

**Thai World Kırmızı Köri Ezmesi**

Acı kırmızı Tayland biberleri ve aromatik otlarla hazırlanmış bir ezmedir. Tayland usulü et ve balık yemeklerinin yanı sıra, et marinasyonlarında, noodle reçetelerinde ve füzyon mutfağında kullanılır.

**Thai World Yeşil Köri Ezmesi**

Acı ve yeşil Tayland biberi ve aromatik otların karışımından elde edilmiş bir ezmedir. Meşhur yeşil könlü tavuk ve daha birçok Tayland reçetesinin yanı sıra, et yemeklerinin marinasyonunda, çorbalarda ve füzyon mutfağında değişik uygulamalar ile kullanılır.

**Thai World Hindistan Cevizi Sütü**

Hindistan cevizinin içindeki beyaz etli kısmının işlenmesinden elde edilir. Bütün Tayland, Vietnam, Malezya, Endonezya ve füzyon mutfaklarında geniş bir kullanım alanına sahiptir. Asya yemeklerinin yanı sıra, tatlı ve içecek yapımında da kullanılır.

**Golden Phoenix Yasemin Pirinci**

Tayland'da üretilen, kendine özgü hoş bir aromaya sahip, ince uzun taneli bir pirinçtir. Diğer pirinç türlerine nazaran daha az yapışkan olduğu için Asyalı sefler buharda pişirmek, yemeklerin yanında servis etmek ve kızarmış pilav gibi özel yemekler yapmak için yasemin pirincini tercih ederler. Batılı seflerde başta paella olmak üzere birçok yemek ve garnitürde, hoş kokusu ve piştikten sonra yapışkan olmaması nedeniyle yasemin pirinci kullanılır.

**Thai World Tatlı Biber Sosu**

Tatlı, ekşi ve acı tatları bir arada barındıran bu Tayland sosu, kırmızı ve beyaz etlerin marinasyonunda ve Dim-Sum (Çin Aperatifleri) dip sosu olarak kullanılır.

**Patak's Madras Köri Ezmesi**

Güney Hindistan'da acılı ve baharatlı yemekleriyle ünlü bir bölgenin ismidir. Acı biber ve kimyon lezzetlerinin ön planda olduğu bu baharat karışımını, tüm et çeşitlerinin marinasyonunda, köfte ve hamburgerlerde, mayonezle karıştırarak sandviçlerde ve kuvvetli bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok yemekte kullanabilirsiniz.

**Patak's Korma Köri Ezmesi**

Kuzey Hindistan'da hindistan cevizi ve badem ile hazırlanan geleneksel yemeklere verilen isimdir. Yumuşak bir dokusu olan bu baharat karışımını, kuzu, deniz ürünleri ve tavuk ile kullanabilir, etlerinizi marine edebilir, güveçte baharatlı ve farklı yemek alternatifleri oluşturabilirsiniz.

**Fallot Dijon Hardal**

Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ısı ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.

**Scotti Arborio Pirinci**

Tombul tanesi ve nişastalı yapısı ile pişirme süresince parlak ve diri görünümünü kaybetmeyen bu ürün, risotto yapımında kullanılır.

**Shandong Yeşil Kuşkonmaz**

Taze dondurulmuş 11 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir üründür.

**Patak's Garam Masala Köri Ezmesi**

Hint mutfağının en çok tanınan ve sevilen baharat karışımlarından biridir. Baharatlar ve bir miktar sıvıyağ karışımından oluşur. Birçok hint reçetesinde, marinasyonda, tava veya tencere yemeklerinde kullanılabilir.

**Patak's Tandoori Köri Ezmesi**

Geleneksel Hint mutfağında iri şişlere dizilerek, tandir fırınlarında pişirilen etlerin marinasyonunda kullanılan bu karışım, sadece baharat ve bir miktar sıvı yağ karışımından oluşmuştur. Baharat lezzeti orta yoğunluktadır. Et, tavuk ve deniz ürünlerinin marinasyonunda kullanılabilir. Fırında, tavada veya ızgarada pişirilmeye uygundur.

**Casa Fiesta Fajita Baharatı**

Güney Amerika mutfağına özgü baharatlardan oluşan, soğan ve sarımsak aromalarının da belirgin olduğu bu baharat, geleneksel Fajita yapımında olduğu kadar tüm et ve tavuk marinasyonlarında ve barbekülerde de çok lezzetli sonuç vermektedir.

**Tabasco® Acı Biber Sosu**

Dünyaca ünlü orijinal Tabasco lezzeti. Sadece tabasco biberleri ve sirke kullanarak hazırlanan, 3 yıl boyunca ahşap fıçılarda dinlendirilen bu sosu, her türlü yemekte ve sofralarınızda lezzetlendirici olarak kullanabilirsiniz.

**Hüglü Demi Glace Sos**

Su ile kısa bir sürede hazırlanan toz et sosu karışımıdır. En kaliteli malzemeler kullanılarak, geleneksel metodlarla üretilmiş bu sosu, et soslarının hazırlanmasında, lezzetini artırmak istediğiniz sote veya tencere yemeklerinde ve makarna soslarında kullanabilirsiniz.

**Shandong Zencefil Ezmesi**

Uzakdoğu ve Hint yemekleri başta olmak üzere tüm yemeklerinizde ve içeceklerde kullanılabileceğiniz, kullanıma hazır, püre zencefil.

**Thaiağri Limon Otu**

Genellikle Asya mutfaklarında sıkça kullanılan, turuncgillerin aromasını andıran, egzotik ve aromatik bir lezzetlendiricidir. Soslarda, çorbalarda ve marinasyonlar başta olmak üzere birçok yemekte ve bazı içeceklerin yapımında kullanılabilir.

Deniz Ürünleri Uygulaması



