



Frantoia Sicilya Sızma Zeytinyağı
İtalya Sicilya Bölgesinden 3 farklı zeytinden soğuk sıkma yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.



Ferrer Romesco Sos
Deniz ürünlerini başta olmak üzere, sebzeli ve mantarlı sandviç ve wraplerde sos olarak kullanılır.



Mizkan Pirinç Sirkesi
Fermente edilmiş pirincen elde edilen bu tatlı sirke füzyon mutfağında sushi ve Japon mutfağına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.



Panko Klasik Çıtır - Orta Boy Ekmek Kirintisi
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kirintisi.



Tatki Limon Suyu
Adana ve Mersin bölgesinde yetişirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özellişi olan "askorbik asit" sayesinde, çözündükten sonra tat değişimini olmaz.



Sant'agata Taggiasca Zeytini Çekirdeksiz Zeytinyağında
İtalya Ligurya bölgesinde yetişen bu zeytin küçük ve hoş kokuludur. Çekirdeksiz ve sızma zeytinyağında cam kavanozlarında sunuluyor.



Valle Verde 3 Renkli Kuinoa
Kuinoa çeşitlerinin farklı özelliklerinin bir arada harmanlandığı karışımıdır.



GAEA Girit Kritsa Estate Tek Tür Zeytinyağı
Girit'in en eski zeytinliklerinden, elle toplanan zeytinlerin, hasatın hemen ardından soğuk-sıkım teknigiyle işlenmesiyle elde edilmiş tek tür zeytinyağı.



Acetum Sherry Şarap Sirkesi
Sherry şarabından elde edilen bu ürün, İspanya'ya özgü bir sirkedir. Salata ve sos yapımında kullanılır.



Go-Tan Tropical Tatlı Biber Sosu
Klasik tatlı biber sosuna alternatif, içerisinde mango bulunan, taze ve baharatlı aromaların dengelendiği bir Asya sosudur. Dip soslar başta olmak üzere pek çok pişirme işleminde kullanılabilir.



Monini Limon Aromalı Zeytinyağı
İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini den limon aromalı zeytinyağı.



Garofalo Kuskus
İtalian makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum buğdayı ırımıgi ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. Sınıf İtalian makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak ayrı sıcaklıkla kurutulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçerilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



Greci Enginar Püresi
Taze enginar kalpler doğranıp küçük parçalar kalacak şekilde püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanırma hazır. Başlangıç ve ana yemekler için, makarna dolguları ve focaccia için idealdir.



Tabasco Yeşil Biber Sosu
Yeşil Jalopeno biberlerinin lezzetini, Tabasco'yun ustalıkıyla işleyerek yapılmış bu sos, hassas lezzet beklenenizi karşılayacaktır.



Silver River Donuk Tatlı Bezelye
Kabuguyla birlikte tüketilebilen bir tatlı bezelye türüdür. Çiğ olarak veya salatalarda tüketilebileceği gibi, haftice buharda haslanarak ve sotelenerek de tüketilebilir. Çok uzun süre pişirmekten kaçınmak gereklidir. Noodle, sote etler, salatalar ile et yemeğlerinin yanına garnitür olarak servis edilebilir.



Acetum Balsamik Sirke
Dünyada sadece İtalya'nın Modena bölgesinde yasal olarak üretilen bu sirke, pürüzüz ve dengeli tadi ile en basit salata丹an en karmaşık yemeklere kadar birçok tarife kullanılır.



Fripp Meksika Fasulyesi
Haslanmış Meksika fasulyeleri, tüm gıda standartları çerçevesinde, üstün kalitede üretilmiştir.



Salud Donuk Avokado Küpleri
Dünyaca ünlü Haas avokadolarından üretilmiş, olgun, soyulmuş ve doğrulmuş avokado parçalarıdır. Salataların üzerinde, sandviç ve döşümelerin içinde, başlangıç tabaklarında, çorbalarda, kanepelerde kullanılır. Zaman ve işçilikten tasarruf sağlar. Tüm yıl boyunca aynı lezzet ve kalitede olgun avokadolardan kullanımlıza hazır olarak derin dondurucunuzda bekler. Küpler olgun olmasına rağmen, çözüldüğünde yapısını korur ve ezilmez.



Salatalar Uygulaması



LEVREK SALATASI

Malzemeler

1 Adet	Levrek Fileto
½ Adet	Limon
1 Y.Kaşığı	Frontoia Zeytinyağı
1 T.Kaşığı	Tuz
200 Gram	Akdeniz Yeşillik
2 Y.Kaşığı	Ferrer Romesco Sos
6-8 Adet	Zeytin

Hazırlanışı

Fileto levrekleri ince ve geniş dilimler halinde kesin. Limon, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp dilim levreklerin üstüne dökün ve bu şekilde yarı saat dolapta bekletin. Yeşillikleri yıkadıktan sonra romesco sos, zeytinyağı ve zeytin ile birlikte karıştırıp tabağa alın ve levrekleri de üstüne koyarak servis edin.

ASYA LAHANA SALATASI

Malzemeler

½ Adet	Ince Doğranmış Kırmızı Lahana
2 Adet	Taze Soğan
½ Adet	Havuç
1 Y.Kaşığı	Mayonez
½ Adet	Kabak
1 Ç.Kaşığı	Shandong Pirinç Sirkesi
4 Parça	Jülyen Kesilmiş 30 gr'luk Tavuk
1 Adet	Yumurta
2 Y.Kaşığı	Un
80 Gram	Panko Ekmek Kırıntıları

Hazırlanışı

Lahana, taze soğan, ince doğranmış havuç ve kabaklı mayonez ile karıştırıp sirkeyi ilave edin ve salatayı bir kaba alın. Tavukları sırasıyla un yumurta ve panoya bulayip 175°C'lük fritözde 3 dakika kadar kızartın ve salatanın üstünde servis edin.

JAPON SALATASI

Malzemeler

1 Paket	Shandong Udomen Japon Eriştesi
2 Y.Kaşığı	Ferrer Romesco Sos
1 T.Kaşığı	Tatki Limon Suyu
1 Y.Kaşığı	Sant'agata Taggiasca Zeytinyağı Çekirdeksiz Zeytinyağında

1 Ç.Kaşığı	Tuz
1 Adet	Salatalık

Hazırlanışı

Karidesi limonlu bir suda 4-5 dakika kadar haşlayıp soğutun. Domatesleri ikiye kesin ve diğer bütün malzemelerle birlikte karıştırın karidesleri ve sosu da ilave ederek karıştırmaya devam edin ve salatayı servis edin.

KUİNOA SALATASI

Malzemeler

100 Gram	Valle Verde 3 Renkli Kuinoa
1 Adet	Közlenmiş Biber Turşusu
4-5 Dal	Maydanoz
4-5 Dal	Dereotu
4-5 Yaprak	Nane
½ Adet	Limon
1 Y.Kaşığı	Gaea Zeytinyağı
20 Gram	Sert Beyaz Peynir
1 Y.Kaşığı	Salud Donuk Avokado Küpleri

Hazırlanışı

Kuinoaları 4 dakika kadar haşlayıp bir süzgece alın ve soğuk sudan geçip suyunu iyice süzün. Biberi ince küpler halinde doğrayın. Bir kaba kuinoyer koyup üstüne otları, biberi ve avokadoları koyun, limon ve zeytinyağını da ilave edip son olarak peyniri rendeleyerek saltayı servis edin.

KARİDES SALATASI

Malzemeler

1 Y.Kaşığı	Go-Tan Tropikal Tatlı Biber Sosu
4 Adet	Çeri Domates
4-5 Adet	Orta Boy Karides
100 Gram	Akdeniz Yeşilliği
1 T.Kaşığı	Monini Limon Aromalı Zeytinyağı
1 Ç.Kaşığı	Limon Suyu
40 Gram	Küp Kesilmiş Mango/ Ananas

Hazırlanışı

Karidesleri limonlu bir suda 4-5 dakika kadar haşlayıp soğutun. Domatesleri ikiye kesin ve diğer bütün malzemelerle birlikte karıştırın karidesleri ve sosu da ilave ederek karıştırmaya devam edin ve salatayı servis edin.

BRAVAS CEASER SALAD

Malzemeler

1 Adet	Tavuk Göğüs
1 Y.Kaşığı	Ferrer Bravas Sos
5 Adet	Gandules Kırmızı Kiraz Biber
1 T.Kaşığı	Mayonez
½ Adet	Göbek Salata
2 Dilim	Ekmek
1 T.Kaşığı	Monini Kırmızı Biberli Yağ
1 Ç.Kaşığı	Limon Suyu

Hazırlanışı

Tavuğu izgarada pişirip ince dilimler halinde kesin. Ekmekçi küpler halinde kesip biberli yağı ile bir kapta karıştırıp 180°C'luk fırında kurutun. Göbek salatayı incecik doğrayıp diğer bütün malzemeleri karıştırıp üstüne pişirdiğiniz tavukları da üstüne ilave ederek servis edin.

KUSKUS SALATASI

Malzemeler

80 Gram	Garofalo Kuskus
1 Y.Kaşığı	Greci Enginar Püresi
1 Y.Kaşığı	Haşlanmış Nohut
1 Y.Kaşığı	Haşlanmış Bezelye
1 T.Kaşığı	Monini Portakal Aromalı Yağ
1 T.Kaşığı	Tabasco Yeşil Biber Sosu
1 Ç.Kaşığı	Tuz

Hazırlanışı

Kuskusları sıcak tuzlu suyun içinde 4 dakika kadar bekletip süzün ve soğutup bir kaba alın. Elinizdeki malzemelerin hepsini karıştırıp salatağını servis edin.

ROSEBEEF SALATASI

Malzemeler

7-8 Yaprak	Roka
1 Adet	La Costena Chipotle Biberi
1 Y.Kaşığı	Mayonez
3-4 Adet	Kuru Domates
½ Adet	Salatalık
1 T.Kaşığı	Monini Fesleğen Aromalı Yağ
6-7 Dilim	Rosebeef

Hazırlanışı

Chipotle biberini mayonez ile birlikte el blenderinden geçirip sosu hazırlayın. Kuru domatesleri jüyen salatalıkları da küp kesin. Rokaları hazırladığınız sos ve malzemelerle karıştırıp düz bir tabağa alın ve üstüne rosebeef dilimlerini ilave edin. Son olarak zeytinyağını gezdirip servis edin.

BONFILE SALATASI

Malzemeler

80-100 Gram	Baby İspanak
4-5 Adet	Silver River Donuk Tatlı Bezelye
1 Y.Kaşığı	Gaea Zeytinyağı
1 Y.Kaşığı	Acetum Balzamik Sirke
¼ Adet	Kırmızı Soğan
3 Adet	Ceviz

Hazırlanışı

Bonfileyi izgarada istediğiniz gibi pişirip bir tepsى alıp dinlemeye bırakın. Soğanları balzamik sirkeyle birlikte kısık ateşte yumaşayana kadar pişirin. Baby İspanaklılarını uafaladığınız cevizler, tatlı bezelye ve soğan ile karıştırıp yağlı ilave edin. Son olarak üstüne izgara yaptığıınız bonfile ince dilimler halinde kesip koyarak servis edin.

VINAIGRETTE

Malzemeler

2 Adet	Pancar
2 Adet	Orta Boy Patates
½ Adet	Kırmızı Soğan
3-4 Adet	Korniçon Turşu
2 Y.Kaşığı	Fripp Meksika Fasulyesi
1 Y.Kaşığı	Frontoia Zeytinyağı
1 T.Kaşığı	Acetum Sherry Şarap Sirkesi

Hazırlanışı

Pancarları alüminyum folyo ya sarın ve 175°C fırında yumaşayana kadar pişirin, pişmesi tamamlanınca kabuklarını soyup sıcakken sırke nin içine atın ve orada soğumasını bekleyin. Patatesleri kabukları ile birlikte suda doğrayın ev sonrasında soğutup soyun veya orta boy küpler halinde doğrayın. Soğanları ve turşuları yemeklik doğrayın. Soğuyan pancarları da soyup orta boy küpler halinde doğrayın. Bütün malzemeleri karıştırıp zeytinyağını ilave ederek servis edin.