MOZAPOST₃₀ istanbul

Gösteri Başladı!



Dünya mutfağı ve ileri pastacılık aktivite merkezine gıda profesyonellerini bekliyoruz.



Bizden haberler...





KOZA LIVE

Uzun süren bir çalışmanın ardından yeni aktivite merkezimiz Koza Live'ı açtık. Live dedik çünkü canlı bir alan olmasını istiyoruz. Yemeğe ve yeniliğe dair tutkumuzu tüm yiyecek-içecek profesyonelleri ile paylaşacağımız dopdolu bir alan.

Farklı türlerde aktivitelere ev sahipliği yapabilecek sekilde hazırlanmış, kapasitesi oldukça yüksek bir alan bu. Zaman içerisinde sadece Koza Gıda şeflerinin değil, alanında uzman yerli ve yabancı seflerin de kendi mutfaklarını anlattıkları ve tanıttıkları bir alan olacak.

Tabii ki dünyanın dört bir tarafını gezerek sizler için bulup getirdiğimiz pek çok yeni ürünü bu alanda anlatmaya devam edeceğiz. En önemli dinamiğimiz olan yenilikler, çok daha çeşitli ürünle hız kesmeden devam ediyor olacak. Bu arada açılışımızı da 5-10 Ocak tarihleri arasında bir hafta süren bir açık mutfak etkinliğiyle gerçekleştirdik. Misafirlerimiz şeflerimizin hazırladığı çok şık sunumları yakından inceleme, yeni ürünlerimizle hazırlanmış birçok farklı yemeği tatma ve yeni showroom alanımızda tüm ürünlerimizi bir arada görme şansına sahip oldular.



Burası gidanin profesyoneli Koza Gida tarafından, yeme içmenin profesyonelleri için hazırlandı. Sizinle birlikte bir anlam kazanacak. Tüm aktiviteler için bizi internet sitemiz ve diğer sosyal medya hesaplarımızdan takip edebilirsiniz.

aktivitelerde her daim sizleri de

geleceği bu dopdolu alanda

aramızda görmek istiyoruz.

gerçekleştireceğimiz

Hepinize lezzet dolu günler dileriz.

Zafer Ersay Yönetici Kurumsal Şef



Aktivitelerimize bekliyoruz. SANDVİÇ ve WRAP UYGULAMASI



KOZA LIVE'da Perdeler açıldı... Gösteri başladı...

1994 yılında İstanbul'da kurulan Koza Gıda, gastronomi sektöründe ithal gıda ürünleri konusunda Türkiye'nin öncü firması olmuştur ve bugün bu misyonunu devam ettirmektedir.

Sektördeki büyüme Koza Gıda'yı daha donanımlı, daha modern bir alan yaratma fikrine itmiştir. Koza Gıda için, Gastronomi sektörüne katkıda bulunmak bir görev haline gelmiştir. Bu fikir doğrultusunda Koza Gıda, uygulama mutfağı ve ileri pastacılık merkezini tek bir çatı altında toplamıştır. Yapılan bu yatırım ile bem sektörün gelişimine katkıda bulunmak bem de burada gerçekleşecek etkinlikler ile şeflere ve geleceğin şefleri olan gastronomi öğrencilerine fayda sağlamak amaçlanmıştır. Bu yeni alanın ismi KOZA LIVE, çünkü burası tam bir aktivite merkezidir.

Yeni aktivite alanı KOZA LIVE'da uygulama mutfağı ve ileri pastacılık merkezinin yanında Showroom da yer almaktadır. Showroomda dünya mutfağından pastacılığa, ekipmandan sunum-teşhire dair pek çok ürün sergilenmektedir. Ziyaretçiler tüm ürünleri yakından inceleme ve şeflerden ürünlerle ilgili bilgi alma imkânına sahiptir.

Koza Gıda bünyesinde bulunan 11 kişilik mutfak ekibi seçkin ve uluslararası deneyime sabip şeflerden oluşmaktadır. Ayrıca davet edilecek olan dünyaca ünlü yabancı şefler tarafından da çeşitli mutfak ve pastacılık uygulamaları KOZA LIVE'da gerçekleştirilecektir.

KOZA LIVE, 5-10 Ocak 2015 taribleri arasında gerçekleşen dünya mutfağı ve ileri pastacılık günleri ile kapılarını mutfak profesyonellerine açtı. Koza Gıda, tüm birikim ve deneyimlerini paylaşarak Türk gastronomi sektörüne bizmete devam edecektir.





HEGmek Ekşi Mayalı Artizan Ekmek Çeşitleri Sizlerle!

HEG Gıda ekmek üretim tesisi, Avrupa standartlarında kurulmuş bir tesistir. Ekmekler lezzetini üstün Alman teknolojisi ile hazırlanan, dünyaca meşhur ekşi mayasından alır. Ekmek üretiminde kullanılan hammaddelerin tümü doğal ve birinci sınıf malzemelerdir. Ekmeklerde katkı maddesi kullanılmamaktadır. Mini roll çeşitleri, Kare-Üçgen-Dikdörtgen sandviç ekmekleri, Fransız baget ekmeği ve Hamburger ekmeği çeşitleri ile HEGmek ürünlerini güven ve afiyetle yiyebilirsiniz.





















*Tüm ürün çeşitlerimiz için lütlen satış temsilcilerimize başvurunuz.







"Aperatif Tabağı (yeşil veya kırmızı)" ya da "Sosluk (2'li veya 3'lü)" hediye ediyoruz.

^{*} Ürün çeşitlerimiz ve kampanya detayları için lütlen satış temsilcilerimize başvurunuz.



Emmental Peyniri Pane

*** donuk ***

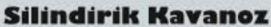
Pazar liderinden Mozzarella sticks, Camembert, Brie ve Emmental peyniri pane çeşitleriyle her zevke uygun, leziz, etsiz atıştırma alternatifleri...













Kod 1975 1905 Hacim 250ml 500ml

60mm 60mm

130mm 210mm

Mold Kavanoz



Kod	Hacim		\$
1080	80ml	60mm	55mm
1761	140ml	60mm	69mm
1760	160ml	60mm	80mm
1976	165ml	80mm	47mm
1740	290ml	100mm	55mm
1900	290ml	80mm	87mm
1741	250ml	100mm	69mm
1742	500ml	100mm	1.07mm

Juice Kavanoz



763

Kod 1763 Hacim 250ml



\$ 140mm

Deli Kavanoz



Hacim Kod 200ml 1995 1996 370ml

60mm 80mm

\$ 120mm 123mm











Gida

Koza

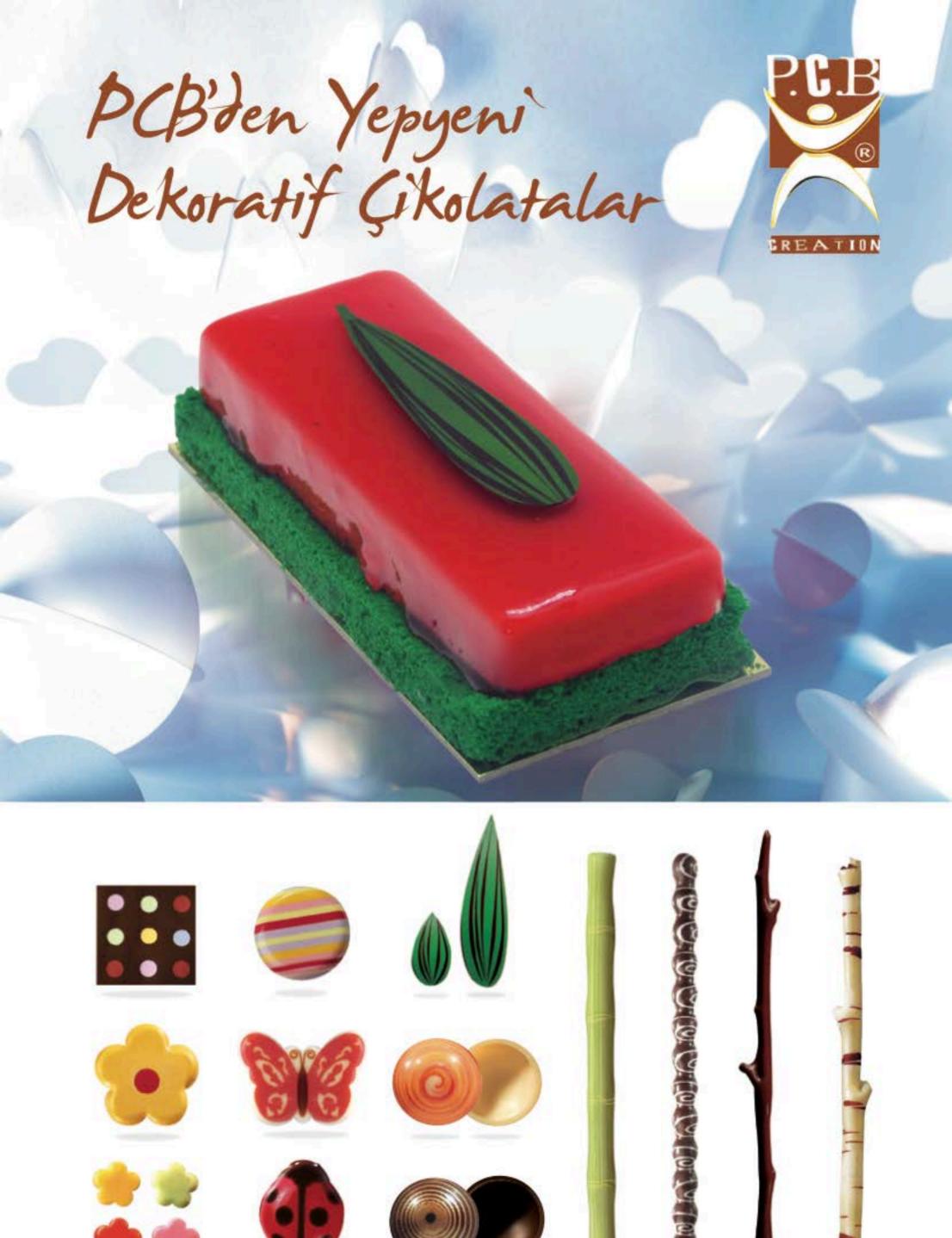
150 9001:2008

www.fuv.com ID 9105032089

TÜVRheinland

CERTIFIED





Demarle Ekler Kalıbı



Daha lezzetli ve standart boyutta ekler hazırlamak Demarle ile mümkün!



1960 yılında, bir kimya dahisi olan Guy Demarle yiyecek endüstrisi için yapışmaz ürünler tasarladı. Yiyecek standartlarına uygun, yüksek sıcaklıkta silikon teknolojisinde öncü Demarle, bu yeni materyallerini fiberglas yapıyla kombine edip gıda sağlığına uygun profesyonel araçlar geliştirdi; önce silikon kaplı levha sonra ekmek pişirmede devrim yaratan yapışmaz tepsiler yaptı ve bu sayede mutfaklarda hijyen, kalite ve verimlilik sağlandı. Silpat başta olmak üzere Demarle ürünleri kısa zamanda bütün dünyada şeflerin mutfaktaki temel aracı oldu.



Wingy Ördek!







Boncuk Piliç tarafından Koza Gıda'nın ev dışı tüketim müşterileri için üretilen

Wingy marka bütün ördek gerekli tüm sertifikalara sahiptir. Talep edilen gramajlarda sizler için özel üretilip paketlenir ve dondurulur. Ortalama ağırlığı 2,5-3 kg arasındadır. Ayrıca ördek spesiyal but ve göğüs talepleriniz için satış temsilcinizle irtibata geçebilirsiniz.

Standlarımıza Bekleriz...





www.anfashotelequipment.com







13th.International Istanbul Gastronomy Festival 28-31 Ocak/January 2015 28-31 Ocak/January 2015



40 ülke, binlerce yerli-yabancı şef ve dünyaca ünlü jüriler...

Notlak prolesyosolleri, 12. kez 28-21 Goak tarihleri arasında Tüyop Fuar Merkezi'nde belaqsıyot
Tarışmacılar birbirleden teziz yemekleriyle tüm performanslarını sorgilerken,
siz değerli dosflarınızı 13. Uluslarası İstantol Muttak Günlerine bekilyoruz.

GİRİŞ BİLETİ



Koza Gida IBATECH ANKARA ve EDT Fuarlarında!

*Davetiyeler aşağıda olup, keserek kullanılabilir.

-&	
Kimlik Bilgileri töfen davetiyeyi girişten önce doldurunuz.	DAVETİYE Bir kişilik ücretsiz fuar giriş davetiyesidir.
Ad Soyad Firma Telefon	IBATECHE ZIYARETÇI BİLGİ FORMU Adı SOyatı
Katılımcı Profili	Firma adi :
 Temel Gıda, Temizlik, Hijyen, İçecek ve Pastacılık Ürünleri Temel Kuru Gıdalar, Hazır Gıdalar, Şekerli Ürünler ve Çerezler Yaş Sebze ve Meyveler, Taze Gıdalar Dondurulmuş Ürünler, Taze ve Donuk Et Ürünleri Pişirme Yardımcıları, Soğuk ve Sıcak İçecekler, Temizlik ve Kağıt Ürünleri Kırtasiye Ürünleri, Sarf Malzemeleri, Tamamlayıcı Gıda Dışı, Masa Üstü Malzemeleri Profesyonel Mutfak Ekipmanları, Endüstriyel Temizlik Ekipmanları, Endüstriyel Temizlik Ekipmanları, Endüstriyel Temizlik Ekipmanları, Endüstriyel Temizlik Ekipmanları, Endüstriyel Temizlik Ekipmanları, Tek Kullanımlık Ürünler, Üniforma ve İş Kıyafetleri Depo Raf Sistemleri ve Ekipmanları, Soğuk Hava Depoları ve Araçları Otel-Restoran Tekstil Ürünleri, Otel Buklet Malzemeleri Bilgisayar Yazılım Teknolojileri Danışmanlık Danışmanlık	Mesleğiniz : Adres: E - Posta : Web: Tet: GSM
Ziyaretçi Profili	
☐ Üst ve Orta Düzey Yöneticiler ☐ Satın Alma Müdürleri ☐ Chefler ve Aşçılar ☐ Genel Doğitim Firmaları ☐ Hastaneler ☐ Otel, Turistik Tesisler ☐ Bankalar ☐ Restoran ve Restoran zincirleri ☐ Özel İşletmeler ☐ Catering Şirketleri ☐ Üniversiteler, Okullar ☐ Pastane ve Pastane Zincirleri ☐ Askeri Birlikler ☐ Fast Food Zincirleri ☐ Tüm Kamu Kurum ve Kuruluşları	HOTEL RESTORAN CAFE-BAR ANKARA 2015
Ziyaret Saatleri: 25 -27 Mart 10:00-19:00 28 Mart 10:00-18:00	FUAR KÜNYESİ Fuar Adı 8. Lihislararası Ekimek, Pasta Makinalan, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuan Yer ATO Uluslararası Kongre ve Fuar Merkezi Tarih 5 - 8 Mart 2015 Ziyaret Saatieri 10:30 - 19:30
CNR EXPO Yeşilköy 34149 İstanbul 0 212 465 74 74 0 212 465 74 76-77 www.cnrexpo.com BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB) İZNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.	Messe Stuttgart Ares Fuarcilik Ltd. Şti. Tekshikerit A11 Blok No: 51 Esenler 34235 İstanbul Türkiye Tel: +90 212 284 11 10 - 438 ARES www.messe-stuttgart.com.tr
TE BURSALAR BIRLIGI (TUBB) IZNI ILE DUZENLENMER TEDIR.	www.ibatech.com.tr Para le satimaz

Tüm profesyonel katılımcıları
5-8 Mart 2015 tarihlerinde IBATECH ANKARA fuarı ve
25-28 Mart 2015 tarihlerinde EDT fuarındaki
Koza Gıda standlarına bekliyoruz.

Koza Gida IBATECH ANKARA ve EDT Fuarlarında!

*Davetiyeler aşağıda olup, keserek kullanılabilir.





Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Ocak - 28 Şubat aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar tüm Türkiye'de geçerlidir. Koza Gıda ilan edilen tarihden 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 muhaffaza 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 Mastercart logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatlara KDV dahil değildir. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz.





