

01 Kasım – 31 Aralık 2016

KOZA POST

41

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 SANDVİÇ VE WRAPLER UYGULAMASI
- 4.6.7 NİSAN UZAK DOĞU YEMEKLERİ UYGULAMASI
- 2.4.5 MAYIS BARBEKÜ UYGULAMASI
- 30 MAYIS 1.2 HAZİRAN MAKARNALAR UYGULAMASI





Merhabalar,
Mutfakta kaliteli ürün kullanmanın öneminden daha önce sık sık bahsettim. Ürün kalitesi ve bu ürünlerin işlededeki ustalık ortaya lezzetli olduğu kadar, müşteriler tarafından tercih edilecek yemekler de çıkaracaktır. Fakat bir parça eti pişirip tabağa koymak veya makarnayı haşlayıp biraz tereyağı ile çevirmek günümüz müşterisi için yeterli olacak mı? Her şeyden çok çabuk sıkılan, sürekli yeniliğe aç bu kitleyi nasıl doyuracağız?

Bu noktada soslar imdadımıza yetişebilir. Bahsettiğim, kitaplarda bize öğretilen klasik sosların da ötesinde, dünyanın her yöresinden, birçok farklı malzeme ile



hazırlanan, binlerce varyasyondan oluşan soslar. Örneğin; bir alışveriş merkezinde öğle yemeği yemek isteyen beyaz yakalı ortalama bir müşteri, tavuk yemek istediğiinde birçok alternatif arasından yapabileceği sadece kızarmış, sote yada ızgara olanı seçmek mi olmalı? Yoksa her işletme kendini bir diğerinde olmayan bir sosla öne çıkarmaya mı çalışmalı? Sanırım ikincisinin mantıklı olduğuna işletmeciler de inanmış ki son zamanlarda bu yönde kırıldanmalar görüyoruz.

İşletmelerin kendine özgü sosları olmalı, onları temsil eden, farklılaştırıcı, müşterilerin bir yerden kalkıp o işletmede yemek yemek için yer değiştirmelerini sağlayacak güzellikte soslar.

Bu o kadar da zor bir şey değil. Öncelikle damaklarımızın kapılarını dünyaya tam olarak açmak ve önyargısız olarak birçok sosu denemek ve müşterilerimize denetmek zorundayız. Mutfaklardaki çeşitlilikle ünlü Londra ve New York gibi dünya başkentlerinde çok etnik mutfaklar hariç, yemeklerdeki sos çeşitliliği kültürler arasında çok geçişken duruma gelmiştir. Bir hamburgercide Asya orijinli bir sosu, bir tavukçuda Güney Afrika orijinli bir sosu bulmanız ve o sosun lezzeti için oraya gidiyor olmanız doğal bir şey haline gelmiştir.

Koza Gıda olarak sizi de çeşitliliğe davet ediyoruz. Buna ulaşmanız için elimizden geleni yapıyor, tüm dünyayı geziyor ve pazarı yeni soslarla tanıtmaya devam ediyoruz.

Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef



Koza Gıda IBATECH İzmir'de!

IBATECH Fuarı, İstanbul ve Ankara'nın ardından 8 - 10 Aralık 2016 tarihlerinde İzmir yeni fuar alanı FUARİZMİR 'de gerçekleşecek.

Fuar boyunca pek çok pastacılık ürünleri ve dondurma çeşitlerini sergileyeyecek olan Koza Gıda standını ziyaret etmeyi unutmayın!



Egzotik Lezzet Guacamole!

%100 Haas avokadolarının ezildikten sonra soğan, chili biberi ve baharatlar ile karıştırılmasıyla elde edilir. Kullanımı hazır olan bu ürün, tüm Tex-Mex yemeklerinde ve soğuk başlangıç yemeklerinde sos olarak kullanılır. Deniz ürünlerleri ve salatalar ile de çok uyumludur.



Enfes Uzak Doğu Aperatiflerinin Mimarı! Çin Böreği Yufkası

Çin böreği yapımında kullanılmak üzere özel olarak üretilmiş bu yufka, sarma esnasında yırtılmayan, dayanıklı, kızartma sonrasında çitiriliğini ve altın sarısı rengini koruyan bir yapıya sahiptir.



Çin Böreği Yufkası (20 cm)
25 adet(340 gr) x 40 paket

MARİNE KUZU PİRZOLA



Malzemeler

Marinasyon İçin;

- 2 adet Kuzu Pirzola
- 2 y.kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu Premium %50 Az Tuzlu
- 1 y.kaşığı Lee Kum Kee Erik Sosu
- 2 t.kaşığı Thai World Sriracha Aci Biber Sosu
- 1 t.kaşığı Shandong Zencefil Ezmesi
- 1 y.kaşığı Daregal Kişniş
- 2 adet Taze soğan (kiyılmış)
- 1 ç.kaşığı Sanmsak (pure)
- 1 ç.kaşığı Kırmızı pul biber
- 1 adet Lime (suyu)
- 1 y.kaşığı Sıvı yağ
- 1 t.kaşığı Karabiber
- 1 t.kaşığı Sel de Guerande Tuz

Fırında havuç için;

- 1 adet Havuç (büyük küp doğranmış)
- 1 t.kaşığı Magic Seasoning Sebze Baharatı
- 1 ç.kaşığı Rezene Tohumu
- 1 ç.kaşığı Kimyon Tohumu
- 1 t.kaşığı Sıvı yağı
- 1 t.kaşığı Karabiber
- 1 t.kaşığı Sel de Guerande Tuz

Mango Chutney için;

- 1 y.kaşığı TRS Mango Chutney-Baharatlı Mango Reçeli
- 1 y.kaşığı Süzme Yoğurt
- 5 adet Nane yaprağı (kiyılmış)

Hazırlanışı

Sriracha sosu, sarımsağı, taze soğanı, lime suyunu ve diğer malzemeleri de ekleyip pirzolayı içinde en az 1 saat dinlendirin. Üzerinde fazla marinasyon malzemesi kalmayacak şekilde sosun içinden çıkarın ve sosu kenara ayırin. Sıcak izgaraya eti koyun ve her iki tarafını mühürleyin. İki tarafı da mühürleştirdikten sonra sosu etin üzerine ve altıná gezdírip istenilen pişme derecesine gelene kadar fırında pişirin. Servis etmeden fırından çıkarın dinlendirin. Havucu bir kap içinde sebze baharatı, rezene tohumu, kimyon tohumu, ya , tuz ve karabiber ile harmanlayın. 180°C fırında dışi kızarana ve içi yumuşayana kadar pişirin. Mango chutney ve süzme yo urdu karıştırıp naneyi ekleyin. Oda sıcaklığında servis edin.





Biliyor muydunuz?

Masalarınızda 350ml TABASCO® Sos servis ederek
birim maliyetlerinizde %30* avantaj
sağlayabileceğinizi biliyor muydunuz?



Lezzet için bir damla TABASCO® Sos yeter

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

PATATES
KABUKLU
(COUNTRY FRIES)
10x10
2.5 Kg x 5 Pk

McCain

McCain patates
menülerinizin yıldızı olsun!

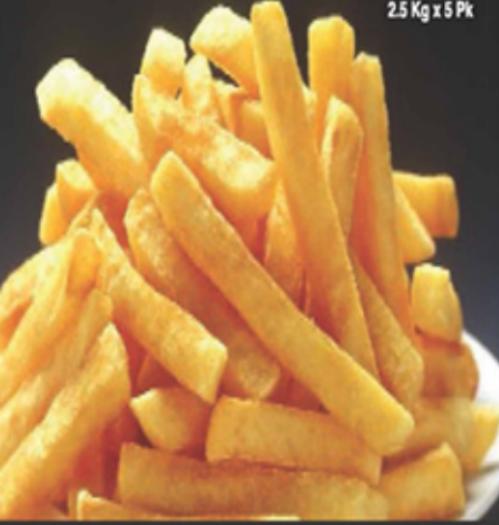
PATATES 6/6
2.5 Kg x 4 Pk



PATATES 9/18
2.5 Kg x 5 Pk



PATATES 9/9
2.5 Kg x 5 Pk



PATATES ELMA DİLİMİ
2.5 Kg x 4 Pk



Raf Ömrü: -18°C'de 24 ay Hazırlama Təlimatı: Ürünleri çözülmədən 175°C yağda 2.5 - 3 dk, rəngi altın sənsinə dönenə dek kızartın.





Gerçek İtalyan, Gerçek Lezzet.



Arborio Pirinci

Iri ve dolgun yapısıyla pistikten sonra dırı kalabilen ve yüksek su tutma özelliğyle öne çıkan Scotti Arborio Pirinci, özellikle risottolar ve de diğer pıriç yemekleri için uygun bir malzemedir.



Carnaroli Pirinci

Ince-uzun ve dolgun yapısıyla pistikten sonra dırı kalabilen ve yüksek su tutma özelliğyle öne çıkan Scotti Carnaroli Pirinci, lezzetli risottolar ve özel yemekler için ideal malzemedir.

1 Kg'lık vakumlu paketleri ürünün sağlıklı bir şekilde raf ömrü boyunca korunmasını sağlarken aynı zamanda 5'li paketleri mutfaklarda kolaylıkla stoklanmasını sağlar.

Papatya Desenli Dekoratif Çikolatalar

Tatlı sunumlarınız çiçek açın diye...



PCB CREATION
Manufacture d'émotions



Multiflex 3 Boyutlu Küre Kalıp



Rengarenk Dolgusuz Makaronlar!



* Tüm makaronlar 35 mm çapındadır.

Kestane Kreması



Clement Faugier'in kestane şekeri ve vanilya aromalarını harmonluyarak ortaya verdiği bu krema ile tatlılarınız ve pastalarınızda hem mükemmel bir kestane lezzeti hem de eşsiz bir doku kazandırabilirsiniz.

992 gr x 12 adet



Tek seferde 5 koli Altınmarka Makaron alımına 100 TL değerinde 1 koli 36'lı Makaron Taşıma Kutusu hediye! Rengarenk makaronlarınızı sık kutularla tamamlayın!



023/36 Makaron Taşıma Kutusu 36'lı
100 adet x 1 koli



Vanilyalı Makaron
1,72 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Fıstıklı Makaron
1,8 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Limonlu Makaron
1,8 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Karamelli Makaron
1,83 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Kahveli Makaron
1,9 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Çikolatalı Makaron
2,1 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Kavaklı Makaron
2,1 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Frambuazlı Makaron
2,1 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



Gülü Makaron
2,15 kg x 1 koli
(54 adet x 2 paket)



* Makaronlarınız donuktur.

** Kampanya 31/12/2016 tarihine kadar geçerlidir.

Menülerinizi İtalyan Lezzetleriyle Bulusturun

Beyaz Çikolatalı
Profiterol



Cikolatalı Profiterol



Tiramisu



Orman
Meyveli Tarta



Cam Fisıklı
Tarta





Gourmet
Pidy

Pidy'den kullanuma hazırlı ekler!

Hem tatlı hem tuzlu sunumlarınızda kullanabileceğiniz dekoratif ve kullanıma hazır ekler...

SOMONLU EKLER

MALZEMELER

60 gr	Füme Somon
½ Adet	Kırmızı Soğan
1 T.Kaşığı	Acetum Sherry Sirke
1 T.Kaşığı	Labne Peyniri
1 Adet	Pidy Ekler 13 cm
4-5 Yaprak	Maydanoz
1 Ç.Kaşığı	Kaya Tuzu
1 Ç.Kaşığı	Taze Karabiber
1 T.Kaşığı	Zeytinyağı



EKLER
(13 cm - 140 Adet)
Raf Ömrü: 15 ay

HAZIRLANIŞI

Jülyen kesilmiş soğanları sirke ve zeytinyağı ile iyice ovalayıp dinlendirin. Ekleri sandviç gibi ikiye kesin ve labne peynirini sürüp, üstüne somonları koyun ve son olarak da hazırladığınız soğanı ve maydanozu ilave edip eklerinizi servis edin.



Çikolata ve Kakao Toz Karışımı

*150 Yıldır Baristaların Vazgeçemediği
Eşsiz Lezzet*

Beyaz Çikolata
Toz Karışımı'ni
denediniz mi?



En kaliteli malzemelerle üretilen Ghirardelli Çikolata - Kakao Toz Karışımı ve
Beyaz Çikolata Toz Karışımı ile müşterilerinizin hayran kalacağı,
enfes mochalar hazırlayabilirsiniz.

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Kasım - 31 Aralık aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stokları sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar tüm Türkiye'de geçerlidir. Koza Gıda İlan edilen tarihden önce kampanyayı bitirebilir. Her yeni KozaPost'taki fiyatları geçersiz kılar. Koza Gıda, KozaPost'taki fiyatları haber vermeden değiştirmeye hakına sahiptir. Koza Gıda vade agrımı yapan veya anlaşma şartları dahilinde ödeme yapmayan müşterilerine kampanyayı uygulama hakkını saklı tutur. Kampanya, özel anlaşması bulunan müşteriler ve bayiler için geçerli değildir. Başka kampanyalar ile birleştirilemez. Fırsat koşesinde satın alınan ürünlerin iadesi yoktur. Diğer kampanyalardaki ürünlerin iade şartlarını öğrenmek için satıcı temsilcınızı arayınız. Donuk Ürünlerin iadesi yoktur. Kuru Ürünlerimiz ancak son kullanma tarihine 45 gün kala iade alınır. Son kullanma tarihleri geçen, uygun şekilde koşullarında muhafaza edilmeyerek ve ambalajın yıpranmış, deform olmuş ürünler iade alınmamaktadır. Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynı 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 mahallesinde oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyhan istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr

kozamutfak.com.tr

KozaGıda994 KozaGıda

@koza_gida

