

01 Mayıs – 30 Haziran 2016

KOZAPOST

38

İstanbul



*Baristaların Bir Numaralı Tercihini
Ghirardelli Frappe Toz Karışımları!*

Beyaz Frappe Toz Karışımı
Kakaolu Frappe Toz Karışımı



EDT EXPO'DA KOZA GIDA BÜYÜK İLGI GÖRDÜ



CNR Holding ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) işbirliğinde bu yıl 23-26 Mart 2016 tarihlerinde organize edilen EDT EXPO 2016'da Koza Gıda standı, sahip olduğu lezzet zenginliği ile ziyaretçilerden büyük ilgi gördü.

Dünyanın en büyük patates üreticisi **McCain**'in Türkiye Horeca distribütörlüğünü alan Koza Gıda, EDT Expo'da donuk patates çeşitlerini tanıttı. Özellikle "Fry'n Dip" ve "Country Fries" isimli ürünler, hem farklı kesimi hem de lezzeti ile dikkat çekti.



Yunanistan'ın en büyük zeytinyağı üreticisi olan **GAEA** markası, 2 özel yağıyla Koza Gıda'nın zeytinyağı konseptine ekleniyor. EDT Expo sırasında yapılan lansman ve tadımlarda bizzat ziyaretçilere bilgi veren firma temsilcisi Pantelis Iliakakis,

ziyaretçilerin **GAEA**'ya gösterdikleri beğeniden oldukça memnundu. Girit Adası'nın engin zeytinyağı yetiştiriciliği geleneğiyle üretilen,



2 özel zeytinyağından birisi olan **GAEA** Fresh erken hasat olması nedeniyle, doygun aromasıyla ön plana çıktı. Perakende kanalında sadece Migros'larda satılacak ürünler, EDT kanalında şeflere de sunulacak.



Koza Gıda'nın tüm bir konsept çözüm olarak Türkiye'ye getirdiği "paella"nın lansmanını yaptığı EDT Expo'da, **Ferrer**'den gelen şef Ruth Magem sunumlarını yaptı. Paella stok, bomba pirinci ve özel tavası olmak üzere 3 öğeden oluşan konseptte ziyaretçilerin tepkileri çok olumluydu, fuar sırasında birçok EDT noktası tarafından fuar sonrası detaylandırılmak üzere notlar alındı.



KOZA GIDA IBATECH FUARI'NDA ZİYARETÇİLERLE BULUŞTU!

14 – 17 Nisan tarihlerinde İstanbul Fuar Merkezi CNR Expo'da 9.su düzenlenen Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı bu sene yine 70.000'in üzerinde ziyaretçiye ev sahipliği yaptı.

Koza Gıda, Türkiye Horeca tek distribütörü olduğu Altınmarka ile yan yana standlarda ürünlerini sergiledi. 100 metrekarelik standında Koza Gıda, distribütörlüğünü yaptığı Pregel, Bussy, Masdeu, Dobra, Dübör, La Rose Noire, Pidy, PCB, Pavoni, Silikomart, Demarle, Weck, Comatec, Alcas, Kemal Özcan gibi pek çok markasıyla katılımcılardan yoğun ilgi gördü. Pregel İhracat Müdürü Corrado Castagnetti de katılımcılara ürünler ile ilgili detaylı bilgiler verdi. Fuar boyunca Pregel ürünleriyle müşterilerin izleyebileceği şekilde üretim yapılarak yeni ürünler, sunumlar ve gelatonun incelikleri hakkında paylaşımlarda bulunuldu. Kemal Özcan ise, tatlı ve tuzlu sunumlarıyla ziyaretçileri büyüledi.

Katkısız “Çikolatalı Marble Cheesecake” ile Kahve Keyfinizi Taçlandırın!



**So
sweet**
ARTISAN DESSERTS

kemal özcan
CHOCOLATIER



Hindistan Cevzli- Frambuaz Mousse

208 gr	Thai World Hindistan Cevizi Sütü
1 adet	Eurovanille Vanilya Çubuğu
4 adet	Yumurta sarısı
55 gr	Şeker
208 gr	Altınmarka Sütü Para Çikolata
250 gr	Badem praline
7 adet	Jelatin yaprağı
1670 gr	Fiero Bitkisel Şekersiz Şanti
300 gr	Donmuş frambuaz

Hindistan cevizi sütü, donmuş bütün frambuaz ve vanilya çubuğu ocakta kaynatılır, daha sonra frambuaz pürüzsüz hale gelene kadar blenderda çekilir.

Yumurta sarısı, şeker ile ocakta karıştırılarak bağlanır, kaynadıktan sonra süzülür ve tekrar blenderdan çekilir. Önceden eritilmiş sütü çikolataya ilave edilir. Buzlu suda bekletilmiş jelatinler ilave edilir. Daha sonra %80 oranında kabartılmış krema ile karıştırılır ve 9 cm çilekli tart tabanının içine doldurulur.

Bitter Çikolatalı Mısır Gevreği

100 gr	Altınmarka Bitter Para Çikolata
50 gr	Badem praline
150 gr	Mısır gevreği

Eritilmiş çikolata ve diğerleri karıştırılır, 2mm kalınlığında inceltilir ve donduktan sonra 9 cm çilekli tart tabanının içine bir kopat yardımıyla kesilerek yerleştirilir. (Hindistan cevizli mousse üstüne yerleştirilir.)

Taze Fesleğenli Lemon Creme Brulee

600 gr	Tatlı Limon Suyu
100 gr	Yumurta sarısı
150 gr	Bütün yumurta
400 gr	Şeker
5 adet	Jelatin
4 gr	Taze fesleğen

Limon suyu ve taze fesleğenler kaynatılır, kaynadıktan sonra süzülür, bütün yumurta, yumurta sarısı ve şeker ile bağlanır. Kaynadıktan sonra blenderda çekilir ve jelatin ilave edilir, hafif soğuduktan sonra 9 cm'lik çilekli tart tabanına 2mm kalınlığında doldurulur. (Bitter çikolatalı mısır gevreğinin üstüne ilave doldurulur.)



4,5 cm

1,5 cm



mini tartalet (4,5 cm)
480 adet x 1 koli



Pidy'den Ekonomik
Tartalet Seçeneği!



Mango Püresi
1 kg x 5 adet



Doğal Meyve Püreleri
Pasta, tatlı, dondurma,
sorbe ve kokteyllerinizi için...



Dekoratif Bukle
Çikolatalar

4 kg x 1 adet



8 cm

1,2 cm

Sigara Yeşil Çıtır Dekoratif Rulo
220 adet x 8 paket



8 cm

1,2 cm

Sigara Pembe Çıtır Dekoratif Rulo
220 adet x 8 paket



Pasta ve Dondurma
Sunumlarınız İçin Çıtır,
Dekoratif, Rengârenk Rulolar





Tasarımlarınıza Sihirli Bir Dokunuş...

Pavoni tarafından özel olarak geliştirilen elastik ve ince yapıya sahip karışım Magic Decor-Dantel Mix, tasarımlarınıza adeta sihirli bir dokunuş olacak.



Magic Decor
Dantel Mix
500 gr



Magic dekoru ve sıcak suyu bir kaba alın ve orta hızda 2 dakika boyunca karıştırın.



Bir spatula yardımı ile Magic Decor'u şablona yerleştirin.



120°C'de 7 dakika pişirdikten sonra köşelerden başlayarak dekorları kaldırın.
(Diğer ürünler için pişirmek yerine %50 nemli bir ortamda 3 saat bekletebilirsiniz.)



Şablonu çalışma tezgahınıza çevirerek yavaşça bir kazıyıcı yardımı ile dekorasyonu çıkarın.

*Dantel şablon çeşitleri için lütfen satış temsilcilerinizle iletişime geçiniz.



Kuşkonmazlı Fettucine

Malzemeler

100 Gram
40 Gram
2 Y.Kaşığı
1 Y.Kaşığı
3-4 Adet
40 Gram
1 Ç.Kaşığı
1 Ç.Kaşığı
1 T.Kaşığı

Granoro Fettucine

Pastırma
Greci Kuşkonmaz Püresi
Fiero Bitkisel Şekersiz Şanti
Shandong Yeşil Kuşkonmaz
Parmesan
Sel de Guerande Tuz
Karabiber
Barbera Frantoia Sicilya Zeytinyağı

Hazırlanışı

Makarnayı kaynar suda 5 dakika kadar haşlayın. Kuşkonmazları 30 saniye kadar suda haşlayıp daha sonra buzlu suya koyarak soğutun. Soğuduktan sonra kurulayıp uç ve sapın sert kısmını ayırıp orta kısmını ince doğrayın. Pastırmaları küp kesin. Bir tavaya yağı koyup kızdırın ve doğradığınız pastırmaları, kuşkonmazları ve kuşkonmazların baş kısımlarını 2 dakika kadar soteleyin, kuşkonmaz püresi ve şantiyi de ilave edip 1 dakika kadar kaynatın. Haşladığınız makarnaları sosla ilave edin ve 1 dakika kadar daha pişirin, son olarak tuz ile biberi ilave edip tabağa alın ve parmesan ile servis edin.





Uygun Maliyetle; Gurme, Balzamikli Sunumlar

Balzamik ve Glaze sözcüklerinin birleştirilmesiyle markalandırılmış olan Blaze®, ilk olarak Acetum® tarafından 2000 yılında üretilmiş, Modena balzamik sirkesinin çektilmesiyle elde edilmiş olan özel bir üründür.

Yapımında kullanılan özel sirkenin geleneksel kalitesine sadık kalınarak üretilen bu ürün, balzamik sirkeden farklı olarak, krema kıvamına sahip olmasıyla, yemeklerinize enfes tatların yanında, etkileyici görsellik de katar.



PAD THAI

Malzemeler:

100 gr	Cock Pirinç Çubuğu
6 adet	Karides (temizlenmiş)
2 diş	Sarımsak (püre)
1 yemek kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
2 adet	Yeşil soğan (3 cm doğranmış)
1 avuç	Soya filizi
1 adet	Yumurta

Daregal Kişniş (servis için)

Misket limonu dilimleri (servis için)

Sos karışımı:

1 çay bardağı	Cock Pad Thai Sos
1 çay bardağı	Tavuk suyu

Hazırlanışı:

Pad thai sosu tavuk suyu ile karıştırıp hazırlayın. Pirinç çubuklarını derin bir kaba koyup üzerini geçecek kadar kaynar su dökün. 20-30 dk bekletip süzdürün. Yumurtayı çirpin ve sade bir omlet yapın. Kenara alıp soğuyunca dilimleyin. Tavayı ısıtıp 1 kaşık sıvıyağ ilave edin. Karidesleri kızartın. Karidesler hazır olmak üzere iken, sarımsak, arpacık soğan ve yeşil soğanı da ekleyin, birlikte kısa bir süre daha kavurun. Pirinç çubuklarını ve sosun yarısını tavaya alın. Pirinç çubukları sosu emdiğinde, soya filizini ve yumurtayı ilave edip karıştırın. Tadını kontrol edip damak zevkinize göre sosu arttırabilirsiniz. Kişniş yaprakları ve misket limonu ile servis edin.

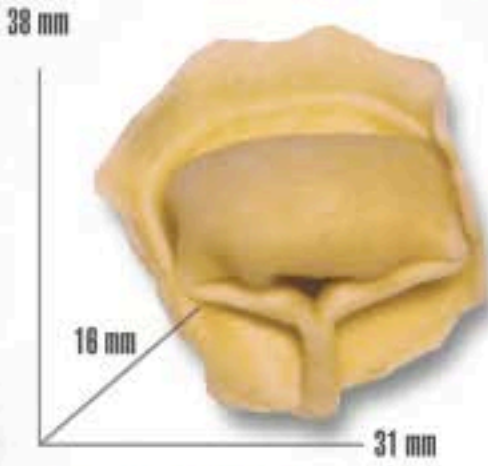


GINMAI JAPON SİRKESİ

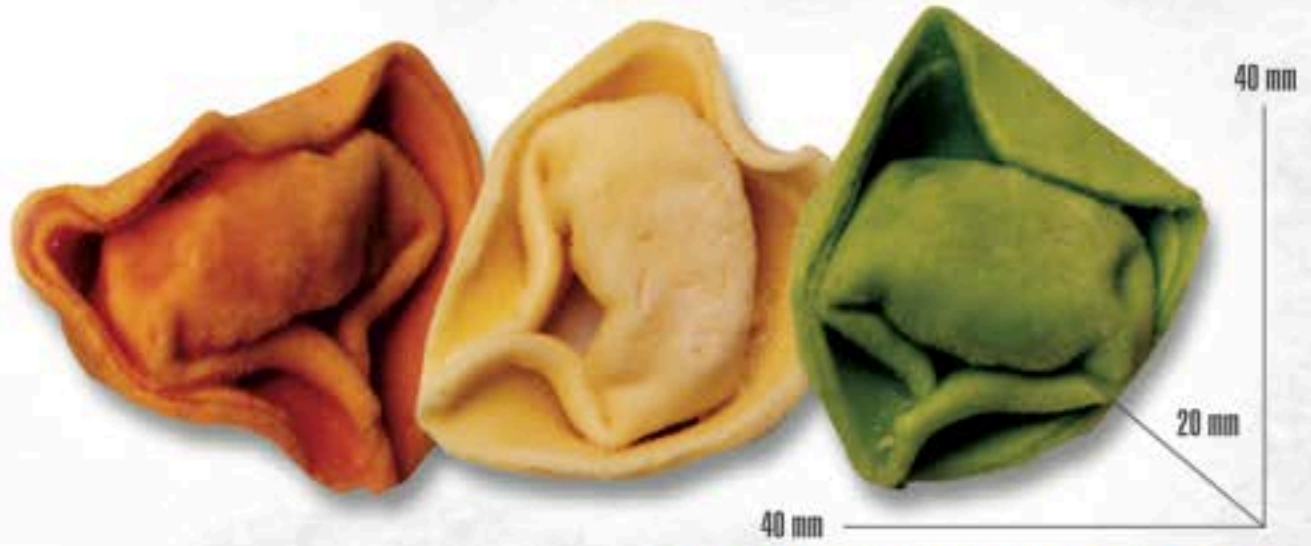
Suşi başta olmak üzere, japon yemekleri, salatalar ve birçok mutfak uygulaması için uyumlu bir pirinç sirkesidir. Diğer sirkelere göre daha hafif ve daha tatlı bir aromaya sahip olan Ginmai ile yemeklerinizin lezzetine lezzet katabilirsiniz!



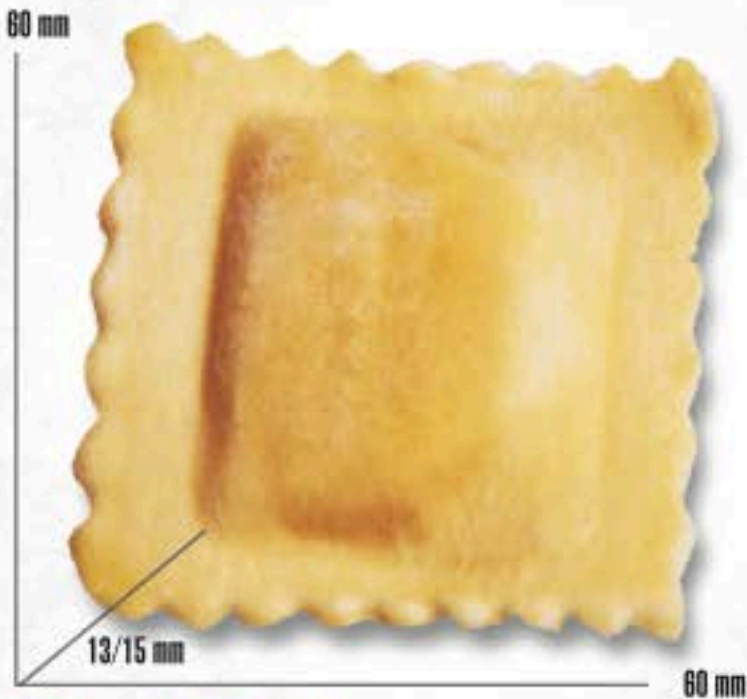
Dolgulu Makarnada Vazgeçilemeyen Lezzet



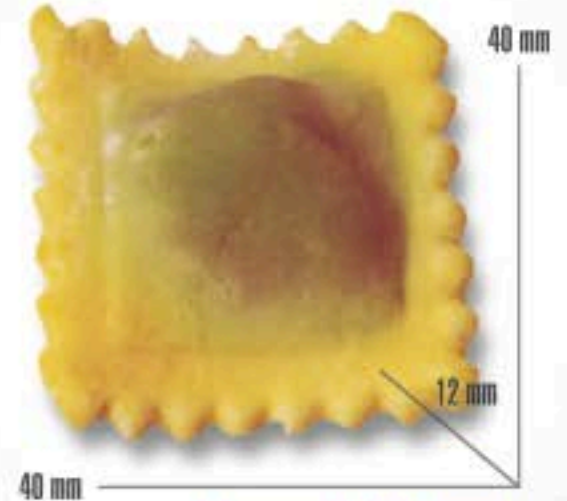
4 Peyirli Tortellini



3 Renkli ve 3 Peyirli Tortelloni



5 Peyirli Raviolo



Ispanaklı Ravioli



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. Çözündükten sonra +4°C'de 1 hafta muhafaza edebilirsiniz.

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

Neden Mission Tortilla?



Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Mayıs - 30 Haziran 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

f KozaGıda1994 t KozaGıda
i koza_gida

