

01 Mayıs - 30 Haziran 2014

KOZAPOST

26
İstanbul

Koza Gıda 20 yaşında!



Dünya mutfağından pastacılığa, dondurmadan teshir ürünlerine geniş, **yeni** ürün yelpazesi Koza Gıda'da!

Dünyanın 20 ülkesinden ithal ettiğimiz 90 değişik marka,
1500'e yakın ürün

ve 110 kişilik profesyonel kadro ile yanınızdayız...



Cavi-art



KANAKI





TUZ

Yemekten bahsederken, söz bir şekilde dönüp dolaşıp tuz gelir. Yemeğin tadı tuzu deyimini kullanırız sıkça. Yemek pişirmenin ana unsurlarından biridir. Birçok tadı daha net algılamamızı sağlar. Son yıllarda sağlık konusundaki hassasiyetler nedeni ile sıkça yerden yere vurulsa da, işlenmemiş, kaliteli bir tuzun makul miktarda kullanımının zarardan çok fayda sağlayacağı kanaatindeyim. İşin o tarafı bir yana, ben mutfağında tuz kullanmaktan vazgeçmiş pek şef tanımıyorum. Maalesef uzun yıllardır, tuz çeşitliliği olarak ülkemizde çok kısıtlı seçeneklerimiz vardı. Bunun bir kısmı farklı tuz çeşitlerini tanımamamızdan, bir kısmı da farklı tuzları ithal etmenin önündeki bürokratik engellerden kaynaklanıyordu. Neyseki artık bu engeller ortadan kalkmış gibi görünüyor. Tüm şefler ve meraklı gurmeler dünyanın farklı köşelerinden gelen, değişik karakterdeki tuzları kullanmanın keyfini doyasıya çıkarabilirler.

Gurme tuzları dendiğinde başı her zaman deniz tuzları çeker. Bunların da sanırım tartışmasız en ünlüsü Fleur de Sel denilen nadide, Fransız deniz tuzlarıdır. Fleur de Sel kelime anlamı olarak tuzun çiçeği demektir. Gerçekten de elde edilişi ile uyumlu bir isimdir bu. Özellikle Fransa'nın Guarande bölgesinden gelen tuzlar tüm şeflerin ortak beğenisini kazanmış ürünlerdir. Fleur de Sel deniz suyunun düz arazilerde, güneş ışığı yardımıyla buharlaştırılması sonucu geriye kalan tuz tabakasının en üzerindeki %5 lik, çok zengin bir mineral içeriğe sahip, hafif nemli tuz çeşididir. Hiçbir işleme tabi tutulmaz ve çok kıymetli bir tuzdur.



Sel gris veya gri tuz fleur de sel ile aynı şekilde elde edilen tuzun, fleur de sel ayrıldıktan sonra geriye kalan kısmıdır. Toprakla temas ettiği için rengi hafif gridir. İri parçalar halinde veya sofrta kullanımı için öğütülmüş olarak bulunur. Fakat öğütme işlemi dışında hiçbir müdahale ve katkı içermeyen çok zengin mineralli bir tuzdur.

Flake salt ya da pul şeklindeki tuzlar, ince pullar halinde, kuru ve parlak renkli ve çok lezzetli deniz tuzlarıdır. Yapıları itibari ile yemeğin bitiminde veya servisinde kullanılmaya çok müsaittirler. Örneğin bir salatanın üzerine veya ızgara dana etine son anda ilave etmek gibi... Çıtır yapısı yemeğin sadece lezzetini değil, damakta bıraktığı hissi de etkiler.



Bunların dışında, farklı lezzetlendiriciler ile lezzetlendirilmiş veya füme edilmiş tuz çeşitleri, aslında milyonlarca yıl önce deniz tuzu olan ama kayaların arasında sıkışmış kaya tuzları, havai adalarındaki siyah volkanik tuzlar, farklı bir teknikle üretilen Japon shio tuzu gibi farklı tuzlar ve bunların alt kategorileri aslında çok uzun bir konu.

Bu lezzetli tuzların tadını çıkarabilmeniz için biz de Koza Gıda olarak üzerimize düşeni yaptık. Fransanın Guarande bölgesinden Fleur de Sel ve Sel Gris, İngiltere'nin bol akıntılı temiz ve soğuk sahillerinden de dünyaca ünlü Flake Salt Halen Mon markalarını sizlerin beğenisine sunduk. Yemek pişirmekten keyif alan tüm dostlarımızı kolay gelsin ve afiyet olsun.

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef



Koza Mutfak'ta Pidy ile Davet ve Catering Uygulamaları

4-5-6 Mart tarihlerinde gerçekleşen, Koza Gıda ve Pidy firmasının birlikte düzenlediği aktivitede Belçikalı Şef Sébastien Ververken, davetler, kokteyller ve büfeler için modern ve lezzetli atıştırmalıklar ve başlangıçlardan oluşan bir menü hazırladı. Mutfaktaki sunumun ardından, konuya ilişkin tüm ürünlerin sergilendiği Koza Showroom gezildi.



Altınmarka Çikolatalı Tatlılar Eğitimleri Hız Kesmeden Devam Ediyor

Şef Tim Briggs Altınmarka çikolataları ile harikalar yaratıyor! Eğitimlerde şeflere çikolatalı tatlılar, dekorlar ve bonbonlarla ilgili bilgiler veriliyor, çikolatanın doğru kullanımı anlatılıyor. Ankara ve Bodrum'un ardından Altınmarka eğitimlerinin bu ayki durağı 6 Mayıs'ta Bursa...



Lee Kum Kee Uzak Doğu Yemekleri Aktivitesi Gerçekleşti

Koza Gıda'nın uzun yıllardır dağıtıcılığını yaptığı, dev Uzak Doğu sosları markası Lee Kum Kee'nin Çinli şefi, 24-25 Mart tarihlerinde Antalya Galerı Kristal Mutfağı'nda bölgedeki şeflere Uzak Doğu mutfağının inceliklerini anlatan bir sunum gerçekleştirdi.



Geleneksel Koza Mutfak Günleri

Ayrıntılı bilgi ve rezervasyon için lütfen bizimle iletişime geçiniz.
Tel: 0212 332 20 40/178

Yirmi ülkeden sektörlerinin dünya lideri olan 90 firmanın 1500 ürününü ithal ederek Türkiye genelinde dağıtımını yapan Koza Gıda, dünya mutfağından pek çok ürünü kullanarak geliştirdiği reçetelerini Koza Mutfak'ta katılımcıların beğenisine sunuyor. Büyük ilgi gören Tapas, Sandviç ve Wrapper uygulamalarının ardından, **13-15-16-20-22-23 Mayıs tarihlerinde gerçekleşecek olan Salatalar Uygulaması'na katılımlarınızı bekliyoruz.**

Şef Rudolf ile Rougié Gecesi



29 - 30 Nisan tarihlerinde The Marmara Oteli'nin büyüü atmosferinde gerçekleşen gecede, Şef Rudolf tarafından hazırlanan ve Sel de Guérande tuzları ile lezzetlendirilen foie gras ve ördek eti tadımı davetli şeflerce gerçekleştirildi.



Koza Gıda EDT EXPO'da yeni ürünlerini yabancı şeflerle tanıttı



Yunan firması Kanaki'nin yufkası, Tabasco sosları, Darégal, Magic Seasoning Blends ve Cavi-Art ürünlerini EDT EXPO'daki standında yurtdışından gelen kurumsal şeflerin sunumlarıyla tanıttı. Tabasco Kurumsal Şefi Gary Evans, Kanaki Kurumsal Şefi Konstantinos Aivazoglou, Magic Seasoning Blends Kurumsal Şefi Marty Cosgrove, 4 gün boyunca Koza Gıda standında demo şov yaptı.



Koza Gıda'nın yeni ürünleri arasında Yunanistan'ın pazar lideri markası olan Kanaki'nin yaprak yufkaları bulunuyor. Hellenic Quality Foods İhracat Bölge Müdürü Georgios Raptis'in verdiği bilgiye göre Yunanistan'da 30 yıldır yufka ve künefe üretimi yapan Kanaki, yufka ürünlerinin yüzde 60'ını Yunanistan'da satıyor; geri kalanını ise ihraç ediyor.

Kanaki'nin 'filo pastry' ürünü, Türkiye'de üretilen yufkadan çok daha ince ve esnek bir yufka. Esnekliği sayesinde katlanarak, bükülerek veya başka biçimler verilerek kullanılabilir.

Değişik biçimler verilebilen Kanaki'nin önceden fırınlanmış donuk yufkalarını farklı iç malzemelerle doldurarak şık sunumlar yapmak mümkün. Kanaki İhracat Bölge Müdürü Georgios Raptis, Koza Gıda ile çalışmaya yeni başladıklarını ve ilk ürünlerin çok yakında Türkiye'ye gelmiş olacağını belirtti. Georgios Raptis, Türkiye'deki yufka çeşitlerinin çoğunun yeterince esnek olmadığını gözlemlediklerini, bu yüzden Kanaki'nin yufkalarının şeflere büyük kolaylık sağlayacağını ifade etti. Kanaki markalı yufkaların



yaprakları, pişme esnasında birbirine yapışarak hamurlaşmıyor. Bu sayede, hem görsel olarak hem de lezzet olarak güzel sonuçlar veriyor.

Kanaki Kurumsal Şefi Konstantinos Aivazoglou, demo yapmak üzere İstanbul'a gelerek 4 gün boyunca Koza Gıda standında yufkalarla değişik lezzetler hazırladı. Georgios Raptis, Koza Gıda standındaki demo şovla Kanaki 'filo pastry' ürününün özellikle otellerde tadımlık lezzetler olarak hazırlanabileceğini göstermek istediklerini söyledi. Yufkaların üretiminde tuz kullanılmadığı için tatlı iç malzemeler de kullanılabilir. Georgios Raptis, şeflerin isterlerse yufkayı pişirmeden önce üzerine şeker serperek kullandıklarını belirtiyor. Kanaki'nin ürün gamındaki gurme serisinde ise zeytinyağlı yufkalar bulunuyor. Koza Gıda, Kanaki'nin 2 kiloluk ambalajlarındaki yufkaları Türkiye'ye getirecek.



Darégal'den tazeyken dondurulmuş baharatlar

Koza Gıda'nın ithal ettiği markalardan Darégal, aromatik bitkileri tazeyken dilimlenip dondurarak üretim yapıyor. Vakumlu poşetlerde sunulan Darégal baharatlar, tazeyken donduruldukları için aromatik kokularını kaybetmiyor. Darégal Ticari Direktörü Jean-Philippe Géry, bitkilerin tazeliğini ve kokusunu kaybetmeden üretim yapmaları

sayesinde şeflerin beğenisini kazandıklarını belirtiyor. Jean-Philippe Géry, "Darégal paketlerinde bulunan taze baharatlar, kurutulmuş baharatlardan çok daha uzun süre kullanılabilir. Şeflerin en çok şikayetçi olduğu mesele kuru baharatları saklamanın zor olması ve bir süre sonra baharatın kokusunu kaybetmesi. Darégal ürünleri vakumlu paketlerde derin dondurucuda saklandığı için uzun süre kokusunu ve aromasını kaybetmiyor" açıklamasını yapıyor. Darégal'in arpacak soğan ürünü, özellikle Fransız mutfağından yemekler yapan şeflere öneriliyor. Fesleğen ise Darégal'in en çok satılan ürünleri arasında. Philippe Géry, fesleğen üretimini İspanya'da yaptıklarını ve bu ülkede yetişen fesleğeni kullandıklarını belirtiyor. Darégal üretiminin %30'unu Fransa iç pazarında satışa sunuyor; üretiminin %70'ini ise dünyanın farklı ülkelerine ihraç ediyor.

Koza Gıda'nın Türkiye'ye getirdiği diğer Darégal ürünleri arasında fesleğen ve arpacak soğanının yanı sıra tarhun otu, Frenk soğanı, kişniş ve keklik otu da bulunuyor.



Havyar görünümümlü deniz yosunu: Cavi-Art

Koza Gıda son zamanlarda gurme yemeklerin ayrılmaz parçası haline gelen Cavi-Art markalı havyar biçimindeki deniz yosunu çeşitlerini de EDT EXPO'da ziyaretçilerle buluşturdu. Fuar için Türkiye'ye gelen Jens Moller Products Yönetim Direktörü Jens Christian Moller, Cavi-Art markalı deniz yosunu havyarını Danimarka'da ürettikleri bilgisini verdi. Jens Christian Moller, sebze bazlı bir ürün olduğu için Cavi-Art'ın çok uzun raf ömrü olduğunu da belirtti.

Cavi-Art, gerçek havyarda olduğu gibi yemeklerde renk bırakmıyor ve balık yağından kaynaklanan hoş olmayan kokuya da sahip değil. Sağlık için oldukça faydalı olan deniz yosunu, düşük kolesterolü ve yağ içermeyen bir ürün. Cavi-Art markasıyla lumpfish havyarı görünümümlü, somon havyarı görünümümlü ve wasabi aromalı olarak üretilen 3 çeşit havyar Koza Gıda'nın portföyünde bulunuyor.

Tabasco ile farklı lezzetler

EDT EXPO'ya Koza Gıda'nın konuğu olarak gelen Tabasco Kurumsal Şefi 4 gün boyunca Tabasco'nun 3 farklı sosuyla tadımlar hazırladı. Tabasco sosları, pizza sosu gibi kullanarak ekmek üstü mozzarella hazırlayan şef, Tabasco'nun boğazı yakıp bünyeyi ferahlatan acısıyla dünyanın her yerinde en sevilen sos olduğunu söylüyor. Şef, Tabasco'yu içeceklere aroma vermek için de kullanıyor.



Magic Seasoning Blends

Magic Seasoning Blends Kurumsal Şefi Marty Cosgrove ve Uluslararası Satış ve Pazarlama Direktörü Anna Zuniga, Koza Gıda'nın davetlisi olarak EDT EXPO'daydı. Şef Marty Cosgrove, Magic Seasoning Blends markasının yaratıcısı olan şef Paul Proudhomme'un "blackening cooking" metodunu keşfeden kişi olduğunu söyleyerek, şefin baharat karışımlarının tüm Amerika'da en sevilen ürünler olduğunu belirtti.

Blackening cooking (karartarak pişirme), genelde balık ile uygulanan bir teknik. Cajun mutfağına ait olduğu söylenen teknik, Magic Seasoning Blends'in yaratıcısı Paul Proudhomme ile popülerlik kazandı. Bu teknikte yiyecek önce erimiş tereyağına daldırılıyor, ardından baharat karışımıyla kaplanıyor ve çok kızgın demir tavada pişiriliyor. Yağın verdiği süt tadı ve baharatlar sayesinde yiyeceğin renginin kararması yüzünden, tekniğe bu isim veriliyor. Genelde balık için önerilen teknik, biftek veya tavuk gibi protein içeren diğer yiyeceklerle de uygulanıyor. Doğal malzemelerden hazırlanan Magic Seasoning Blends baharat ve çeşnileri, sebze, balık, et, barbekü ve tavukla kullanılabilen çeşitlere sahip. Şef Marty Cosgrove, ABD'de tuz ve şeker tüketiminin azaltılmasına yönelik bir bilinç oluştuğu için, tuz içermeyen yeni baharat karışımları piyasaya çıkardıklarını söyledi.





Sweet Street Desserts ile Amerikan cheesecake keyfi
Koza Gıda'nın davetlisi olarak EDT EXPO'ya gelen Sweet Street Desserts Avrupa ve Ortadoğu İş Geliştirme Müdürü Elisabeth Dardavesi, 4 gün boyunca fuarda Türkiye'ye sundukları Amerikan cheesecake çeşitlerini tanıttı. Elisabeth Dardavesi, Sweet Street Desserts firmasının sadece Starbucks'lar için 2 ayrı cheesecake çeşidi ürettiği bilgisini verdi. Sweet Street Desserts, ürünlerini dilimli olarak sunuyor. Yüksek kalitede malzemelerle üretilen Sweet Street Desserts cheesecake'lerinin tümü fırınlanmış ürünler. Elisabeth Dardavesi, cheesecake'leri dondurarak değil pişirerek ürettiklerini vurguluyor.



İstiridye sosunun yaratıcısı olan Lee Kum Kee'den şeflere özel Uzakdoğu sosları
Koza Gıda'nın şeflere sunduğu Uzakdoğu sosu markası Lee Kum Kee, soya sosu çeşitlerinin yanı sıra susam yağı ve Çin marine sosu gibi değişik sosları da bünyesinde barındırıyor. Sodyumu azaltılmış soya sosu, domatesli sarımsak sosu, siyah fasulye sosu, aigre douce sos gibi farklı lezzetler markanın ürün gamında yer alıyor. EDT EXPO'ya gelen Lee Kum Kee Bölge Marka Müdürü Jenny Sim, Lee Kum Kee'nin kullanıma hazır soslarının yanı sıra pişirme ve dip soslar da sunduğunu söyledi. Markanın ürün gamında 200'den fazla ürün bulunuyor. Lee Kum Kee, istiridye (oyster) sosunu dünyaya tanıtan ilk marka. 1888'de kurucusu Lee Kum Sheung, Oyster sosu keşfettiğinde kurulan Lee Kum Kee, etnik Çin soslarını 100'den fazla ülkeye satıyor.



Salud ürünleri de EDT EXPO'daydı

Salud Foodgroup İhracat Müdürü Peter Hill de EDT fuarındaydı. Hill, Koza Gıda ile uzun yıllardır süre gelen iş birliğinden oldukça memnun olduklarını belirtti. Jalapeno poppers, tatlı biber nugget, brokoli ve peynirli nugget, beer battered onion rings aperatiflerinin tadımı yapıldı. Ayrıca firmanın donuk guacomole ve dondurulmuş avokado küpleri ile hazırlanan, lezzetli sandviçleri de büyük beğeni topladı.



Şeflerin Vazgeçemediği Deniz Tuzu: Sel de Guérande!

Şeflerin tercihi Guérande tuzları EDT fuarında ilk kez müşterilerle buluştu. Sel de Guérande, Mayıs ayında 3 farklı çeşidiyle satışa sunuluyor. Fransa'nın 1 numarası olan bu tuz asırlardır değişmeyen geleneksel yöntemlerde doğallığından ödün vermeden toplanıp paketleniyor. Hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmaz, katkı maddesi içermez. İri taneli olan Coarse tuzun gri olması tuz havzalarında bulunan kilden kaynaklanır, doğallığın göstergesidir. Fleur de sel ise iri taneli tuzun üzerinde biriken zamanla güneş ve rüzgarın etkisiyle kristalleşen katmandır ve en kıymetli tuzdur.

Koza Gıda en yeni pastacılık ürünleriyle IBATECH'teydi



1994'te kurulan ve deneyimini 2008 yılında pastacılık sektörüne de taşıyan Koza Gıda, hazır dekoratif çikolatalardan pastacılık malzemelerine, çikolata ve pasta kalıplarından hazır kiş ve tartalet, meyve pürelerinden moleküler gastronomi ürünlerine kadar uzanan geniş ürün yelpazesıyla pastacılık macerasını sürdürüyor. Koza Gıda, Dawn, PCB, Dobla, Ravifruit, Eurovanille, Zucceroo, Pavoni, Pregel, Alcas, Silikomart, Comatec, Demarle, So Good, Rue Flambeé gibi pek çok markasına ait ürünlerini Ibatech Fuarı'nda sergiledi. Fuarı pek çok markanın şefleri ve yetkilileri de katıldı. Alcas İhracat Müdürü Davide Ribecai, özellikle dondurma sunumunda kullanılan kaplarla ilgili detaylı bilgi verdi. Demarle Satış Müdürü Amine Mebrouki, markanın en önemli özelliğinin kaplama malzemesinin kalitesi olduğunu, Zucceroo İhracat Müdürü ise; Zucceroo'nun ürün kalitesi ve çeşitliliği sayesinde Türkiye pazarında gün geçtikçe daha da güçlendiklerini vurguladı.



Pregel'in rengarenk gelatoları yaza damga vuracak

İtalya'nın, espresso gibi geleneksel ve özel ürünlerinden olan "gelato"nun en önemli üreticilerinden PreGel markası, 3 yıldır Koza Gıda ile çalışarak Türk tüketici ile buluşuyor. Asıl üretim merkezlerinin İtalyada bulunduğunu belirten Corrado Castagnetti, Amerika'daki gelato pazarının büyümesi ile burada da bir üretim



merkezi açtıklarını söylüyor. Dünya genelinde 20'den fazla marka ile faaliyet gösterdiklerini ifade eden Castagnetti, PreGel'in dünyadaki dondurma pazarının yüzde 25'ine sahip olduğunu belirtiyor. Üretimde tamamen doğal ve taze malzemeler kullandıklarını altını çizen Corrado Castagnetti, geleneksel Türk tüketicinin alışkanlıklarının yavaş yavaş değiştiğini ve gelato'ya doğru kaydığını söylüyor. Genel olarak tüm dünyada fındık, fıstık ve çikolata çeşitlerinin beğenildiğine değinen Castagnetti, Türkiye'de en sevilen çeşitlerinin mavi renkli ve muz aromalı bir gelato olan "Blue Angel" olduğunu dile getiriyor. Bunun dışında enerji içeceği ile hazırlanan, yeşil renkli gelato da Türkiye'de çok beğenilmiş. Koza Gıda ile çalışmaktan çok memnun olduklarını belirten Castagnetti, "Koza Gıda ile 3 yıldır çok güzel bir işbirliği içindeyiz. Birlikte Türkiye'ye farklı ürünler getirerek, Türklere İtalyan tarzı dondurma olan gelatoyu sevdireceğiz" diyor. Ayrıca dünyada yoğurdu dondurmaya buluşturan ilk firma olduklarını söyleyen Corrado Castagnetti, "frozen yoghurt"un PreGel'e ait olduğunu ve tüm dünyaya bunu tanıttıklarını belirtiyor. Kremalı ürünlerde 65, taze meyve ile hazırlanan ürünlerde ise 45 farklı ürünü olduğunu belirten Castagnetti, PreGel'in bünyesinde 700'den fazla farklı ürün olduğunu dile getiriyor. Müşteri memnuniyetinin kendileri için en önemli şey olduğunu vurgulayan Corrado Castagnetti, "Müşteri bizim için en önemli şey. Biz müşterilerimizle ilişkimizi her zaman yakın ve sıcak tutuyoruz. Onları İtalya'ya davet ediyoruz. Burada kendilerine demo mutfağımızı tanıtıp, ürün ve reçeteler hakkında kendilerine bilgi ve eğitim veriyoruz" diyor.





Rue Flambeé Şeker Hamurları ve Dantel Miksleri Koza Gıda güvencesiyle Türkiye'de

Koza Gıda'nın en yeni ürünlerinden biri olan Rue Flambeé firmasının markası Madame Loulou şeker hamurları, daha önce Türkiye'de muadili bulunmayan farklı ürünleriyle geldi. Markanın 2 yıldır danışmanlığını üstlenen Maria Teresa Perez, İtalyadaki bir çok modelleme yarışmasında birincilik kazanan bir isim. Madame Loulou markalı şeker hamurlarının yapısının piyasadaki diğer hamurlardan farklı olduğunu ve bu sayede kekleri kaplarken daha mükemmel sonuç alınabileceğini ifade eden Maria Teresa Perez, Madame Loulou şeker hamurlarının daha yağlı ve yumuşak yapısı sayesinde modellemelerde de mükemmel sonuç alınabileceğini belirtiyor. Perez, Rue Flambeé markasının sunduğu geniş renk seçeneği ile şefleri hamuru renklendirme zahmetinden kurtardığını vurguluyor.



Rengarenk Şeker Hamurları Ve Dantel Mixler

Pasta süslemek, tatlı ve şekerlemeler hazırlamak hiç bu kadar kolay ve eğlenceli olmamıştı. Madame Loulou, dantel mix ve şeker hamurları ile pastaları için farklı dekorlar arayanlara mükemmel seçenekler sunuyor. Bu ürünlerin en önemli özelliği, birçok farklı renkte sunulması ile tamamen doğal renklendirici ve aroma vericilerden oluşması.



DANTEL MİXLER

- Beyaz - Sade
- Sarı - Vanilya Aromalı
- Pembe - Çilek Aromalı
- Kırmızı - Ahududu Aromalı
- Yeşil - Antep Fıstığı Aromalı

*Koli Yapısı 250 gr x 4 adet

* Ayrıca Dantel Mix Beyaz - Sade ürününün 2 kg x 1 adet seçeneği de mevcuttur.



ŞEKER HAMURLARI

- Beyaz
- Sarı
- Siyah
- Yeşil
- Mavi
- Kırmızı
- Pembe
- Turuncu
- Kahverengi
- Lila
- Lacivert
- Açık Yeşil
- Fusya

*Koli Yapısı 1 kg x 10 adet

* Pasta Kaplama Şeker Hamuru - Beyaz ürününün 5 kg x 1 adet seçeneği de mevcuttur.



Gourmet
Pidy'den
Yaratıcı Çözümler



Banketler için lezzetli, modern ve pratik atıştırma malikar...

Tatlı Kampanya

bindi
fantasia nel dessert®



Tartufo Classico
85 gr x 12 adet



Tartufo Fındık
75 gr x 12 adet



Beyaz Tartufo
75 gr x 12 adet

~~36,00 TL~~
32,40 TL
(koli)



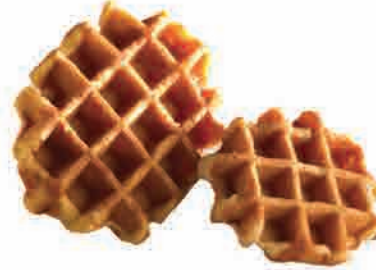
Browni
2 kg (20 dilim) x 1 paket

~~80,89 TL~~
64,71 TL
(koli)

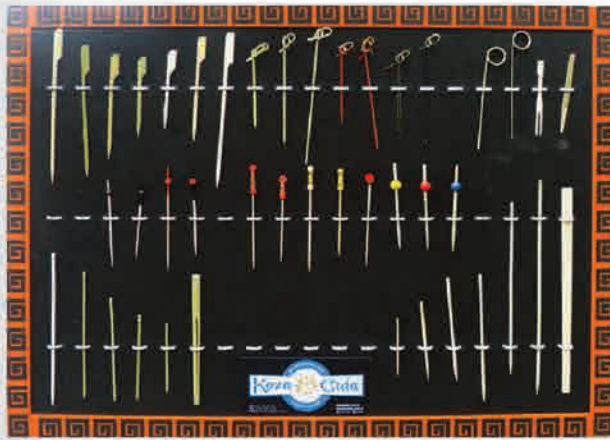


Ünlü Belçika Waffle'ları!

Wafflelarıyla ünlü Belçika'nın en özel waffle markası Avieta Koza Gıda'da! Kolay kullanımıyla lezzetli ve pratik tatlı sunumlarında ya da kahvaltılarda işletmelerin kullanımına hazır...



Belgian Waffles - (%6)
Tereyağlı
70 Gr x 48 Adet
Belgian Waffles
55 Gr x 30 Adet



Uzakdoğu kürdanlar



Logonuz kürdanlarınızda!

Dilerseniz 9 ve 12 cm olan kürdanlarımıza firma logonuzu taşıyabilirsiniz.



Tüm ürün çeşitlerimiz ve ayrıntılar ile ilgili lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.

bindi

fantasia nel dessert®

Gerçek İtalyan Lezzeti Tartufo!



Servis Önerisi: Tartufoyu, üzerine sıcak ve şekerless espresso dökerek, Martini bardağında ya da bir kasede sunabilirsiniz. Tartufo ve espressonun mükemmel uyumuna inanamayacaksınız!

Bu Yaz Çok Serin Geçecek!



Kakaolu Frappe Toz Karışımı
(1,42 kg x 6 adet)
Yoğun çikolata tadı ile
ünlü toz karışımdır.

~~60,70 TL~~
48,56 TL
(adet)



Beyaz Frappe Toz Karışımı
(1,42 kg x 6 adet)

Espresso, meyve ve diğer aromalarını ekleyebileceğiniz muhteşem toz karışım ürünüdür.

~~60,70 TL~~
48,56 TL
(adet)



Çikolata ve Kakao Toz Karışımı
(1,3 kg x 6 adet)
Sıcak ve Soğuk içecekler için toz karışım

~~51,03 TL~~
40,82 TL
(adet)



*Ayrıntılı bilgi Ghirardelli ambalajlarında.



Frio ile hayal edin, yaratın!



Kokteyl Şurupları

Meyve özleri, eşsiz aromaları ve saf şekerden aldığı tat ile özel içeceklerinize, şık kokteyllerinize, kahve ve diğer sıcak içeceklerinize hem lezzet hem de kalite katar. Frio kokteyl şurupları, özenle seçilmiş aromaları ile ayrıcalıklı menülerin vazgeçilmezidir.



700 ml x 9 adet

Meyve Püreleri

Gerçek meyveler mükemmel tatlar için hazırlanır. Frio %100 gerçek meyveden üretilen en özel smoothie karışımıdır. Frio ile tatları müşterilerinizin damağında kalacak gerçek meyveli smoothie içecekleri, alkollü ve alkolsüz kokteylleri kolayca hazırlayabilirsiniz.

*Tüm çeşitlerimiz için lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.



1000 ml x 9 adet



İçinizi Ferahlatacak Egzotik İçecekler

*Panchy alımlarınızda Amerikan Servis hediye!



~~2,00 TL~~
1,85 TL
(adet)

Mangolu içecek
250 ml x 30 adet



~~2,00 TL~~
1,85 TL
(adet)

Hindistan cevizli içecek
250 ml x 30 adet



~~2,00 TL~~
1,85 TL
(adet)

Ananaslı içecek
250 ml x 30 adet

Tatki

ev yapımı
Limonata



Cavi-Art® Deniz Yosunundan Havyarlar

Cavi-Art® deniz yosunundan yapılmış bir havyardır. Çok güzel bir lezzet, çok ince bir yapı, parlak bir görünüm ve çıtır bir doku sunar. Geleneksel havyarda olduğu gibi yemeklerinize renk bırakmaz. Balık yemekleri, suşiler, makarna, sandviç, salata ve hatta tatlılarınızın görüntüsünü güçlendirerek sunmanıza olanak sağlar. Cavi-Art® çorbalar, soslar, pizzalar ve daha birçok sıcak ve soğuk yemekte kullanılabilir.

- Siyah ve Kırmızı (Lumpfish havyarı gibi)
- Somon (somon havyarı gibi)
- Yeşil (Japon yaban turbu)



ACETUM
Qualità e Tradizione



Yeni Balsamik Glaze Sosları

Balsamik sirkесinin anavatanı İtalya'nın Modena Bölgesi'nde üretilen orijinal balsamik sirkelerinin, özel tekniklerle çektirilmesi ile hazırlanan Blaze sosun üç yeni versiyonunu sizlere sunuyoruz:

Mantar, soya sos ve hardal lezzetinde...

Farklı lezzetlerdeki Blaze'ler değişik uygulamalar için, şeflere daha geniş olanaklar tanır. Bu lezzetleri suşiden sandviçe, ızgaralardan risottolara ve makarnalara kadar pek çok farklı uygulamada kullanabilirsiniz. Dilerseniz mutfakta, dilerseniz masa üstünde misafirlerinizin kullanımı için idealdir.



Mastard Blaze
Hardallı Balsamik
Glaze Sosu



Porcini Blaze
Porçini Mantarlı
Balsamik Glaze Sosu



Soy Blaze
Soya Soslu Balsamik
Glaze Sosu

* 380 ml x 6 adet

KANAKI



İnce Çıtır Yufka!



Mini Börekler ve
Atıştırmalıklar



Gül Böreği



Küçük Kanapeler



Tepsi Böreği



Rulo Börek



Strudel ve Benzeri Tatlılar

Çıtır çıtır gevrek börekler ve çok özel tatlılar hazırlayabilmeniz için dünyanın bir numarasından Filo İnce Yaprak Yufka!



Şeflerin Vazgeçemediği Deniz Tuzu



Le Guérandais

Sel de Guérande Le Guérandais Korunmuş Bölge İşareti'ni elde ettiği için gururludur.
Bu kalite işareti size bu tuzun Guérande'de hasat edildiğini garanti eder.



Reçetelerimize ulaşabilirsiniz www.leguerandais.fr

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Mayıs - 30 Haziran aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar sadece İstanbul'da geçerlidir. Koza Gıda ilan edilen tarihten önce kampanyayı bitirebilir. Her yeni KozaPost'taki fiyatları geçersiz kılar. Koza Gıda, KozaPost'taki fiyatları haber vermeden değiştirme hakkına sahiptir. Koza Gıda vade aşımı yapan veya anlaşma şartları dahilinde ödeme yapmayan müşterilerine kampanyayı uygulama hakkını saklı tutar. Kampanya, özel anlaşması bulunan müşteriler ve bayiler için geçerli değildir. Başka kampanyalar ile birleştirilmez. Fırsat köşesinde satın alınan ürünlerin iadesi yoktur. Diğer kampanyalardaki ürünlerin iade şartlarını öğrenmek için satış temsilcimizi arayınız. Donuk ürünlerin iadesi yoktur. Kuru ürünlerimiz ancak son kullanma tarihine 45 gün kala iade alınır. Son kullanma tarihleri geçen, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmeyerek ve ambalajları yıpranmış, deforme olmuş ürünler iade alınmamaktadır. Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır. Kredi kartı ile yapılan ödemelerde sadece Visa ve Mastercard logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatlara KDV dahil değildir. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz.



kemerburgaz caddesi 25 / 3 ayazağa mahallesi 34396 sarıyer istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr
KozaGıda1994 KozaGıda

20 yıl

