

01 Mayıs - 30 Haziran 2015

KOZAPOST

32
İstanbul

*Lezzetli Dondurma
Estetik Sunum
ile Buluştu!*



PreGel
Your passion. Our ingredients.





Zafer Ersay/ Yönetici Kurumsal Şef

GELATO

Gelato, İtalyanların dondurma için kullandıkları bir kelime. Bu kelime birçok İtalyan gıda ürününe olduğu gibi bugün dünyanın pek çok yerinde moda olmuş bir akım aynı zamanda. Her mevsim tüketilebilen, yumuşak kıvamlı ve çok seçenekli İtalyan dondurmaları, Türkiye gibi kendi dondurma geleneğine sahip ülkelerde bile yüzünü iyiden iyiye göstermeye başladı.

Tabii ki bunun belli başlı sebepleri de yok değil. Bilindiği üzere geleneksel Türk dondurması salep kullanılarak hazırlanır. Salep doğada yetişen bir tür orkidedir ve bu işte kullanılan kökleri yüzünden köylüler tarafından toplanır. Bu konuda getirilen kısıtlamalar ve artan salep fiyatları en azından yerli ve kaliteli salebi bir çok işletme için kullanılamaz bir şey haline getirmiştir.

Geleneksel dondurmalarındaki seçeneklerin kısıtlı olması da önemli bir faktördür. Sütü birkaç çeşit ve yerel bazı meyvelerden ibaret, genellikle en çok satılan 8-10 çeşit içine sıkışmış durumdadır. Oysa ki gelato malzemeleri ve teknikleri ile dünyanın her yerinden farklı lezzetlerin de işin içine girmesiyle yüzlerce lezzet, hatta bu lezzetlerin kendi içindeki kombinasyonları ile binlerce dondurma çeşidi alternatifinden bahsetmek mümkündür.

Yine hazırlanışı ve kullanılan makineler farklı olduğu için, gelatodaki verim geleneksel dondurmaya nazaran çok daha yüksektir ki bu da işletmeler açısından yüksek kârlılık anlamına gelmektedir.

Bir diğer konu da gelatonun yumuşak kıvamlı ve geleneksel dondurmaya nazaran daha düşük olan servis sıcaklığıdır.

Bu sayede gelato ağızınıza attığınızda, ağızınızı donduran ve sadece yazın ortasında yenecek bir şey değil, keyifle tüm yıl yiyebileceğiniz soğuk bir tatlı olmaktadır.

Bütün bu saydığımız özellikler ve tüketicilerin büyük fabrika dondurmaları tarafından istila edilmiş dondurma pazarında kaliteli, farklı ve lezzetli dondurma yemek istemeleri son yıllarda ülkemizde gelatoya olan ilgiyi artırmaya devam etmektedir.

Dondurma üreten veya kendi dondurmasını yapan, bununla birlikte henüz gelato konusu ile haşır neşir olmamış tüm müşterilerimiz için başta Pregel olmak üzere temel malzemelerden sunumlara kadar pek çok farklı çeşitle, sizi gelatoya tanıştırmaya hazırız.

Bizi aramanız yeterli!

PreGel
Her passion. Our ingredients.



Pregel'in Yeni Lezzetleri ile Workshop

14 Nisan Salı günü Koza Gıda aktivite merkezi Koza Live'da Pregel Workshop'u gerçekleştirildi. Workshopta, enerji içecekli dondurma karışımı, kavrulmuş bademli paste, bisküvili-karamelli paste, cheesecake aromalı dondurma tozu gibi yeni ve farklı ürünler başta olmak üzere pek çok çeşit misafirlerin beğenisine sunuldu.





İtalyan Gustosuna Yolculuk...

Koza Live'da 10 Mart 2015 tarihinde Four Seasons Executive Şefi Sebastiano Spriveri ve Divan Executive Şefi Giancarlo Gottardo'nun katılımıyla çok özel bir uygulama gerçekleşti. İtalyan gustosuna yolculuk... Uygulamada siyah sepya mürekkepli spaghetti carbonara, limonlu ve karabiberli linguine gibi farklı lezzetlere imza atıldı.



101 Lezzet Festivali!

Time Out İstanbul organizasyonu ile bu yıl üçüncüsü gerçekleştirilen 101 Lezzet Festivali 26 Nisan Pazar günü İstanbul'un en gözde mekânlarını ve eşsiz lezzetlerini Sait Halim Paşa Yalısı'nda konuklarla buluşturdu. Bu lezzetlerden biri de; dünyanın bir numaralı acı biber sosu TABASCO® idi.



Rougie Kurumsal Şefi Antalya'daydı!

17-19 Mart tarihleri arasında Rougie Kurumsal Şefi Jean Caille tarafından Antalya'da gerçekleştirilen demo aktivitelerinde Rougie foie gras ürünleri tanıtıldı. Şef Jean, üç farklı pişirme metodu ile pişirdiği foie gras ürünlerini diğer şeflerle paylaştı.



Ravifruit Donuk Meyve Püreleri ile Kokteyl Çeşitleri

Koza Gıda aktivite merkezi Koza Live, 20 Nisan'da muhteşem bir kokteyl workshopuna ev sahipliği yaptı. Ünlü miksoloji uzmanı Cevat Yıldırım tarafından, Ravifruit donuk meyve püreleri ile hazırlanan Verrybery, Coco Loco gibi pek çok kokteyl çeşidi katılımcılardan büyük ilgi gördü.



Divan Grubu, Şef Giancarlo Gottardo eşliğinde Koza Live'ı ziyaret etti

Gastronomi dünyası için önemli etkinliklere imza atan Koza Live, Şef Giancarlo Gottardo eşliğinde Divan Grubu tarafından ziyaret edildi. Gottardo, özel lezzetlerini Koza Live mutfağında katılımcılarla paylaştı.

Aktivitelerimize bekliyoruz. BARBEKÜ UYGULAMASI



Koza Gıda IBATECH Ankara'daydı!



Ibatech Ankara 2015 Fuarı, 5 - 8 Mart 2015 tarihleri arasında, ATO Uluslararası Kongre ve Fuar Merkezi Congressium Ankara'da düzenlendi.

Koza Gıda'nın Türkiye distribütörlüğünü yaptığı Pregel, Ibatech fuarına İhracat Müdürü Corrado Castagnetti ve iki demo sefi ile

beraber katıldı. Fuar boyunca Pregel ürünleri müşterilerin izleyebileceği bir şekilde üretilip, beşenilerine sunuldu. Yeni ürünlerin ilgi gördüğü gelato bölümünde, Koza Gıda'nın gelato konsepti altındaki bir diğer firma olan ve dondurma kapları, kaşıkları, strafterları üreten Alcas'ın İhracat Müdürü Davide Ribecai de 2015 yılının yeni ürünlerini tanıtarak, müşterilerle birebir ilgilendi.



Fuara katılan bir diğer önemli firma yetkilisi, PCB Satış Müdürü Paolo Anghileri, ilk defa katıldığı bu fuarın PCB markasının tanıtımıyla ilgili çok olumlu geçtiğini ve müşterilerin özellikle kaliteli renklendirici boyalar bulma konusundaki taleplerini PCB ürünleri ile karşılamaları konusundaki memnuniyetini dile getirdi. Ayrıca Koza Gıda'nın Türkiye distribütörlüğünü yaptığı Altınmarka'nın çikolataları da Koza Gıda demo şeflerinin sunumlarıyla ağızları tatlandırdı.





1950 yılında şirketin kurucusu Andre Dehaeck mükemmel bir hamur tarifi yaratmış olmasaydı, 34 ülkede yılda toplam 122 milyon ton adet volovan tüketilemeyecekti. O zamandan bu zamana kadar uzmanlık alanını olağanüstü hamur tarifleriyle geliştirmekte olan Pidy Gourmet, ready-to-fill hamurlar alanında Avrupa'da lider markadır.

Pidy, üretim faaliyetlerini Belçika, Fransa ve ABD olmak üzere, toplamda 18.000 m²'lik üretim alanı ve 113.000 m²'lik depolarda sürdürmektedir.

Pidy Tuzlu Tart ve Kiş Ailesi ile Eşsiz Sunum Seçenekleri

40 mm



mini tuzlu tartalet (4 cm)

60 mm



orta boy tuzlu tartalet (6 cm)

85 mm



kiş (8.5 cm)

110 mm



kiş (11 cm)

Koza Gıda Yepyeni Ürünlerini EDT Expo'da tanıttı



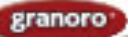
Ev dışı tüketim sektörünün tüm markalarını tek bir platformda toplayan EDT Expo 2015, 25 - 28 Mart tarihleri arasında CNR Expo Yeşilköy'de gerçekleşti. Fuarda, geniş standı ve yeni ürünleri ile Koza Gıda dikkat çekti.



Greci Pronto Fresco marka yeni ürünlerin tanıtımı için İtalya'dan İhracat Müdürü Paola Galli ve Şef Nicola EDT fuarında Koza Gıda standındaydı. Şef Nicola, **Garofalo** marka makarnaları Greci'nin kuşkonmaz püresi, enginar püresi ve kantarel mantarının mükemmel lezzetiyle birleştirdi. Aynı zamanda, standı ziyaret eden şeflerle sohbet edip detaylı bilgi verdi. **Greci**, İtalya'da horeca pazarında en tanınan ve talep edilen markalardan. Bu markanın ürünlerinin Türkiye pazarına da lanse edilmesi, standı ziyaret eden şefleri de memnun etti.



EDT fuarında Koza Gıda, ithalatını yeni gerçekleştirdiği **Lorenzo, Frantoia, Monini, La Tourangelle ve Sant'Agata** markalı gurme yağlarının da tanıtımını yaptı. İtalya'dan ithal edilen **Sant'Agata** markalı zeytin ve zeytinyağlarının üreticisi olan aileden Cristiana Mela, Koza Gıda'yı desteklemek için oradaydı. Mela, "200 yıldır var olan bir aile şirketiyiz ve taggiasca zeytinlerini Kuzey İtalya Bölgesi'nde yetiştiriyoruz. Bu bölgede zeytin ağaçları bize ait. Zeytinleri toplayıp tek sıkım yapıyoruz ve yağları öyle oluşturuyoruz." açıklamasında bulundu.



Koza Gıda'nın fuardaki bir başka yeni ürün grubu ise makarnalardı. Kepekli ve glutensiz ürünleriyle **Garofalo**, rüseyimli, limonlu ve karabiberli, mürekkep balıklı çeşitleriyle **Morelli**, yumurtalı serisi ile **Granoro** marka makarnalar fuar katılımcılarının oldukça ilgisini çekti.



Mission Satış Müdürü Fernando Salgado Bayo da EDT Expo'daydı. Yıllardır pazar liderliğini elinden bırakmayan **Mission**'in büyümedeki ivmesini koruyarak tüm dünyada yatırımlarını arttırmaya devam edeceği bilgisini verdi. Hatta en son yatırımlarının yine tortilla üreticisi olan Azteca'yı satın almak olduğunu da ekledi. Koza Gıda'nın ithalatını yaptığı tam buğday unlu, domatesli, ıspanaklı ve sade tortilla çeşitlerine mısırlı tortillayı da ekleyerek pazardaki açığı kapattıklarını belirten yetkili, Koza Gıda ile uzun yıllardır süregelen ilişkilerinin her yıl artarak devam etmesinden çok memnun ve mutlu olduklarını dile getirdi.



BHB markasının hikayesi 1.Dünya Savaşı sonrasında İtalya'da küçük bir fırında başlıyor. Günümüzde ise; pandispanya üretiminde pazar lideri. Koza Gıda, 2014 yılında **BHB** tuzlu pandispanya çeşitlerini ürün portföyüne katarak Türkiye'de bir yeniliğe daha imza attı. Tuzlu ve hafif süngerimsi yapısı, palm yağı ve hidrojenize yağ içermeyen basit içeriğiyle, bu renkli pandispanyalarla sunumlarınızı renklendirebilirsiniz. Pesto, peynir, zeytin, domates ve havuç aromalı tuzlu pandispanyalar ile çeşitli kanepeler, rulolar ve sandviçler hazırlayıp taze servis edebilir veya daha sonra kullanmak üzere derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz. EDT'de Koza Gıda'ya eşlik eden **BHB** İhracat Müdürü Nicola Bazzan, Türkiye'deki potansiyelin farkında olduklarını ve ilerleyen günlerde sadece tuzlu pandispanyaları değil, **BHB** bünyesinde bulunan şekerli pandispanyalar ve minik tartlar ile ürün çeşitliliğini arttırmak istediklerini belirtti. **Avieta**'nın hikayesi ise; 1937 yılında Belçika'da leziz tart ve ekmekler üreten bir fırınla başlıyor. Günümüzde Belçika'nın Vinalmont ve Zonhoven bölgesinde iki üretim hattını çalıştırıyor.



Avieta'nın pearl şeker waffle ürünleri Koza Gıda'nın ürün portföyüne eklendi. Hiçbir renklendirici ve koruyucu maddesi içermeyen, tereyağı ve pearl şeker (kırık şeker) ile üretilen bu eşsiz waffle çeşitleri ile kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeklerinizi tatlandırabilirsiniz. Sıcak veya soğuk olarak servis edebilir, üzerine pudra şekeri, meyve sosları, taze meyveler veya dondurma koyarak sunum yapabilirsiniz. Günümüzde yerleşmiş olan waffle anlayışını değiştirecek olan bu gurme waffle fuarda ilgi gören ürünlerden.

Koza Gıda, 2014 yılında **Sosweet** tatlı grubu ile çalışmaya başlayıp, 2015 yılında **Hegmek** markası ile sürpriz bir giriş yaptı. EDT Expo'da Koza Gıda'ya eşlik eden Heg Gıda Satış Müdürü Ersen Aköz ve Pazarlama Müdürü Tolga Ocak, cheesecake, pasta ve ekmek grubu ürünlerinde piyasaya farklı bir enerji katmak ve ürünlerini profesyonel şeflere ve işletmelere ulaştırmak için Koza Gıda ile partner olarak yola çıktıklarını belirtti. Heg Gıda'nın ekmek üretim tesisi, Avrupa standartlarında kurulmuş bir tesis. Ekmeğin lezzetini üstün Alman teknolojisi ile hazırladıkları dünyaca meşhur ekşi mayasından alıyor.



Ekmek üretiminde kullandıkları hammaddelerin tümü doğal ve birinci sınıf malzemeler. Üretimini yaptıkları ekmeklerde katkı maddesi kullanılmamaktadır. Sürekli yeni ürün çalışmaları ile emin adımlarla ilerlediklerini de eklediler. Firmanın Ekmek Bölümü Şefi Erdal Çoban, fuarda tüm **Hegmek** çeşitlerini pişirip tattırarak yoğun ilgi topladı.



Pidy firmasının Demo Şefi Yves Mistiaen, uzun yılların tecrübesini Koza Gıda'nın Türkiye pazarına sunduğu **Pidy**'nin kaliteli ve çeşitli tartolet ürünleriyle hazırladığı birbirinden güzel reçetelerle sundu. Fuar boyunca ziyaretçilerin beğenisine sunulan bu muhteşem lezzetler tam not aldı.



Koza Gıda'nın bu yıl Türkiye'ye getirdiği **Masdeu**, tatlı-tuzlu külahlar, makaronlar ve rulo çeşitleri konusunda uzmanlaşmış bir İspanyol firması. Fuar demo şefinin hazırladığı güzel ürünler ve İhracat Müdürü Alba Vives ile destek veren **Masdeu**, hazırlanan birbirinden leziz ve rengarenk dolgulu külahları ile standdaki sunuma çeşitlilik getirdi. İhracat Müdürü Alba Vives, Türkiye'nin çok potansiyel bir pazar olduğunu ve bu pazarda **Masdeu** ürünlerini Koza Gıda'nın tanıtım ve dağıtım gücüyle iyi yerlere getirmek istediklerini belirtti.



Weck, 1900'lü yılların başından beri kavanoz üretimi yapan bir Alman firması. Kavanozlar hem ürünleri saklamada, hem de farklı lezzetleri teşhir etmede kullanılıyor. Kapakların, koruyucu lastik ve kelepçelerin ayrı ayrı satılması da müşteriler için güzel bir seçenek oluşturuyor. 17 çeşit ürünle Koza Gıda'nın distribütörlüğünde Türkiye pazarına giriş yapan **Weck**, horeca sektöründe sunum çeşitliliğini arttıracak başlıca markalar arasında yer alıyor.



Pastacılıktaki kullanımının yanı sıra, pratikliği ve her sezon kolayca bulunamayacak meyve çeşitlerini standart bir lezzette sunması dolayısıyla barmanlar ve bar şeflerinin de vazgeçilmezi olan **Ravifruit** ürünleri, ünlü Miksoloji Uzmanı Cevat Yıldırım'ın hazırladığı birbirinden güzel reçetelerde fuar ziyaretçilerinin beğenisine sunuldu. 10 çeşit meyvenin, farklı kokteyl reçetelerinde sunulduğu fuarda Cevat Yıldırım, ürünün pratikliği, standardını yılın her dönemi koruması ve şeker oranının piyasadaki muadillerine göre az olduğu gibi avantajlar konusunda ziyaretçileri bilgilendirdi.



Amerika'nın en büyük çikolata üreticisi olan **Ghirardelli**, Türkiye pazarına frappe toz karışımları ve çikolata toz karışımları ile iddialı bir giriş yaptı. Fuarın en çok ilgi gören ürünleri arasında yer alan **Ghirardelli** ürünleri, ünlü barista Şerif Başaran'ın reçeteleri ile hayat buldu. Şerif Başaran'ın ekibi tarafından hazırlanan muzlu-çikolatalı frappe, espresso- beyaz frappe, espresso-sıcak çikolata, sıcak beyaz çikolata reçeteleri büyük beğeni topladı. Ayrıca Şerif Başaran'a ait Sheriff's Coffee Factory markalı çekirdek kahveler de müşterilerin beğenisine sunuldu. Koza Gıda ürün gamında **Ghirardelli** Beyaz Frappe Toz Karışımı, Çikolatalı Frappe Toz Karışımı, Beyaz Çikolata Toz Karışımı, Çikolata ve Kakao Toz Karışımı yer alıyor.

Makarna Portföyümüz Genişliyor!

 Garofalo



2015 yılına zengin bir makarna portföyü ile giren Koza Gıda, İtalya'nın en bilinen markalarından Garofalo'nun uzun bir süredir Türkiye tek yetkili dağıtıcısı. Markamız geçen sene beklentilerimizin çok üzerinde bir performans kaydetti. Bu sene trendleri dikkate alarak kepekli makarna ve özellikle glutensiz pazarındaki talebi karşılamak için yeni ürünler lanse ediyoruz. Garofalo sadece horeca kanadında değil, perakendede de başarılı bir yıl geçirdi. Ürünlerimiz Eataly'de en çok tercih edilen makarnalardan... Lezzet bir hakır sloganyyla, glutensiz ürünler de kepekli gibi daha iyi, daha kötü gibi lezzet karşılaştırması yapmadan sadece herkes için farklı bir lezzet yeme şansı olarak konumlandırılıyor.



Bu sene artisanal makarna denilince akla gelen Morelli markasını lanse ediyoruz. Bugün İtalya'da ve yurtdışında bir çok prestijli gurme mağazalarda sabılan Morelli'nin sırnı rüşeym. Rüşeym buğdayın özüdür. Özellikle E vitamini ve mineraller açısından çok zengindir. 1 ton buğdaydan 1 kg rüşeym elde ediliyor. 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. Yılların tecrübesiyle ortaya mükemmel, hatasız bir aroma çıkıyor. Pişirme esnasında yoğun bir aroma çıkıyor ve hatta suyun hafif yeşile döndüğü gözlemleniyor. Bunun sebebi içinde taze rüşeym olmasıdır. Sadece çok az bir sızma zeytinyağı ile muazzam bir lezzet yakalanıyor. Morelli sadece rüşeyimli değil, limonlu ve karabiberli, mürekkep balıklı çeşitleriyle de menüleri zenginleştirecek.

 granoro



Diğer yeni markamız Granoro. Özellikle yumurtalı serisi ile çok farklılaşacak olan çok lezzetli ürünler. Tagliatelle, fettuccine, lasagna ve bu markaya özel rustiche kesimleriyle öne çıkacak. 1 kg yumurtalı Granoro 4 adet A sınıfı yumurta içerir, yüksek oranda protein ve gluten içeren seçilmiş buğdaydan yapılan makarnalar tıpkı elde yapılmış gibi pürüzlü, gözenekli ve incedir. Böylece sosu hem emer hem de yüzeyde kalmasını sağlar. Aynı zamanda çok kısa sürede pişer.



www.urbanitartufi.it

Trüf mantarında dünya lideri Urbani'den farklı ürünler yine Koza Gıda'da...



Beyaz Trüf Yağı

250 ml x 6 adet

Yoğun beyaz trüf aroması uzun süre kalıcılığını korur. Sadece birkaç damlası ile makarna ve risottolarda, her türlü et ve balıkta benzersiz bir lezzet elde edersiniz.



Siyah Trüf Yağı

250 ml x 12 adet

Tüm geleneksel reçetelerde siyah trüfün yerini alabilecek paha biçilmez bir eşdeğerdur. Spagetti ve etlerde ve hatta bruschetta hazırlarken kullanılabilir.

Beyaz Trüf Tuzu

100 gr x 12 adet

Bu yeni ürünü beyaz trüf tadı almak istediğiniz her türlü reçetede kullanabilirsiniz. En yaygın kullanım şekli kızarmış patates, ızgara et ve balıklarla birlikte.



Siyah Trüf Tuzu

100 gr x 12 adet

Bu yeni ürünü siyah trüf tadı almak istediğiniz her türlü reçetede kullanabilirsiniz. En yaygın kullanım şekli kızarmış patates, ızgara et ve balıklarla birlikte.



Siyah Trüf Mantarı - Bütün

100 gr x 12 adet

Bütün yaz trüfleri kullanışlı tenekelerde yoğun aroma ve lezzetini uzun süre muhafaza eder. Giriş ve ana yemeklerde, salata ve kanepelerde dilediğiniz şekilde kullanabilirsiniz.



Siyah Trüf Mantarı - Parçacık

100 gr x 12 adet

Parçacık halinde yaz trüfleri kullanışlı tenekelerde yoğun aroma ve lezzetini uzun süre muhafaza eder. Tüm geleneksel reçetelerde kullanabilirsiniz.



Siyah Trüf Mantarı - Dilimli (carpaccio)

75 gr x 12 adet

Dilimlenmiş siyah trüf mantarlarından oluşan bu ürün cam kavanozda uzun süre yoğun aroma ve lezzetini muhafaza eder. Kırmızı etlerden omlete varana kadar, emsalsiz bir lezzet istediğiniz her yemekte kullanabilirsiniz.



Mutfakta işinizi kolaylaştırmak önceliğimiz...



Krep Şekerli
29 cm



Krep Nötr
29 cm



Blini Mini
5 cm

Günün her saatinde Blini, Nötr krep ve Şekerli kreplerimizi kullanarak arzu ettiğiniz malzemelerle eşsiz sunumlar yaratabilir, sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.



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

Bu KozaPosttaki fiyatlar 01 Mayıs - 30 Haziran aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPosttaki kampanyalar tüm Türkiye'de geçerlidir. Koza Gıda ilan edilen tarihten önce kampanyayı bitirebilir. Her yeni KozaPosttaki fiyatları geçersiz kılar. Koza Gıda, KozaPosttaki 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 fiyatları aynen yansıtmaktadır. Kredi kartı ile yapılan ödemelerde sadece Visa ve Mastercard logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatları KDV dahil değildir. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz.



kemerburgaz caddesi 25 / 3 ayazağa mahallesi 34396 sarıyer istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr
Facebook: kozagida
Twitter: kozagida
Instagram: kozagida

