

01 Eylül – 31 Ekim 2016

KOZAPOST

40

İstanbul

Dünya lezzetlerini
bizimle takip etmeye devam edin.
Katılımlarınızı bekliyoruz.

2016

- 6.8.9 EYLÜL HAMBURGER UYGULAMASI
- 4.6.7 EKİM SALATALAR UYGULAMASI
- 1.3.4 KASIM İTALYAN YEMEKLERİ UYGULAMASI
- 6.8.9 ARALIK TAVUK YEMEKLERİ UYGULAMASI

2017

- 3.5.6 OCAK TEX-MEX UYGULAMASI
- 7.9.10 ŞUBAT BAŞLANGIÇLAR UYGULAMASI
- 7.9.10 MART SANDVIÇ VE WRAPLER UYGULAMASI
- 4.6.7 NİSAN UZAK DOĞU YEMEKLERİ UYGULAMASI
- 2.4.5 MAYIS BARBEKÜ UYGULAMASI
- 30 MAYIS 1.2 HAZİRAN MAKARNALAR UYGULAMASI





Tekrar Merhabalar,

Acısıyla, tatlısıyla bir yazı daha geride bıraktık. Sonbahar, birçok iş kolunda işe yeniden konsantre olma, yenilenme ve sezona başlama zamanı olarak algılanabilir. Tatil yörelerindeki yiyecek içecek işletmelerini saymazsak bu durum gıda sektörü için de böyledir denebilir. Sonbahar, beraberinde genellikle yeni menülerle gelir. Bazı fine dining restoranları saymazsak bu menüler birçok işletmenin bir yıl boyunca kullanacağı menülerinin çatısını oluşturur. Ürün seçimi açısından da önemli bir zamandır. Bu sebeple bu yazıda şeflere ilham verecek birkaç üründen bahsetmek istiyorum.



Bunlardan ilki; İspanya'nın ünlü restoranlarıyla tanınan Katalan bölgesinin kalbinden gelen, üst düzey malzemelerle ve geleneksel yöntemlere sadık kalınarak hazırlanan bir paella stoğu. Deniz ürünleri lezzetlerini taşıyan bu stok, gerçek paella deneyimini müşterilerinize yaşatabilmeniz için bu sezon en önemli yardımcılarınızdan biri olacak. Orijinal paella tavaları ve Katalan şeflerin en beğendiği paella pirinci olan Nomen Bomba Pirinci de bu keyfin tamamlayıcısı olacak. Lezzetinin yanı sıra görsel güzelliği ve paylaşılabilir bir yemek oluşu, paellayı bu sezon menülerde sıkça görmemizi sağlayacak.

Yine önemli bir sos üreticisi olan İsviçreli Hügli firmasına ait yeni et sosları, menüleri leziz ve pratik bir şekilde çeşitlendirmede şeflere çok yardımcı olacak. Şeflerimizin halihazırda köri ve demi glace soslarını beğenerek kullandıkları bu ailenin yeni üyeleri; stroganoff mantar sosu, madeire sos ve yeşil tane karabiberli sos olacak.



Ve biraz Akdeniz mutfaklarının dışına çıkıp menülerine farklı dokunuşlar yapmak isteyen şefler için, Go-Tan firmasından kullanıma hazır Uzak Doğu sos karışımları da noodle ve soteler başta olmak üzere pek çok Uzak Doğu esintili yemeği menülerinize eklemenize olanak sağlayacak türden. Limonotlu, kişnişli, körili, tatlı ekşi ve teriyaki olmak üzere 5 ana sostan oluşan bu kategoriyi mutlaka menülerinizde denemelisiniz.

Tabii ki yenilikler bunlarla sınırlı değil. Daha fazlasını merak eden şeflerimiz için dilerseniz sizi mutfağınızda ziyaret edelim, dilerseniz aktivitelerimizden herhangi birine katılarak bizim mutfağımızda bunları sizlerle paylaşalım. Seçim sizin...

Önümüzdeki sayıda görüşünceye dek hoşça kalın...

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef





İyi Kahve Şehrin Kalbinde!

Bu yıl üçüncüsü düzenlenecek olan İstanbul Coffee Festival şehrin tam kalbinde olacak! 6-7-8-9 Ekim tarihlerinde KüçükÇiftlik Park'ta gerçekleşecek festivalde Koza Gıda standını ziyaret ederek Ghirardelli, David Rio ve Arolez markalarının lezzetini yakalayabilirsiniz.



Koza Gıda, Makarna Festivali'nde!

İstanbul'un Avrupa'ya açılan kapısı Sirkeçi Garı'nın eşsiz tarihsel yapısı ve güzellikleriyle; 23-25 Eylül 2016 tarihleri arasında gerçekleşecek olan festivalde dünyaca ünlü TABASCO® Sos ve Garofalo lezzetlerini tatmak üzere Koza Gıda standına uğramayı unutmayın!



GLÜTENSİZ SPAGETTI
500 GR X 12 PK



GLÜTENSİZ PENNE RIGATE
500 GR X 12 PK

Garofalo'dan glütensiz makarnalar *Lezzet bir hakktır.*

Son dönemde Türkiye'de Çölyak hastalığının bilincinin artmasıyla Koza Gıda, "Sağlıklı Ürün, Sağlıklı Tüketici" hedefi doğrultusunda yüksek kaliteli Garofalo marka glütensiz ürünleri gamına katmıştır.



WWW.PASTAGAROFALO.IT



ACETUM
Günlük & Tadilat



PANCAR CARPACCIO

MALZEMELER

- 2 Adet Büyük Boy Pancar
- 1 Ç.Bardağı Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
- ½ Ç.Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Orta Boy Suda Mozzarella Peyniri
- 1 Ç.Kaşığı Sel de Guerande Tuz
- ½ Ç.Bardağı Sacia Pesto Sos
- 3-4 Yaprak Fesleğen

HAZIRLANIŞI

Sirke ve zeytinyağını bir kaba alıp iyice karıştırın. Pancarları alüminyum folyo ile sarıp 170°C'lik fırında 40 dakika pişirin. Pancarları soğumadan soyup hazırladığınız yağ-sirke karışımına koyup soğumasını bekleyin. Soğuyan pancarları 2-3 cm kalınlığında dilimler halinde kesin, mozzarella peynirini de 2-3 cm dilimler halinde kesin ve bir tabağa bir dilim mozzarella, bir dilim pancar olacak şekilde dizin. Üstüne ince bir çizgi olarak pesto sosu ilave edip fesleğen yaprakları ile birlikte servis edin.

Otantik, Gurme Barbekü Sos!



SWEET BABY RAY'S
GÜZELTİ SAUCES



Barbekü Sos 4,5 kg x 4 adet

Hügli'den Demi-glace bazlı özel soslar!

Hügli'den, dünya tatlarını her mutfakta kolaylıkla hazırlayabilmenizi sağlayacak olan Demi-glace bazlı bu özel soslar, her türlü et, tavuk ve sebzeleri tatlandırmak için kullanılabilir.



STROGANOFF MANTAR SOS (TOZ)

Kökeni Rus mutfağına dayanan, içerisindeki gerçek mantar ve ustalıklı seçilmiş bileşenleriyle, uzun ön hazırlıklara gerek kalmadan, Stragonoff'lar sunmanıza olanak sağlar.



YEŞİL TANE KARABİBERLİ SOS (TOZ)



MADEIRA SOS (TOZ)



PAPADUMLU ACILI TAVUK

MALZEMELER;

150 Gram
1 Y.Kaşığı
1 Y.Kaşığı

1 Y.Kaşığı
1 Adet
1 Y.Kaşığı
1 Adet
1 Ç.Kaşığı
3 Y.Kaşığı
1 T.Kaşığı
1 Adet

Jölyen Tavuk Kalça
Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
La Costena Tütsülenmiş
Chipotle Biberi
Ketçap
Kereviz Sapı
Great Harvest Siyah Fasulye
Jölyen Doğranmış Sarı Kapya Biber
Tatki Limon Suyu
La Fiesta Çedar Peynirli Sos
Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
TRS Papadum Hint Ekmeği



HAZIRLANIŞI;

Papadum ekmeğini 175°C lik fritözde 10 saniye kadar kızartıp havlu kâğıdın üstüne alın. Tavukları kızgın tavada 2 dakika kadar soteleyip biber, fasulye, kerevizi ilave edin ve 1 dakika daha pişirin. Sosların hepsini ilave edip 2 dakika daha pişirin, tavukları papadumun üstüne koyun ve çedar peynirli sosu tavuğun üstüne ilave edip salamandrada 2 dakika kadar bekletip servis edin.

Uzak Doğu Yemeklerinin Vazgeçilmezi Susam Yağı!



207 ml x 12 adet



1,75 lt x 6 adet

En iyi kalite kavrulmuş susam tohumlarından elde edilen ve soya yağıyla harmanlanarak hazırlanan bu yağ çeşidini tüm Uzak Doğu yemeklerinde, özellikle tava yemeklerinin ve noodleların son aşamasında, salata soslarında ve marinasyonlarda kullanabilirsiniz.



Paella yapımında ihtiyacınız olan en kaliteli ürünler!

NOMEN



BOMBA PAELLA PİRİNCİ - NOMEN 1 kg x 10 adet

- Yüksek su tutma özelliği ile aromaları içine çeken
- Fazla pişirme sonucu lapalaşmaya dayanıklı
- Birbirine yapışmayan yuvarlak yapısıyla

Nomen Bomba pirinci, geleneksel İspanyol paellaları için en uygun özelliklere sahip pirinçtir.

DENİZ ÜRÜNLÜ PAELLA MARİNATI

990 ml x 6 adet
İspanyol mutfağının klasiklerinden biri olan paella'nın yapımını, en basit haliyle ustalığınıza sunan bu ürün, deniz ürünleriyle çeşnilendirilmiştir.



GARCIMA EMAYE PAELLA TAVASI

(4 boy)

Geleneksel İspanyol paellalarını, en iyi şekilde, 1-7 porsiyon pişirmenize yardımcı, 4 farklı boyda, emaye tava.

Tapas Boyu, Emaye
12 cm x 10 Adet

1-2 Porsiyon, Emaye
22 cm x 6 Adet

2-4 Porsiyon, Emaye
28 cm x 6 Adet

5-7 Porsiyon, Emaye
34 cm x 6 Adet



Pearl Sugar Waffles



BAKED
in
BELGIUM

Avieta

Renklendirici,
koruyucu
madde ve
GDO
içermez.



Donuk
muhafaza ediniz



Oda sıcaklığında
çözdürünüz



200°C /
± 2 dakika



± 2 dakika



± 30 saniye



90°C /
± 1 dakika

- Orijinal Avieta tarifi
- Yüksek kalite malzeme
- Hafif, gevrek ve yumuşak
- Karamelize edilmiş kırık şekerle (pearl sugar) mayalanmış hamur

SUNUM ÖNERİLERİ

Kahvaltı, öğlen yemeği ve akşam yemeklerinde, sıcak veya oda sıcaklığında tüketebilirsiniz. Üzerine pudra şekeri serperek ya da ahadudu sos, çikolata sos, krem şanti, dondurma ve meyve salataları ile servis edebilirsiniz.

KOLİ YAPISI:

Belgian Waffles %12 tereyağlı
90 g x 20 adet

SAKLAMA KOŞULLARI:

Oda sıcaklığında maksimum
5 hafta. -18°C'de 18 ay.
Çözdürdükten sonra tekrar
dondurmayınız



Soya
İçermez
Tasarruf
sağlar

Minimum malzeme maksimum yapışmazlık!

Dübör - Tava/ kalıp spreyi 600 ml x 6 adet

- ☆ Fırınlama, yemek pişirme ve barbekü için özel kalıp ayırıcı yağı!
- ☆ Ekmekler ve her çeşit unlu mamül için muhteşem kalıp ayırıcı spreyl!
- ☆ Profesyoneller için, ekonomik tüketim için 600 ml büyük teneke kutuda
- ☆ %100 bitkisel ve doğaldır
- ☆ Kokusuz ve tatsız
- ☆ Dünya çapında satış
- ☆ IFS 6 ve HALAL sertifikalı
- ☆ Minimum 18 ay raf ömrü



UYGULAMA ALANLARI

- Pastaneler, ekmek dükkanları, kasaplar, ticari mutfaklar ve restoranlar
- Özel kalıplar, waffle makineleri, tencere yemekleri
- Evrensel kullanım için uygundur, tozlanma yoktur
- Aceleniz olduğunda her zaman hazır ve pratik



Bütün Dübör ürünleri 100 % bitkisel maddelerden yapılmıştır ve beyana tabi olan maddeleri içermez.

Elips - Silikon Kalıp
1000 ml Ø 180 b:45 mm
6 adet x 1 koli



silikomart®
professional

Silikomart ile Yaratıcılığınızı Tekrar Keşfedin!

Quenelle 24 - Silikon Kalıp
24 ml b:28 mm 63 x 29 mm
10 adet x 1 koli



Mr Yastık - Silikon Kalıp + Kıpırt
1039 ml 217 x 94 mm b: 70 mm
6 adet x 1 koli



*Tüm ürün çeşitleri için lütfen satış temsilcilerimizle iletişime geçiniz.

Etkili Sunumlar İçin Rengarenk Külahlar



MINİ KÜLAH - TUZLU
75mm x 25mm - 180 ADET



MINİ KÜLAH ÇEŞİTLERİ -
TUZLU
75mm x 25mm - 180 ADET



KAKAOLU MINİ
KÜLAH ÇEŞİTLERİ
75mm x 25mm - 180 ADET



MINİ KÜLAH -
TATLI
75mm x 25 mm - 180 ADET

Tasarımlarınıza Sihirli Bir Dokunuş...

Magic Decor



*Dünya çablon çapları için diğer satış temsilcileri ile iletişime geçiniz.



Magic Decor
Danışel Tozu
800 gr
(250 gr x 2 adet)



Magic Decor'u ve sıcak suyu bir kaba alın ve orta hızda 2 dakika boyunca karıştırın.



Bir spatula yardımı ile Magic Decor'u şablona yerleştirin.



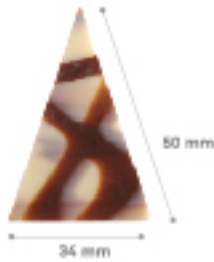
120°C'de 7 dakika pişirdikten sonra köşelerden başlayarak dekorları kalıdırın.
(Dilerseniz ürünü pişirmek yerine %60 nemli bir ortamda 3 saat bekletebilirsiniz.)



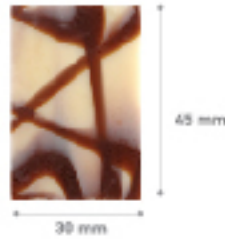
Şablonu çalışma tezgahınıza çevirerek yavaşça bir kazıyıcı yardımı ile dekorasyonu çıkarın.



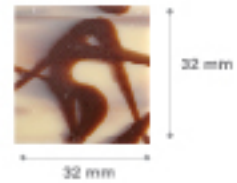
Dekoratif Çikolatalar ile Zengin Sunumlar



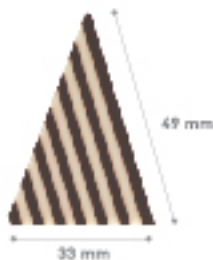
Diablo Üçgen Dekoratif Çikolata
290 adet x 6 kutu



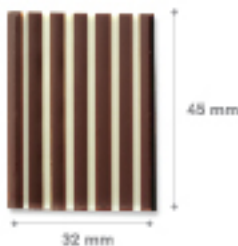
Diablo Dikdörtgen Dekoratif Çikolata
375 adet x 6 kutu



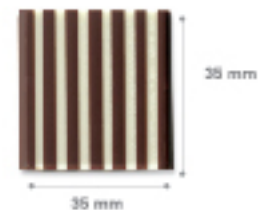
Diablo Kare Dekoratif Çikolata
465 adet x 6 kutu



Domino Üçgen Dekoratif Çikolata
538 adet x 6 kutu



Domino Dikdörtgen Dekoratif Çikolata
380 adet x 6 kutu



Domino Kare Dekoratif Çikolata
500 adet x 6 kutu

Azıcık Meyvemsi Tatlı, Çok Acı: TABASCO® Habanero Sos

TABASCO® Sos ailesinin en acısı;
TABASCO® Habanero Sos. Süper - acı habanero
biberinin mango, papaya, demirhindi, muz, zencefil ve
karabiber karışımıyla harmanlanarak yapılan Jamaika
tarzı bir acı soster. Sonuç: her yemeğe Karayip
dokunuşunu ekleyebilen meyvemsi ateş!



Lezzet için bir damla TABASCO® Habanero Sos yeter

TABASCO®, baklava şekli ve şişe logoları McIlhenny Co.'nun ticari markalarıdır.

[f TabascoTürkiye](#) [@ tabascoturkiye](#)

TABASCO® Türkiye, Facebook ve Instagram
sayfalarını takip edin, ödülleri kazanın!

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 bölgesinde 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 yansıtacaktır. 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 KozagıdaGıda](#) [@kozagida](#)

[koza_gida](#)

