

01 Eylül - 31 Ekim 2014

KOZAPOST

28
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...





HİNT MUTFAĞI

Baharat severim. Bu yüzden baharatları sıkça kullanan mutfağları da severim. Bunların içinde de en sevdiğimden biri Hint mutfağıdır. Maalesef ülkemizde yeterince tanınan ve uygulanan bir mutfak değil. Yine de meraklı şeflerin, bu zengin kültürü yakından inceleyip, baharatları mutfağımızda daha fazla nasıl kullanabileceğimiz yönünde kafa yormaları gerektiğini düşünüyorum. Zaten yakından inceleyenler Anadolu'da pişen bazı yemekler ve pişirme teknikleri ile de çok yakın benzerlikler bulacaklar. Örneğin; yoğurt ve baharatla marine edip şişlerde pişirme, tandir ekmekleri, saç tavalar, kızarmış hamurlar ilk akla gelenler.

Hint mutfağının zenginliği sadece baharatlara dayanmıyor tabii ki. Çok büyük bir ülke olan Hindistan'ın kuzey ve güneyi, doğu ve batısı farklı farklı iklimlere ve malzemelere ev sahipliği yapıyor. Bunun yanı sıra pek çok farklı din ve etnik grubun kendi yemek yeme alışkanlıkları da bu zenginliği kat kat artırıyor. Örneğin; kuzeyde dağlar belirleyici bir unsurken, güneyde denizden çıkan pek çok deniz ürünü mutfağları zenginleştiriyor. Burada Hint mutfağı kategorilerini yazmak gibi bir çabaya girmeyeceğim çünkü bu başlı başına bir kitap konusu olur. Yine de baharatları daha sık kullanabilmeniz için birkaç öneride bulunmaya çalışacağım.



Yazımın başında da bahsettiğim gibi, her çeşit eti marine etmek güzel bir başlangıç olabilir. Bunun için sadece yağ ve baharatları kullanabileceğiniz gibi, yoğurt gibi etin dışında katman oluşturacak malzemeler de kullanabilirsiniz. Bunlara en güzel örnek tandori baharat karışımıdır. Izgara et yemeyi seven müşterilerinize denetebilirsiniz. Baharatları, biber, soğan, zencefil,

sarımsak gibi taze malzemelerle birlikte ezerek veya blenderda çekerek farklı lezzetlerde ezmeler elde edebilirsiniz, bunları tencere yemeklerinin başlangıcında kavurarak yemeğinize hoş bir lezzet katabilirsiniz. Kakule, cemen otu, karanfil ve daha pek çok değişik baharat kullanabileceğiniz gibi, Madras baharatı gibi belli bir yemek grubu için hazırlanmış baharat karışımlarını da bu ezmelerde kullanabilirsiniz. Hazırladığınız hamur işlerini, sebze kızartmalarını veya dip sosları birkaç tutam güzel baharatla çok daha lezzetli bir şey haline dönüştürebilirsiniz. Zencefil, muskat, Hindistan cevizi gibi pek çok toz baharat veya garam masala gibi lezzetli baharat karışımları bu iş için gösterilebilecek pek çok örnekten birkaçı.



Burada bahsettiğim tüm Hint mutfağını alıp taklit etmek değil veya her köşe başına bir Hint restoranı açmak da değil. Yapmamız gereken baharatları daha iyi anlayıp hâlihazırda pişirdiğimiz ya da pişirmeyi düşündüğümüz yemeklerde efektif bir biçimde nasıl kullanabileceğimizi düşünmek. Bence baharatlar, yemekleri sıkıcı olmaktan kurtaran muhteşem malzemeler. Aslında Osmanlı kültüründe de olan ve zaman içinde kullanmayı unuttuğumuz baharat alışkanlığımızı tekrar geri kazanarak yemeklerimize bir katman daha eklemeliyiz.



Hepinize bol baharatlı günler diliyorum.

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef



Geleneksel Koza Mutfak Günleri 2014

Dünya lezzetlerini Eylül ayından itibaren bizimle takip etmeye devam edin.
Katılımlarınızı bekliyoruz. *

Başlangıçlar Uygulaması
9-11-12-16-18-19 Eylül 2014

Deniz Ürünleri Uygulaması
23-25-26-30 Eylül & 1 Ekim 2014

Gourmet Hamburger Uygulaması
21-23-24-28-30-31 Ekim 2014

Noodle Uygulaması
11-13-14-18-20-21 Kasım 2014

Tex Mex Uygulaması
2-4-5-9-11-12 Aralık 2014



*Sadece profesyonel katılımcılara açıktır.

Altınmarka ve Koza Gıda muhteşem bir organizasyona ev sahipliği yaptı



İstanbul'daki pek çok pastane, restaurant ve otelin pasta sefleri ile yetkilileri 2 Eylül Salı günü Altınmarka ve Koza Gıda işbirliğiyle düzenlenen tekne organizasyonunda bir araya geldi. 200'den fazla profesyonelin katıldığı gecede eşsiz boğaz manzarası eşliğinde lezzetli bir akşam yemeği yendi. Davetliler, hem keyifli saatlerin geçirildiği hem de sektörel bilgilerin paylaşıldığı gece için Koza Gıda ve Altınmarka'ya teşekkürlerini ilettiler.



Aşçılar Derneği ve Koza Gıda Radisson Blu Şişli'deki iftar yemeğinde bir araya geldi

Aşçılar Derneği Üyeleri ve Koza Gıda Yetkilileri, 23 Temmuz Çarşamba günü Radisson Blu İstanbul Şişli'de Koza Gıda sponsorluğunda düzenlenen iftar yemeğinde bir araya geldi.

Radisson Blu İstanbul Şişli Executive Şefi ve aynı zamanda Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Fikret Özdemir gecede ev sahipliğini üstlenirken, başkan konuşmasında tüm üyelerine teşekkür etti. Koza Gıda'ya ise gastronomi dünyasına ve seflere sağladığı büyük katkılardan dolayı özellikle teşekkür eden Fikret Özdemir, gecede ekibiyle birlikte hazırladıkları yemekler ile de beğeni topladı.



Altınmarka sütlü ve beyaz kuvertürler yenilendi!

Çikolata sektörünün dünya devlerinden Altınmarka, Türkiye pazarına uygun ürünler geliştirmeye devam ediyor. Altınmarka, piyasadan gelen istekler, seflerin çikolata ile ürünlerine katmak istedikleri lezzet, kıvam, renk gibi talepleri dikkate alarak sütlü ve beyaz kuvertürlerini yeniledi. Bu süreçte önce piyasa talepleri analiz edildi, ardından geliştirilen ürünler hakkında sektörün önde gelen seflerinin görüşleri alındı ve ürünlerin piyasaya sürülmesine karar verildi. Koza Gıda'nın Türkiye genelinde tek distribütörü olduğu Horeca ve pastane pazarının ihtiyaçlarına cevap verme yönünde önemli bir adım olan bu iki temel ürün, Eylül ayıyla birlikte seflerin ürünlerine değer katmaya devam edecek.



Gerçek İtalyan Lezzeti

Tiramisu çeşitleriyle...



Tiramisu tondo

Espresso ile tatlandırılmış yumuşak pandispanya katmanları sabayon kreması ile kaplanır ve üzeri toz kakao ile süslenir.



Tiramisu big

Madagaskar vanilyası ve espresso ile tatlandırılmış pandispanya katmanları, mascarpone peyniri ve sabayon kreması ile kaplanır ve üzeri kakao tozu ile süslenir.



Tiramisu savoiardi

Espresso ve likör ile tatlandırılmış savoiardi bisküvi katmanları mascarpone peynir kreması ile kaplanır ve üzeri kakao tozu ile süslenir.



Tiramisu monoporsiyon

Mascarpone peynir kremasıyla kaplı, üzeri kakao tozu ile süslü, espresso ile tatlandırılmış savoiardi bisküvi katmanları.

El değmeden, hilesiz paketlenmiş baharatlar ve diğer egzotik Hint ürünleri...



Choti / Cardomom - Yeşil Kakule(Tane)
50 gr x 20 paket



Jaifal/Nutmeg - Tane Muskat
100 gr x 10 paket



Laung - Tane Karanfil (Madagaskar)
50 gr x 20 paket



Tane Karabiber
100 gr x 20 paket



Anasfat - Yıldız Anason (Çin)
50 gr x 15 paket



Beyaz Biber Tozu
100 gr x 20 paket



Adrak - Zencefil Tozu
100 gr x 20 paket



Haldi - Zerdeçal Tozu
100 gr x 20 paket



Dalchini - Tarçın Tozu
100 gr x 20 paket



Dalchini - Kabuk Tarçın
200 gr x 10 paket



Garam Masala Baharat Karışımı
100 gr x 20 paket



Madras Köri Toz Karışımı
100 gr x 20 paket



Tandori Hint Barbekü Baharatı
100 gr x 20 paket



Hindistan Cevizi Rendesi (Ufak)
1 kg x 6 paket



Hindistan Cevizi Rendesi (Orta)
1 kg x 6 paket



Gram Flour - Hint Nohut Unu
1 kg x 12 paket



Chana Dal - Hint Nohutu Parçaları
1 kg x 10 paket



Moong Dal - Hint Maş Fasulyesi Parçaları
1 kg x 10 paket



Papadum Hint Ekmeği
200 gr x 60 paket



Mango Chutney
340 gr x 24 adet



Mango Chutney
2,5 kg x 6 adet



Misket Limonu Turşusu
300 gr x 24 adet



Mango Turşusu
300 gr x 24 adet



Dondurulmuş Taze Baharatlar



• Yıkanmış ve
doğranmış,
kullanıma hazır



• Uzun süreli kullanım
için açılıp kapanabilir
paketleme sistemi

• Fire verilmez,
ekonomiktir

• Her mevsim
ulaşılabilme imkânı



Fesleğen, fransız soğanı, keklük otu, tarhun otu, kişniş, frenk soğanı ve kekik

Daregal
LE+Taste

Ürünlerimizin tohumları doğal koşullarda toplanır ve üretilir. Baharatlar toplandıktan sonra 3 saat içinde dondurulur. Tüm ürünlerimiz fabrikamızda işlenir. Kendi kalite kontrol departmanımız tarafından %100 kontrol edilir. -18°C de saklanır ve 3 yıl boyunca ilk günlük tazeliğini korur. Çözülmesi gerekmez, yemeklere doğrudan katılabilir.

www.daregal.com

Tatki

%100 Doğal Limon Suyu

- Yemek soslarınızda
- Alkollü veya alkolsüz kokteyl yapımında
- Salatalarınıza limon tazeliği katmak için
- Limonata reçetelerinizde farklılık yaratmak için kullanabilirsiniz.

+4°C de 4 Gün saklanabilir.



700 ml x 6 Adet

so good.

So Good 12.Sayı Sizlerle!

So Good, İngilizce olarak 6 ayda bir yayınlanan, hamur ispi ve tatlı ustalarını, çikolata ve dondurma endüstrisini ve tüm tatlı dünyasını hedef alan bir dergidir. So Good'un uluslararası kapsamı sayesinde, en ünlü pasta şefleri, dondurma ve çikolata ustaları dergide yer almaktadır ve dergi alanında en iyi uluslararası pastacılık dergisi olarak anılmaktadır. Derginin böyle seçkin ve tek olması özenle belirlenmiş içeriğinden kaynaklanmaktadır. En iyi pasta şeflerine ait reçeteler, numaralarla adım adım tariflerin anlatılması, en dikkat çekici röportajların yer alması, son trendler, en önemli uluslararası etkinliklerden haberler derginin içeriğini oluştururken tüm bunlar yüksek kaliteli fotoğraflarla birbirinden güzel ve modern tasarımlı sayfalarda hayat buluyor.

Fersan Jalapeno Biber Turşusu Şimdi Koza Gıda'da!

fersan

Taze olarak Fersan fabrikasına gelen jalapeno biberler özenle seçilir, yıkandıktan sonra dilimli olarak kavanoz veya poşetlere doldurulur. Diğer Chili biberlerden farklı olarak Jalapeno biberi orta acı ve acı sınıfında bir biberdir. Acılık oranı hasata ve hazırlanma şekline bağlı olarak değişir. Yemeklerinize fevkalade bir lezzet katar.

Raf ömrü: 18 ay



Jalapeno biberi turşusu
5 kg pet - süzme 2400 g



Jalapeno biberi turşusu
2,75 kg poşet - süzme 1300 g



Jalapeno biberi turşusu
1700 g pet - süzme 800 g



Jalapeno biberi turşusu
720 g cam - süzme 300 g



Jalapeno biberi turşusu
360 g cam - süzme 150 g



Truve

Tereyağlı Milföyün Külah ve Tartalet Halí...



Milföy Twist Külah Tereyağlı Tatlı
(13 Cm-72 Adet)



Milföy Çiçek Tereyağlı Tatlı
(9 Cm - 90 Adet)



Milföy Tartalet Tereyağlı Tatlı
(8,5 Cm - 81 Adet)



Sunumlarınızı Kolaylaştıran Sebze Demetleri !

Sebze doğramakla zaman ve para kaybetmezsiniz, doğradığınız sebzelerin kullanılmayan kısımlarından oluşan israfı engeller. Hepsini aynı görünüme sahip standart ürünler ile tüm sunumlarınız güzelleşir. Derin dondurucuda her zaman hazır olduğu için büyük ziyafetlere ya da sürpriz müşterilere hazırlanırken işinizi çok kolaylaştırır.

*-18°C'de derin dondurucuda muhafaza ediniz. Çözüldükten sonra tekrar dondurmayınız.



Yeşil Kuşkonmaz Demetleri 11 cm
(25 gr x 25 adet) x 4 paket



Börülce Demetleri 10 cm
(25 gr x 25 adet) x 8 paket



Havuç Demetleri 8 cm
(15 gr x 30 adet) x 10 paket



Karışık Sebze Demetleri 8 cm
(18 gr x 30 adet) x 8 paket



ORJİNAL PERU BİBERİ SWEETY PEPP



Sweety Pepp Peru'da yetişen çok özel bir çeşit biberdir. Kendine has bir lezzeti vardır; hem tatlı hem acıdır. İçerisi doldurularak aperitif gibi kullanılabileceği gibi, sebze olarak birlikte kullanıldığı tüm salata, makarna, pizza ve hatta içerisinde katıldığı ekmek hamuruna özel bir lezzet kazandırır.



Inka Acı Sarı Kardola
Biber Sweety Pepp
2900 gr x 6 adet



Kırmızı Kiraz Biber Sweety Pepp
2900 gr x 6 adet



Sarı Kiraz Biber
Sweety Pepp
2900 gr x 6 adet



Üç Renk Kiraz Biber Sweety Pepp
2900 gr x 6 adet



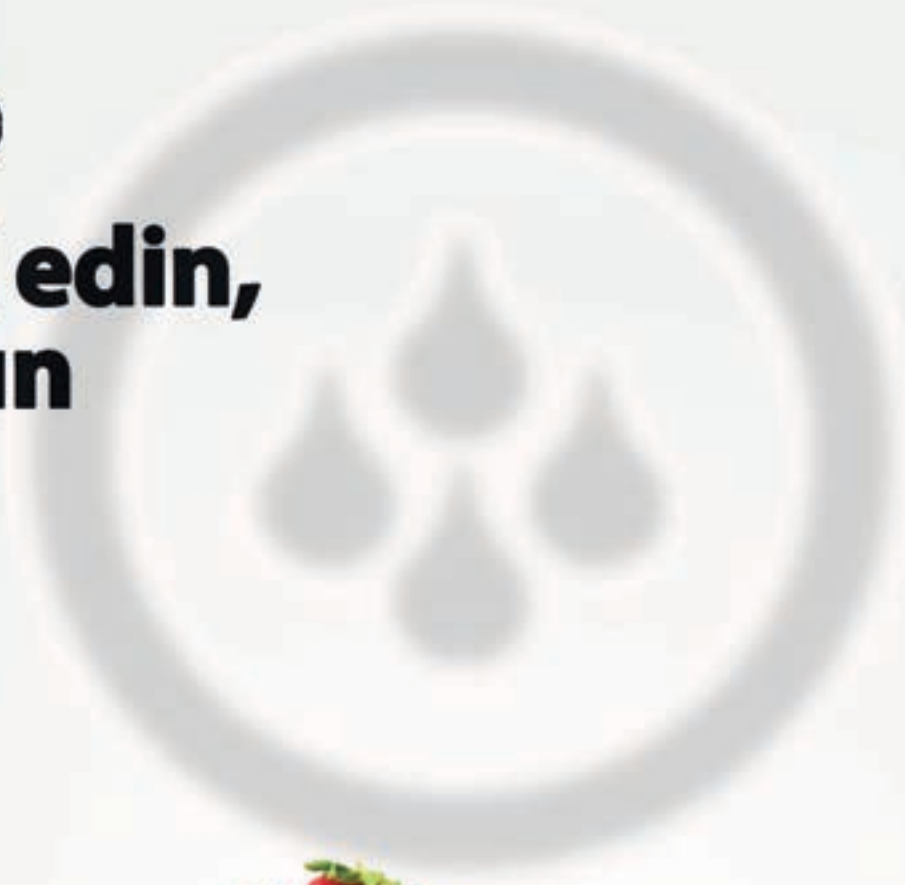
Süzme ağırlık 1200 gr Tenekede ortalama: 100-130 biber



Tenekte açılınca biberlerin cam bir kavanozda +4°C'de saklanması önerilir.

frio

hayal edin, yaratın



Kokteyl şurupları, meyve püre miksleri
ve soslar kategorilerinde sunduğu geniş
tat yelpazesi ile lezzet uzmanlarının
tercihi lider marka



MEYKAR Gıda ve Mısırubât San. Tic. AŞ, FRIO markası ve ambleminin tek hak sahibidir.



KREMSİ PEYNİR DOKU

TEREYAĞLI BİSKÜVİ TABAN

TAZE MEYVELERDEN SOS

NEW YORK USULÜ CHEESECAKE

So
sweet
ARTISAN DESSERTS



SOSWEET ARTISAN DESSERTS TÜRKİYE TEK DİSTRİBÜTÖRÜ 'KOZA GIDA' DIR.

SOSWEET ARTISAN DESSERTS **HEG** MARKASIDIR / www.heg.com.tr

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Eylül - 31 Ekim 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 temsilcimize 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 fos değişiklikleri fiyatları aynen yansıtacaktır. Kredi kartı ile yapılan ödemelerde sadece Visa ve Mastercard logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatları 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
Kozagıda BİA Kozagıda
kozagida

