

01 Kasım – 31 Aralık 2015

# KOZAPOST

35

İstanbul



**Doğaldır,** koruyucu, renklendirici ve trans yağ içermez. Donuk tortillalarda, diğer tortillalarda hissettiğiniz keskin koruyucu madde kokusunu almazsınız.

**Yırtılmaz ve patlamaz,** wraplerinizi en güzel malzemelerle doldurmaya korkmayın.

**Uzun raf ömrü,** -18°C'de 18 ay muhafaza edebilirsiniz. Çözüldükten sonra +4°C'de 1 hafta muhafaza edebilirsiniz.

**Yapışmaz,** +4°C'de çözdürdüğünüz takdirde yapışma yapmaz. Lütfen oda sıcaklığında çözdürmeyiniz.

## Neden Mission Tortilla?





Zafer Ersay/ Yönetici Kurumsal Şef

## ANUGA

Geçtiğimiz ay, artık bizim için gelenekselleşen Anuga Fuarı ziyaretimizi yaptık. Avrupa'nın belki de en önemli gıda fuarı denebilecek bu organizasyon her zamanki gibi büyüklüğü ve organizasyonun başarısı ile bizim kalbimizi fethetti. Çok geniş bir alanda ve hemen hemen gıdaya dair her türlü başlıkta kategorize edilmiş birçok salonda yapılan bu fuarı aslında fuar süresi içerisinde detaylı gezip bitirmek bile mümkün değil. Bu seneki fuarın bizim için yeni olan tarafı, bu güzel aktiviteyi bazı şef ve satıncı dostlarımızla paylaşmak oldu. Geniş bir ekiple fuarın dört bir tarafında yenilikleri gözlemledik ve önümüzdeki dönemlerde sizlere sunacağımız yeni ürünler için projelerimizi hazırladık. Bu yeni ürünleri görmek için biraz beklemeniz gerekecek ama biz sizinle, Anuga Fuarı tarafından gıda



sektörüne yönelik hazırlanmış yeni yönelimleri ve trendleri gösteren araştırmanın bir özetini paylaşalım isterseniz,

- Etiketler anlaşılabilir ve detaylı olmalı.
- Profesyonel olmayanların yemek pişirme ve TV programlarına olan ilgisi de göz önünde bulundurularak taze ürünler ve reçete önerilerine daha çok vurgu yapılmalı.
- Genç jenerasyon genellikle markalara daha az sadık. Teknolojiyi de iyi kullanarak markalarla ve onların arasındaki hikâye ile daha fazla bağlantı kurmaları sağlanmalı.

- Modern yaşam nedeni ile değişen yemek yeme zamanları gün içerisinde tüketicilerle birlikte taşınabilecek ve onların gün boyunca istedikleri zaman tüketebilecekleri, bununla birlikte gerekli enerji ihtiyaçlarını karşılayacak besin değerlerine de sahip atıştırmalıkların geliştirilmesini gerektirmektedir.
- Doğal yağlar ve karbonhidratlara bir dönüş yaşanmakta. Bu sebeple tereyağı gibi doğal yağlar ve rafine olmayan karbonhidratlar menülerde daha çok görülmeye başlayacak.
- Gitgide popülerleşen daha fazla protein tüketme alışkanlığını besleyecek alternatif kaynaklara yönelinmeli.
- Daha doğal renk ve lezzet için, yiyeceklerin içerisindeki doğal meyve ve sebze kullanımı artırılmalı.
- Donuk gıdalar, taze ürünler ile yarışabilmek için, pazarlama argümanlarını daha çok tazelik ve donuk gıdaların içindeki besin değerlerine yönlendirmeli.
- Özel markalı ürünler artık sadece ucuz ürünleri temsil etmiyor. Doğru hazırlanmış ve kalite imajı yüksek özel markalı ürünler de tüketici tarafından daha fazla kabul görüyor.
- Gıdaların zengin ve gevrek yapısı da günümüz tüketicileri için daha fazla önem kazanmaya devam etmekte. Yumuşak merkezli kekler veya extra çıtır kaplamalar gibi vurgular tüketicilerin daha çok ilgisini çekecek.

Aman trendlere dikkat. Herkese bereketli ve başarılı bir 2016 yılı dilerim.



## İstanbul Coffee Festival'in Ardından...

Bu yıl ikincisi düzenlenen İstanbul Coffee Festival, tüm ihtişamıyla yıllara meydan okuyan Haydarpaşa Garı'nda 22-25 Ekim 2015 tarihleri arasında gerçekleşti. Festivalde Koza Gıda, Ghirardelli ve David Rio markaları ile katılımcılardan büyük ilgi gördü. 4 gün boyunca 25 bin 500 kişinin ziyaret ettiği festival katılımcı sayısı ile dünyanın en çok ziyaret edilen festivali oldu.



## Ravifruit ile Modern Fransız Pastacılığı Uygulaması

Fransız pasta şefi Christophe Niel, 27-28 Ekim tarihlerinde Koza Live'daydı. Ravifruit meyve püreleri ile hazırladığı modern Fransız pastacılık sunumları katılımcıların beğenisini topladı.



# ALPENHAIN'DAN APERATİF TABAKLARINIZA SEVGİ KATACAK YENİ BİR LEZZET...



We Make The Most Out of Cheese.



### GOUDA HEARTS

25 gr x 40 adet x 3 paket  
Baharatlarla tatlandırılmış, kırı ekmeğe pane ile kaplanmış, kalp şeklinde gouda peyniri.



## MONINI

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den 6 farklı aromalı zeytinyağını beğenilerinize sunuyoruz. Umbria Spoleta bölgesinin sızma zeytinyağı Akdeniz'in baharatları ve aromasıyla zenginleştirildi. Sarımsak ve acı biberli, limonlu, fesleğenli, beyaz trüflü, porçini mantarlı ve portakallı lezzetleriyle sadece birkaç damla ekleyerek Akdeniz mutfağı lezzetini



tüm yemeklerinizde yakalayabilirsiniz. 250 ml şık ve kullanışlı şişelerde sunulan bu ürünleri ayrıca masalara koyup görsel zenginlik elde edebilirsiniz.

## LA TOURANGELLE

Gurme yağ üretimi Fransa'da eskiden kalma bir gelenektir. Aslında, her köyün yemişleri kavuran ve yağını çıkaran bir değirmeni vardı. Bu lezzetli yağlar sadece köylerde değil Paris'in en güzel restoranlarında da kullanılıyordu. La Tourangelle bugün Fransa'nın Loire vadisinde, bu geleneği koruyan ve hala yaşayan birkaç değirmenden biridir. Tüm yağlar ekspeller yöntemiyle çıkarılır. Ekspeller yöntemi, delikli bir kovan içerisinde sonsuz vidayla mekanik olarak sıkıştırılmasıyla yağlarının çıkarılması işlemidir. Avokado ve balkabağı yağı hafif filtre edilir, badem ve fındık yağı sızmadır. Tüm yağlar doğaldır, GDO içermez. La Tourangelle çekirdek yağları, yoğun lezzetlerinin yanı sıra besin değerleri açısından da son derece zengindir. İçlerinde Omega 3-6-9 bulunur.

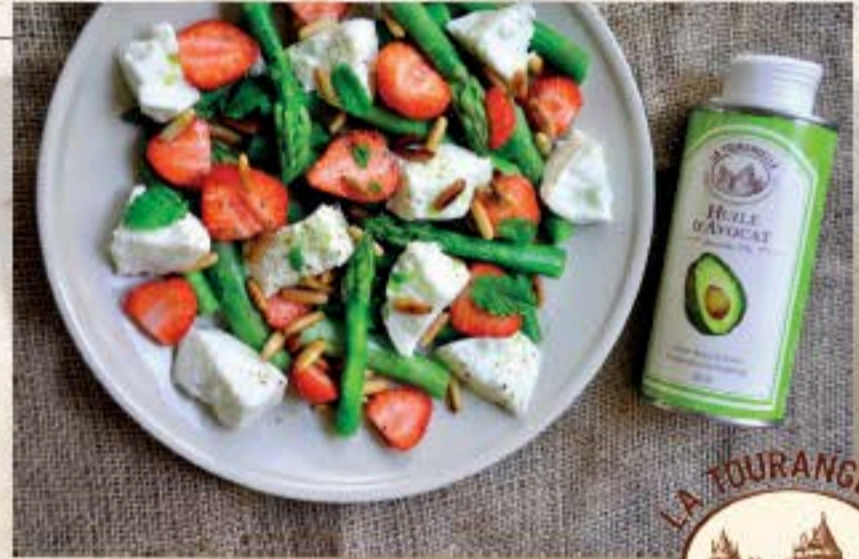
### Kullanım Önerileri:

#### SIZMA FINDIK YAĞI:

Çikolatalı keklerde, her türlü pastada tereyağı yerine kullanabilirsiniz. Rendelenmiş havuçta deneyin, bayılacaksınız! Balık yemeklerinde denemeye ne dersiniz?

#### SIZMA BADEM YAĞI:

Makarnalınıza, ızgara etlerinize, yeşil fasulye hatta balığın üzerinde hafifçe gezdirin! Ayrıca keçi peyniri ile denemelisiniz. Hatta sızlaç yaparken biraz eklerseniz muazzam bir badem tadı alabilirsiniz.



### AVOKADO YAĞI:

Zeytinyağına alternatif olabilir. Deniz ürünleriyle kullanmanızı tavsiye ederiz. Salatalarınızı lezzetlendirmek için, makarnalınıza hoş bir aroma eklemek için kullanabilirsiniz. Ferrer Gazpacho çorbanıza bir iki damla ilave etmeyi de unutmayın!

### BALKABAĞI ÇEKİRDEĞİ YAĞI:

Bu muazzam lezzeti sebzelerle, tatlı su balıklarıyla, içinde sirke olan soslarla birlikte kullanabilirsiniz. Balkabağı çorbası ve balkabaklı ravioli üzerine bir iki damla ekleyip balkabağı tadını güçlendirebilirsiniz. Ayrıca veganlar için tereyağı alternatifi olarak kullanabilirsiniz. Bir de siyah fasulye üzerinde deneyin, farklı lezzeti keşfedeceksiniz!



# Kuşkonmazlı ve Pastırmalı Risotto



## KUŞKONMAZLI VE PASTIRMALI RISOTTO

### Malzemeler:

60 Gram	Scotti Carnaroli Pirinci
20 Gram	Kalın Dilimlenmiş Pastırma
2 Y.Kaşığı	Greci Kuşkonmaz Püresi
1 Y.Kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 T.Kaşığı	Sel de Guerande Tuz
1 T.Kaşığı	TRS Tane Karabiber
1 Y.Kaşığı	Tereyağı
1,5 Y.Kaşığı	Rendelenmiş Rani Parmesan

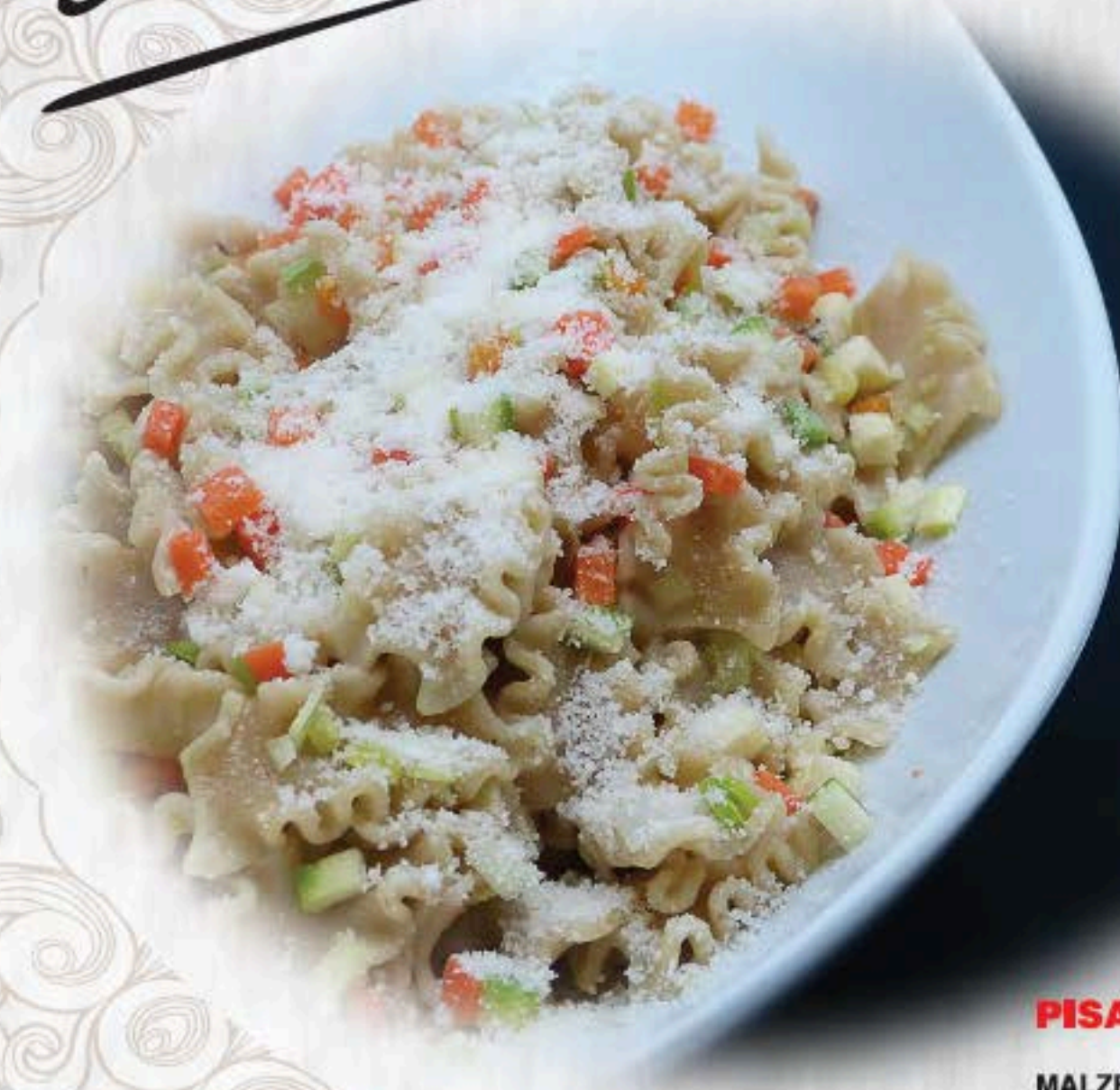
200 ml Sebze Suyu  
1 Y. Kaşığı Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

### Hazırlanış:

Pastırmaları küçük küpler halinde doğrayın. Risotto pirincini 3-4 dakika yağda soğan ile birlikte kavurup 100 ml su ilave edin ve suyun yarısına çekince pastırma ve kuşkonmaz püresini ekleyin. Risotto suyunu çektiğince kalan suyu yavaş yavaş ilave ederek pişirme işlemini tamamlayın. Ateşten aldığınız risottoyu tereyağı ve parmesan ile bulgurup servis edin.



# Garofalo



## PISAREI MAFALDA

### MALZEMELER;

100 Gram

1 Adet

1 Adet

½ Adet

1 Y. Kaşığı

1 Y. Kaşığı

25 Gram

**Garofalo Mafalda  
Corta Makarna**

Havuç

Kabak

Pırasa

Tereyağı

Rendelenmiş

Rani Parmesan

Rendelenmiş Sert

Ezine Keçi Peyniri

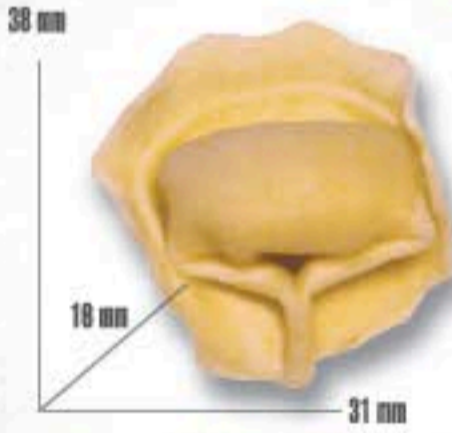
### HAZIRLANIŞI;

Makarnayı tuzlu bir suda 12 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün ve haşlama suyunu bir kenarda saklayın. Sebzelerin hepsini çok küçük küpler halinde doğrayıp 1 tatlı kaşığı tereyağında 3 dakika soteleyin. Haşladığınız makarnayı ilave edip 30 saniye daha pişirip sonra tereyağı ve ½ çay bardağı makarna suyunu ilave edip 1 dakika pişirin. Son olarak sosu bağlamak için ateşten aldığınız tavaya parmesanı ilave edip makarnayı hazırlayın ve üstüne rende beyaz peyniri koyarak servis edin.





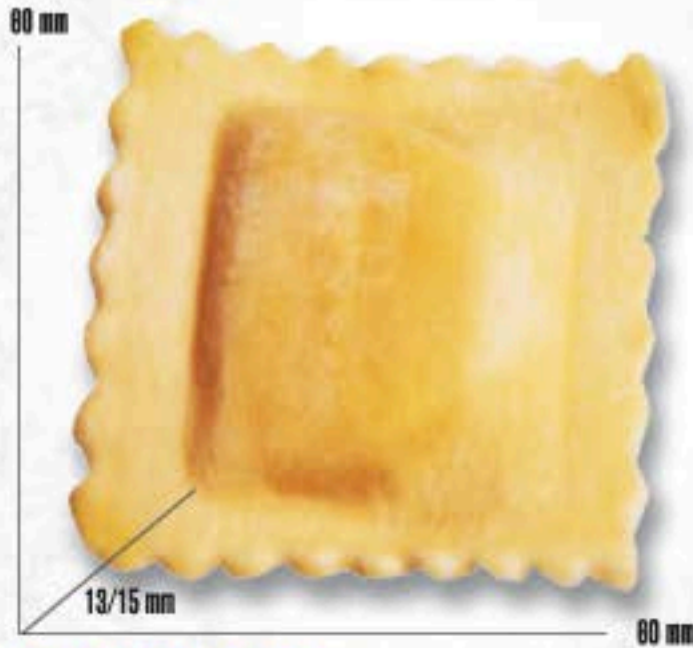
## Dolgulu Makarnada Vazgeçilemeyen Lezzet



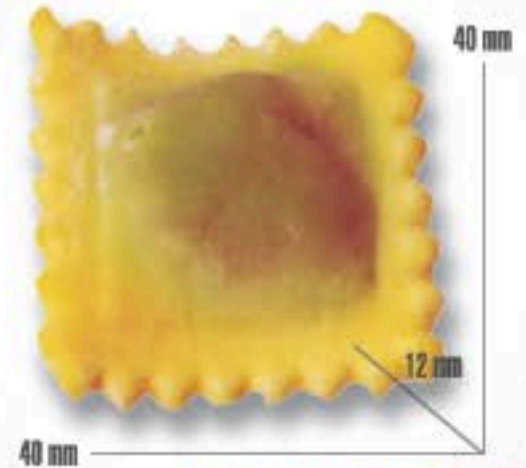
**4 Peyirli Tortellini**



**3 Renkli ve 3 Peyirli Tortelloni**



**5 Peyirli Raviolo**



**Ispanaklı Ravioli**



\*Ürün ölçüleri birebirdir.



# Tandoori Baharatlı Tavuk Burger

## TANDOORI BAHARATLI TAVUK BURGER

### Malzemeler:

180 Gram	Tavuk Kıyması
2 Y. Kaşığı	TRS Tandoori Baharatı
1 T. Kaşığı	TRS Garam Masala Baharatı
1 Y. Kaşığı	Krema
1 Adet	Hegmek 100 Gram Susamlı Hamburger Ekmeği

### Sos ve Garnitür için;

1 Y. Kaşığı	Yoğurt
1 T. Kaşığı	TRS Mango Chutney
3-4 Yaprak	Nane
4-5 Yaprak	Maydanoz
2 Dilim	Dornates

### Hazırlanışı:

Tavuk kıyması ve diğer burger malzemelerini iyice karıştırın, yarım parmak kalınlığında bir burger köftesi yapıp 2 saat dolapta dinlendirin. Sos için yoğurt ve mango chutneyi karıştırıp iyice çırpın. Yeşillikleri yaprak olarak karıştırın. Dinlendirdiğiniz burgerinizi tavada iki tarafını 2'er dakika izleyin daha sonra 180°C fırında 9 dakika pişirin. 180°C fırında 3 dakika ısıttığınız ekmeğe sos, malzeme ve burgerinizi yerleştirip servis edin.







## KORE BARBEKÜ SOSLU VE MANGOLU TAVUK ŞİŞ

### Malzemeler:

120 Gram	Tavuk Kalça
2 Y.Kaşığı	<b>Samjin Bulgogi - Kore Barbekü Sosu</b>
1 Ç.Kaşığı	<b>Shandong Zencefil Püresi</b>
1 Ç.Kaşığı	<b>Daregal Kişniş</b>
½ Adet	Mango
1 T.Kaşığı	<b>Ravifruit Mango Püresi</b>

### Noodle için;

60 Gram	<b>Samjin Kore Noodle</b>
½ Adet	Salatalık
1 Ç.Kaşığı	Çörek Otu
1 T.Kaşığı	<b>Thai World Sriracha Sos</b>
1 T.Kaşığı	<b>Lee Kum Kee Soya Sosu</b>

### Hazırlanışı:

Tavukları kuşbaşı doğrayın ve barbekü sos, zencefil, kişniş, mango püresi ve yine küçük küpler halinde kesilmiş mango ile en az 8 saat marine edin. Hazırladığınız tavukları, küp mangolar ile şişe geçirin ve ızgarada 7-8 dakika pişirin. Noodle için salatalığı yıkayıp çok ince jülyen doğrayın, noodleları kaynar suda 7 dakika kadar pişirin ve bir tavada sriracha sos ve soya sosu ile beraber soteleyin, ateşten aldıktan sonra salatalıklar ile çörek otunu ilave edip tavuk şişeriniz ile servis edin.

## HER TÜRLÜ KAPLAMA İÇİN KOLAY VE LEZZETLİ BİR ÇÖZÜM



200 gr x 20 paket

### PANKO (JAPON EKMEK KIRINTISI)

Panko, Japonların özel bir teknikle elde ettiği, bütün parçaları eşit renkte ve irilikte olan, farklı bir ekmek kırıntısıdır. Tüm dünyada üst düzey şefler ve damak tadına düşkün amatörler tarafından çitirlik ve altın sarısı renkte kaplamalar elde etmek için kullanılır. Galeta unu gibi malzemelerde bu çitirliği ve rengi elde etmeniz mümkün değildir. Dilerseniz kızartmak istediğiniz tavuk, balık veya etleri kaplayabilir, dilerseniz köfte, balık köftesi veya sebze köftesi gibi yemeklerde ekmek veya galeta unu yerine kullanabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

### PANKO KLASİK ÇITIR ORTA BOY EKMEK KIRINTISI M6 (6 mm)

Daha çok klasik schinitzel tarzı et kaplamalarında kullanabileceğiniz çitir ve altın sarısı bir dış kaplama malzemesidir. Aynı zamanda gratine fırın yemeklerinin üstünde çitir bir doku sağlamak için de kullanılabilir. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

### PANKO EKSTRA ÇITIR İRİ BOY EKMEK KIRINTISI L8 (8 mm)

Daha kalın ve daha çitir bir kaplama istediğiniz paneleme işlemlerinizde kullanabileceğiniz çitir ve altın sarısı bir kaplama malzemesidir. Örneğin kızarmış tavuklar, panelemiş karidesler, balık kızartmaları, dış kısmı daha ekmekli ve kırıtır schinitzeller hazırlayabilirsiniz. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

### PANKO İNCE ÇITIR UFAK BOY EKMEK KIRINTISI S4 (4 mm)

Kroketter, risotto topları, peynir kızartmaları gibi ürünlerde, kızartıldığında çitir, altın sarısı ama çok kalın olmayan bir dış kaplama elde etmek için kullanılır. Aynı zamanda köfte harcı hazırlarken ekmek içinin yerini alacak pratik bir üründür. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



LEE KUM KEE

## Lee Kum Kee Otantik Çin Sosları Lideri

1888 yılında Nam Shui, Guangdong' da kurulan Lee Kum Kee uzun yıllar boyu süren sıkı çalışma, sebat ve herşeyin ötesinde ürünün kalite ve servisinde mükemmeli sağlama amacı ile dünya çapında ünlü uluslararası bir kuruluş olmayı başarmıştır. Lee Kum Kee Grubu, eşsiz özgünlük ve gerçek kaliteyi simgeleyen dünyaca ünlü bir kuruluştur.

Bugün, Hong Kong'taki merkez ofisi ile Lee Kum Kee 38,657 metrekarelik son teknoloji bir üretim tesisine sahiptir. Bütün ürünler Çin sos endüstrisinin değişme ve gelişmesine neden olan bilgisayar kontrollü çok sıkı hijyenik koşullarda üretilip test edilmektedir.



\*Şişe dolum makineleri



\*Bilgisayar kontrollü hijyenik tesis

Lee Kum Kee şu anda birçoğu pazar lideri olan 200'ün üzerinde değişik çeşit sos ve çeşni üretmektedir. 127 yıllık tarihi ve çabaları ile dünyanın çeşitli milletlerinden insanlara en iyi sosları üreten Lee Kum Kee'nin misyonu ürettiği sosları vasıtasıyla Doğu ile Batı arasında kültürel bir köprü kurmak ve tam bir müşteri memnuniyetini sağlamaktır. Grup, beş kıtada 100'den fazla ülke ve bölgede pazarlanan 200'ün üzerinde sos ve baharat seçeneğiyle ile her geçen gün daha çok gelişen bir marka haline gelmiştir.



\*Soya sosu fermente tankı



\*Çin, Xinhui'daki LKK üretim tesisi. Dünyanın en büyük sos fabrikası



## İstiridye sosunun kazayla keşfedilişi!

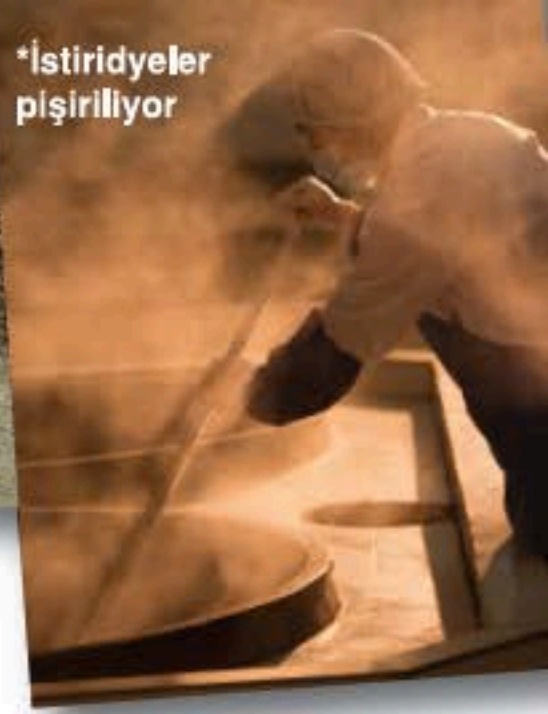
İstiridye sosu kazayla keşfedilmiş son derece çok yönlü bir baharattır. LKK'nin kurucusu, Lee Kum Sheung, başlangıçta Guangdong eyaletinde Xinhui'da bir çiftçiydi. Daha sonra Nanshui, Zhuhai'ye taşındı, pişmiş istiridye satılan bir çay durağı çalıştırdı. Bir gün Lee Kam Sheung istiridyeleri her zamanki gibi pişirmeye başladı, fakat zamanın nasıl geçtiğini unutup, istiridyeleri ocakta unuttu ve güçlü aromanın kokusunu alana kadar bunu farketmedi. Tencerenin kapağını kaldırınca, istiridye çorbasını, kalın ve şaşırtıcı derecede lezzetli tadı ile kahverengi bir sosa dönüşmüş olarak buldu ve buna çok sevindi.

Çok geçmeden yeni keşfettiği ve halk tarafından hit olan sosunu satmaya başladı. Sonunda 1888'de, istiridye sos üretmek ve satmak için Lee Lee Kum Kee İstiridye Tesisini kurdu.



\*İstiridye çiftliği

\*İstiridyeler pişiriliyor



## Lee Kum Kee istiridye sosu

Lee Kum Kee istiridye özleri en yüksek kalitede, özenle seçilmiş taze istiridyelerden yapılır. Taze istiridyeler Lee Kum Kee ekibi tarafından dikkatle ve kaliteyle izlenen istiridye çiftliklerindeki körfez/ koy sularından temin edilir. Profesyonel istiridye kalite değerlendiricileri tarafından seçilen yalnızca en yüksek kalitedeki taze istiridyeler Lee Kum Kee istiridye sos üretimi için titizlikle seçilir ve hasat günü ayıklanır. 1888 yılında keşfedilen gizli tarife dayalı elde edilen bu ürünler genellikle saf istiridye lezzetiyle ve hoş tatlı aromasıyla ünlüdür. En zengin istiridye lezzetini yakalamak için özenle seçilmiş 2-3 yaşındaki taze istiridyeler en iyi baharat karışımıyla birlikte kullanılır. En saf lezzetin muhafaza edilmesini sağlamak ve gerçek lezzetli tadı yaratmak için taze istiridyeler hasat günü işlenir ve ayıklanır.

Sotelemenin en önemli malzemelerinden olan istiridye sos, son derece güçlü tadı ve rengi sayesinde marinasyon ve sote yemekler için çok amaçlı kullanılır. Özellikle Noodle'lar, sote sebze, et ve deniz ürünlerinde sıkça kullanılır.





# Sınırsız Lezzet Hayali

Uzakdoğu mutfaklarının vazgeçilmez soslarından biridir. Çin erikleri ve limonun lezzetli birleşiminden oluşan bu sos, özellikle kümes hayvanları ve deniz ürünleri ile mükemmel uyum sağlar. Kullanımı çok pratiktir. Etlerinizi tavada sotelerken bu sosla lezzetlendirebilir veya ızgara yaparken etlerin üzerine sürebilirsiniz. Fırında pişireceğiniz tavuk etlerinizi bu sosla marine edebilirsiniz ya da sadece sos olarak servis edebilirsiniz. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indiren bir üründür.



Limonlu Çin Sosu  
1 kg x 6 adet

Uyarı notları:  
Serin ve kuru yerde saklayınız.  
Açıldıktan sonra buzdolabında saklayınız.

# HAMBURGERİN TEK HAYALI

Lezzet için bir damla  
TABASCO® Sos yeter



TABASCO®, baklava şekli ve şişe logoları McIlhenny Co.'nun ticari markalarıdır.

## CHILI BURGER

### Malzemeler

180 Gram	Dana Kıyma
1 Y.Kaşığı	Magic Seasoning Chili Baharatı
1 T.Kaşığı	Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu
1 Y.Kaşığı	Süt
1 Y.Kaşığı	Orta Boy Panko
1 Adet	Hegmek 100 gr Susamlı Hamburger Ekmeği
Sos ve Garnitür İçin	
1 Y.Kaşığı	La Costena Jalapeno Biberi
1 Y.Kaşığı	La Costena Salsa Sos
1 Y.Kaşığı	Fripp Meksika Fasulyesi
2 Adet	Salud Soğan Halkası
1 Y.Kaşığı	Casa Fiesta Cheddar Peynir Sos

### Hazırlanışı

Burger malzemelerinin hepsini püre kıvamına gelene kadar yoğurun daha sonra 1 parmak kalınlığında bir burger köftesi hazırlayıp 1 saat dolapta dinlendirin. Sosu hazırlarken salsa sos, jalapeno ve meksika fasulyesini beraberce 2 dakika tavada soteleyip daha sonra bıçakla karışımı biraz kıyın. Soğan halkalarını 175°C fritözde 3 dakika kızartın. Ekmeği 180°C fırında 3 dakika ısıtın, ekmeğe cheddar sosu sürün, sotelediğiniz karışımı ekleyin, dinlendirdiğiniz burgerinizi ızgara ya da tavada pişirip ekmeğin üstüne yerleştirin. Son olarak soğan halkalarını da ilave edip burgerinizi servis edin.

Çikolata ve Kakao Toz Karışımı  
1,3 kg x 6 Adet

Beyaz Çikolata Toz Karışımı  
1,42 kg x 6 Adet

Kakaolu Frappe Toz Karışımı  
1,42 kg x 6 Adet

Beyaz Frappe Toz Karışımı  
1,42kg x 6 Adet



*Premium Çikolata Ürünleriyle  
muhteşem toz karışımlar!*





# Doğal baharat ve aromalarla tatlandırılmış David Rio Chai toz karışımları!



Matcha Chai – 1814 gr x 4 adet



Tiger Spice Chai – 1814 gr x 4 adet



Hidrojenize yağ içermez • Trans yağ içermez • Gluten içermez

# Rengarenk makaronlarınızı şık kutularla tamamlayın!



023/9 Makaron Sunum Tepsisi 9'lu 50 adet x 4 paket

023/12 Makaron Sunum Tepsisi 12'li 50 adet x 3 paket

023/27 Makaron Kutusu 27'li 100 adet x 1 koli

023/36 Makaron Kutusu 36'li 100 adet x 1 koli

Makaron Sunum Tepsi Kapağı 9'lu

Makaron Sunum Tepsi Kapağı 12'li





*Kestane şekerlemesinin nasıl hazırlandığına ilk defa 1600'lü yıllarda Fransız kaynaklarında rastlanmaktadır. Bu köklü geleneğin en eski ve en önemli temsilcisi Clement Faugier markasıdır.*

*1882 yılında ilk endüstriyel kestane şekerlemesi üretimini başlatan Clement Faugier markası, Marron ismi verilen, normal kestaneye nazaran tek parça oluşu ve lezzetiyle şekerleme üretimine daha uygun olan Ardeche bölgesi kestanelerini kullanır.*



## KESTANE KREMASI

*Clement Faugier'in kestane şekerlemesi ve vanilya aromalarını harmanlayarak ortaya çıkardığı bu krema ile, tathlarınıza ve pastalarınıza hem mükemmel bir kestane lezzeti hem de eşsiz bir doku kazandırabilirsiniz.*

992 gr x 12 adet

**Clement  
Faugier.**  
PRIVAS FRANCE





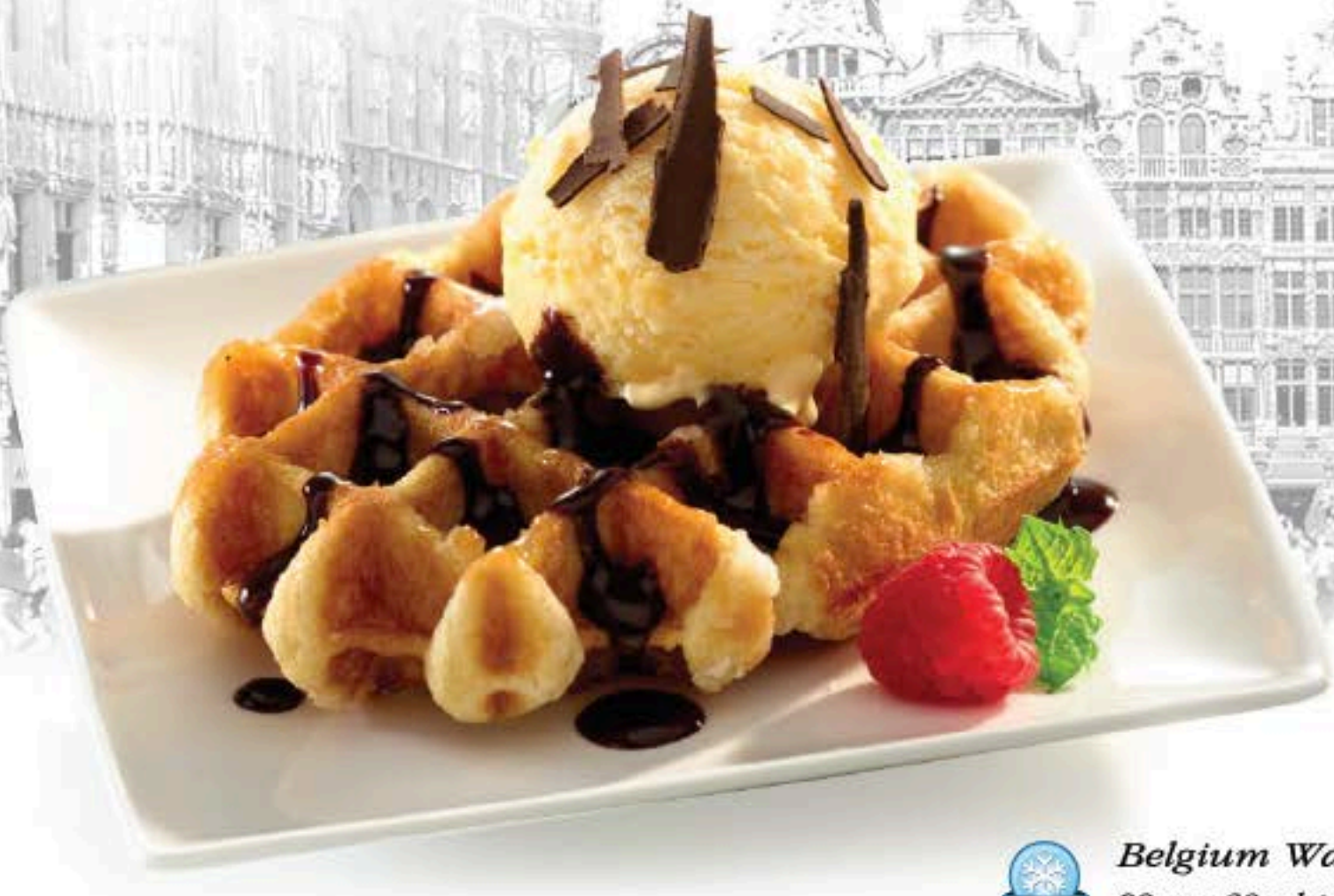
*Krep Nötr*  
29 cm  
80 gr x 6 adet x  
6 paket

*Krep Őekerli*  
29 cm  
60 gr x 6 adet x  
6 paket

*Günün her saatinde Nötr Krep ve Őekerli Krep'lerimizi kullanarak arzu ettiĐiniz malzemelerle eşsiz sunumlar yaratabilir, sıcak ya da soĐuk olarak servis edebilirsiniz.*



*Tereyađlı Orijinal Belçika Waffle ile  
çok az malzeme kullanarak  
leziz wafflelar hazırlayıp  
kaliteyi keşfedin...*



*Belgium Waffles*  
90 gr x 20 adet

# Menülerinizi İtalyan Lezzetleriyle Buluşturun



*Çam Fıstıklı Turta*



*Tiramisu Savoiardi*



*Çikolatalı Profiterol*



*Orman Meyveli Turta*



*Çikolatalı Mousse*



*Beyaz Çikolatalı Profiterol*



Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Kasım - 31 Aralık aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar tüm Türkiye'de 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 kampanyadaki 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.