

01 Mart - 30 Nisan 2015

KOZAPOST

31
İstanbul

IBATECH Ankara ve EDT fuarlarımızda!





Koza Live'da Aktiviteler Devam Ediyor!



Koza Gıda, 13. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali ve Anfaş Hotel Equipment Fuarı'ndaydı!

Koza Gıda, Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) ve Dünya Aşçılar Birliği (WACS) işbirliği ile 28-31 Ocak tarihleri arasında düzenlenen 13. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali'nde mutfak profesyonelleri ile buluştu. Türk Mutfağı'nı dünyanın diğer mutfak kültürleri ile buluşturmak, ülkemizin aşçıları ile dünyanın önde gelen aşçıları arasında yakınlaşmayı ve karşılıklı bilgi alışverişini sağlamak amacıyla düzenlenen Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri'nde Koza Gıda standı büyük ilgi gördü.

21-24 Ocak tarihleri arasında Anfaş Antalya Expo Center'da gerçekleşen Anfaş Hotel Equipment Fuarı kapsamında ise Koza Gıda, en yeni ve özel ekipmanlarını ziyaretçilerin beğenisine sundu.



Garofalo'dan yeni kepekli ve glutensiz makarnalar...

Koza Gıda 2015 yılına zengin bir makarna portföyü ile giriyor. İtalya'nın en bilinen markalarından Garofalo'nun uzun bir süredir Türkiye tek yetkili dağıtıcısı olan Koza Gıda Garofalo ile 2014 yılında beklentilerin üzerinde yüksek bir performans kaydetti. Bu sene de trendleri dikkate alarak farklı çeşitlerde kepekli makarnalar ve özellikle glutensiz pazarındaki talebi karşılamak için yeni ürünler lanse ediyor. Garofalo sadece horeca kanadında değil, perakendede de başarılı bir yıl geçirdi. Ürünlerimiz Eataly'de en çok tercih edilen makarnalardan... Lezzet bir baktır sloganıyla, glutensiz ürünlerin de kepekliler gibi daba iyi, daba kötü gibi lezzet karşılaştırmaları yapmadan sadece berkes için farklı bir lezzet yeme şansı olarak konumlandırılıyor.





Yumurtalı makarnada kalite ve lezzeti Granoro ile yakalayın...



A Sınıf Taze Yumurtalar
Granoro tarafından İtalyan tavuk çiftliklerinden özenle seçilmiş, soyulmuş ve pastörize edilmiş yumurtalar. Hiçbir şekilde işlem görmemiş ve dondurulmamıştır. 1 kg yumurtalı makarna 4 adet A sınıf yumurta içerir.



Pürüzlü ve İnce Hamur
Yumurtalı hamur tıpkı evde yapılmış gibi pürüzlü, gözenekli ve incedir. Böylece sosu hem emer hem de yüzeyde kalmasını sağlar. Aynı zamanda çok kısa bir sürede pişer.



Yüksek Kaliteli İrmik
Yüksek oranda protein ve gluten içeren seçilmiş buğday irmiği.



Naturel Sarı Renk
Sadece organik yemlerle beslenen tavukların yumurtalarının kullanımı sayesinde makarnanın rengi doğal sarıdır.



1 porsiyon:
80 gr. Granoro Yumurtalı Tagliatelle
1 ½ yemek kaşığı Dilimli porçini mantarı
1 tatlı kaşığı Kişniş
1 tatlı kaşığı Fransız soğanı
60 gr. Kuzu sırt (küçük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı Sarımsak (püre)
1 adet Orta boy kuru soğan (kalın şifon kesilmiş)
1 ½ yemek kaşığı Kahverengi şeker
1 yemek kaşığı Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Su

Porçini Mantarlı Tagliatelle

Hazırlanışı:

Granoro Yumurtalı Tagliatelle makarnayı kaynar suda 5 dakika pişirin. Kuru soğanları kızgın yağda 30 saniye çevirdikten sonra, üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve suyu kaynama noktasına getirin. Kaynadıktan sonra altını kısıp yavaşça suyu çekmesini bekleyin. Yumuşayana kadar su ekleyin. En son şeker, karabiber ve tuz ile tatlandırıp kenara alın. Sıvıyağı tavaya koyup ısıtın, bonfile parçalarını ekleyip, mühürleyin. Fransız soğanını ve sarımsağı tavaya koyup, soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Soğanlar yumuşayınca porçini mantarını ve kişnişi ekleyip, tekrar ısınmasını bekleyin ve makarnayı tavaya ekleyin. Gerekirse az miktarda su ekleyip yemeğe kıvam katın. Karamelize soğanları da ekleyip servis edin.

AMERİKA'NIN 1 NUMARASI ÖDÜLLÜ BARBEKÜ SOSU SWEET BABY RAY'S ARTIK KOZA GIDA'DA!

1985 YILINDA ŞİKAGOLU ŞEF LARRY, EVLERİNDE HAZIRLANAN BU GELENEKSEL BARBEKÜ SOSUNU PAKETLEYİP PİYASAYA VERMEYE BAŞLAYINCA BU LEZZET KISA ZAMANDA TÜM AMERİKA'YI SARDI. HIÇ ARALIKSIZ HER YIL BÜYÜMEYİ BAŞARAN ÖDÜL SAHİBİ BU ÜRÜN TATLI VE KESKİN TADIYLA EVLERDE VE RESTORANLARDA VAZGEÇİLMEZ OLDU.



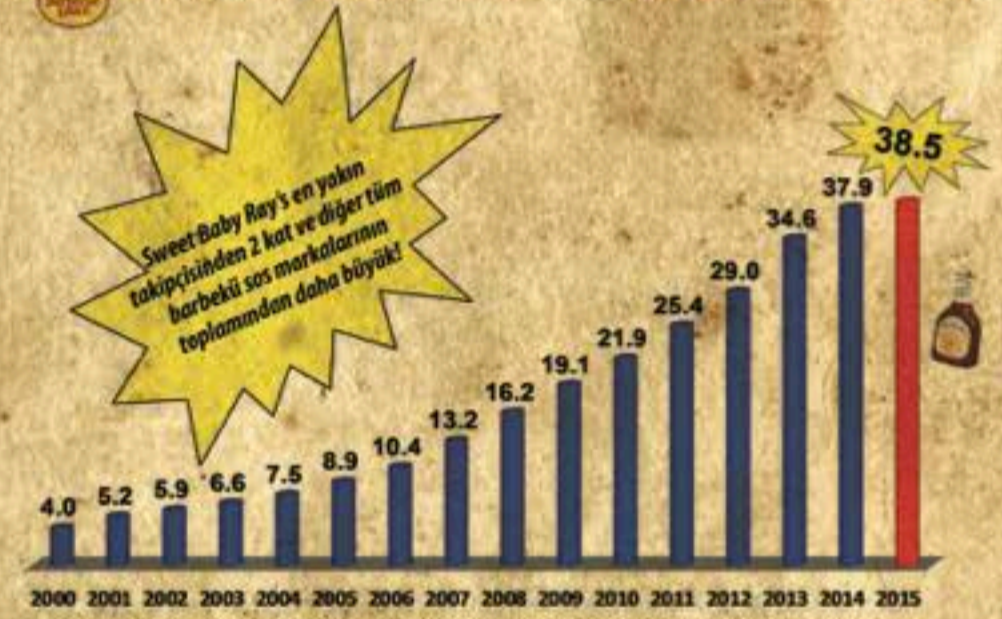
4,5 KG X 4 ADET



510 GR X 12 ADET



Sweet Baby Ray's Amerika Pazarının 1/3'ünden Fazlasına Sahip



Kaynak: ACN XAGOSZ Weeks (Dollars) Ending 6/30/14.





INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

İTALYAN HORECA PAZARININ LİDERİ PRONTO FRESCO MARKASI YEPYENİ ÜRÜNLERİYLE KOZA GIDA'DA...

Sektörün lideri Pronto Fresco, kullandığı hammadde, gelişmiş üretim teknikleri ve özel reçeteleriyle profesyonel mutfakların vazgeçilmez markasıdır. Tüm ürünler kullanıma hazırdır. Her ürünü son damlasına kadar kullanıp yüksek verim elde edebilirsiniz. Harcamalarınızı kontrol altına alabilir aynı zamanda yüksek kaliteyi yakalarken zamandan tasarruf edersiniz.



Dilimli porçini mantarı
800 gr x 6 adet:

Seçilmiş porçini mantarlar dilimlenir ve baharatlar eşliğinde pişirilir. Pizzaların üzerine, başlangıç ve ana yemekleri hazırlamak için kullanılır.



Bütün minik kantarel mantarı
800 gr x 6 adet:

Kalitesine ve boyuna göre seçilmiş özel kantarel mantarları baharatlarla pişirilmiştir. Garnitür olarak ana yemeğin yanında servis edilir.



Enginar püresi
400 gr x 6 adet:

Taze enginar kalpleri güzelce doğranıp küçük parçalar kalacak şekilde püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıç ve ana yemekler için, makarna dolguları ve focaccia için idealdir.



Kurutulmuş domatesli Akdeniz püresi
400 gr x 6 adet:

Kurutulmuş domates, yeşil zeytin, kapari, ançüezden yapılmış bir püredir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıçların hazırlanmasında, tuzlularda, bruschetta ve galeta hazırlamak için kullanılır.



Kuşkonmaz püresi
400 gr x 6 adet:

Taze kuşkonmazlar küçük parçalara ayrılmış, püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıç ve ana yemekler için, tuzlular, çorbalar için idealdir.



Acı sebze püresi
400 gr x 6 adet:

Kırmızı ve yeşil biber, kapari, ançüezden yapılmış bir püredir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Sandviç, focaccia, tuzlularda ve başlangıçların hazırlanmasında kullanılır.



Siyah trüf ve mantarlı püre
400 gr x 6 adet:

İnce kıyılmış mantarlar siyah trüf mantarı ile lezzetlendirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıç ve ana yemeklerin hazırlanışında, tuzlularda kullanılır.



GURME MAKARNA MORELLI!



Linguine Morelli -
Limonlu ve Karabiberli
250 gr x 16 pk



Spaghetti Morelli -
Siyah Sepya Mürrekkepli
500 gr x 12 pk



Spaghetti Chitarra
Morelli
500 gr x 16 pk



Spaghetti Morelli
1000 gr x 12 pk



Penne Morelli -
Rüşeymli
500 gr x 12 pk

Morelli, artizan makarna denilince ilk akla gelen markalardan. Bugün İtalya'da ve yurtdışında birçok prestijli gurme mağazalarda satılan **Morelli**'nin sırrı rüşeym. Rüşeym, buğdayın özüdür ve özellikle E vitamini ile mineraller açısından çok zengindir. 1 ton buğdaydan sadece 1 kg rüşeym elde edilir. Normalde buğday öğütülürken rüşeymi ayrılır. Bu, unun dayanıklılığını artırmak için yapılır ancak **Morelli**, çok eskiden beri kullandıkları tekniklerle, daha çok tazeyken rüşeymi işleyip una entegre ediyor. Şirketin 5. kuşak temsilcisi Antonio Morelli'ye sorular "Madem rüşeym bu kadar değerli, besin değeri bu kadar yüksek, neden diğer üreticiler bunu kullanmıyorlar?" Antonio şöyle cevap verir "Bir makarna fabrikasında rüşeymin olması tıpkı bir ahırda evcil olmayan atın varlığına benzer. Rüşeymi işlemek büyük bir dikkat, fedakârlık ve kurnazlık gerektirir. Ancak bu tür bir zanaat sonucunda **Morelli** ortaya çıkabiliyor." Pişirme esnasında yoğun bir aroma çıkar ve hatta suyun hafif yeşile döndüğünü gözlemleriz, bunun sebebi içinde taze rüşeym olmasıdır. Sadece çok az bir sızma zeytinyağı ile muazzam bir lezzet yakalarız.

Morelli sadece rüşeymli değil, limonlu ve karabiberli, mürekkep balıklı çeşitleriyle de menüleri zenginleştirecek.



Her bir damlası ayrı bir lezzet!

FRANTOIA:

Barbera ailesi 5 jenerasyon boyunca bir asırdan fazla Sicilya topraklarında büyük bir aşkla ve bağlılıkla sahip oldukları 3000 yıllık zeytin ağaçlarından topladıkları Biancolilla, Cerasuola ve Nocellara del Belice zeytinlerini ustalıklı ve geleneklere bağlı bir şekilde harmanlayıp FRANTOIA sızma zeytinyağına dönüştürüyorlar. 15 Ekim-15 Kasım tarihlerinde toplanan bu zeytinler 12 saat içerisinde ezilip 2 ay boyunca 18 derecede fıçılarda dinlendiriliyor. Frantoia benzersiz bir aroma ve lezzetin birleşimidir. Yıllardır bu özelliği ile dünyada Sicilya'nın elçiliğini yapmaktadır. Soğuk sıkım yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.



LORENZO 5:

Sicilyalı Barbera ailesinin gelecekteki zeytinyağı ustası Lorenzo Barbera V'e adanmış bu sızma zeytinyağı Sicilya "Castelvetrano" topraklarında yetişen Nocellara zeytinlerinden elde edilir. Zeytinin etine zarar vermeden çekirdeği çıkarılarak acılığı giderilir. Bu işlem sonucunda ortaya hafif aromalı tatlı, zarif bir tat çıkar ki bu en çok deniz mahsulleri için ideal bir seçimdir.

SANTA AGATA:

1827 yılından beri Mela ailesinin tutku ve becerisiyle Ligurya bölgesinin taggiasca zeytinlerinden ilk soğuk baskıyla elde edilen DOP sertifikalı bu ürün hafif meyvemsi bir aromaya sahiptir. Asit oranı %0,3'den azdır. Her yıl taggiasca zeytini hasadına göre sınırlı sayıda üretilir. Yüksek doğal antioksidan içeriği sayesinde yağın yoğun ve yaşayan bir karakteri vardır ve uzun süre tadını ve aromasını muhafaza eder.



Gurmeler için özel yağlar...



MONINI:

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den farklı 5 çeşit aromalı zeytinyağı. Umbria Spoleta bölgesinin sızma zeytinyağı Akdeniz'in baharatları ve aromasıyla zenginleştirildi. Sarımsak ve acı biberli, limonlu, fesleğenli, beyaz trüflü ve porçini mantarlı lezzetleriyle sadece birkaç damla ekleyerek Akdeniz mutfağı lezzetini tüm yemeklerinizde yakalayabilirsiniz. Üzüm çekirdeği yağını ise yanma derecesi yüksek olduğundan özellikle kızartmalarda, diğer tüm yemeklerde ve salatalarda kullanabilirsiniz.



LA TOURANGELLE:

Gurme yağ üretimi Fransa'da eskiden kalma bir gelenektir. Ashında, 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. Bir çok ödül sahibi olan bu yağlar en son 2015 yılında San Francisco'da kavrulmuş ceviz yağı ile "Good Food" ödülüne layık görülmüştür. Ceviz yağı lezzetli ve kullanımı kolay bir yağdır. Salatalarda balsamik sirke veya kırmızı şarap sirkesi ile harmanlanarak kullanılabilir. Ayrıca beyaz şarap sirkesi ve tarhunla deneyebilirsiniz. Izgara balık ve etlerde pişmeye yakın kullanarak sadece farklı bir lezzet yakalayamazsınız aynı zamanda sindirimi de kolaylaştırırsınız. Makarna ve peynirlerle ve özellikle elma ve armutlu pişirilen keklerde de kullanmanızı tavsiye ederiz. La Tourangelle markası altında ayrıca avokado yağını, balkabağı çekirdeği yağını, sızma fındık yağını ve sızma badem yağını da sizlerin beğenilerine sunuyoruz.

Daha etkileyici sunumlarınız için



euro  .com

Türkiye distribütörü





İtalyan Rivierası'ndan Taggiasca Zeytini

Taggiasca zeytini İtalya'nın Ligurya bölgesinde İtalyan Rivierası'nın kayalı dağlarının eteklerinde bulunur. Bugün tüm bu bölge Taggiasca zeytin ağaçlarıyla kaplıdır. Bölgede zeytincilikle uğraşan Mela ailesi 1827 yılından beri bozulmayan geleneklerle bu küçük hoş kokulu zeytinleri toplayıp işliyor. Tatlı ve hafif olan Taggiasca zeytininin lezzetli bir meyve aroması vardır. Bu özel zeytini çekirdeksiz ve sızma zeytinyağında 650 gr cam kavanozlarda beğenilerinize sunuyoruz.



İtalya'nın 1 numarası# Polenta Valsugana

1950 yılından beri İtalyan mutfağının vazgeçilmez ürünü şimdi Koza Gıda'da.#

#

Valsugana, kaliteli, güvenilir, kullanışlı ve geleneksel olduğu için# İtalyan'lar tarafından en çok tercih edilen markadır.#

Buharda yarı pişmiş bu mısır irmiği hiçbir renk ve koruyucu içermez. Birkaç dakikada çok lezzetli ve sağlıklı beyaz polenta hazırlamak için idealdir.



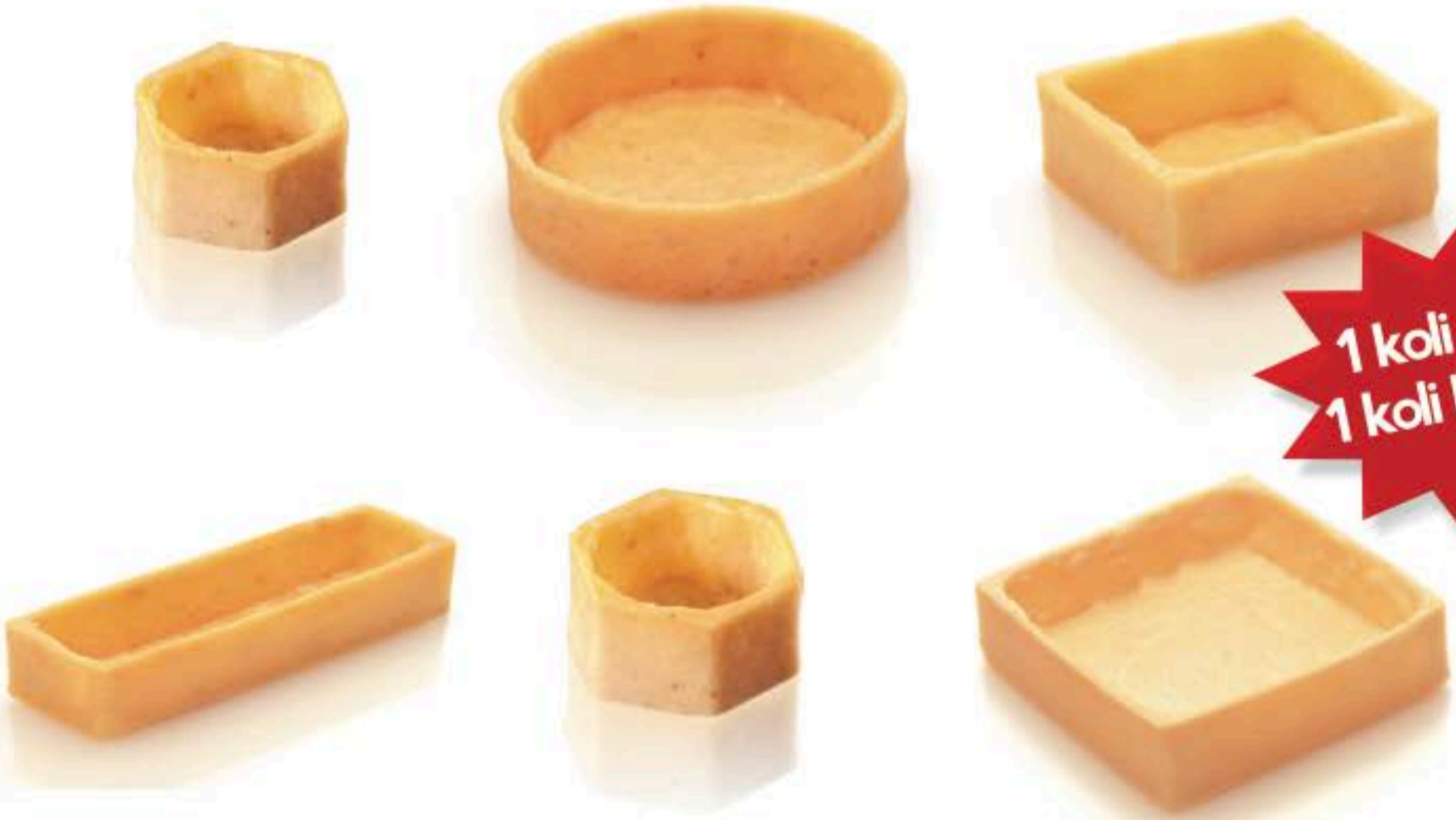
**POLENTA
VALSUGANA**



LA ROSE NOIRE
Gérard
Dubois

ürünleri üreticidir. Şirket, taze ve dondurulmuş gıdalarda en geniş ürün yelpazesine sahiptir. Ürünleri az sayıda küçük üreticilerden biridir. Üretim merkezi Kowloon Bay olan La Rose Noire, müşterilerine özel üyelik gerektiren müşterilere ve perakendecilere hizmet vermektedir. Bugün La Rose Noire, Arap Emirlikleri, Libnan, İspanya, Yeni Zelanda, Singapur, Tayland, Çin ve Japonya'da bulunabilir. Şirketin 700'den üzerinde çalışan personeli vardır.

El yapımı La Rose Noire tartlarda kampanya!



* Ürünlerimiz -18 C'de muhafaza edilip, donuk araçlarla sevk edilmektedir. Son kullanma tarihi dondurularak muhafaza edildiği koşullarda geçerlidir. Oda sıcaklığında raf ömrü çözüldükten sonra 3 aydır.

Kampanya 01.03.2015 - 31.03.2015 tarihleri arasında geçerlidir. Kampanya stoklarla sınırlıdır. Koza Gıda ilan edilen tarihten önce kampanyayı bitirebilir. Kampanyanın geçerli olduğu ürünleri öğrenmek için lütfen satış temsilcinizle görüşünüz. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz. Kampanya özel anlaşması bulunan müşteriler ve bayiler için geçerli değildir. Başka kampanyalar ile birleştirilemez. Koza Gıda anlaşma şartları dahilinde ödeme yapmayan müşterilerine kampanyayı uygulamayabilir. Donuk ürünlerin iadesi yoktur.

bindi

fantasia nel dessert®

Gerçek İtalyan Lezzeti Tartufo!



Servis Önerisi: Tartufoyu üzerine sıcak ve şekersiz espresso dökerek, Martini bardağında ya da bir kasede sunabilirsiniz. Tartufo ve espressonun mükemmel uyumuna inanamayacaksınız!

Tatki

Limon sosu değil, %100 doğal LİMON SUYU!

Katkı maddesi ve aroma içermez.
Vitamin ve mineral değeri yüksektir
Sıkıldıktan hemen sonra - 40°C de şoklanır.



**Limon Suyu
%100 Doğal**

Koza Gıda IBATECH ANKARA ve EDT 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

Fuarımızdan nasıl haberdar oldunuz ?

Gazete Dergi TV Radyo Outdoor
 Davetiye E-mailing İnternet Sosyal Medya

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:
25 -27 Mart 10:00-19:00
28 Mart 10:00-18:00

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) İZİNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.

DAVETİYE Bir kişilik ücretsiz fuar giriş davetiyesidir.

IBATECH ANKARA

ZİYARETÇİ BİLGİ FORMU

Adı soyadı :
Firma adı :
Mesleğiniz :
Adres :
E - Posta :
Web :
Tel :
GSM :

HOTEL
RESTORAN
CAFE-BAR
ANKARA
2015
Fuar ile
eş zamanlı

FUAR KÜNYESİ

Fuar Adı 8. Uluslararası Ekmek, Pasta Makinaları, Dondurma, Çikolata ve Teknolojiler Fuarı
Yer ATO Uluslararası Kongre ve Fuar Merkezi
Tarih 5 - 8 Mart 2015
Ziyaret Saatleri 10.30 - 19.30

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.

Tekstilkent A11 Blok No: 51 Esenler 34235 İstanbul Türkiye
Tel: +90 212 284 11 10 - 438 ARES www.messe-stuttgart.com.tr

www.imatech.com.tr

Para ile satılmaz

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

