

pekmezci
damak sevinci



“ Damak Sevinci ”



ÇATAL BÖREK İspanaklı 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Çatal Böreğimiz İspanak ve lor peyniri karışımıdır ve 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, İspanak, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



ÇATAL BÖREK Patatesli 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Çatal Böreğimiz patatesli olup 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Patates Püresi, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



ÇATAL BÖREK Peynirli 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Çatal Böreğimiz peynirli olup 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



D PUF BÖREK Peyirli 25 Gr

İsterseniz fırında isterseniz yağda pişirebileceğiniz D BÖREĞİMİZ ağızda dağılan milföy tarzı hamurdan yapılmaktadır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Donuktan çıkardıktan yarım saat sonra, önceden ısıtılmış 180C fırında 15 dk veya kızgın yağda 5 dk pişirebilirsiniz.

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:13 Kg

Satış Birimi:Kg



GÖZLEME Ispanaklı 100 Gr

Anadolu kültüründen aldığımız Gözleme kahvaltıda dahil her öğünde yiyebileceğiniz bir börek türüdür. Ispanak ve lor peyniri karışımıdır.

Piştirme Önerisi : Ön pişirmeye gerek duymadan tavada veya mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Ispanak, Lor Peyniri, Karabiber, Pulbiber

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:100 Adet

Satış Birimi:Adet



GÖZLEME Patatesli 100 Gr

Anadolu kültüründen aldığımız Gözleme kahvaltıda dahil her öğünde yiyebileceğiniz bir börek türüdür.

Piştirme Önerisi : Ön pişirmeye gerek duymadan tavada veya mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Patates Püresi, Maydanoz, Karabiber, Pulbiber

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:100 Adet

Satış Birimi:Adet



GÖZLEME Peyirli 100 Gr

Anadolu kültüründen aldığımız Gözleme kahvaltıda dahil her öğünde yiyebileceğiniz bir börek türüdür.

Piştirme Önerisi : Ön pişirmeye gerek duymadan tavada veya mikrodalgada fırında ısıtılabilir.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Lor Peyniri, Maydanoz, Karabiber

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İçeriği: 100 Adet

Satış Birimi: Adet



GÜL BÖREĞİ Ispanaklı 100 Gr

Makinede açılan yağlı hamurdan yapılan Gül Böreğimiz Ispanaklı lor peynirinin karışımıdır ve 100 gr'dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180°C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Ispanak, Yağsız Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İçeriği: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



GÜL BÖREĞİ Patatesli 100 Gr

Makinede açılan yağlı hamurdan yapılan Gül Böreğimiz 100 gr'dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180°C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Patates Püresi, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İçeriği: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



GÜL BÖREĞİ Peyirli 100 Gr

Makinede açılan yağlı hamurdan yapılan Gül Böreğimiz 100 gr dır.

Pişirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KALEM BÖREĞİ Patatesli 24 Gr

Lezzeti peynirliisini aratmayan, kızgın yağda pişirilen Patatesli Kalem Böreği alternatif bir tat sunuyor.

İçindekiler : Buğday Unu, Patates Püresi, Tuz, Su, Bitkisel Yağ, Maydanoz

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KALEM BÖREĞİ Peyirli 24 Gr

İç malzemesi bol, lezzeti mükemmel elde sarılan bir tat sunuyoruz. Kızgın yağda pişirmeli ve kıtır kıtır yemelisiniz..

İçindekiler : Buğday Unu, Lor Peyniri, Su, Tuz, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KOL BÖREĞİ Ispanaklı 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Gül Böreğimiz ıspanakla lor peyniri karışımıdır ve 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz.

İçindekiler : Böreklik Buğday Unu, Su, Tuz, Ispanak, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KOL BÖREĞİ Patatesli 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Kol Böreğimiz 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Patates Püresi, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KOL BÖREĞİ Peynirli 100 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Gül Böreğimiz 100 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



MUSKA BÖREĞİ Peyirli 24 Gr

Üçgen / muska şeklinde 22 gr ağırlığında börek çeşidimizdir. Kızgın yağda pişirilmektedir.

İçindekiler : Buğday Unu, Lor Peyniri, Maydanoz, Su, Tuz, Bitkisel Yağ

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İç: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



PAÇANGA BÖREĞİ 35 Gr

Pastırma ve kaşarın mükemmel uyumu ile bütünleşen el sarması Paçanga Böreği ara sıcaklarda mükemmel bir lezzet yaratır.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Kaşar Peyniri, Çemensiz Pastırma

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 15 Paket

Koli İç: 90 Adet

Satış Birimi: Adet



RULO BÖREK Ispanaklı 50 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Rulo Böreğimiz 50 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Ispanak, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori: EDT Börek Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İç: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



RULO BÖREK Patatesli 50 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Rulo Böreğimiz 50 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Böreklik Buğday Unu, Su, Tuz, Patates Püresi, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



RULO BÖREK Peynirli 50 Gr

Makınada açılan yağlı hamurdan yapılan Rulo Böreğimiz 50 gr dır.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Üzerine yağ sürmeden donuktan çıkardıktan 30 dk sonra önceden ısıtılmış 180C fırında pişirebilirsiniz. İsteğe göre susam veya çörek otu atabilir, yumurta sarısını sürebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Lor Peyniri, İrmik, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



SU BÖREĞİ Peynirli 3,5 Kg 30 Dilim

3,5 kg tepsilerde pişmiş ve dilimlenmiş olarak alabileceğiniz ürünümüzdür.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : Dondurucudan çıkarıp çözülükten sonra önceden ısıtılmış 180C fırında ısınmaya kadar bekletiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Beyaz Peynir, Lor Peyniri, Yumurta, Su, Tuz, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:4 Paket

Koli İçi:14 Kg

Satış Birimi:Kg



ÜÇGEN PUF BÖREK Peyirli 25 Gr

İsterseniz fırında isterseniz yağda pişirebileceğiniz ÜÇGEN BÖREĞİMİZ ağızda dağılan milföy tarzı hamurdan yapılmaktadır.

Kategori:EDT Börek Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:13 Kg

Satış Birimi:Kg



İÇLİ KÖFTE Dana Kıymalı 20 Gr 500 Adet

Geleneksel Türk Doğu ve Orta Anadolu mutfağının eşsiz lezzeti içli köftemiz ürün portföyümüzde bulunmaktadır. Kızgın yağı soğutmayacak miktarda donuk haldeki içli köfteleri 3 dk ara sıra kepçe yardımıyla zarar vermeden pişiriniz. Piştikten 15 dk sonra afiyetle yiyebilirsiniz. Yanında kese yoğurdu ve limonla servis edilebilir.

İçindekiler : Köftelik Bulgur, Su, Dana Eti, Kuru Soğan, İrmik, Buğday Unu, Ayçiçek Yağı, Tuz, Biber Salçası, Pulbiber, Karabiber, Bitkisel Margarin, Kimyon

Kategori:EDT Diğer Lezzetler Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:4 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



İÇLİ KÖFTE Dana Kıymalı 40 Gr 250 Adet

Geleneksel Türk Doğu ve Orta Anadolu mutfağının eşsiz lezzeti içli köftemiz ürün portföyümüzde bulunmaktadır. Kızgın yağı soğutmayacak miktarda donuk haldeki içli köfteleri 3 dk ara sıra kepçe yardımıyla zarar vermeden pişiriniz. Piştikten 15 dk sonra afiyetle yiyebilirsiniz. Yanında patates püresi servis edilebilir.

İçindekiler : Köftelik Bulgur, Su, Dana Eti, Kuru Soğan, İrmik, Buğday Unu, Ayçiçek Yağı, Tuz, Biber Salçası, Pulbiber, Karabiber, Bitkisel Margarin, Kimyon

Kategori:EDT Diğer Lezzetler Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:4 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



KEDİ DİLİ

İtalya'dan ithal ettiğimiz, içeriğinde bol miktarda yumurta olan çok lezzetli pastalar yapacağınız ürünümüzdür. Koli bazında satışı olan üründür.

İçindekiler : Pastalık Buğday Unu, Şeker, Yumurta, Kabartıcı, Glikoz Şurubu, Aroma Verici

Kategori:EDT Diğer Lezzetler Grubu

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:Oda Koşullarında 1 Yıl

Paket Birimi:200 Gr

Koli İçi:12 Paket

Satış Birimi:Paket



REÇELLİK KÜLAH

Reçel çeşitleri, soğuk sos, bal, fındık kreması vb ürünleri bu ürünümüzle servis edebilirsiniz. Çok kullanışlı, ekonomik ve lezzetlidir.

İçindekiler : Reçellik Buğday Unu, Şeker, Bitkisel Yağ, Nişasta, Emilgator, Aroma, Vanilin, Tuz, Kabartma Tozu, Tatlandırıcı

Kategori:EDT Diğer Lezzetler Grubu

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:900 Gr

Koli İçi:480 Adet

Satış Birimi:Koli



YAPRAK SARMA

Yaprak Sarmamız Hatay yöresine yakın bir lezzettir. İçindeki baharatlarla lezzeti artırılmış ve ince sarımsıdır. Yaprak sarmamızın 1 adedinin ortalama ağırlığı 20 gr kadardır.

Pişirme / Hazırlama Önerisi : Herhangi bir pişirme işlemi olmadan ya da ısteğe bağlı ısıtılarak tüketilebilir.

İçindekiler : Pirinç, Su, Tuz, Ayçiçek Yağı, Karabiber, Pul biber, Asma Yaprığı, Kimyon, Nane, Kuru Soğan, Toz Biber, Biber Salçası, Domates Salçası, Sumak, Limon tuzu

Kategori:EDT Diğer Lezzetler Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:3 Gün

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:5 Kg

Satış Birimi:Kg



BOHÇA MANTI Dana Kıymalı

Geleneksel Türk mutfağının değişilmez yemeklerinden olan mantımızın lezzetine doyamayacaksınız

Piştirme / Hazırlama Önerisi : 1 Kg mantımızı; 3,5 lt kaynamış suya, 8 adet tane karabiber, 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve bir miktar tuz ilave ederek 20 dk kaynatınız. Piştirme işlemi bittikten sonra delikli keçe yardımıyla tabağa alınız. Üzerine sarımsaklı kese yoğurdu ve çiçek yağında bir miktar kavrulmuş Pul biber ile servis edebilirsiniz. Servis ederken sumakta ekleyebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Dana Kıyma, Soya Protein, Su, Tuz, Granül Soğan, Soğan Tozu, Karabiber, Kırmızı Toz biber, Kimyon, Pul biber, Et Bulyon

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 2 Paket

Koli İçi: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



FETTUCİNE-TAGLIATELLE-PAPARDELLA Sade

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan FETTUCİNE-TAGLIATELLE-PAPARDELLA genellikle toz peynir çeşitleriyle, et suyunda veya özel soslarla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 10 Paket

Koli İçi: 9 Kg

Satış Birimi: Kg



KIYMANTI Dana Kıymalı

Kıymanti daha ekonomik bir üründür. İçindeki dana kıyma oranı bohça mantımıza göre daha düşüktür. 1 Kg mantımızı; 3,5 lt kaynamış suya, 8 adet tane karabiber, 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve bir miktar tuz ilave ederek 20 dk kaynatınız. Piştirme işlemi bittikten sonra delikli keçe yardımıyla tabağa alınız. Üzerine sarımsaklı kese yoğurdu ve çiçek yağında bir miktar kavrulmuş Pul biber ile servis edebilirsiniz. Servis ederken sumakta ekleyebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Dana Kıyma, Su, Tuz, Granül Soğan, Soğan Tozu, Karabiber, Kırmızı Toz biber, Kimyon, Pul biber, Et Bulyon

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 2 Paket

Koli İçi: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



MANTI VEGAN Soya Kıymalı

Protein deposu olan, hayvansal ürün bulunmayan VEGAN mantımız ile hem sofralarınızda lezzeti hem de kaliteyi ucuzla alacaksınız.

Piştirme / Hazırlama Önerisi : 1 Kg mantımızı; 3,5 lt kaynamış suya, 8 adet tane karabiber, 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve bir miktar tuz ilave ederek 20 dk kaynatınız. Piştirme işlemi bittikten sonra delikli kepçe yardımıyla tabağa alınız. Üzerine sarımsaklı keşni yoğurdu ve çiçek yağında bir miktar kavulmuş Pul biber ile servis edebilirsiniz. Servis ederken sumakta ekleyebilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Galeta Unu, Soya Kıyma, Bitkisel Margarin, Kuru Soğan, Kekik, Kimyon, Karabiber

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 1 Paket

Koli İçeriği: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



PENNE 3 Renkli Sebzeli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan PENNE 3 farklı hamuru ile fark yaratacak. Genellikle et suyunda, sosla veya toz peynir ile servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 5 Paket

Koli İçeriği: 10 Kg

Satış Birimi: Kg

PENNE Sade

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan PENNE lezzeti fark yaratacak. Genellikle et suyunda, sosla veya toz peynir ile servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori: EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli: DONUK

Raf Ömrü: 1 Yıl

Paket Birimi: 5 Paket

Koli İçeriği: 10 Kg

Satış Birimi: Kg



RAVIOLİ 5 Peyirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan RAVIOLİ birbirinden lezzetli 5 farklı peyniri ile fark yaratacak. Genellikle et suyunda, sosla veya toz peynir ile servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İç:10 Kg

Satış Birimi:Kg



RAVIOLİ Catering Peyirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan RAVIOLİ genellikle et suyunda veya sosla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İç:10 Kg

Satış Birimi:Kg



RAVIOLİ Ispanaklı

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan RAVIOLİ genellikle et suyunda veya sosla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İç:10 Kg

Satış Birimi:Kg



RAVIOLİ VEGAN Balkabaklı

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan RAVIOLİ nin Balkabaklısını mutlaka denemelisiniz. Eşsiz bir lezzet sunan BALKABAKLI RAVIOLİ Vegan bir üründür. Genellikle sos ile servis edilir. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



RUS MANTISI PELMENİ

Rus mutfağının lezzetli mantısı PELMENİ, geleneksel mantımızdan boyut olarak daha büyüktür.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



TAGLIATELLE-FETTUCİNE Domates-Ispanak-Pancar

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan TAGLIATELLE-FETTUCİNE-PAPARDELLA genellikle toz peynir çeşitleriyle, et suyunda veya özel soslarla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:10 Paket

Koli İçi:9 Kg

Satış Birimi:Kg



TORTELLONİ 3 Renk 3 Peynirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan TORTELLONİ birbirinden lezzetli 3 farklı peyniri ve ıspanaklı domatesli olarak fark yaratacak. Genellikle et suyunda, sosla veya toz peynir ile servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



TORTELLONİ 4 Peynirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan TORTELLONİ birbirinden lezzetli 4 farklı peyniri ile fark yaratacak. Genellikle et suyunda, sosla veya toz peynir ile servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



TORTELLONİ Catering 3 Renk Peynirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan RAVIOLI genellikle toz peynir çeşitleriyle, et suyunda veya özel soslarla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



TORTELLONİ Catering Peynirli

İtalyan mutfağının geleneksel bir yemeği olan TORTELLONİ genellikle toz peynir çeşitleriyle, et suyunda veya özel soslarla servis edilirler. Kaynamış suda 5 dakika pişirerek Al Dente yani hafif diri şekilde tüketilmesi önerilir.

Kategori:EDT Manti & Makarna Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:5 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



ANTAKYA LAVAŞI 150 Gr

Antakya Lavaşımız Geleneksel lezzetlerimiz olan dönerde ve kebab çeşitlerinde rahatlıkla kullanabilirsiniz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Maya, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:3 Gün

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:100 Adet

Satış Birimi:Adet



BAKLAVALIK YUFKA

Koli bazında satılan hem börek hem baklava için kullanabileceğiniz bir üründür. Paketi açtıktan sonra kullanırken kurumaması için üzerini nemli bir bezle örtünüz.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Mısır Nişastası

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:6 Ay

Paket Birimi:750 Gr

Koli İçi:12 Paket

Satış Birimi:Paket



BOYOZ Sade 60 Gr

İzmir şehrinin simgesel kahvaltı yiyeceği boyozu haşlanmış yumurta, peynir ve çayla afiyetle tüketebilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Bitkisel Margarin

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:128 Adet

Satış Birimi:Adet



BÖREKLİK YUFKA Donuk

Ar-Ge çalışmalarımız sonucu olarak geleneksel ürünümüz olan Yufkamızı 1 yıl süre tazeliğini kaybetmeden ve donuktan çözüldüğünde yapışmayan bir formülle üretmeyi başardık. İhtiyacınız kadar kullanabilmeniz için 1 kg olacak şekilde poşetlere koyuyoruz. Böylelikle atık oluşmuyor.

İçindekiler: Böreklik Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:10 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



BÖREKLİK YUFKA Taze

10 Kg lık kolilerde dökme şeklinde satılmaktadır. Serin ortamda 3 gün saklayabilirsiniz

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:3 Gün

Paket Birimi:1 Paket

Koli İçi:10 Kg

Satış Birimi:Kg



**DANİSH Çikolata-Elma-Vişne-
Kayısı-İncir 35 Gr**

Danimarka'da bir pazar kahvaltısının vazgeçilmezi olan DANİSH milföy hamuruna çok benzeyen dolgulu bir çörek türüdür. Önceden ısıtılmış 180C fırında renk alıncaya ve kabarıncaya kadar pişirilir.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:350 Adet

Satış Birimi:Adet



KRUVASAN Midi Sade 45 Gr

Fransız mutfağının gerçek klasiklerinden olan KRUVASAN önceden ısıtılmış 180C fırında renk alıncaya ve kabarıncaya kadar pişirilir.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:250 Adet

Satış Birimi:Adet



KRUVASAN Mini Sade 25 Gr

Fransız mutfağının gerçek klasiklerinden olan KRUVASAN önceden ısıtılmış 180C fırında renk alıncaya ve kabarıncaya kadar pişirilir.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:2 Paket

Koli İçi:450 Adet

Satış Birimi:Adet



PİTA / TOMBİK EKMEK 110 Gr

İsterseniz soğuk sandviç olarak isterseniz dönerde kullanabileceğiniz bir üründür.

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Maya, Bitkisel Yağ

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:3 Gün

Paket Birimi:1 Paket

Koli İç:100 Adet

Satış Birimi:Adet



PİZZA 40 cm Karışık

İtalyan mutfağının en çeşitli yiyeceği olan Pizza, ülkemizde yıllardır sevilerek tüketilmektedir. Pizzamız 6 veya 8 parçaya bölünerek yanında patates kızartması ve tavuk parçalarıyla doyurucu bir menü oluşturur.

İçindekiler : Pizzalık Buğday Unu, Kaşar Peyniri, Mozzarella Peyniri, Piliç Sucuk, Piliç Salam, Piliç Sosis, Su, Tuz, Domates Salçası, Şeker, Bitkisel Yağ, Karabiber, Toz Biber, Kekik

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:DONUK

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:1025 Gr

Koli İç:10 Adet

Satış Birimi:Adet



TART TABANI CUP 4,5 Cm Sade

Keyifli sohbetlere, lezzetli ikramlar yakışır. İşte tadı damağınızda kalacak bir atıştırmalık... İsterseniz tatlı isterseniz tuzlu sunumlarınızda kullanabileceğiniz enfes bir lezzet olan TART TABANIMIZ ile sunumlarınız daha da renklenecek.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:6 Paket

Koli İç:240 Adet

Satış Birimi:Koli



TART TABANI LİTTLE BİG 8 Cm Sade

Keyifli sohbetlere, lezzetli ikramlar yakışır. İşte tadı damağınızda kalacak bir atıştırmalık... İsterseniz tatlı isterseniz tuzlu sunumlarınızda kullanabileceğiniz enfes bir lezzet olan TART TABANIMIZ ile sunumlarınız daha da renklenecek.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:6 Paket

Koli İçi:144 Adet

Satış Birimi:Koli



TART TABANI MİDDLE 5,5 Cm Sade

Keyifli sohbetlere, lezzetli ikramlar yakışır. İşte tadı damağınızda kalacak bir atıştırmalık... İsterseniz tatlı isterseniz tuzlu sunumlarınızda kullanabileceğiniz enfes bir lezzet olan TART TABANIMIZ ile sunumlarınız daha da renklenecek.

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:7 Paket

Koli İçi:224 Adet

Satış Birimi:Koli



TORTİLLA LAVAŞ 15 cm 10 Adet

Latin Mutfağının lezzeti olan Tortilla, ülkemizde geniş bir satış alanına sahiptir. Kafe, restoran, otel, catering ve çeşitli mutfaklarda, değişik amaçlarda kullanılmaktadır. 15 cm çapı özellikle Taco yapımında ve Tlktok tostı için kullanımı elverişlidir.

İçindekiler : Lavaşlık Buğday Unu, Tuz, Su, Bitkisel Yağlar, Şeker, Nem Tutucu, Kabartıcılar, Sodyum Bikarbonat, Emülgatör, Stabilizatör, Asitik Düzenleyici, Koruyucular

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:6 Ay

Paket Birimi:300 Gr

Koli İçi:16 Paket

Satış Birimi:Paket



TORTİLLA LAVAŞ 25 cm 10 Adet

Latin Mutfağının lezzeti olan Tortilla, ülkemizde geniş bir satış alanına sahiptir. Kafe, restoran, otel, catering ve çeşitli mutfaklarda, değişik amaçlarda kullanılmaktadır. 25 cm çapı ile kebablarınızda, pizza yapımında ve özel sunumlarınızda mükemmel bir lezzet yaratır.

İçindekiler : Lavaşlık Buğday Unu, Tuz, Su, Bitkisel Yağlar, Şeker, Nem Tutucu, Kabartıcılar, Sodyum Bikarbonat, Emülgatör, Stabilizatör, Asitik Düzenleyici, Koruyucular

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:Oda Koşullarında 6 Ay

Paket Birimi:650 Gr

Koli İçi:12 Paket

Satış Birimi:Paket



TORTİLLA LAVAŞ 30 cm 10 Adet

Latin Mutfağının lezzeti olan Tortilla, ülkemizde geniş bir satış alanına sahiptir. Kafe, restoran, otel, catering ve çeşitli mutfaklarda, değişik amaçlarda kullanılmaktadır. 30 cm çapı ile kebablarınızda, pizza yapımında ve özel sunumlarınızda mükemmel bir lezzet yaratır.

İçindekiler : Lavaşlık Buğday Unu, Tuz, Su, Bitkisel Yağlar, Şeker, Nem Tutucu, Kabartıcılar, Sodyum Bikarbonat, Emülgatör, Stabilizatör, Asitik Düzenleyici, Koruyucular

Kategori:EDT Unlu Mamuller Grubu

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:6 Ay

Paket Birimi:900 Gr

Koli İçi:10 Paket

Satış Birimi:Paket

BAKLAVALIK YUFKA 750 Gr

Perakende satış mağazalarında satışa sunulmak üzere paketlenmiş ve incecik açılmış 40 adet yufkamızla yapacağınız çitir çitir baklavalara ve böreklerinize herkes bayılacak...

Barkodu : 869 2566 000307

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz, Mısır Nişastası



Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:6 Ay

Paket Birimi:750 Gr

Koli İçi:12 Paket

Satış Birimi:Paket



GÜNLÜK YUFKA 6 Adet

Hijyenik şartlarda paketlenip, paket içinde 6 adet olan taze ve günlük olarak satın aldığınız incecik yufkalarımızla yapacağınız böreklerle enfes lezzetler yaratacaksınız...

Barkodu : 869 2566 000031

İçindekiler: Böreklik Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:3 Gün

Paket Birimi:850 Gr

Koli İç:12 Paket

Satış Birimi:Paket



KEDİ DİLİ Torta Dolce

İtalya'dan ithal ettiğimiz kedi dili ile yapacağınız pastalara misafirleriniz bayılacak...

Barkodu : 868 354 8276315

İçindekiler: Buğday Unu, Şeker, Yumurta, Kabartıcı, Glikoz Şurubu, Aroma Verici

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:1 Yıl

Paket Birimi:200 Gr

Koli İç:12 Paket

Satış Birimi:Paket



KURU YUFKA EKMEĞİ 7 Adet

Geleneksel lezzetlerimizden olan mayasız ve katkısız el emeği köy ekmeğimizle sofralarınız daha sağlıklı olacak. Yufkalarımızın üzerini nemlendirerek üstünü temiz bir bezle örterek 15 dk bekletiniz. Börek yapımında, kebablarda dürüm olarak kullanabilirsiniz. Küçük kırıklara ayırarak çorbalara katabilirsiniz. Hazmı kolay olduğundan mideyi yormaz.

Barkodu : 869 2566 000017

İçindekiler : Ekmeklik Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:KURU

Raf Ömrü:Oda Koşullarında 6 Ay

Paket Birimi:550 Gr

Koli İç:15 Paket

Satış Birimi:Paket



ÜÇGEN YUFKA 360 Gr

Üçgen olarak kesilmiş olan yufkalarımızla yapacağınız kalem ve muska böreklerini yağda kızartarak sabah kahvaltınızda servis edebilirsiniz. Paket içinde 20-25 arası üçgen yufka bulunmaktadır.

Barkodu : 869 2566 000192

İçindekiler: Yufkalık Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:2 AY

Paket Birimi:360 Gr

Koli İçi:10 Paket

Satış Birimi:Paket



VAKUMLU YUFKA 3 Adet

Uzun ömürlü ve az kullanım için hazırlamış olduğumuz yufkamızı uygun saklama koşullarında 2 ay koruyabilirsiniz.

Barkodu : 869 2566 000055

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:2 Ay

Paket Birimi:450 Gr

Koli İçi:20 Paket

Satış Birimi:Paket



VAKUMLU YUFKA 5 Adet

Gözemeleriniz için ideal ölçülerde olan yufkamızla tavalarda enfes lezzetler yaratacaksınız..

Barkodu : 869 2566 000123

İçindekiler: Yufkalık Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:2 Ay

Paket Birimi:650 Gr

Koli İçi:15 Paket

Satış Birimi:Paket



VAKUMLU YUFKA 6 Adet

Uzun ömürlü ve çoklu kullanım için hazırlamış olduğumuz yufkamızı uygun saklama koşullarında 2 ay koruyabilirsiniz

Barkodu : 869 2566 000048

İçindekiler : Buğday Unu, Su, Tuz

Kategori:Market Ürünleri

Üretim Şekli:TAZE

Raf Ömrü:2 Ay

Paket Birimi:850 Gr

Koli İçi:12 Paket

Satış Birimi:Paket



ADRES

Aşık Veysel, 5822. Sk. No:77
Karabağlar/İzmir

E-MAIL

info@pekmezcigida.com

TELEFON

(0232) 237 36 30
(0554) 854 25 58