

01 Temmuz - 31 Ağustos 2014

KOZAPOST

27
İstanbul

Koza Gıda 20 yaşında!



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

Dünyanın 23 ülkesinden ithal ettiğimiz 90 değişik marka,
1500'e yakın ürün
ve 110 kişilik profesyonel kadro ile yanınızdayız...



Cavi-art



Bizden haberler...



YAZIN TADI BARBEKÜ İLE ÇIKAR

İşi yemek pişirmek olan şef arkadaşlarımızın bir çoğu aslında iş dışında yemek hazırlamaktan fazla haz duymaz. Sanırım bunun en önemli istisnası mangal partileridir. Bu hem tüm gününü kapalı bir alanda geçiren meslektaşlarımızın birazcık nefes alması, hem de aile ile keyifli vakit geçirmesi için güzel bir fırsattır. Barbekülerimizi hazırlarken, bildiğimiz klasik lezzetlendirme yöntemlerinin dışına çıkıp bu yazı daha lezzetli bir hale getirebiliriz.

Örneğin; chipotle biberi. Barbekü deyince ilk aklıma gelen malzemelerden biridir. Marinasyonlarımıza hep biraz biber atarız lezzet versin diye. Chipotle biberi ile bu lezzeti bir kademe daha öteye taşıyıp, barbeküden gelecek duman aromasını daha da güçlendirmek için, klasik marinasyonlarda kullandığımız acı biber veya pul biberleri ve hatta biber salçalarını chipotle biberi ile değiştirerek daha derin bir barbekü lezzeti elde edebilirsiniz.

Dijon hardalı da marinasyonunuza hafif ekşi ve acı bir boyut katacak, özellikle kırmızı etlerle çok iyi gidecek bir katkıdır. Ne kadar kaliteli ve orijinal bir dijon hardalı kullanırsanız, o kadar lezzetli bir marinasyon elde edersiniz.



Pesto sosu sadece bir dip sos veya bir makarna sosu olarak düşünmeyip özellikle tavuk ızgaralar için bir marinasyon olarak düşünebilirsiniz. Pesto sosu ve zeytinyağı ile bir gece marine ettiğiniz ince tavuk dilimlerini çok kurutmadan pişirirseniz, taze ekmeğın arasında veya güzel bir yeşil salata ile barbekü masanıza çok lezzet katacaktır. Yaptığınız salata veya sandviçe hafif

bir ekşilik katmak için de çektirilmiş balsamik sirkelerini kullanabilirsiniz. Özellikle yeni gelen porçini mantarlı, hardalı ve soya soslu çeşitlerimizi denemenizi öneririm.



Uzak Doğu soslarını da göz ardı etmemek lazım. Sarımsaklı biber sosu ile birkaç saat marine ettiğiniz tavuk kanatlarını yediğinizde, artık başka bir marinasyon kullanmak istemeyeceksiniz. Kafir limonun yeşil yaprakları, limon otu ya da zencefil, marinasyonunuza çok taze ve ferahlatıcı bir lezzet katar. Hafif tatlı ve baharatlı bir sos olan hoisin sosu her türlü barbekü ete yakışır. Biraz acı sosla karıştırıp marinasyonlarda kullanılabilir veya biraz pirinç sirkisi ile karıştırıp, barbekü et veya tavuklarınızın yanına dip sos olarak servis edebilirsiniz. Acı sos demişken, barbekü aromalı veya sarımsaklı bir Tabasco sosu veya Tayland'a özgü lezzetli acı biber sosu sriracha, barbekülerin vazgeçilmez eşlikçilerindedir.



Bütün kış mutfaklarına kapanıp, özveri ile çalışan tüm şef arkadaşlarımız için şimdi tatil, arkadaşlarla ve aile ile keyifli vakit geçirme zamanı. Hepinize iyi tatiller. Eylül'de görüşmek üzere...

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef



Birlikte Daha Güçlüyüz...



So Sweet
Koza Gıda

Heg Gıda So Sweet Markası Distribütörü Koza Gıda!

23 ülkeden sektörlerinin dünya lideri olan 90 firmanın ürünlerini ithal ederek Türkiye genelinde dağıtımını yapan Koza Gıda, bu firmalara bir

Türk markasını daha ekledi. "Un işlemek sanattır" sloganıyla yola çıkan Heg Gıda'nın So Sweet markalı ürünlerinin dağıtıcılığını üstlenen Koza Gıda, markanın cheesecake, pasta, browni ve muffinlerden oluşan 30 çeşit ürününü tüketiciyle buluşturacak.

Heg Gıda tarafından Koza Gıda ekibine düzenlenen barbekü aktivitesinde, hem personel ürünlerle ilgili bilgilendirildi hem de keyifli zaman geçirildi.



Koza Gıda Personel Eğitimleri

Koza Gıda, ürün gamına dahil ettiği her yeni ürün için personel eğitimi düzenlemektedir. Ürün ve kategori müdürleri tarafından verilen eğitimlerde markanın tarihi, ürünlerin özellikleri ve avantajları detaylı olarak incelenir. Mayıs ve Haziran ayları içerisinde Avieta, Frio, Sel de Guerandé, Caviart, Kanaki, Rue Flambeé, Halen Mon markalarına ait ürünlerle ilgili eğitimler düzenlenmiş, personel bilgilendirilmiştir.

Salatalar Uygulaması

Avokado ve mozzarella salatası, limon soslu tavuk salatası, ton balığı ve mimolette peynirli salata, mango soslu ördek ciğeri salatası, tarhunlu ve karidesli patates salatası...

Mayıs ayında Koza Mutfak'ta gerçekleşen, birbirinden lezzetli ve yenilikçi reçetelerin uygulandığı Salatalar Uygulaması katılımcılar tarafından büyük ilgi gördü.



Koza Gıda Firma Ziyaretleri

Koza Gıda, dağıtıcılığını yaptığı markaların üretim aşamalarını, yeni ürünlerini yakından takip edebilmek adına firma ziyaretleri gerçekleştirmektedir. Son olarak Ürün Müdürü Tuğba Türkmen tarafından İtalya'da Bindi, Pastacılık Birim Müdürü Erinç Ayabakan tarafından ise; Belçika'da Pidy, Hollanda'da Dobra ve Pruvé firmaları ziyaret edilmiştir.

Birlikte Daha Güçlüyüz...



New York Cheesecake
(14 Dilim)
1,68 kg X 1 adet



Limonlu Marble Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Frambuazlı Marble Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Çilekli Marble Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Havuç Crumble Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Brownie Parçalı Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Negro Cheesecake
(14 Dilim)
1,82 kg X 1 adet



Muzlu Cheesecake
(14 Dilim)
1,82 kg X 1 adet



Çikolata Portakallı Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Çikolatalı Marble Cheesecake
(14 Dilim)
1,89 kg X 1 adet



Mini New York Cheesecake
20 gr X 64 adet
Mini Brownie Cheesecake
22 gr X 64 adet
Mini Çilekli Cheesecake
22 gr X 64 adet
Mini Limonlu Cheesecake
22 gr X 64 adet



Portakallı Çikolatalı Pasta
(12 Dilim)
1,56 kg X 1 adet



Ballı Bademli Pasta
(12 Dilim)
1,38 kg X 1 adet



Kar Topu Muzlu Çikolatalı Pasta
(12 Dilim)
1,32 kg X 1 adet



4 Kat Çikolatalı Pasta
(12 Dilim)
1,56 kg X 1 adet



Frambuazlı Çikolatalı Pasta
(12 Dilim)
1,56 kg X 1 adet



Mozaik Pasta
(14 Dilim)
1,54 kg X 1 adet



Beyaz Çikolatalı Havuçlu Pasta
(12 Dilim)
1,32 kg X 1 adet



Pasta Panna Cotta
(12 Dilim)
1,56 kg X 1 adet



Havuçlu Kek
(14 Dilim)
1,54 kg X 1 adet

Mini Frambuazlı Çikolatalı Pasta

20 gr X 64 adet

Mini Beyaz Çikolatalı Havuçlu Pasta

20 gr X 64 adet

Mini Kartopu (Muzlu Çikolatalı Pasta)

20 gr X 64 adet

Mini Tiramisu

15 gr X 64 adet



Çikolatalı Fındıklı Muffin
120 gr X 9 adet



Limonlu Haşhaşlı Muffin
120 gr X 9 adet



Kuru Meyveli Muffin
120 gr X 9 adet

LA ROSE NOIRE

Çıtır Tart Tabanı Macau!

Hem tatlı hem de tuzlu sunumlarda kullanılabilen, içerisindeki dolguyla pişirildikten sonra çok çıtır olan özel bir milföy hamuruna sahip yuvarlak tart tabanıdır.

Kullanım Önerisi: Donukken doldurulmalı ve hemen ardından 220°C fırında 16 dakika pişirilmelidir.



**Macau Mini Yuvarlak
Tart Tabanı**
ø 48 mm - H.20 mm
8g/adet - 200 adet/koli



**Macau
Yuvarlak Tart Tabanı**
ø 68 mm - H.25 mm
18g/adet - 140 adet/koli



MACAU TART

Malzemeler

- 60g taze krema
- 60g toz şeker
- 30g yumurta sarısı
- 10g mısır nişastası
- 260g tam yağlı süt
- 3g Eurovanille vanilya ekstraktı
- 9-10 adet Macau yuvarlak tart tabanı

Hazırlanışı

Tüm malzemeyi pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın, süzgeç yardımı ile süzün. Ocakta kısık ateşte kaynama derecesine gelene kadar karıştırarak pişirin ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız karışımı macau tart tabanına doldurun ve önceden ısıtılmış 220°C fırında 16 dakika, üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

*Bu reçete Portuguese Tart ya da Hong Kong Tart ismiyle de bilinir.



NATURAL
**HALEN
MÔN**
ANGLESEY SEA SALT



Deniz Tuzu Hm
250 Gr X 15 Adet

Parlak ve çıtır tuz kristalleri!

İngiltere'de Anglesey yakınlarında Menai Strait'den alınan saf, filtrelenmiş deniz suyu, asırlık becerileri teknoloji ile birleştirilip çıtır beyaz parçalı Halen Môn tuzuna dönüşür. Üretim esnasında deniz suyu 2 filtreden geçirilir ve düşük ısıda kaynatılır. Yavaş yavaş buharını salan su tuz şeklini alır ve kristalleşmesi için tanklara koyulur. Kristalleşme tamamlanınca elle toplanıp tuzlu suda parlak halini alıncaya dek durulur. Bu, Halen Môn tuzunu rakiplerinden ayıran en önemli özelliktir. Değerli taşları andıran yapısıyla hem kullanmaktan zevk alacak hem de yemeklerinizde mükemmel bir lezzet yakalayacaksınız.

Mineral değerleri ;
Sodyum klor >93%
Magnesium 0.5%



PreGel
dal 1967

Pregel Rengarenk Gelatoları ile Türkiye'nin Her Yerinde!

Pregel'in İtalyan Demo Ustası Andrea Miari, İhracat Müdürü Corrado Castagnetti, Koza Gıda Pastacılık Birim Müdürü Erinç Ayabakan, Dondurma Kategori Sorumlusu Mücahit Erdem ve Koza Bölge Satış Sorumlularının da katılımlarıyla 9 Haziran - 22 Haziran tarihleri arasında İstanbul, Antalya, Bodrum, İzmir, Ankara ve Eskişehir'de 13 noktada demo çalışmaları yapıldı ve birçok müşteriye ziyaretler gerçekleştirildi. Demo çalışmalarında yeni ürünlerden mandalina, parçacıklı limon, siyah üzüm ve pinopinguino beyaz ürünlerine ağırlık verildi ve bu ürünler müşteriler tarafından beğeni gördü. Bunun yanı sıra, vanilya üzerine fıstık sosuyla hazırlanan ve sarı-yeşil bir renge sahip olan "Brasilerero" Dünya Kupası dondurma konsepti, işletmelerin müşteriyi tezgahına çekmeleri konusunda poster ve sticker desteği de verilerek tanıtıldı.



Frio ile hayal edin, yaratın!



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.**

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.

Kokteyl Şurupları



700 ml x 9 adet



1000 ml x 9 adet



Salatanın tek hayali

Lezzet için bir damla TABASCO® yeter



TABASCO® tescilli bir markadır. TABASCO® şişe ve etiket dizaynına ait tüm haklar McIlhenny Şirketi'ne aittir. Avery Island, Louisiana, USA 70513 www.TABASCO.com

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Temmuz - 31 Ağustos 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 temsilcinizi 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.