

01 Ocak – 29 Şubat 2016

KOZAPOST

36

İstanbul



TAŞINIYORUZ!

Merkez Ofis: Yeşilce Mah. Oto Sanayi Sitesi Çelik Cad. No: 49 Seyrantepe 34418 Kağıthane / İSTANBUL

Depo: Yassiören Mah. Papağan Sok. No: 6 Toki Akpınar Sanayi Sitesi Hadımköy 34277 Arnavutköy / İSTANBUL



Zafer Ersay/ Yönetici Kurumsal Şef

YEMEK İÇİN YAŞAMAK YA DA YAŞAMAK İÇİN YEMEK

Peşin peşin söyleyeyim, beni tanıyanlar bilir ben yemek için yaşayanlardanım. O yüzden sağlıklı beslenme olarak nitelendirilen akımların çok yakın takipçisi olduğum söylenemez. Lezzetli olan lezzetlidir. Yine de; bakış açımız ne olursa olsun bu sektördeki herkesin sağlıklı yemek akımlarına kayıtsız kalması düşünülemez. Nihayetinde hepimiz yaptığımız işlerin ticari bir sonucu olması gerektiğini düşünüyoruz. Bu ticari sonuçları elde etmek için de tüketicilerin bir kısmına odaklanıp diğer kısmını, hele de hızla büyüyen bir kısmını

göz ardı edemeyiz. O zaman ne yapıyoruz? Aşağıdaki bilgileri dikkatle okuyoruz.

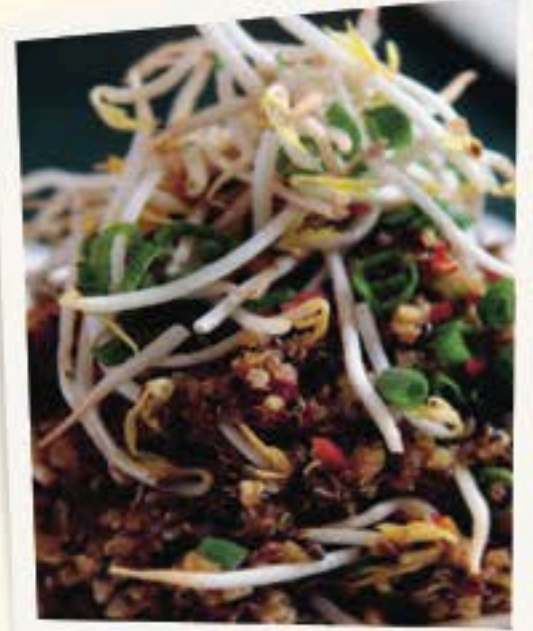
Nedir bu superfood? Yemeğin süperi olur mu demeyin oluyormuş. Her ne kadar yakın zamanda Avrupa'da superfood yani süper gıda terimini pazarlama aracı olarak kullanmak yasaklandı ise de artık

hayatımızda böyle bir kategori var.

Bu kategori bazılarını çok yakından tanıdığımız ve çocukluğumuzda yemekten hiç hoşlanmadığımız sebzeleri ve bazılarını da hiç tanımadığımız, bize uzak diyarlardan gelen egzotik gıdaları temsil ediyor. Örneğin, brokoli ve ıspanak gibi sebzeler. Ormanlarda yetişen kırmızı çalı meyveleri en tanıdık olanları. Ama Güney Amerika'dan gelen quinoa, chia, amarant gibi tohumlar, noni, goji, mangosteen gibi meyveler...



Bazılarının kansere iyi geldiği, bazılarının kan basıncını düzenlediği birçoğunun da antioksidan olduğu söyleniyor. Qinoayı ele alalım; quinoa vücudumuzun üretilmediği 9 gerekli amino asidi barındırır ve müthiş bir protein deposudur. Ya da chia tohumu; magnezyum, demir, kalsiyum ve potasyumla doludur.



Bunların faydalarını burada tek tek anlatmak mümkün değil, ancak gün geçtikçe artan bir sayıda çeşidi ülkemizde bulup kullanmak olanaklı hale gelmekte. Şefler bu gıdaları reçetelerine dâhil ederek, hem lezzetli hem sağlıklı menüler oluşturmaktadır.



Size tavsiyemiz bu konuyu biraz incelememiz. Bu tip sağlıklı gıdalara menünüzde nasıl yer verebilirsiniz konusuna biraz daha fazla kafa

yormanız. Ondan sonra yine gidip gecenin bir yarısı Aksaray'daki kebabçılarda ekmeği kebabın yağı ile ıslatılmış dürümleri, köpüklü ayranla mideye indirmek serbest.

Herkesi sağlıklı ve lezzetli bir 2016 dilerim.

Koza Gıda ve Omnivore Lezzet İşbirliği!

Dünyanın ilk gezici mutfak festivali olan ve yeme içme sektörünün önde gelen metropollerinde, birçok etkinliği kapsayan **Omnivore World Tour**, bu yıl da dünyaca ünlü şeflerle Türk şefleri İstanbul'da buluşturdu. Koza Gıda, Sirha İstanbul kapsamında 26-28 Kasım tarihlerinde İstanbul Kongre Merkezi'nde ve farklı restoranlarda bu yıl 2. kez gerçekleşen **Omnivore İstanbul**'un sponsorlarındandı.



Minimum malzeme maksimum yapışmazlık!

Dübör - Tava/ kalıp spreyi 600 ml x 6 adet

- ★ Fırlama, yemek pişirme ve barbekü için özel kalıp ayırıcı yağ!
- ★ Ekmekler ve her çeşit unlu mamül için muhteşem kalıp ayırıcı spreyl!
- ★ Profesyoneller için, ekonomik tüketim için 600 ml büyük teneke kutuda
- ★ %100 bitkisel ve doğaldır
- ★ Kokusuz ve tatsız
- ★ Dünya çapında satış
- ★ IFS 6 ve HALAL sertifikalı
- ★ Minimum 18 ay raf ömrü



UYGULAMA ALANLARI

- Pastaneler, ekmek dükkanları, kasaplar, ticari mutfaklar ve restoranlar
- Özel kalıplar, waffle makineleri, tencere yemekleri
- Evrensel kullanım için uygundur, tozlanma yoktur
- Aceleniz olduğunda her zaman hazır ve pratik



Bütün Dübör ürünleri 100 % bitkisel maddelerden yapılmıştır ve beyana tabi olan maddeleri içermez.



acı ve hardallı mini burgerler

Malzemeler:

3 ad.	HEGmek Mini Roll Ekşi Mayalı Ekmek
1 y.kasığı	Fallot Ballı ve Balzamik Sirkeli Dijon Hardalı
1 t.kasığı	Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
7 gr.	Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
10 gr.	La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi (kıyılmış)
1 t.kasığı	Daregal Frenk Soğanı
2 ad.	Çeri Domates (dilimlenmiş)
1 y.kasığı	Mayonez
90 gr.	Dana Kıyma
1 ç.kasığı	Sarımsak (püre)
	Göbek Salata

Hazırlanışı:

Mini roll ekmeklerine tereyağı sürün. Dana kıymayı, panko ekmek kırıntılarını, chipotle biberini, sarımsağı ve frenk soğanını karıştırın. Eşit 3 adet köfte topları hazırlayın ve buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Izgarada mühürleyin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 8 dakika pişirin. Ekmekleri önceden ısıtılmış 210°C fırında 2-3 dakika ısıtın. Sriracha acı biber sosu ile mayonezi karıştırın. Ekmekleri ikiye kesin, alt tabanlarına hardallı sürün, üzerlerine domatesleri koyun ve köfteleri yerleştirin. Üst kapağa srirachalı mayonezi sürün, göbek salata ile tamamlayıp servis edin.





Toprak, hikaye ve tutku, işte mükemmel bir zeytinyağı elde etmek için gerekli üç şey... Toprağımız kendine has zengin duyguların beşiği Sicilya, hikayemiz adadaki üç bin yıllık zeytin ağaçları, tutkumuz bir asrı aşkın bir süredir, Barbera ailesi olarak, toprağımıza ve bu kıymetli zeytinlere olan aşkımızı 5 jenerasyon boyunca aktarmış olmamız.

Manfredi Barbera



Yeni Uzak Doğu Pirinçleri



YAPIřKAN PİRİNÇ
"SAWAT-D" 1 KG X 12 PK



YASEMİN PİRİNÇİ
"AROY-D" 1 KG X 12 PK



YASEMİN PİRİNÇİ
"AROY-D" 10 KG X 1 PK



KOKULU TAYLAND PİRİNÇİ
"SWAN" 25 KG X 1 PK





Uzak Doğu Lezzetlerimize Yenilerini Ekledik!



PAD THAI SOS
200 GR x 24 ADET



TOM YUM
ÇORBA EZMESİ
400 ML x 24 ADET



HAVLİCAN - GALANGAL
(DİLİMLENİMİŞ)
57 GR x 100 PK



LİMON OTU - LEMONGRASS
(KURUTULMUŞ)
100 GR x 100 PK



BAMBU FİLİZİ
(DİLİMLENİMİŞ)
540 GR x 24 ADET



LİÇİ MEYVESİ
ŞURUPTA
565 GR x 24 ADET

Güneydoğu Asya Lezzer



Güneydoğu Asya'ya özgü bu leziz biber sosları, kızarmış ve buharda pişmiş aperatifler başta olmak üzere tüm başlangıçların yanında iyi bir eşlikçidir. Hamburgerlere, et yemeklerine ve çorbalara küçük bir miktar ekleyerek zengin ve farklı lezzetler elde edebilirsiniz. Klasik masa üstü sos grubunu zenginleştirmek için boyutu ve şişesi ile de güzel bir alternatiftir.



TATLI BİBER SOSU ÇEKİRDEKSİZ

215 ml x 6 adet

Acı ve tatlıyı bir arada barındıran lezzetli bir Güneydoğu Asya biber sosudur. İçerisinde biber çekirdekleri ve sarımsak içermez. Pürüzsüz bir yapısı vardır.



TATLI BİBER SOSU-TROPİKAL

215 ml x 6 adet

Klasik tatlı biber sosuna alternatif, içinde mango da bulunan lezzetli bir biber sosudur. Taze ve baharatlı aromaların dengelendiği, pürüzsüz yapıya sahip bir üründür.



SAMBAL OELEK- ACI BİBER EZMESİ

234 gr x 6 adet

Fermente edilmiş lezzetli Asya biberlerinden elde edilen bir soster. Fermantasyondan gelen hafif ekşi bir lezzet ve kuvvetli bir biber tadına sahiptir.



Han Go

Go-Tan Direktörü



For foodloving

leteri Koza Gıda'da!



For foodloving professionals

Asya mutfağına ait bu leziz ve kullanıma hazır sosları wok tava yemeklerinizde, malzemelerin pişmesine yakın tavaya ilave ederek kullanabilirsiniz. Izgara veya fırında hazırlanan yemeklerinizi lezzetlendirmek için bir sos kabında ısıtıp bu yemeklerin üzerinde veya yanında servis edebilirsiniz. Tüm etlerden, noodle ve makarnalara kadar çok geniş bir alanda kullanabileceğiniz versatil bir sos grubudur.



LİMONOTU WOK SOSU

240 ml x 6 adet / 1000 ml x 6 adet
Limonotu, zencefil, demirhindi ve küçük kırmızı biberler gibi Güneydoğu Asya mutfağının temel taşları olan zengin ve aromatik lezzetleri bünyesinde barındıran, kullanıma hazır bir soster.



THAI KİŞNİŞ WOK SOSU

240 ml x 6 adet / 1000 ml x 6 adet
Kişniş, Uzak Doğu baharatları ve hafif acı biber lezzeti içeren, kullanıma hazır bir soster.



TATLI EKŞİ WOK SOSU

240 ml x 6 adet / 1000 ml x 6 adet
Asya mutfağının vazgeçilmezlerinden olan tatlı ve ekşi, domates, soya ve kırmızı biber bazlı kullanıma hazır bir soster.



KÖRİ (MILD) WOK SOSU

240 ml x 6 adet / 1000 ml x 6 adet
Soğan, sarımsak ve baharatlardan oluşan, baharat lezzeti çok iyi dengelenmiş, kullanıma hazır bir soster.

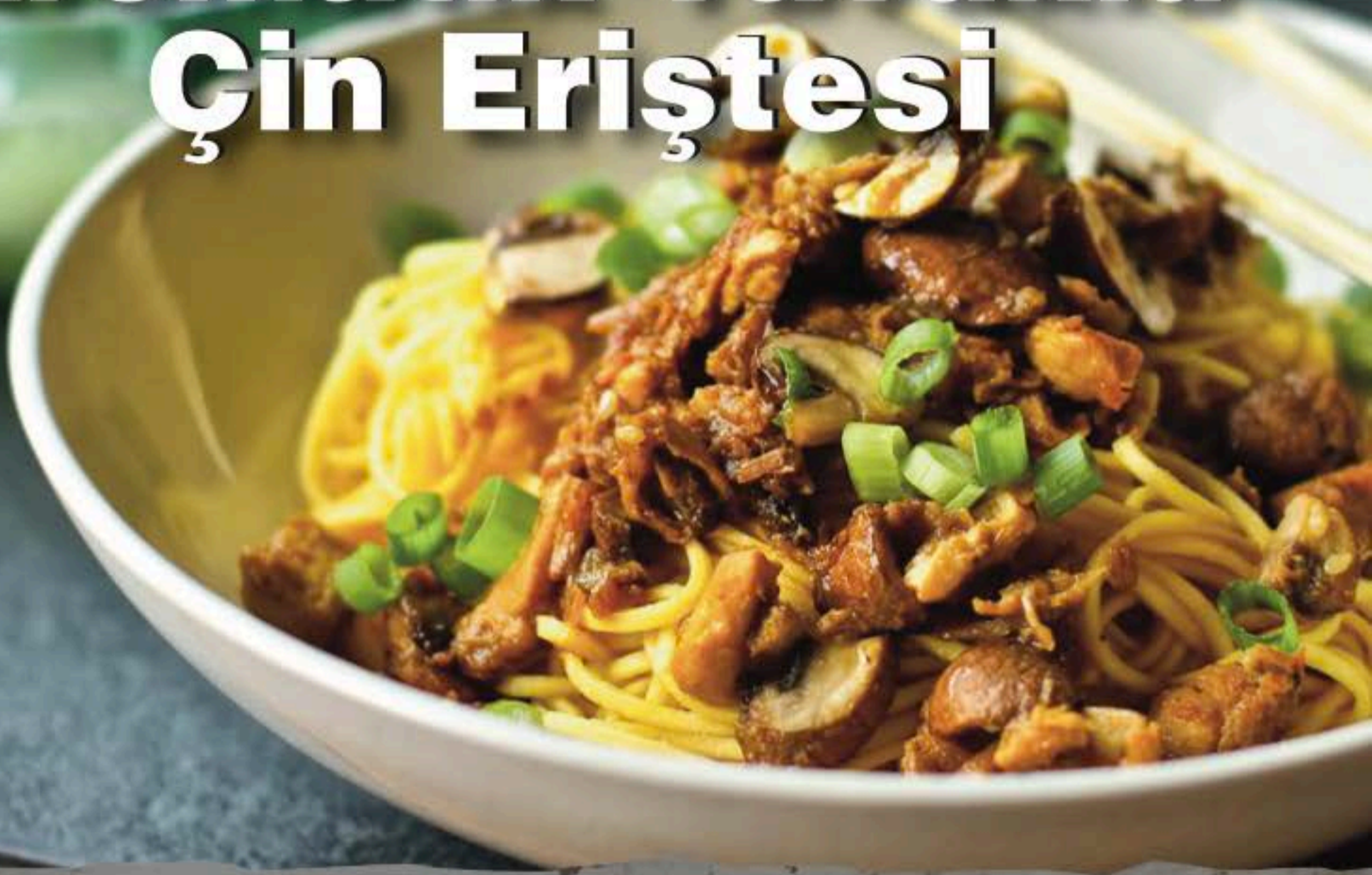


TERİYAKİ WOK SOSU

240 ml x 6 adet / 1000 ml x 6 adet
Japon mutfağı başta olmak üzere Asya mutfaklarında sıkça kullanılan soya sosu bazlı leziz ve kullanıma hazır bir soster.



Aromatik Tavuklu Çin Eriştesi



Malzemeler:

60 gr.	Great Harvest Yumurtalı Çin Eriştesi
1 t.kaşığı	Daregal Frenk Soğanı
80 gr.	Shandong Shiitake Mantarı Dilimlenmiş
1 ç.kaşığı	Laiwu Gold Pembe Zencefil Turşusu (kıyılmış)
1 t.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 ç.kaşığı	Sel de Guarande Tuz
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Erik Sos
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Hoisin Sos
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
10 gr.	Daregal Kişniş
2 ad.	Misket Limon Yaprakları
7 gr.	Thai World Limon Otu
10 gr.	Shandong Zencefil Ezmesi
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
40 gr.	Tavuk Göğüs
10 gr.	Sarımsak (püre)
25 gr.	Sıvıyağ
1 y.kaşığı	Soya Filizi
1 t.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
1 y.kaşığı	Taze Soğan (ince dilimlenmiş)
1 ad.	Yumurta (kavrulmuş)



Hazırlanışı:

Erişte üzerine kaynar su ekleyin, yaklaşık 10 dakika bekleyin ve süzün. Limon yapraklarını, limon otunu, zencefili, sarımsak ve kişnişi, sıvıyağ ve 1 çay kaşığı tuz ile püre haline getirin. Tavuk göğsü haşlayın, soğutun ve limeleyin. Sıvıyağı tavaya alın, arpacık soğanı ekleyin, az kavurun, shiitake mantarlarını ekleyin, az daha çevirdikten sonra, limon püresinden 1 yemek kaşığı ilave edip pişirmeye devam edin. Tavuk göğüs parçalarını ve erişteyi ekleyip 10-15 saniye daha çevirin, susam yağını, hoisin sosu, erik sosunu ekleyin. Soya sosu ile tatlandırın. Taze soğanları, soya filizini, yumurtayı, frenk soğanlarını ilave edin. Maydanoz ve susamlar ilave edip servis edin.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

Yeni Papatya Desenli Dekoratif Çikolatalar

Tatlı sunumlarınız çiçek açsın diye...



Ø: 2,5 cm

4,18 x 4 cm

Dekoratif Ürünler, Yaratici Fikirler



Çizgili Asimetrik Bitter Rulo
105 ad x 1 koli



Kanolo Yeşil Çtır Dekoratif Rulo
64 ad x 4 pk



Sahlep keyfini ve çikolata keyfini aşka dönüştürecek lezzet!



SIVI SALEP

Hijyenik koşullarda pişirilmiş, pastörize edilerek özel ELOPACK kutularında dolumu yapıp -24°C'de dondurulmuş mucize lezzet, gerçek salep tadı!



SÜTLÜ ÇİKOLATA

Yoğun çikolata lezzetini tatmak isteyenler için Sütlü Çikolata... İster sıcak ister soğuk, çikolatanın mutluluk verici özelliğini dört mevsim yaşamak istiyorsanız, -24°C'de dondurulmuş mükemmel kıvamdaki çikolatayı servis etmeye hazırlanın.

SAKLAMA KOŞULLARI: Donuk ürün: -18°C'de 24 ay, Çözünmüş ürün: 7 gün + 4°C'de, Ambalajı açılmış ürün: 2 gün + 4°C'de
KULLANIM ÖNERİLERİ: Ürün çözündürülerek kullanılır. Kullanacağınız miktan bardağa koyup mikrodalgada ısıtabilirsiniz,
• Tüm ürünü Bain Marie usulu ısıtabilirsiniz, •Kahve makinenizin buhar çubuğunu kullanatacak ısıtabilirsiniz.

CHAI TEA LATTE

*David Rio toz karışımları ile hazırlayacağınız
Chai Tea Latte'nin sıcacık ve
kremsi dokusunu keşfedin...*



Kemal Özcan Tart Tabanları ile Harikalar Yaratın!



kemal özcan
CHOCOLATIER



Orijinal İtalyan Lezzeti İçin Montebovi Savoiardı!



Savoiardı (Kedidili)
200 gr x 12 paket



Pidy Kiş ile Eşsiz Sunumlar



Kiş (11 cm) 42 ad x 1 koli



Koza Gıda, EDT ve IBATECH Fuarlarında!

*Davetiyeler aşağıda olup, keserek kullanılabilir.

Kimlik Bilgileri

Lütfen davetiyeyi giristen önce doldurunuz.

Ad Soyad
Firma
Telefon Gsm
Faks
Adres
Web
E-mail@.....

Size bir sonraki fuar için nasıl ulaşmamızı istersiniz?

Telefon SMS E-mail Posta Faks

Tarafımıza vermiş olduğunuz iletişim bilgilerinizi fuarlarımızla ilgili bilgi vermek için kullanacağımızı bilgilerinize sunarız.

Katılımcı Profili

- 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
- Aşçılık Malzemeleri ve Ekipmanları, Tek Kullanımlık Ürünler, Uniforma ve İş Kıyafetleri
- Depo Raf Sistemleri ve Ekipmanları, Soğuk Hava Depoları ve Araçları
- Otel-Restoran Tekstil Ürünleri, Otel Buklet Malzemeleri
- Bilgisayar Yazılım Teknolojileri
- Danışmanlık

Ziyaretçi Profili

- Üst ve Orta Düzey Yöneticiler
- Satın Alma Müdürleri
- Chefler ve Aşçılar
- Genel Dağıtım 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
- Taze Sebze Meyve Toptancıları



Ziyaret Saatleri:

23 -25 Mart 10:00-19:00

26 Mart 10:00-18:00

[f](https://www.facebook.com/cnredtexpo) [i](https://www.instagram.com/cnredtexpo) [in](https://www.linkedin.com/company/cnredtexpo) /cnredtexpo

CNR EXPO Yeşilköy 34149 İstanbul

☎ 0 212 465 74 74 📠 0 212 465 74 76-77 www.cnrexpocom

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

Davetiye / Invitation

Para ile satılmaz
Free entrance voucher

Adı Soyadı | Name, Surname
Firma Adı | Company Name
Meslek | Profession
Adres | Address
E-Posta | E-Mail
Web | Http
Tel | Phone
GSM | Mobile



IBATECH

9. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

9th International Trade Fair For Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream, Chocolate and Technologies

14 - 17 NİSAN APRIL 2016

www.imatech.com.tr

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



ZİYARETÇİ BİLGİ FORMU / VISITOR INFORMATION FORM

Tüm profesyonel katılımcıları
23-26 Mart 2016 tarihlerinde **EDT** ve
14-17 Nisan 2016 tarihlerinde **IBATECH** fuarındaki
Koza Gıda standlarına bekliyoruz.

Koza Gıda, EDT ve IBATECH Fuarlarında!

*Davetiyeler aşağıda olup, keserek kullanılabilir.

Davetiye / Invitation

Para ile satılmaz
Free entrance voucher

Yeni ticaret kapıları açar
Key to Markets

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



IBATECH

9. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri,
Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

14 - 17 NİSAN 2016

İstanbul Fuar Merkezi CNR Expo,
Yeşilköy - İstanbul - Türkiye
Salon 1 - 2 - 3 - 4 - 8

9th International Trade Fair For Bakery, Patisserie
Machinery, Ice Cream, Chocolate and Technologies

14 - 17 APRIL 2016



Istanbul Fair Center CNR Expo,
Yesilkoy - Istanbul - Turkey
Hall 1 - 2 - 3 - 4 - 8

Destekleyenler / Supporters



Gelişmekte olan pazarların
muazzam potansiyelini keşfedin.
Şimdi Kayıt olunuz

Discover the tremendous
potential of emerging markets.
Register now!

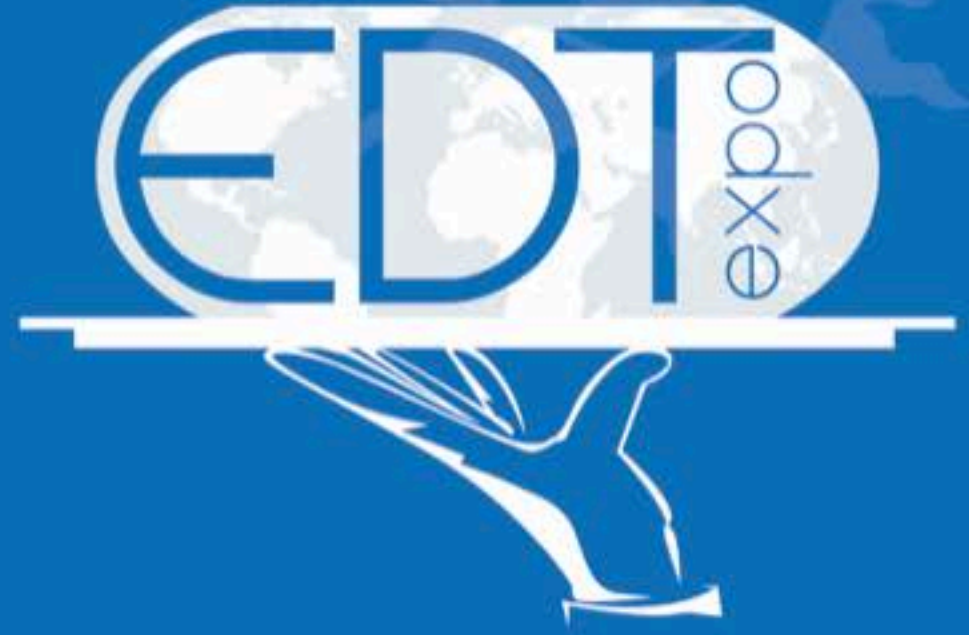


Ziyaret Saatleri / Visiting Hours 10:30 - 20:00



Standımıza Bekleriz / Visit us at our stand HALL 3 STAND NO 320

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE
DÜZENLENMEKTEDİR."
"THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF
TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"



4. Ev Dışı Tüketim - Gıda Ürünleri,
Sarf Malzemeleri, Ekipmanları,
Üreticileri ve Tedarikçileri Fuarı

23-26 Mart 2016

CNREXPO
YEŞİLKÖY
cnredtexpo.com



Koza Gıda

Salon No: 7 Stand No: B02



ETÜDER



KOSGEB



İSTANBUL
FUARÇILIK



İSTANBUL

CNR HOLDING

İSTANBUL

DAVETİYE
Bir kişiliktir.

Bu davetiye kartvizit ile geçerlidir. Fuarı 16 yaşından küçükler giremez.

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Ocak - 29 Şubat 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 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.



yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane 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
koza_gda

