

01 Eylül – 31 Ekim 2015

KOZAPOST

34
İstanbul

Ghirardelli Sweet Ground Chocolate

150 Yıldır Baristaların Vazgeçemediği Eşsiz Lezzet



En kaliteli malzemelerle üretilen Ghirardelli Sweet Ground Chocolate ve Sweet Ground White Chocolate ile müşterilerinizin hayran kalacağı, enfes Mochalar hazırlayabilirsiniz.



Paylaşmanın Keyfi; Meze, Tapas ve Diğerleri

En çok keyif aldığım yemek servisi, sofraya gelen yemeklerin tamamının herkes tarafından tadılabildiği masalardır. Bu benim oburluğumla mı, farklı tatları merak etme alışkanlığımla mı yoksa sadece paylaşmanın keyfi olarak mı açıklanabilir bilmiyorum ama birçok arkadaşımın da bu şekilde yemekten hoşlandığını biliyorum. Yer sofralarında ortak yenen yemeklerle başlayan ve bir masada küçük porsiyonlar halinde her şeyi paylaşmaya dayalı meze kültürüne kadar uzanan bu kültür, zaten bizim kodlarımızda olan bir şey. Tabii bir tek bize ait bir özellik değil bu. Ufak farklılıklarla İspanyolların tapas kültürü de küçük porsiyonlar ve çok sayıda lezzetin tadımına dayalı bir kültür olarak bizdeki meze kültürüyle birçok benzerlikler gösteriyor. Sanırım temelde farklı olan iki şey var. Birincisi Pinchos denilen ve ekmek üzerinde servis edilen lezzetler. Burada amaç her şeyin ekmek üzerinde servis edilmesine dayalıdır. Bir diğer farklılık da, bizde Osmanlı İmparatorluğu'nun da getirdiği bir etkiyle İstanbul meze kültüründe bazı çok bileşenli ve hazırlanması zahmetli



olabilecek meze tariflerinden bahsedebiliriz. Oysa İspanyol tapasları genellikle siz siparişinizi verdikten birkaç dakika sonra, ham halde olan malzemelerin basit ve fazla karmaşık olmayan malzemelerle hazırlanıp sunulmasına dayanır daha çok. Tabii bu noktada tapasın temelini oluşturan malzemelerin kalitesi, tazeliği ve mevsimselliği çok önem kazanır. Şef dostlarımız, İspanya'nın köklü aile şirketlerinden biri olan Ferrer firmasının doğal malzemeler ve orijinal tariflerle hazırladığı tapas sosları ile artık bu özel İspanyol lezzetlerine daha kolay ulaşabilecekler. Bravas, romesco gibi klasikler ve daha fazlası, şeflerimizin elinde Türk meze kültürü ile birleştiğinde harika reçeteler ortaya çıkaracaktır. Hepinizi bu orijinal lezzetleri denemeye davet ediyoruz.

Bol Keyifli Günler

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef

Koza Gıda, İstanbul Coffee Festival'de!

Tüm ihtişamıyla yıllara meydan okuyan Haydarpaşa Garı'nda 22-25 Ekim 2015 tarihleri arasında bu yıl ikincisi düzenlenecek olan İstanbul Coffee Festival'de Koza Gıda da Ghirardelli ve David Rio markalarıyla yerini alacak. Dört gün boyunca sürecek kafein bayramı, tarihi dokuyu kahve kokusu eşliğinde yaşamak, hissetmek, yepyeni tatlar tatmak ve kahveye dair bilmediklerimizi öğrenmek için kaçırılmayacak bir deneyim sunuyor.



İSTANBUL
COFFEE
FESTIVAL
**KAHVEYE
YOLCULUK**
Haydarpaşa Garı'ndan
22-25 EKİM 2015
HAYDARPAŞA GARI

Koza
Mutfak
Uygulamaları



Yabancı
Şefler
Koza
Mutfak'ta



EYLÜL

pt	s	ç	p	c	ct	p
	08 15		10 17	11 18		

İspanyol Tapasları

EYLÜL

pt	s	ç	p	c	ct	p
		16				

Kemal Özcan ile Tartalet Sunumları

EYLÜL-EKİM

pt	s	ç	p	c	ct	p
	29 06		01 08	02 09		

Gurme Hamburgerler

EKİM

pt	s	ç	p	c	ct	p
	20		22	23		

İtalyan Mutfak

EYLÜL

pt	s	ç	p	c	ct	p
		02	03			

Manfredi Barbera ile Zeytinyağı Master Class

EKİM

pt	s	ç	p	c	ct	p
	27	28				

Han Go ile Güneydoğu Asya Mutfak

Detaylı bilgi için lütfen bizi arayın!

ALPENHAIN'DAN APERATİF TABAKLARINIZA SEVGİ KATACAK YENİ BİR LEZZET...



We Make The Most Out of Cheese.

GOUDA HEARTS

25 gr x 40 adet x 3 paket
Baharatlarla tatlandırılmış, kıtır ekme
pane ile kaplanmış, kalp şeklinde
gouda peyniri.

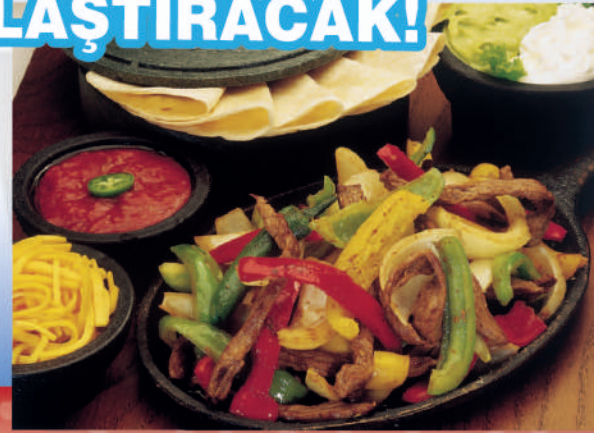


RENKLİ BİBER VE SOĞAN KARIŞIMI İŞİNİZİ KOLAYLAŞTIRACAK!



RENKLİ BİBER (YEŞİL-KIRMIZI) VE SOĞAN KARIŞIMI

1 kg x 10 paket
Fajita başta olmak üzere tüm yemeklerde kullanılabilir, kullanıma hazır jülyen dilimlenmiş bir sebze karışımıdır.



HER TÜRLÜ KAPLAMA İÇİN KOLAY VE LEZZETLİ BİR ÇÖZÜM



200 gr x 20 paket

PANKO (JAPON EKMEK KIRINTISI)

Panko, Japonların özel bir teknikle elde ettiği, bütün parçaları eşit renkte ve irilikte olan, farklı bir ekme kırıntısıdır. Tüm dünyada üst düzey şefler ve damak tadına düşkün amatörler tarafından çitirlik ve altın sarısı renkte kaplamalar elde etmek için kullanılır. Galeta unu gibi malzemelerde bu çitirliği ve rengi elde etmeniz mümkün değildir. Dilerseniz kızartmak istediğiniz tavuk, balık veya etleri kaplayabilir, dilerseniz köfte, balık köftesi veya sebze köftesi gibi yemeklerde ekme veya galeta unu yerine kullanabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

PANKO KLASİK ÇITIR ORTA BOY EKMEK KIRINTISI M6 (6 mm)

Daha çok klasik schinitzel tarzı et kaplamalarında kullanabileceğiniz çitir ve altın sarısı bir dış kaplama malzemesidir. Aynı zamanda gratine fırın yemeklerinin üstünde çitir bir doku sağlamak için de kullanılabilir. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

PANKO İNCE ÇITIR UFAK BOY EKMEK KIRINTISI S4 (4 mm)

Kroketter, risotto topları, peynir kızartmaları gibi ürünlerde, kızartıldığında çitir, altın sarısı ama çok kalın olmayan bir dış kaplama elde etmek için kullanılır. Aynı zamanda köfte harcı hazırlarken ekme için yerini alacak pratik bir üründür. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



1 kg x 10 paket

PANKO EKSTRA ÇITIR İRİ BOY EKMEK KIRINTISI L8 (8 mm)

Daha kalın ve daha çitir bir kaplama istediğiniz paneleme işlemlerinizde kullanabileceğiniz çitir ve altın sarısı bir kaplama malzemesidir. Örneğin kızarmış tavuklar, panelenmiş karidesler, balık kızartmaları, dış kısmı daha ekme ve kıtır schinitzeller hazırlayabilirsiniz. Ürünü paneledikten sonra dondurabilir, ihtiyacınız olduğunda derin dondurucudan çıkarıp kızartabilirsiniz.



İspanyol Muftağının Vazgeçilmez Tatları Koza Gıda'da

Zengin İspanyol mutfağının vazgeçilmezi elbette tapaslar. Günün belirli saatlerinde, atıştırmalık olarak küçük tabaklarda mono porsiyon sunulan özel lezzetlerdir. Bu özel lezzetlerin sırrı soslarında saklı. Geleneksel İspanyol tapas sosları olan Bravas, Mojo, Romesco ve Chimichurri'yi Koza Gıda sizler için araştırdı ve Katalanya Bölgesi'nde geleneksel yöntemlerle, standartlarını hiç bozmadan, son derece kaliteli ürünler üreten firma olan Ferrer markasıyla beğenilerinize sunuyor. Her yemekle kullanılabilen Romesco sos masaların demirbaşısıdır. Her türlü patates yemeği ile mutlaka Bravas sos kullanılır. Mojo sosu, hem yeşili hem de kırmızısı, özellikle et marinasyonunda idealdir. Yeşil baharatlardan yapılan Chimichurri sos ise ızgara etlerle birlikte servis edilir. Tapas soslarına ek olarak yine İspanyol mutfağının en popüler yiyeceği olan Gazpacho domates çorbası aslında Endülüs Bölgesi'ne has bir reçetedir ve sıcak yaz aylarında özellikle serinletici etkisinden dolayı soğuk tüketilir.

Tüm bu yeni tapas soslarını denemek için sizleri Koza Live'a bekliyoruz.



CHIMICHURRI SOSLU KUZU ŞİŞ

Malzemeler

200 Gram	Kuzu Şiş
6 Adet	Kiraz Domates
6 Adet	Arpacık Soğan
1 Y.Kaşığı	Esmer Şeker
3 Y.Kaşığı	Ferrer Chimichurri Sos
1 T.Kaşığı	Tuz

Hazırlanışı

Kuzu etlerini sos ile birlikte marine edip en az 8 saat dolapta bekletin. Arpacık soğanları kısık ateşte bir tavada şekerle birlikte yumuşayınca kadar yavaş yavaş pişirin. Etlerin marinasyonu tamamlandıktan sonra şişlere etleri, soğanları ve domatesleri takıp üstlerine tuz ilave edin. Etleri tavada ya da ızgarada iyice mühürleyin daha sonra 180°C fırında pişirip servis edin.



MONINI

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den 6 farklı aromalı zeytinyağını beğenilerinize sunuyoruz. Umbria Spoleta bölgesinin sızma zeytinyağı Akdeniz'in baharatları ve aromasıyla zenginleştirildi. Sarımsak ve acı biberli, limonlu, fesleğenli, beyaz trüflü, porçini mantarlı ve portakallı lezzetleriyle sadece birkaç damla ekleyerek Akdeniz mutfağı lezzetini



tüm yemeklerinizde yakalayabilirsiniz. 250 ml şık ve kullanışlı şişelerde sunulan bu ürünleri ayrıca masalara koyup görsel zenginlik elde edebilirsiniz.

LA TOURANGELLE

Gurme yağ üretimi Fransa'da eskiden kalma bir gelenektir. Aslında, 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. Tüm yağlar ekspeller yöntemiyle çıkarılır. Ekspeller yöntemi, delikli bir kovan içerisinde sonsuz vidayla mekanik olarak sıkıştırılmasıyla yağlarının çıkarılması işlemidir. Avokado ve balkabağı yağı hafif filtre edilir, badem ve fındık yağı sızmadır. Tüm yağlar doğaldır, GDO içermez. La Tourangelle çekirdek yağları, yoğun lezzetlerinin yanı sıra besin değerleri açısından da son derece zengindir. İçlerinde Omega 3-6-9 bulunur.

KULLANIM ÖNERİLERİ:

SIZMA FINDIK YAĞI

Çikolatalı keklerde, her türlü pastada tereyağı yerine kullanabilirsiniz. Rendelenmiş havuçta deneyin, bayılacaksınız! Balık yemeklerinde denemeye ne dersiniz?

SIZMA BADEM YAĞI

Makarnalarınıza, ızgara etlerinize, yeşil fasulye hatta balığın üzerinde hafifçe gezdirin! Ayrıca keçi peyniri ile denemelisiniz. Hatta sütlaç yaparken biraz eklerseniz muazzam bir badem tadı alabilirsiniz.



AVOKADO YAĞI

Zeytinyağına alternatif olabilir. Deniz ürünleriyle kullanmanızı tavsiye ederiz. Salatalarınıza lezzetlendirmek için, makarnalarınıza hoş bir aroma eklemek için kullanabilirsiniz. Ferrer Gazpacho çorbanıza bir iki damla ilave etmeyi de unutmayın!

BALKABAĞI ÇEKİRDEĞİ YAĞI

Bu muazzam lezzeti sebzelerle, tatlı su balıklarıyla, içinde sirke olan soslarla birlikte kullanabilirsiniz. Balkabağı çorbası ve balkabaklı ravioli üzerine bir iki damla ekleyip balkabağı tadını güçlendirebilirsiniz. Ayrıca veganlar için tereyağı alternatifi olarak kullanabilirsiniz. Bir de siyah fasulye üzerinde deneyin, farklı lezzeti keşfedeceksiniz!





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



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 6 adet

Tüm geleneksel reçetelerde siyah trüfün yerini alabilecek paha biçilmez bir eşdeğerdır. 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.

İtalya'nın 1 numarası Polenta Valsugana

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

Valsugana, kaliteli, güvenilir, kullanışı 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.



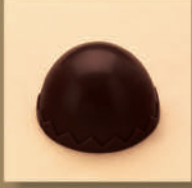
POLENTA
VALSUGANA®

RENGARENK MAKARONLARLA ŞİK TASARIMLAR



Masdeu dolgunsuz makaronların 5 farklı renk seçeneğiyle, hazırladığınız pastalar görsel şölene dönüşecek!

Altınmarka'dan yepyeni dolgulu spesiyal çikolatalar!



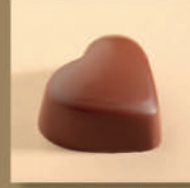
Yarımküre - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Yarımküre - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Kalp - Fındık dolgulu bitter
spesiyal çikolata
12,5gr x 336ad
4200gr x 1koli



Kalp - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,5gr x 336ad
4200gr x 1koli



Spiral - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12,3gr x 336ad
4132gr x 1koli



Spiral - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,3gr x 336ad
4132gr x 1koli



Petek - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12,3gr x 336ad
4132gr x 1koli



Petek - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,3gr x 336ad
4132gr x 1koli



Altıgen - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
9,3gr x 336ad
3124gr x 1koli



Altıgen - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
9,3gr x 336ad
3124gr x 1koli



Paket - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12,7gr x 336ad
4267gr x 1koli



Paket - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,7gr x 336ad
4267gr x 1koli



Zarf - Badem dolgulu bitter
spesiyal çikolata
11,8gr x 396ad
4672gr x 1koli



Zarf - Badem dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
11,8gr x 396ad
4672gr x 1koli



Sandık - Badem dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 324ad
3888gr x 1koli



Sandık - Badem dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 324ad
3888gr x 1koli



Kare - Fındık dolgulu bitter
spesiyal çikolata
12,2gr x 336ad
4010gr x 1koli



Kare - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,2gr x 336ad
4010gr x 1koli



Kelebek - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12,2gr x 336ad
4010gr x 1koli



Kelebek - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,2gr x 336ad
4010gr x 1koli



Kütük - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12,3gr x 396ad
4870gr x 1koli



Kütük - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12,3gr x 396ad
4870gr x 1koli



Dikdörtgen - Fındık
dolgulu bitter spesiyal
çikolata 9gr x 504ad
4536gr x 1koli



Dikdörtgen - Fındık
dolgulu sütlü spesiyal
çikolata 9gr x 504ad
4536gr x 1koli



Üç Fındık - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Üç Fındık - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Tırtıklı - Fındık dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 252ad
3024gr x 1koli



Tırtıklı - Fındık dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 252ad
3024gr x 1koli



Elmas - Badem dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Elmas - Badem dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



Papatya - Badem dolgulu
bitter spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



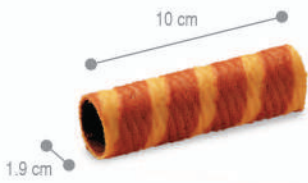
Papatya - Badem dolgulu
sütlü spesiyal çikolata
12gr x 336ad
4032gr x 1koli



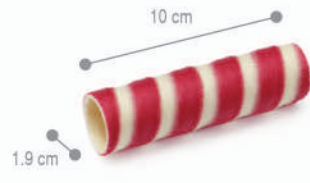
BUSSY
BRICELÉTS DE VEVEY

Pasta ve dondurma sunumlarınızı mükemmelleştirecek çitir,* dekoratif, rengarenk rulolar!

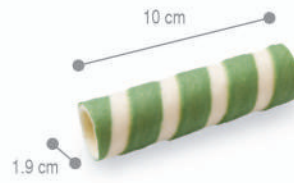
*Ürünler, içinde dolgu kullanılması veya dondurmaya temas etmesi halinde, yüksek kalitesini sağlayan özel formülasyonu nedeniyle çabuk yumuşama yapmaz, çitirliğini korur.



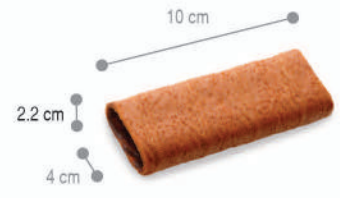
**KANOLO KAKAOLU
ÇITIR DEKORATİF RULO**
144 AD x 4 PK



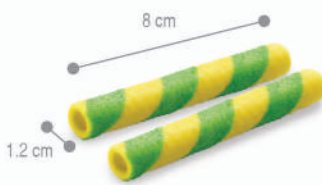
**KANOLO PEMBE
ÇITIR DEKORATİF RULO**
64 AD x 4 PK



**KANOLO YEŞİL
ÇITIR DEKORATİF RULO**
64 AD x 4 PK



**KANOLO OVAL
ÇITIR DEKORATİF RULO**
132 AD x 4 PK



**SİGARA YEŞİL
ÇITIR DEKORATİF RULO**
220 AD x 8 PK



**SİGARA PEMBE
ÇITIR DEKORATİF RULO**
220 AD x 8 PK



**SİGARA TARÇINLI
ÇITIR DEKORATİF RULO**
200 AD x 8 PK



**KANOLO PORTAKAL AROMALI
ÇITIR DEKORATİF MİNİ RULO**
170 AD x 8 PK



**KANOLO LİMON AROMALI
ÇITIR DEKORATİF MİNİ RULO**
170 AD x 8 PK



**KARIŞIK DEKORATİF
İTALYAN GOFRETİ**
280 AD x 8 PK

Çikolata kaplı ürünlerin muhafaza sıcaklığı 16-20°C, diğer ürünlerin ise oda sıcaklığıdır.



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.

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Eylül - 31 Ekim 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.



kememburgaz 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
KozaGıda1994 KozaGıda
koza_gida

