştırılıp içecek yapılmasından dondurma yapımına kadar uzar gider.



TATE & LYLE MAPLE SYRUP

AKÇAĞAÇ ŞURUBU

- 6 X 454 GR

Sabah kahvaltısında pancake ve kızarmış ekmeğe ile ya da günün her saatinde canınızı kolay bir tatlı çektiğinde kullanabileceğiniz bir şurupdur. İngiliz kahvaltılarının olmazsa olmaz ürünlerindendir.



BAIRDS WORCESTERSHIRE SAUCE

WORCESTER SOS

- 12 X 284 ML

İngiltere'nin Worcestershire bölgesinden adını almış, bu mutfağa özgü fakat tüm dünyaya yayılmış bir sostur. Et yemeklerinin ve bazı kokteyllerin yapımında kullanılır.



GUACAMOLE DIP SAUCE
AVAKADO SOS

• 12 X 500 GR

Avakado püresi bazlı içine domates ve tuz eklenerek elde edilen bir Meksika sosudur. Tüm yemeklerde lezzet verici ya da dip sos olarak kullanılabilir. Meksika mutfağının vazgeçilmezidir.



HOT SALSA DIP
ACILI SALSA SOSU

• 12 X 500 GR

Tüm Meksika yemeklerinde kullanılan domates, jalapeno biberi ve soğandan oluşan ve bu mutfağa özgü ürünlerle dip sos olarak da kullanılabilen bir sostur.



NACHO CHEESE DIP
NACHO PEYNİR SOSU

• 12 X 500 GR

Cheddar peynirinden hazırlanmış, özellikle cipslerle tüketilen bir dip sos çeşididir.



MILD SALSA DIP
ACISIZ SALSA SOSU

• 12 X 500 GR

Tüm Meksika yemeklerinde kullanılan domates, jalapeno biberi ve soğandan oluşan ve bu mutfağa özgü ürünlerle dip sos olarak da kullanılabilen bir sostur.



MEDIUM SALSA DIP
ORTA ACILI SALSA SOSU

• 12 X 500 GR

Tüm Meksika yemeklerinde kullanılan domates, jalapeno biberi ve soğandan oluşan ve bu mutfağa özgü ürünlerle dip sos olarak da kullanılabilen bir sostur.



SWEET CHILI SAUCE
TATLI BİBER SOSU

• 12 X 720 ML

Asya mutfağından çıkma bu ürün bugün tüm dünyada tavuk sosu olarak bilinir. Tavuk yemeklerinin yapımında ve kızarmış yiyeceklerde dip sos olarak çok amaçlı kullanımı vardır.



HOT CHILI SAUCE
ACI BİBER SOSU

• 12 X 720 ML

Tüm yemeklerde pişirme ve dip sos olarak kullanılabilen Tayland mutfağına özgü hafif sarımsaklı bir kırmızı biber sosudur.



SWEET & SOUR SAUCE
TATLI EKŞİ SOS

• 12 X 720 ML

Çin mutfağından çıkmış bugün bütün dünya mutfaklarında bilinen ve kullanılan bir sostur. Çin'deki kullanımı genel olarak et ve balıklar için bir dip sos niteliğindedir. Batı dünyası bu sosu aynı zamanda yemek pişirirken de kullanır. Ve bir çok yemek ismini bu sosun adından alır.



SOY SAUCE
SOYA SOSU

• 12 X 1 LT

Sushiler için dip sos olarak kullanılabilen ve aynı zamanda pişirmeye uygun bir soya sosudur. Özellikle profesyonellerin tercih edebileceği ekonomik bir seçenektir.





72 SAAT
FERMANTASYON
PROBİYOTİK
ÖZELLİK

OSKA  GURME

72 saat dinlendirilmiş hamurla hazırlanmış, donuk pizza ve pidelerle
Her dilimde bir lezzet!



MINİ İTALYANLAR
TÜRKİYE'DE BİR İLK!

PİZZA

MINİ BOY	12 cm
KÜÇÜK BOY	22 cm
ORTA BOY	26 cm
BÜYÜK BOY	32 cm



KARIŞIK PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, sucuk, mantar, mısır, siyah zeytin, yeşil biber, domates.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Mini	Küçük	Orta	Büyük
Net Ağırlık	95 g	290 g	440 g	630 g



KARIŞIK SADE PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, sucuk, mısır, siyah zeytin, domates.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Mini	Küçük	Orta	Büyük
Net Ağırlık	95 g	285 g	410 g	610 g



SUCUK SEVER PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, sucuk.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Mini	Küçük	Orta	Büyük
Net Ağırlık	85 g	260 g	360 g	550 g



MEXİCAN PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, sucuk, jalopen biber, mantar, yeşil biber, kırmızı kapya biber.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Mini	Küçük	Orta	Büyük
Net Ağırlık	95 g	265 g	490 g	600 g



AKDENİZ PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, siyah zeytin, yeşil biber, domates, beyaz peynir.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Küçük	Orta
Net Ağırlık	280g	395 g



MARGHERİTA PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, domates.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Küçük	Orta
Net Ağırlık	270 g	400 g



MOZARELLA PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Küçük	Orta
Net Ağırlık	230 g	335 g



VEJETARYEN PİZZA

İÇİNDEKİLER: Mozzarella peynir, mantar, mısır, siyah zeytin, yeşil biber, soğan, domates.

SOS: Domates, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı, pul biber, karabiber, tuz.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	Küçük	Orta
Net Ağırlık	265 g	410 g

PİDE

TAVUKLU PİDE

İÇİNDEKİLER: Tavuk sarma, domates, yeşil biber, kırmızı kapya biber, tuz, pul biber, karabiber.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	KÜÇÜK BOY	ORTA BOY
Net Ağırlık	275 g	420 g

KIYMALI PİDE

İÇİNDEKİLER: Kuzu eti, domates, yeşil biber, kırmızı kapya biber, tuz, pul biber, karabiber.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	KÜÇÜK BOY	ORTA BOY
Net Ağırlık	300 g	435 g



KUŞBAŞILI PİDE

İÇİNDEKİLER: Kuzu eti, domates, yeşil biber, kırmızı kapya biber, tuz, pul biber, karabiber.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	KÜÇÜK BOY	ORTA BOY
Net Ağırlık	300 g	435 g



KAŞARLI PİDE

İÇİNDEKİLER: Kaşar peyniri.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	KÜÇÜK BOY	ORTA BOY
Net Ağırlık	215 g	320 g



PATATESLİ PİDE

İÇİNDEKİLER: Patates, maydanoz, soğan.

HAMUR: Buğday unu, su, maya, tuz, şeker.

	KÜÇÜK BOY	ORTA BOY
Net Ağırlık	250 g	335 g



PİZZA TABANI

İÇİNDEKİLER: Domates Sosu.

	Mini	Küçük	Orta	Büyük
Net Ağırlık	60 g	160 g	265 g	385 g



FISTIKLI BÖREK

İÇİNDEKİLER: Peynir, şeker, antep fıstığı, yumurta.

	Mini
Net Ağırlık	95 g



72 SAAT
FERMANTASYON
**PROBİYOTİK
ÖZELLİK**

OSKA  GURME

72 saat dinlendirilmiş hamurla hazırlanmış, donuk pizza ve pidelerle
Her dilimde bir lezzet!



**MINİ İTALYANLAR
TÜRKİYE'DE BİR İLK!**



marex

KING OF SEAFOOD



SİMİT LEVREK

BAGEL SEA BASS



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Levrek Balığı, Kaplama Malzemesi (Buğday Unu, Su, Tuz, Yumurta) Bitkisel Yağ, Susam, Çörekotu, Sebze Çeşnisi KOYU RENKLE BELİRTİLENLER ALERJENDİR. Sea Bass, Coating Material (Wheat Flour, Water, Salt,Egg) Vegetable Oil, Sesame, Black Seed, Vegetable Seasoning ITEMS IN BOLD ARE ALLERGENS		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

KADAYIFLI KARİDES

KATAIFI SHRIMP



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Karides, Kadayıf, Kaplama Malzemesi (Buğday Unu, Su, Tuz, Yumurta) KOYU RENKLE BELİRTİLENLER ALERJENDİR. Shrimp, Kataifi, Coating Material, Water, Salt, Egg) ITEMS IN BOLD ARE ALLERGENS		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

KARİDES BOĞA

SHRIMP BUNDLE



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Karides, Buğday Unu, Su, Tuz, Sebze Çeşnisi KOYU RENKLE BELİRTİLENLER ALERJENLERDİR. Shrimp, Wheat Flour, Water, Salt, Vegetable Seasoning ITEMS IN BOLD ARE ALLERGENS		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

ÇITIR BALIK

CRUNCHY FISH



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Levrek Balığı, Kaplama malzemesi (Buğday Unu, Su, Tuz, Yumurta) Ekmek Kırıntısı, Sebze Çeşnisi KOYU RENKLE BELİRTİLENLER ALERJENDİR. Sea Bass, Coating Material (Wheat Flour, Water, Salt, Egg) Bread Crumb, Vegetable Seasoning ITEMS IN BOLD ARE ALLERGENS		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

BALIK TOPLARI

FISH BALL



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS

Granyöz Balığı, Kaşar Peyniri, Yumurta, Soğan Tozu, Sarımsak Tozu, Kaplama Malzemesi (Buğday Unu, Su, Tuz, Yumurta) Galete Unu, Sebze Çeşnisi, Kırmızıbiber Karabiber, Kimyon, Susam, Çörekotu, File Badem, Ay Çekirdeği İÇİ **KOYU RENKLE BELİRTİLENLER ALERJENDİR**
Rock Bass, Cheese, Egg, Onion Powder, Garlic Powder, Coating Material (Wheat Flour, Water, Salt, Egg) Bread Crumbs, Vegetable Seasoning, Red Pepper, Pepper, Cumin Sesame, Black Seed, Almond, Sunflower Seed **ITEMS IN BOLD ARE ALLERGENS**

NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT

400 gr.

1000 gr.

Kg.

1000 gr. / 2500 gr.

RAF ÖMRÜ SHELF LIFE

**2 YIL
2 YEAR**

**SAKLAMA KOŞULLARI
STORAGE CONDITIONS**

-18° C

DENİZ MAHSULLÜ MİLANEZ

SEAFOOD MİLANESE



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Karışık Deniz Mahsulleri (Levrek Balığı), Karides Yumurta, Kaşar Peyniri, Toz Kırmızıbiber, Kekik, Un, Ayçiçek Yağı, Dereotu, Maydanoz, Sebze Çeşnisi Mixed seafood (sea bass, shrimp), egg, mozzarella cheese, paprika powder, oregano, flour, sunflower oil, dill parsley and vegetable seasoning		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

ÇITIR LEVREK BURGER



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Levrek Balığı, Galeta Unu, Yumurta, Soğan Tozu, Sarımsak Tozu, Toz Karabiber, Kimyon, Sebze Çeşnisi.		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

FISH NUGGETS



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Mezgit Balığı, Galeta Unu, Yumurta, Soğan Tozu, Sarımsak Tozu, Toz Kırmızıbiber, Karabiber, Kamyon, Sebze Çeşnisi (Buğday Unu, Su, Tuz, Yumurta)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

BALIK LOKUM

GOURMET FISH LOKUM



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Alaska pollock (%65) , Buğday Unu , Nişasta , Sıvı Yağ, Tuz , Sebze Çeşnisi ,Kaplama Malzemesi (Su,Buğday Unu, Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

BALIK SCHNITZEL

FISH SCHNITZEL



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Morina (%50) , Buğday unu,Nişasta , Sıvı yağ , Tuz, Sebze çeşnisi, Kaplama malzemesi (Su, Buğday unu, Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

FISH BURGER

TASTY BURGER



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Morina (%65) Buğday unu, Nişasta , Sıvı yağ , Tuz, Sebze çeşnisi , Kaplama malzemesi (Su, Buğday unu, Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

FISH FINGER



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Hake filetosu (%63) Buğday Unu , Nişasta , Sıvı yağ , Tuz, Sebze çeşnisi , Kaplama Malzemesi (Su, Buğday unu, Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

FISH & CHIPS



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Morina (%56) Buğday unu, Nişasta , Sıvı yağ , Tuz, Sebze çeşnisi , Kaplama Malzemesi (Su, Buğday unu Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

BALIK PANE



İÇİNDEKİLER INGREDIENTS	Hake filetosu (%63) Buğday Unu, Nişasta , Sıvı yağ , Tuz, Sebze çeşnisi , Kaplama Malzemesi (Su, Buğday unu, Tuz)		
NET AĞIRLIĞI NET WEIGHT	400 gr.	1000 gr.	Kg. 1000 gr. / 2500 gr.
RAF ÖMRÜ SHELF LIFE	2 YIL 2 YEAR	SAKLAMA KOŞULLARI STORAGE CONDITIONS	-18° C

Fresh like in water



SAROZ
• SEAFOODS •

Crafted by the Currents.



01 | STEAK SERİSİ

Granyöz Steak



Yoğun dokulu, iri kesitli ve karakteristik lezzete sahip granyöz steak; şef mutfaklarının ve seçkin sofraların vazgeçilmezidir.

Granyöz, kendine has aromasıyla güçlü bir deniz lezzeti sunar. Izgara ve fırın pişirimlerinde formunu korur, tabağa prestij katar.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Yüksek kaliteli protein
Omega-3 yağ asitleri
Vitamin B12
Fosfor ve selenyum

01 | STEAK SERİSİ

Somon Steak



Dengeli yağ dağılımına sahip, yumuşak dokulu somon steak; hem klasik hem modern tariflere uygundur.

Özenle seçilen somonlarımız, lezzeti ve besleyiciliği bir arada sunar. Günlük tüketimden özel davetlere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Yüksek Omega-3
Vitamin D
Protein
Potasyum

*The Soul of the
Sea in Every Bite.*





Vitality from the Deep.

SARAZ
• SEAFOODS •

02 | FILETO SERİSİ

Uskumru Fileto



Pratik kullanıma uygun, kılıksız fileto formu ile günlük mutfakların vazgeçilmezi.

Doğal lezzeti ve yoğun besin değeriyle uskumru, sağlıklı beslenmenin temel taşlarından biridir. Hızlı pişer, lezzetini korur.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Omega-3 ve Omega-6
Vitamin B6 ve B12
Demir

O2 | FILETO SERİSİ

Kolyoz Fileto



Hatıf yağlı yapısı ve dengeli aromasıyla ekonomik ama nitelikli bir seçenek.

Kolyoz fileto, geleneksel balık lezzetini modern sunumla buluşturur. Günlük ve sürdürülebilir tüketim için idealdir.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Protein
Omega-3
Niasin (B3)

O2 | FILETO SERİSİ

Panga Fileto



Derisi ve kılçığı tamamen alınmış, yumuşak dokulu ve pratik kullanıma hazır premium panga filetoları.

Hafif ve nötr lezzet profili sayesinde her türlü sos ve baharata mükemmel uyum sağlayan panga, ağızda dağılan yumuşak dokusuyla hem fırın hem de tava tarifleri için ideal bir tercihtir.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Kolay sindirilebilir protein
Omega-3 yağ asitleri ve fosfor

Freshly Caught. Chef Approved

SARAZ
• SEAFOODS •

Karides



Ayıklanmış, temizlenmiş ve hızlı pişirime uygun premium karidesler.

Hafif dokusu ve zarif aromasıyla karides, salatalardan ana yemeklere kadar çok yönlü kullanım sunar.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Düşük yağ
Yüksek protein
Çinko ve iyot

03 | DELICATESSE & DENİZ MAHSULLERİ

Halka Kalamar



Standart kesim, homojen halka formu ile çıtır ve yumuşak sonuçlar.

Doğru işlenmiş kalamar, lezzetin anahtarıdır. Saroz Seafood kalamar halkaları, ideal doku ve aromayı garanti eder.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Protein
Fosfor
Vitamin B12

03 | DELİCATESSE & DENİZ MAHSULLERİ

Midye İçi



Özenle ayıklanmış, hijyenik ve kullanıma hazır iç midye.

Denizin doğal zenginliğini yansıtan iç midye: dolma, meze ve sıcak tarifler için güçlü bir temel sunar.

İçinde bulunan bazı değerli besinler:

Demir
Vitamin B12
Omega-3





Sağlıklı Lezzetler Sunar...
Offers Healthy Tastes...

Bazı Ürünlerimiz



Some of Our Product





Gramaj Ops.
Weight Ops.

Dökme / Bulk

Çeşit
Sort

Özel	Special
Küçük	Small
Üçgen	Triangle
Gül	Pelmeni



Gramaj Ops.
Weight Ops.

3000 g

Çeşit
Sort

Özel	Special
Küçük	Small
Üçgen	Triangle
Gül	Pelmeni



Gramaj Ops.
Weight Ops.

400 g / 1500 g / 3000 g

Çeşit
Sort

Özel	Special
Küçük	Small
Minik	Tiny
Üçgen	Triangle
Gül	Pelmeni



Gramaj Ops.
Weight Ops.

Dökme / Bulk

Çeşit
Sort

Küçük
Small



MANTI

Turkish Ravioli

Gül Manti
Pelmeni

**YENİ
ÜRÜN**



3000 g



3000 g



400 g



1500 g



Dökme | Bulk



-18 °C



SPE

**Spesial
Çeşitlerimiz**
Special Products

Pastırmalı	<i>Pastrami</i>
Sucuklu	<i>with sausage</i>
Peynirli	<i>With cheese</i>
Ispanaklı	<i>with spinach</i>
Domatesli	<i>with tomato</i>
Tepsi Manti	<i>Tray Ravioli</i>



-18 °C

SIYAL MANTI

Special Turkish Ravioli



400 g



Dökme Bulk



Gramaj Ops.

Weight Ops.

500 g / 1000 g

2500 g / 3500 g

Çeşit
Sort

Peynir
Cheese

ADANA BÖREĞİ

Adana Borek

500 g



1000 g



2500 g
3500 g

Tepsi Tray



-18 °C



Gramaj Ops.
Weight Ops.

3500 g



Gramaj Ops.
Weight Ops.

800 g / 1500 g / 3500 g

Çeşit
Sort

Peynirli / Kıymalı
With Cheese / Minced



SU BÖREĞİ

Su Borek



800 g



3500 g
Tepsi | Tray



-18 °C



Çeşit
Sort

Cevizli / Cevizsiz
With Walnut / Walnut Free

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

40g / 50g



Çeşit
Sort

Cevizli
With Walnut

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

25g / 55g / 80g



İÇLİ KÖFTE

Stuffed Balls



550 g | 10 Ad. / Pcs.



1375 g | 25 Ad. / Pcs.



Dökme | Bulk



-18 °C



Çeşit
Sort

Sebzeli Pastırmalı / Pastırmalı
vegetable Pastrami / Only pastrami

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

40 g / 50 g / 60 g / 83 g

PAÇANGA

Pastrami Pastry



400 g

1000 g



2500 g



-18 °C



KA



Çeşit
Sort

Lor Peynir
Cheesey

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

30 g



Çeşit
Sort

Peynirli-Sebzeli
Cheesey / Vegetable

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

12 g / 30 g



LEM BÖREĞİ

Spring Rolls



400 g



400 g - 1500 - 2500 g

12 Kg
Dökme | Bulk



20 Kg
Dökme | Bulk



-18 °C



MUS



Çeşit
Sort

Lor Peynir
Cheese

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

40 g



Çeşit
Sort

Kıymalı-Peynirli-Sebzeli
Minced-Cheese-Vegetables

Adet
Gramaj Ops.
Pcs. weight Ops.

20g / 30 g



KA BÖREĞİ

Triangular Pastry



400 g



2500 g



Dökme Bulk



-18 °C



Gramaj Ops.

Weight Ops.

100 g / 200 g / 300 g

isteğe bağlı - optional

Çeşit

Sort

Peynir - Patates - Ispanak
Cheese - Potatoes - Spinach



GÖZLEME

Triangular Pastry



400 g



2000 g



Dökme | Bulk



-18 °C



Gramaj Ops.
Weight Ops.
280 g / 1750 g

Çeşit
Sort

Kıymalı - Patatesli
Minced - Spinach

Çİ BÖREK

Ci Borek



280 g



1750 g



Dökme | Bulk



-18 °C



Adet
Gramaj Ops.
Pcs. Weight Ops.
100 g

Çeşit
Sort

Soğanlı
with onion



Adet
Gramaj Ops.
Pcs. Weight Ops.
40 g / 100 g / 110 g
130 g / 160 g

Çeşit
Sort

Soğanlı - Soğansız
with onion - onion free



LAHMACUN

Lahmajoun



400 g



440 g



Dökme Bulk



-18 °C



Adet
Gramaj Ops.

Pcs. Weight Ops.

40 gr / 100 gr / 125 g

160 g / 200 g / 240 g

Çeşit
Sort

Kıymalı - Kuşbaşı - Peynirli
Minced - Cubed meat - Cheese

PİDE

Pita



300 g - 375 g



300 g - 375 g



300 g - 375 g

Dökme | Bulk



-18°C



ANTI



Adet
Gramaj Ops.
Pcs. Weight Ops.
150 gr / 230 gr

Çeşit
Sort
Antep Fıstıklı
Pistachio

EP KATMERİ



ANTEP KATMER



150 g x 2 Ad. / Pcs



230 g x 2 Ad. / Pcs



-18 °C



Adet
Gramaj Ops.
Pcs. Weight Ops.
135 gr / 270 gr

Çeşit
Sort

Peynirli / Fıstıklı Peynirli / Kaymaklı
Cheese - Pistachio and Cheese - Cream



KÜNEFE

Kunefe



135 g x 1 Ad. / Pcs



135 g x 2 Ad. / Pcs



-18 °C



GÜ



Gramaj Ops.
Weight Ops.

135 g

GÜL KATMERİ

Rose Katmer



135 g / Ad. Pcs

60 Adet / Pcs
Dökme | Bulk



-18°C



SORT



Çeşit
Sort

Antep Fıstıklı / Çikolatalı
Pistachio - Chocolate

ĞUK KADAYIF

Cold Kadaif



200 g / Ad.Pcs



Dökme | Bulk



-18 °C



LA



Gramaj Ops.
Weight Ops.

32 g - 40 g - 90 g - 120 g

VAŞ EKMEĞİ

Lavash Bread



40 g / Ad.Pcs



**2000 g
50 Ad.Pcs**



**2000 g
50 Ad.Pcs**

40 g / Ad.Pcs

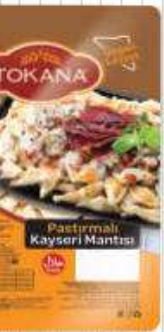


**-18 °C
+4 °C**

Bazı Ürünlerimiz



Some of Our Product





Pastanbul®

Bir Pasta Öyküsü



Red Love's

YENİ
ÜRÜN



Kutu yapısı : 1x1800 gr
Kutu içi adet: 10 dilim
Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



San Sebastian



“ Sürpriz krema sosu ve
ağızda eriyen
akışkan formülünün
dansıyla san sebastian. ”

Kutu Yapısı : 1 x 1650 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Frambuazlı Cheesecake



“ Bisküvinin tereyağı ile
harmanlanıp
özel peynir dolgusu ve
frambuaz sosu ile
bütünleşmiş hali. ”

Kutu Yapısı : 1 x 1650 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Limonlu Cheesecake

“ Bisküvinin tereyağı ile harmanlanıp özel peynir dolgusu ve limon sosu ile bütünleşmiş hali. ”



Kutu Yapısı : 1 x 1650 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Çikolatalı Cheesecake



“ Bisküvinin tereyağı ile
harmanlanıp
özel peynir dolgusu ve
çikolata sosu ile
bütünleşmiş hali. ”

Kutu Yapısı : 1 x 1550 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



YENİ
ÜRÜN

Blueberries Pasta



“

Beyaz çikolatalı
özel kremanın şeftali
ve yaban mersini
ile buluşmuş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1700 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Orman Meyveli Pasta



“

Beyaz çikolatalı özel
krema ve orman meyvelerinin
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1500 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Kara Orman Meyveli Pasta



“

Vişne, özel krema ve
çikolatanın
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1200 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Tiramisu



“ Özel Tiramisu kreması,
pandispanya ve kakaonun
bütünleşmiş hali.
”

Kutu Yapısı : 1 x 1500 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Mozaik Pasta



“ Kırık bisküvi parçaları,
bol çikolata ve
özel sosun
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1550 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Fıstık Aşkı



“

Fıstık, çikolata ve
kremanın heyecan verici
birlikteliği.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1500 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Muzlu Çikolatalı Pasta



“

Özel krema, çikolata
ve muz küplerinin
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1600 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Krokan Çikolatalı Pasta



“

Bol krokan, özel
krema ve çikolatanın
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1500 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Devils Pasta



“

Yoğun bitter çikolata
ve özel kremanın
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1600 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°de 1 yıl,
+4C°de 3-4 gün içerisinde
tt edilmesi tavsiye edilir.



Beyaz Profiterollü Pasta



“ Profiterol toplarının
Özel kreması ile hazırlanıp
beyaz çikolata sosu ile
kaplanmış hali.
”

Kutu Yapısı : 1 x 1600 gr
Kutu İçi Dilim : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Siyah Profiterollü Pasta



“ Profiterol toplarının
Özel kreması ile hazırlanıp
siyah çikolata sosu ile
kaplanmış hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1280 gr
Kutu İçi Dilim : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

Isıtma Süresi:
-18C° ürün mikrodalgada
30-40 saniye arası
+4C° ürün mikrodalgadan
15-25 saniye arası ısıtılı
-18C°'de 1 yıl,
+4C° 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Ballı Cevizli Pasta



“

Özel kekin, ceviz,
bal, süt ve tereyağı
ile buluşmasından doğan
eşsiz lezzet.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1280 gr
Kutu İçi Dilim : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

Isıtma Süresi:
-18C° ürün mikrodalgada
30-40 saniye arası
+4C° ürün mikrodalgadan
15-25 saniye arası ısıtılı
-18C°'de 1 yıl,
+4C° 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Ballı Fıstıklı Pasta



“

Özel kekin, fıstık,
bal, süt ve tereyağı
ile buluşmasından doğan
eşsiz lezzet.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1280 gr
Kutu İçi Dilim : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

Isıtma Süresi:
-18C° ürün mikrodalgada
30-40 saniye arası
+4C° ürün mikrodalgadan
15-25 saniye arası ısıtıla
-18C°'de 1 yıl,
+4C° 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



TÜRKİYE'DE
İLK

Ballı Frambuazlı Pasta



“ Özel fındıklı kekin
frambuaz
bal, süt ve tereyağı
ile buluşmasından doğan
eşsiz lezzet. ”

Kutu Yapısı : 1 x 1200 gr
Kutu İçi Dilim : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°de 1 yıl,
+4C°de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Fıstık Dalgası



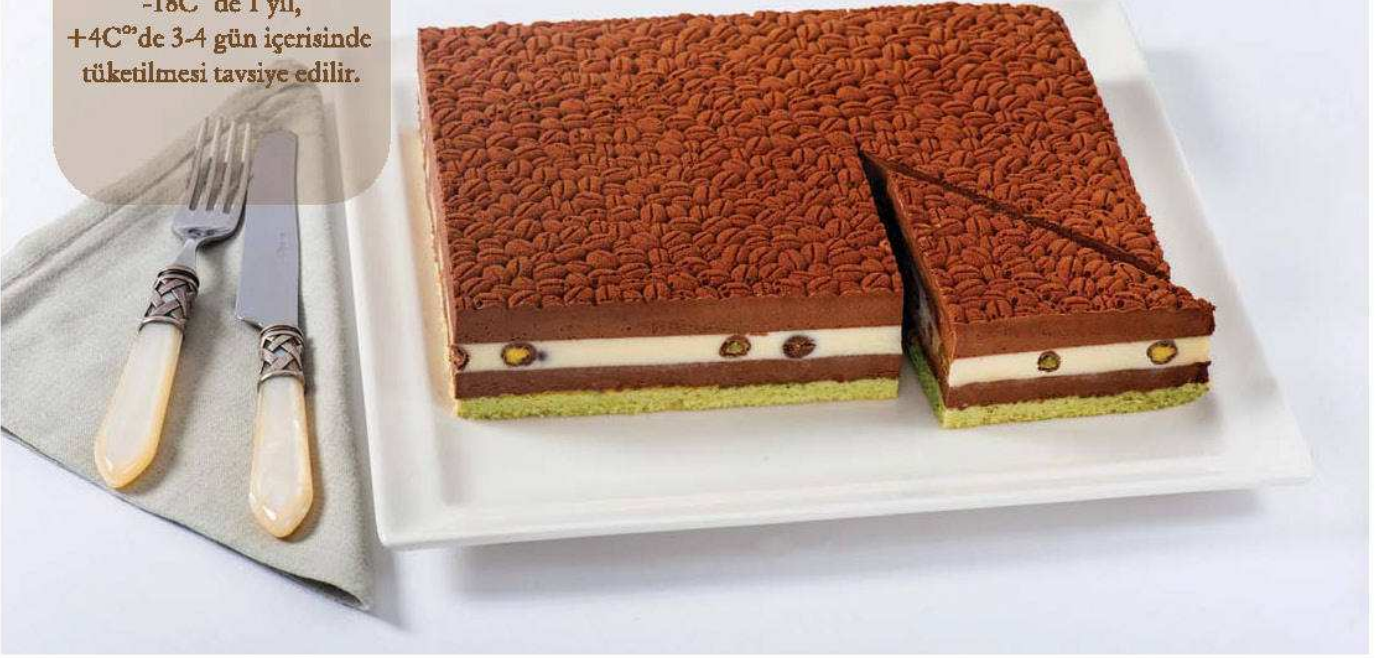
“

Çikolata, özel krema
ve fıstığın
bütünleşmiş hali.

”

Kutu Yapısı : 1 x 1120 gr
Kutu İçi Dilim : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Fıstık Öyküsü

“

Bitter çikolata,
bol fıstık ve özel kremadan
oluşan eşsiz lezzet.

”



Kutu Yapısı : 15 x 150 gr
Kutu İçi Adet : 15
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.

Sufle



“ Isıtma Süresi: Folyodan
çıkartıp -18C°mikrodalga
fırına 55-60 saniye arası
+4C° mikrodalga fırına
40-55 saniye arası
+4C° fırında 3-4 ”
dakikadır.

Kutu Yapısı : 10 x 165 gr
Kutu İçi Adet : 10
Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°de 1 yıl,
+4C°de 3-4 gün içerisinde
tkutilmesi tavsiye edilir.



YENİ
ÜRÜN

Red Love's



“ Karamelin, zel olarak
hazırlanan beyaz çikolatalı
krema ile heyecan verici
birlikteliği.

”

Kutu Yapısı : 8 x 160 gr
Kutu İçi Adet : 8
Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



YENİ
ÜRÜN

Blueberries Mono



“

Özel krema, çikolata
ve yaban mersininin
bütünleşmiş hali.

”

YENİ
ÜRÜN



Tahinli Fındıklı Mono

Tahinli fındıklı velvet mono
Beyaz ikolata, özel krema,
tahin ve fındığın enfes birlikteliği

Kutu yapısı : 9x175 gr

Kutu içi adet: 9

Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Oreolu Velvet Mono

Oreolu velvet mono
Oreo bisküvi ve parfelenmiş özel
kremasının lezzeteki doruk noktası

Kutu yapısı : 9x190 gr

Kutu içi adet: 9

Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Mor Velvet Mono

Mor velvet mono
Çikolata, yaban mersini ve özel kreması
ile birleşen eşsiz lezzet

Kutu yapısı : 9x180 gr

Kutu içi adet : 9

Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Fıstıklı Velvet Mono

Fıstıklı velvet mono
Bol fıstık özel krema ve çikolatanın
heyecan verici birlikteliği

Kutu yapısı : 9x190 gr

Kutu içi adet: 9

Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Siyah Profiterollü Kare Mono

Profiterol topları, özel krema ve çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu yapısı : 9x170 gr

Kutu içi adet: 9

Koli içinde kutu adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Beyaz Çikolatalı Bella Vista

Üstü bol frambuaz, krema ve çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x220gr

Kutu içi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Siyah Çikolatalı Bella Vista

Üstü bol frambuaz, krema ve çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x220gr

Kutu içi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Latte Kare Mono

Özel krema, cappuccino ve beyaz çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x170gr

Kutu içi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Beyaz Profiterollü Mono

Profiterol topları, özel krema ve çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x150gr

Kutu İçi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Siyah Profiterollü Mono

Profiterol topları, özel krema ve çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x150gr

Kutu İçi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Tiramisu Kare

Özel Tiramisu kreması, pandispanya ve kakaonun bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 9x170gr

Kutu İçi Adet : 9

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Brownie

Ev yapımı tadında yoğun çikolata ve cevizin bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 15x125gr

Kutu İçi Adet : 15

Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Frambuazlı Mono

Frambuaz dolgusu, özel krema ve beyaz çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 15x70gr

Kutu İçi Adet : 15

Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Fındıklı Mono

Fındığın çikolata ile harmanlanıp özel krema ile bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 15x80gr

Kutu İçi Adet : 15

Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Frambuazlı Mini Pasta

Frambuaz dolgusu özel krema ve beyaz çikolatanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 25x95gr

Kutu İçi Adet : 25

Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Çikolatalı Mini Pasta

Bol çikolata, krema ve kakaolu pandispanyanın bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 25x95gr

Kutu İçi Adet : 25

Koli İçinde Kutu Adedi : 8

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



Doğum Günü Pastaları

1 Nolu Devils Pasta

Yoğun bitter çikolata ve özel kremanın
bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 1000gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



1 Nolu Krokan Çikolatalı Pasta

Bol krokan, özel krema ve çikolatanın
bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 1050gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



1 Nolu Kara Orman Meyveli Pasta

Vişne, özel krema ve çikolatanın
bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 1000gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



1 Nolu Fıstık Aşkı

Fıstık, çikolata ve kremanın heyecan verici birlikteliği.

Kutu Yapısı : 950gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



1 Nolu Siyah Profiterollü Pasta

Profiterol toplarının özel kreması ile
hazırlanıp siyah çikolata sosu
ile kaplanmış hali.

Kutu Yapısı : 1150gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.



1 Nolu Orman Meyveli Pasta

Beyaz çikolatalı özel krema ve orman
meyvelerinin bütünleşmiş hali.

Kutu Yapısı : 1000gr

6-8 Kişilik

Koli İçinde Kutu Adedi : 9

-18C°'de 1 yıl,
+4C°'de 3-4 gün içerisinde
tüketilmesi tavsiye edilir.




ADONIS

