

01 Nisan - 30 Haziran 2017

# KOZAPOST

43

İstanbul

**exotic®**  
PROFESYONEL



İÇERİKLER: Sadece 100% doğal meyve suları.  
TARİH: 10.05.2017  
DÜNYA GIDA VE İÇİŞİLERİ BAKANLIĞI  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI



**Exotic® Profesyonel, tüm çeşitleri ile sadece Koza Gıda'da!**



### Koza Gıda IBATECH ANKARA'daydı!

IBATECH ANKARA Fuarı, yoğun katılım ile 9-12 Mart 2017 tarihlerinde gerçekleşti.

Koza Gıda, "ileri pastacılık" konsepti doğrultusunda, distribütörlüğünü yaptığı Pregel, Altınmarka, 1900, Pidy, Masdeu, Bussy, Eti, Dübör, Dobra, PCB, Clement Faugier, Euro Vanille, Silikomart, Pavoni, Ravifruit, Sosa, Comatec, Demarle, Weck ve Alcas markalarıyla ziyaretçilerin ilgisini topladı. Fuar boyunca Pregel ürünleriyle müşterilerin izleyebileceği şekilde üretim yapılarak yeni ürünler, sunumlar ve gelatonun incelikleri hakkında paylaşımlarda bulunuldu.

### Pregel Ürünlerimizin Tanıtım ve Tadım Aktivitesine Bekliyoruz!

2017 Yaz sezonu dondurma trendleri ve yeni ürünlerimizin sunumları için, 12-13 Nisan'da Sevel İzmir Showroom'da sizleri de aramızda görmek istiyoruz.



### VI. Geleneksel Aşçılar ve Tedarikçiler Buluşması

Koza Gıda, Aşçılar Derneği'nin 2 Nisan Pazar günü Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşen Geleneksel Aşçılar ve Tedarikçiler Buluşması'nda, McCain markalı patates ve Ferrer markalı tapas soslarını seflerin tadımına sundu.



### Koza Coffee Shop 2017 Yaz Trendleri

Koza Gıda, 25-28 Nisan 2017 tarihleri arasında yepyeni bir etkinliğe imza atıyor. Koza Gıda'nın aktivite alanı KozaLive'da gerçekleşecek olan "Koza Coffee Shop 2017 Yaz Trendleri" open house etkinliği pek çok sektör profesyonelinin bir araya getirecek.

24 Nisan 2017 Pazartesi akşamı gala gecesi ile başlayacak olan etkinliğe, ünlü Barista Eğitmeni Şerif Başaran da merak edilen reçetelerini paylaşmak üzere katılım gösterecek. Coffee shop konsepti ile ilgili tüm ürünlerin tanıtım ve tadımının gerçekleşeceği, sürprizlerle dolu bu daveti kaçırmayın!

# Dünya Devi Kerrymaid, Kremaları ile Koza Gıda'da!



**Sıcak ve  
Soğuk**  
Uygulamaların  
Lezzet Sırrı

**Kesilme yapmaz.  
Çırpıldığında hacminin  
üç katına ulaşır.**



## Taze Dondurulmuş Yeşil Kuşkonmaz



Taze dondurulmuş, her biri aynı boy ve kalınlıkta yeşil kuşkonmaz...  
Gamitürden salata ve çorbaya kadar pek çok yerde kullanımınıza hazırdır.

Yeşil Kuşkonmaz (17 cm)  
500 gr x 20 paket



## Üstün Tat, Uygun Fiyat



Gerçek baharatlarla hazırlanmış  
Chef Seasons Cajun Çeşnisi ile lezzetli ve  
görsel olarak zengin  
sunumlar hazırlayabilirsiniz.

Toz Cajun Çeşnisi  
750 gr x 8 adet

  
**CHEF seasons**  
gourmet sauces & seasonings

## Sunumlarınıza Değer Katan Lezzet...



Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak,  
taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumlarıyla,  
yüksek ustalıkla hazırlanmış Fransız tipi hardal.  
Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata  
soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç  
duyulan her yemekte kullanabilirsiniz.

Dijon Hardalı  
850 gr x 12 adet



**Edmond Fallot**  
La qualité depuis 1850



# Makarnada kalite ve lezzeti Granoro ile yakalayın...



**Pürüzlü ve İnce Hamur**  
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 Kalite İrmik**  
Yüksek oranda protein içeren seçilmiş buğday irmiği.



1 porsiyon:  
80 gr. Granoro Fettuccine  
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 Fettuccine

### Hazırlanışı:

Granoro Fettuccine 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.

# Barbekü Burger



## Malzemeler:

- 120 Gram Dana Kıyma
- 30 Gram İnce Kıyılmış Kırmızı Lahana
- 1 Y.Kaşığı Acetum Sherry Şarap Sirkesi
- 1 Y.Kaşığı Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
- 1 Y.Kaşığı Sweet Baby Ray's Barbekü Sos
- 2 Adet Salud Soğan Halkası
- 1 T.Kaşığı Panko
- 1 Y.Kaşığı Süt
- 1 T.Kaşığı Magic Ballı Barbekü Baharatı
- 1 Adet Hegmek Susamlı Tereyağlı Hamburger Ekmeği

## Hazırlanışı:

Lahanaları tavada sirke ve yağ ile beraber kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Kıymayı baharat, süt ve panko ile birlikte yoğurup burger şekli verip 1 saat buzdolabında dinlendirin. Soğan halkalarını 175°C fritözde 3 dakika kadar kızartın. Burgerinizi istediğiniz derecede pişirip ekmeğin içine koyun ve hazırladığımız lahana, soğan halkası ve barbekü sosu da ilave ederek burgerinizi servis edin.





### Soğan Halkası

1 kg (ort. 37 adet) x 6 paket

Tatlı ve sulı beyaz soğan, halkalar şeklinde dilimlenerek pane ile kaplanır. Her bir dilimin farklı boyutta olması, mutfağınızda taze hazırlanmış izlenimi verir.

**Salud®**  
foodgroup europe

# Aperatif Tabakları Salud Ürünleri ile Lezzetleniyor!

### Krem Peynirli

#### Jalapeno Poppers

1 kg (ort. 30 adet) x 6 paket

Gerçek Amerikan krem peyniri ile doldurulmuş ve ktır patates püresi ile kaplanmış yarım yeşil Meksika Jalapeno biberleri.



### Red Hot Krem Peynirli

#### Jalapeno Poppers

1 kg (ort. 30 adet) x 6 paket

Gerçek Amerikan krem peyniri ile doldurulmuş ve ktır patates püresi ile kaplanmış yarım acı kırmızı Meksika jalapeno biberleri.



# Enfes Sushilerin Olmazsa Olmazları...



**GARI SHOGA-  
ZENCEFİL TURŞUSU**  
1,5 Kg. x 10 Pk.  
Tatlı sirke içerisinde salamura  
edilmiş ince zencefil dilimleri  
füzyon mutfağında ve Japon  
mutfağında sushi yanında  
garnitür olarak kullanılır.

**NISHIKI-  
JAPON SUSHİ PİRİNÇİ**  
10 Kg. x 1 Pk.  
Orta tanelli yapısı ve yüksek nişasta  
oranı sayesinde pişirildiğinde  
yapışkan olma özelliği taşıyan bu  
pirinç Japon mutfağında şeflerin  
tercihidir. Çeltiğin en son Japon  
teknolojisi ile işlenmesi sonucu ön  
yıkama gerektirmez.



# Teppogushi Bambu Kürdanlar

TP02-90 Teppogushi- Bambu Kürdan - Tutacaklı (9 cm) 1 Paket x 100 Adet

TP02-120 Teppogushi- Bambu Kürdan - Tutacaklı (12 cm) 1 Paket x 100 Adet

TP02-150 Teppogushi- Bambu Kürdan - Tutacaklı (15 cm) 1 Paket x 100 Adet

TP02-180 Teppogushi- Bambu Kürdan - Tutacaklı (18 cm) 1 Paket x 100 Adet

Bambu kürdanlar 1/1 boyutlarındadır.





## singapur noodle

### Malzemeler:

#### Sos için:

- 1 y.kasığı Thal World Sriracha Acı Blber Sosu
- 1 t.kasığı Lee Kum Kee Koyu Soya Sosu
- 1 y.kasığı Lee Kum Kee İstiridye Sosu
- 1,5 y.kasığı Hellmann's Ketçap
- 1 ç.kasığı Toz şeker
- 1 t.kasığı Lee Kum Kee Soya Sosu

#### Diğer Malzemeler

- 100 gr Xlamen Sharing Yumurtalı Çin Eriştesi
- 1 ad Yumurta
- 100 gr Tavuk göğüs eti(jülyen)
- 3 adet Great Harvest Kurutulmuş Shiitake Mantarı
- 1 ç.kasığı Sarımsak
- 1 ç.kasığı Shandong Zencefil Ezmesi
- 2 y.kasığı Soya filizi
- 1 y.kasığı Çin lahanası (jülyen)
- 1 y.kasığı Yeşil soğan (ince kıyılmış)
- Karabiber, tavuk suyu

#### Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerini kaynar su ile doldurun. 10-15 dakika bekleyip süzdürün ve daha sonra kullanmak üzere bir kenara alın. Shiitake mantarlarını sıcak suda yarım saat bekle. Sos için tüm sos malzemelerini bir kasede güzelce karıştırın. Sıcak bir tavaya 1 kaşık sıvı yağ ilave edin. Yumurtayı kırıp karıştırıp parçalayarak tamamen pişirin ve bir tabağa alın. Aynı tavaya 1-2 kaşık sıvıyağ daha ilave edin. Pilici ekleyip bir iki dakika soteleyin. Sarımsak, zencefil ve shiitake mantarlarını ilave edip kısa bir süre daha soteleyin. Sırasıyla lahana, Çin eriştesi , yumurta ve soya filizini ekleyin. Üzerine sos karışımını ve 1-2 kaşık tavuk suyunu ilave edin. Tavanın dibi tamamen kuru olana kadar kavurun. Gerekirse biraz daha soya sosu ilave ederek tuzunu ayarlayın. Servis kasesine alıp üzerine yeşil soğan serpiştirerek servis edin.





## Geleneksel ve Pratik Lezzet Bearnez Sos!

*Hügli Bearnez Sos, kolayca hazırlanabilir ve klasik yöntemle hazırlanan bearnez sosa nazaran daha uzun ömürlüdür. Soğuk sütle karıştırıp ısıtarak elde edeceğiniz bu sosun kalanını dolapta saklayıp ertesi gün tekrar kullanabilirsiniz. Maliyetlerinizi düşürebilir, sunumlarınızda standardı sağlayabilirsiniz.*



Bearnez Sos (Toz) 800 gr x 4 adet



# Etleri Daha da iyi Yapan Sos

Masalarınızda **150 ml TABASCO® Sos** servis ederek  
birim maliyetlerinizde **avantaj\*** sağlayabilirsiniz.



**Lezzet için bir damla TABASCO® Sos yeter**

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

\*60ml TABASCO® Sos birim maliyeti ile karşılaştırıldığında.

[f TabascoTürkiye](#) [@tabcoturkiye](#)  
TABASCO® Türkiye, Facebook ve Instagram  
sayfalarına takip edin, ödülleri kazanın!

# Bu Yaz Dondurmalar Lezzetli, Sunumlar Şık!



**PreGel**

*Your passion. Our ingredients.*

Venezia 100-Sıcak Sütü Dondurma Bazı  
1,5 kg x 8 adet



**PreGel**

*Your passion. Our ingredients.*

Kakaolu Çıtır Süsleme ve Dolgu Sosu  
2 kg x 2 adet



Karışık Dekoratif İtalyan Gofreti 9,5 cm  
280 adet x 8 paket

**BUSBY**  
BRICELÉTS DE VEVEY

by *Avieta*

Waffle'ın anavatanı  
Belçika'nın en köklü ve  
dünyanın en büyük  
waffle üreticisi!

# Brüksel Waffles

**YENİ**



BAKED  
in  
BELGIUM

by  
Avieta

Renklendirici,  
koruyucu  
madde ve  
GDO  
içermez.

Lege tarzı  
Belçika Waffle'ımızı  
denemiş miydiniz?



Donuk  
muhafaza ediniz



200°C /  
± 4 dakika



± 2,5 dakika



200°C /  
± 1,5 dakika

- Orijinal Avieta tarifi
- Yüksek kaliteli malzeme
- Dışı hafif ve gevrek, içi yumuşak

## SUNUM ÖNERİLERİ

Kahvaltı başta olmak üzere günün her saatinde, kahve konseptli

dükkanlarda, restoranlarda, otel büfelerinde sıcak veya soğuk tüketilebilecek Brüksel tarzı Belçika waffle. Üzerine pudra şekeri serpererek ya da ahududu sos, çikolata sos, krem şanti, dondurma ve meyve salataları ile servis edebilirsiniz.

## KOLİ YAPISI:

Brüksel Waffle  
80 gr x 4 adet x 6 paket

## SAKLAMA KOŞULLARI:

-18°C'de 18 ay,  
+4°C'de çözündürdükten sonra  
2 gün raf ömrü bulunmaktadır.

# Sektör Devi Altınmarka'dan Kokolin Kuvertür!



**Bitter Kokolin Kuvertür ALT 187**  
2,5 kg x 10 paket  
Ortalama yağ miktarı: %27,5

## Çikolatada Yeni Fikirler



**Karışık Dekoratif Bitter Çikolata-Küçük**  
310 adet x 6 kutu (net: 390 gr/kutu)

**Karışık Dekoratif Bitter Çikolata-Büyük**  
260 adet x 6 kutu (net: 490 gr/kutu)

## Pidy'den Ekonomik Tartalet Seçeneği!



**Mini Tartalet (4.5 cm)**  
480 adet x 1 koli





## İtalyan Meyve Şöleni

Krema dolgulu, yaban mersinli, frenk üzümü, böğürtenli ve ahududulu turta lezzeti...



**bindi**  
fantasia nel dessert®

Orman Meyveli  
Turta (12 Dilim)



Ravifruit Mango Püresi 1 kg x 5 adet

### MANGOLU FRAPPE (300 cc)

#### Malzemeler

50 ml SÜT

50 ml RAVIFRUIT MANGO PÜRESİ

50 ml EXOTIC PORTAKAL SUYU

30 ml GHIRARDELLI BEYAZ FRAPPE TOZ KARIŞIMI

180 ml BUZ

#### Hazırlanışı

Ürünler sırasıyla blendera konulup 60 sn karıştırılır.



Organik,  
şeker havesiz ve  
katkısız!

*Sağlıklı, Fonksiyonel, Inovatif*

# ELITE'den Organik Detox Ürünleri!

*%100 taze meyve ve sebzeden sıkılarak hazırlanmaktadır.*



200 ml x 12 adet

**Super Hero**  
İçindekiler;  
**ORGANİK;**  
böğürtlen, muz ve chia  
Yüksek Omega 3 ve Protein içerir.  
Beni içtiğinde bir Süper Kahraman  
olmayacaksın tabii ki de! Fakat  
içerdiğimdeki yüksek Omega 3 ve  
Protein sayesinde güçlü bir aday  
olabilirsin,

**Forever Young**  
İçindekiler;  
**ORGANİK;** pancar, domates,  
limon, elma, kereviz  
Beni hafife alma sakın!  
Kendime olan güvenim  
sonsuz... İçerdiğimde yüksek  
antioksidan içeren meyve ve  
sebzeler var. Unutma yaş  
sadece bir sayıdır!



200 ml x 12 adet



200 ml x 12 adet

**Defence**  
İçindekiler;  
**ORGANİK;** havuç, portakal,  
elma, limon, zerdeçal  
Bu şişe elindeyse eğer  
kötülüklerle karşı tek değilsin  
demektir. İçerdiğimdeki bağışıklık  
kuvetlendirici meyve ve sebzeler  
sayesinde korumam altındasın.  
Beni elinden bırakma!

**Skinny**  
İçindekiler;  
**ORGANİK;**  
nane, salatalık, ıspanak,  
marul, elma  
Bu şişe elindeyse eğer  
hayalindeki görüntüye az  
bir zaman kaldı demektir.  
İçerdiğimdeki meyve ve  
sebzeler ile fazlalıkları  
atalım gitsin!

200 ml x 12 adet



40kcal  
Net. 200 ml'e





David Rio:  
Dünya'da en yaygın  
kullanılan,  
Amerika'nın Premium  
Chai markasıdır.

# DAVID RIO CHAI!

şekersiz!



ORCA SPICE  
CHAI ŞEKERSİZ  
1520 gr x 4 adet

Orca Spiced Chai, siyah çay ve egzotik baharatlardan oluşan, şeker içermeyen bir karışımdır. Tatlı ve lezzetli baharatlar, siyah çayın aromasını tamamlayıp zenginleştirmiştir. Sıcak veya soğuk sunulabilir, dondurmalarından keklere kadar pek çok tarifte yeni lezzetler üretmek için de ideal bir üründür.

**Orca Spice hot chai latte**  
360 ml servis için  
chai 4 kaşık (36 g)  
süt 360 ml

**Hazırlanışı:** Süt ve chai karışımını bir kaba alınız. Buhar çubuğu yardımı ile karıştırıp, köpürtüp servis ediniz. Eğer buhar çubuğu yoksa bir bardakta sıcak süt ile Chai karışımını iyice karıştırıp servis edebilirsiniz.

\*Hidrojenize yağ içmez. \*Trans yağ içmez. Gluten içmez.



**Diğer chai lezzetlerimizi  
tattınız mı?**

# DaVinci

GOURMET®  
FLAVOUR GENIUS™

*DaVinci Gourmet şurup ve sosları ile kahve başta olmak üzere, tüm sıcak-soğuk içecekleriniz ve kokteyllerinizde benzersiz lezzetler yaratabilirsiniz.*



## Şuruplar



- Aroma ve tatlılığın mükemmel dengesi için %100 şeker karışımından üretilmiştir.
- Son damlasına kadar mükemmel aromasını mubafaza eder.
- Sütli kahve ve içecek bazırılıklarında, sütün kesilmesine neden olmayacak özel yapıdadır.

Fındıksı	Fındık	Meyvemsi	Muz
Tatlı	Karamel		Hindistan Cevizi
	Çikolata		Limon
	Irish Cream		Şeftali
Bitkisel	Tarçın	Çilek	
	Spiced Chai	Frambuaz	
	Nane	Nar	
Çiçeksi	Vanilya	Mavi Portakal	



## Soslar



Karamel, Çikolata, Beyaz Çikolata

- Kolayca karışır ve barmanlanır.
- İçeceğin üzerinde birikmez, altına çökmez.
- Latte sanatı ve dekor oluşturmak için mükemmeldir.
- Mükemmel akışkanlıktadır (daba az atık, daba yüksek verim)
- Geniş kullanım alanı.



*Baristaların Bir Numaralı Tercihini  
Ghirardelli Frappe Toz Karışımları!*



**Beyaz Frappe Toz Karışımı**  
**Kakaolu Frappe Toz Karışımı**



# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

SIRA DIŞI DONDURMA VE SORBE LEZZETLERİ...  
**MÖVENPICK DONDURMA, ŐİMDİ KOZA GIDA'DA...**



[www.facebook.com/moevenpickicecream.tr](http://www.facebook.com/moevenpickicecream.tr)



[moevenpickicecreamtr](https://www.instagram.com/moevenpickicecreamtr)

[www.moevenpick-icecream.com/tr](http://www.moevenpick-icecream.com/tr)

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Nisan – 30 Haziran 2017 arasında 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



yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane İstanbul  
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

[kozagida.com.tr](http://kozagida.com.tr)

[KozaGıda1994](https://www.facebook.com/KozaGıda1994) [KozaGıda](https://www.instagram.com/KozaGıda)  
[koza\\_gida](https://www.instagram.com/koza_gida)

