

vision

MAGAZINE

OCAK 2021

Puratos

Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız

3. Baskı

SAPORE
EKŞİ MAYA

GELENEKTEN GELECEĞE

EKŞİ MAYANIN
İZİNDE...

EKŞİ MAYA LANSMANI

Puratos, Türkiye'de Ekşi Maya
Üretimine Başladı

PURATOS
100 YAŞINDA

Belcolade

Gerçek Belçika çikolata

#evdenpastam



İÇİNDEKİLER

Değerli okuyucular,

30 yıldır Türkiye pazarında hizmet vererek, sektörün en kaliteli ürünlerini ve en etkin müşteri hizmetlerini sunuyoruz. İşlerinizi geliştirmede her zaman yanınızda olan çözüm ortağınız olmaktan mutluluk duyuyoruz.

Ekmekçilik, pastacılık ve çikolatacılık sektörlerinin lideri Puratos, 4 Şubat 2020 tarihinde 100 yaşına girdi. Grubun faaliyet gösterdiği 100 ülkede görev alan 9.500 çalışan, bu özel günü coşkuyla kutladı.

Temelleri Belçika'daki bir garajda atılan şirketimiz, pastacılık, ekmekçilik ve çikolata sektörü çalışanlarının hayatlarını kolaylaştırma vizyonu ile yola çıktı. Günümüzde ise dünyanın önde gelen ham madde üreticilerinden biri haline geldi.

Her şeyden önce, müşterilerimizin tüketicilere besleyici ve lezzetli yiyecekler sunmalarına yardımcı olmak için "güvenilir bir inovasyon ortağı" olmayı hedefliyoruz.

Sizler için Vision dergimizin 3. sayısını hazırladık. Dergi içeriğimizde Puratos'tan haberler, ürün bilgileri ve konsept çalışmalarımızın yanında birbirinden lezzetli reçetelere de ulaşabileceksiniz.

Dergimizin işlerinizi geliştirmede faydalı olmasını diliyoruz.

Saygılarımla,

Şeyda Uncu
Puratos Türkiye – Pazarlama Direktörü

Ekşi maya lansmanı

Puratos, Türkiye'de ekşi maya üretimine başladı

Ekmeğin geleceği geçmişinde saklı

Bizim lezzetlerimiz sizin damak tadınız

Türkiye'den Ekşi Maya Kütüphanesi'ne kabul edilen ekşi mayalar

Türkiye'nin ekşi mayaları koruma altında

Ekşi Maya Kütüphanesi

Ekşi maya mirasını koruma altına alan kütüphanemizi keşfedin

Sapore ekşi maya

Eşsiz lezzette ekşi mayalı ekmekler yaratma fırsatı

Sapore ekşi mayalı ekmek tarifleri

Ekşi maya ürün grubu

Buğday türlerinin atası Puratos'ta

Tegral Siyez ekmekçilik miksi

Softgrain

Ekmeğe değer katan bol tahıllı ürünlerimizi keşfedin

Şef robotlar

Gelişen teknolojinin sektöre getirdiği yenilik

İyilik sağlık konsepti

Vegan trendi

Ambiante

Dekorasyonun dayanılmaz tatlılığı

Dünya trendlerini yakalayın

Teknik ekibimizle yanınızdayız

Velvet kek kuşağı

Renkli kek konseptimizi keşfedin

Ev tipi çözümler

Anne eli değmiş gibi lezzetleri yakalayın

Puratos Şeker Hamurları

Hem figüre hem kaplamaya uygun şeker hamuru üretildi

Eviden Pastam

Puratos butik pastacılar için 1kg ambalajlı ürün üretimine başladı

Belcolade

Gerçek Belçika çikolatası

Puratos 100 yaşında

100. yaşımızı coşkuyla kutladık

EKŞİ MAYA LANSMANI

Puratos, Türkiye’de Ekşi Maya Üretimine Başladı

Dünya çapında pastacılık, ekmekçilik ve çikolata sektörlerine kaliteli ürünler ve çözümler sunan Puratos, Türkiye’de ekşi maya üretimine başladı. Ekmekçilik sektörünün önde gelen isimlerinin katıldığı organizasyonda dünyada ve Türkiye’de gelenekten geleceğe ekşi mayanın yolculuğu lanse edildi. Organizasyonda sektörün önde gelen isimleri ekşi maya hakkında bilgilendirici ve keyifli konuşmalar yaptı. Türkiye’de ekşi mayalı ekmek konusunda gerçekleştirecekleri yatırımın müjdesini veren Puratos Türkiye Genel Müdürü Bora Akın: “Türkiye’de üretimine başlayacağımız ekşi maya ürünlerimizin ve bunların ardında yatan binlerce yıllık hikâyenin yolculuğunu birlikte yapmak üzere buradayız. Ocak 2020 itibarıyla Türkiye’de ekşi maya üretimine başladık. Türkiye’ye bu alanda yaptığımız yatırımı geliştirmek üzere bu ay içinde İzmir’de yeni bir ekşi maya üretim tesisinin temellerini atacağız. Amacımız, ekmek ustalarının tüketicinin beklediği geleneksel lezzette ve yüksek kalitede ekşi mayalı ekmekleri üretebilmesini sağlamak.” olduğunu belirtti. Ekşi mayalı ekmeğin geleneğinden geleceğine taşıdığımız bu yolculukta Türkiye’de ve dünyada ekşi maya geleneği, ekşi mayanın dünü bugünü, geleceği ve önemi gibi konular öne çıktı. Puratos ekşi maya elçisi Morgan Clementson tarafından düzenlenen workshop’ta Puratos’un 100.

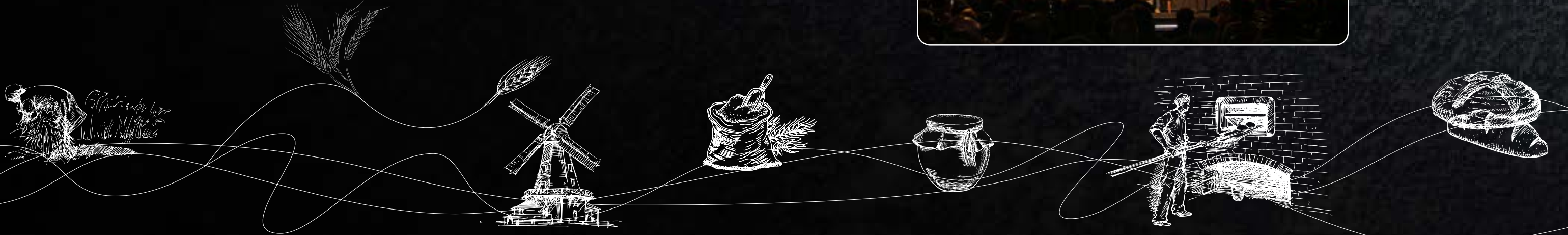


yaşına özel ekşi mayalı ekmek yapıldı. Ekşi mayalı ekmek, katılımcılar tarafında büyük beğeni topladı. Ekşi maya kütüphanecisi Karl DeSmedt (The Sourdough Librarian), ekşi maya arayışında Türkiye’yi ziyaret edip Türkiye’nin farklı illerinden 4 ekşi mayayı kütüphanemize kazandırmıştı. Lansmanda Türkiye’den, Ekşi Maya Kütüphanesi’ne kabul edilen 4 ekşi maya sahibinden 2’sine sertifikaları takdim edildi.

Sergi alanımızda oluşturduğumuz kütüphane köşemizde katılımcıların, ekşi maya mirasını gururla taşıdığımız ekşi maya kütüphanesi deneyimini yaşamalarını sağladık. Lansmanda Puratos yetkililerinin yanı sıra ekşi mayalı ekmeklerin beslenmeye etkisini ve ekşi mayalı ekmek geleneğini anlatmak üzere beslenme ve diyetetik uzmanı Prof. Dr. Sevinç Yücecian ve sosyolog Prof. Dr. Zafer Yenal ve konuşmacı olarak yer aldı. Programın moderatörlüğünü yapan, televizyon programcılığı geçmiş olan şef Murat Bozok ekşi mayalı ekmekleri

Türkiye’nin yerel lezzetleriyle eşleştirdi. Program sonunda katılımcılar fırından taze çıkan ekmekleri Murat şefin eşleştirdiği yerel lezzetlerle tatma fırsatı buldu. Organizasyon sonunda 100. yıla özel olarak Puratos Türkiye’nin ürettiği ekşi mayalarla yapılan “100. Yıl ekmeği” katılımcılara özel bir kutuda hediye edildi ve günün sonunu bu kutuyla ölümsüzleştirdik.

Ekşi mayalı günler dileriz.



EKMEĞİN GELECEĞİ GEÇMİŞİNDE SAKLI

Dünyada bilinen ekşi mayalardan mümkün olduğunca çok toplayabilmek için, ekşi maya arayışına çıkan Ekşi Maya Kütüphanecisi Karl De Smedt'i Türkiye'nin zengin ekşi maya kültürüyle karşıladık. Türkiye'nin ekşi mayalarını muazzam kütüphanede gelecek nesiller için saklama adına yola çıktık. Ekşi mayalarını nesilden nesile taşınmasını ve koruma altına alınması gerektiğini vurgulayan Karl De Smedt,"Bence her ekmeğin kendine özgü güzel bir tarafı var ama ekşi maya bunu bir sonraki seviyeye taşıyor." diye belirtti. Normal maya ile fermente edilen ekmeğe kıyasla insanlar için çok daha yararlı olduğunun da altını çizdi. Bu arayış içerisinde Gümüşhane, Trabzon, Uşak ve Bursa'yı ziyaret ederek muhteşem yerler, olağanüstü fırınlar gezdik. Gezdiğimiz bölgelerdeki ekşi maya kültürlerini ustalarımızdan dinleme fırsatı bulduk. Ekşi mayanın bulunduğu coğrafi bölgedeki mikrobiyotaların özelliklerine göre

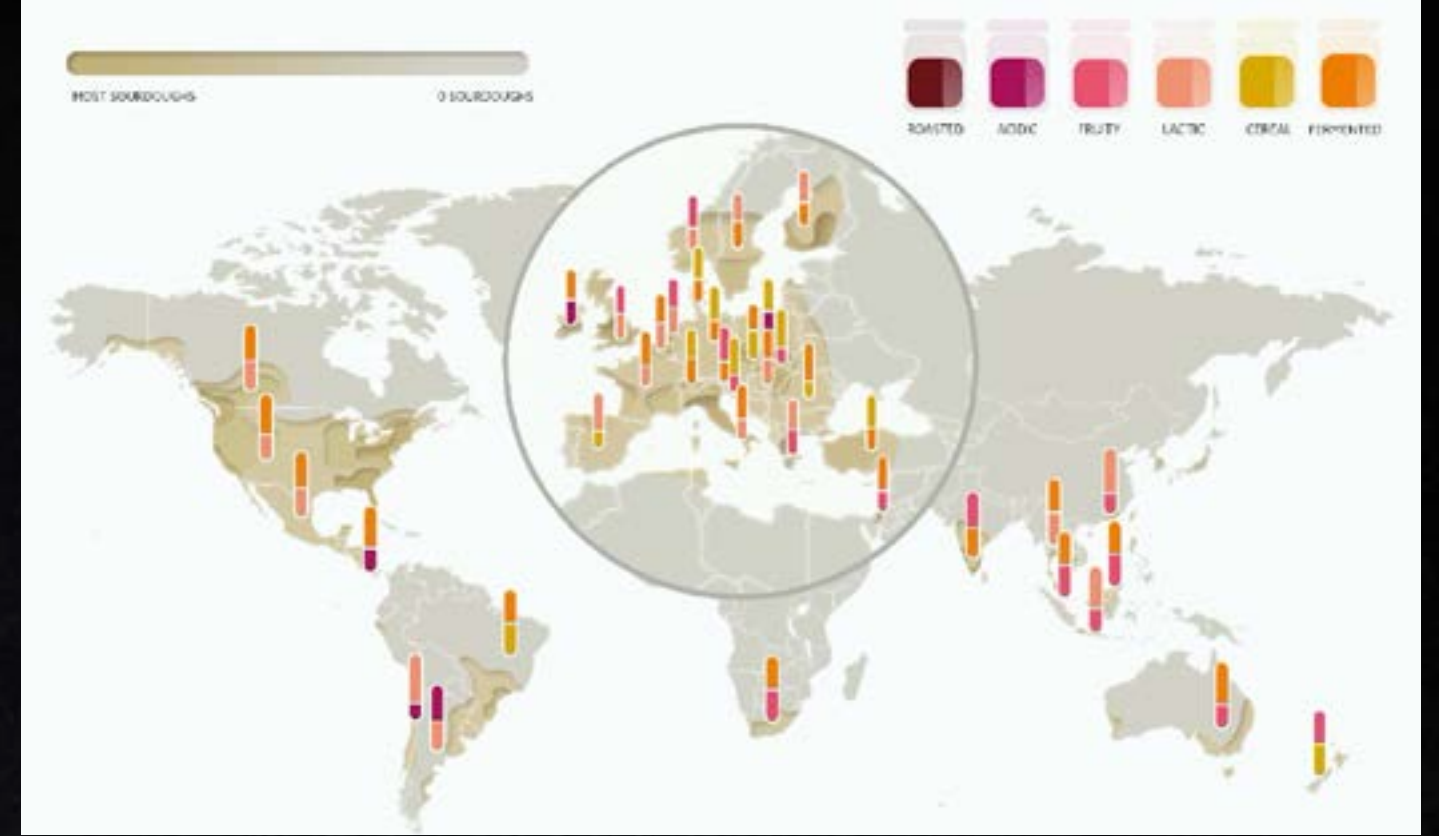
aromalarının değiştiğini, iklim koşullarının da önemli olduğunu ve ekşi mayanın asitlik derecesini etkilediğini gördük. Gittiğimiz fırınlarda ekşi mayalı ekmeklerin nasıl yapıldığını deneyimleyerek eşi benzeri olmayan pişirme tekniklerini gözlemledik. Türkiye'deki ekşi maya arayışında fırınlardan aldığımız ekşi mayalar artık ekşi maya kütüphanesinde koruma altında.

Ekmeğin geleceğinin geçmişinde saklı olduğuna inanıyoruz. Bu yüzden, ekşi mayanın biyoçeşitliliğini koruma altına almak ve ekmek fermantasyonu hakkında bilgi birikimini artırmak adına ekşi maya arayışındayız. Puratos olarak olabildiğince farklı türden ekşi maya toplamayı amaçlıyoruz. Böylece, ekşi maya mirasını canlı tutabilir ve ekşi maya dünyasını anlamanıza yardımcı olabiliriz.



BİZİM LEZZETLERİMİZ, SİZİN DAMAK TADINIZ

EKŞİ MAYANIN GEÇMİŞİ EKMEĞİN KENDİSİ KADAR ESKİYE DAYANMAKTADIR.



Ekşi mayalı ekmekler binlerce yıl boyunca bize eşlik etmiştir ve mayalı ekmek kadar köklü bir tarihe sahiptir. Atalarımız, ekmek ve unun karıştırılıp bir kenara bırakıldığında, kendi kendini fermente etmeye başladığını ve bunun ekmek yapımında kullanılabileceğini keşfetmiştir. Ardından, hamurun bir kısmını ayırarak bunu pişirdikleri bir sonraki ekmekte tekrar kullanabileceklerini öğrendiler. Gerçek şu ki, her seferinde belli bir ekşi maya kalitesi yakalamak hiç de kolay bir iş değildir. Bu doğal fermantasyon, fırıncının sahip olduğu becerilerle beraber malzemeler (başlıca un) ve süreçteki (zaman ve sıcaklık) değişimleri kontrol etme yeteneğine de bağlıdır.

Bizim lezzetlerimiz...

Puratos, ekşi mayanın farklı üretim süreçleriyle birlikte laktik asit bakterileri ve unu karıştırarak 6 kategori altında toplanabilen çok çeşitli lezzet profili sunuyor.

- **KREMSİ:** taze tereyağı, fermente süt, krem
- **KAVRUK:** kızarmış ızgara, füme, odunsu, karamel, közde kahve
- **MALT:** malt şurubu, malt unu
- **MEYVEMİSİ:** elma, kuru üzüm
- **EKŞİ:** Laktik, asetik
- **FERMENTE:** maya



TÜRKİYE'DEN EKŞİ MAYA KÜTÜPHANESİNE KABUL EDİLEN EKŞİ MAYALAR

EKŞİ MAYA

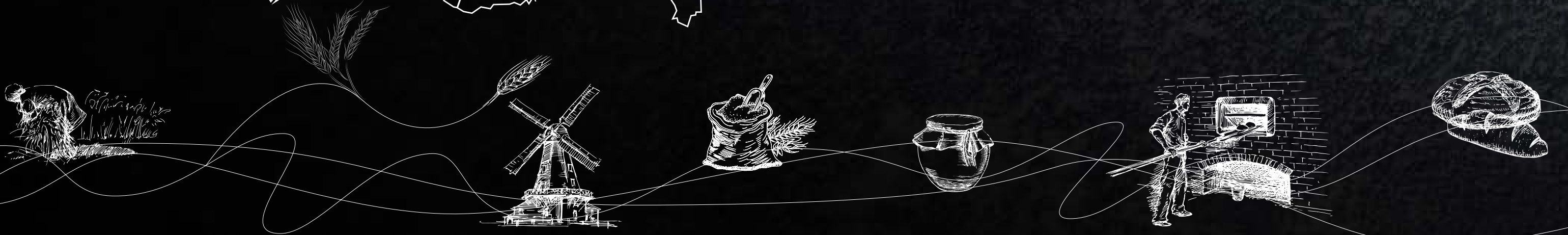
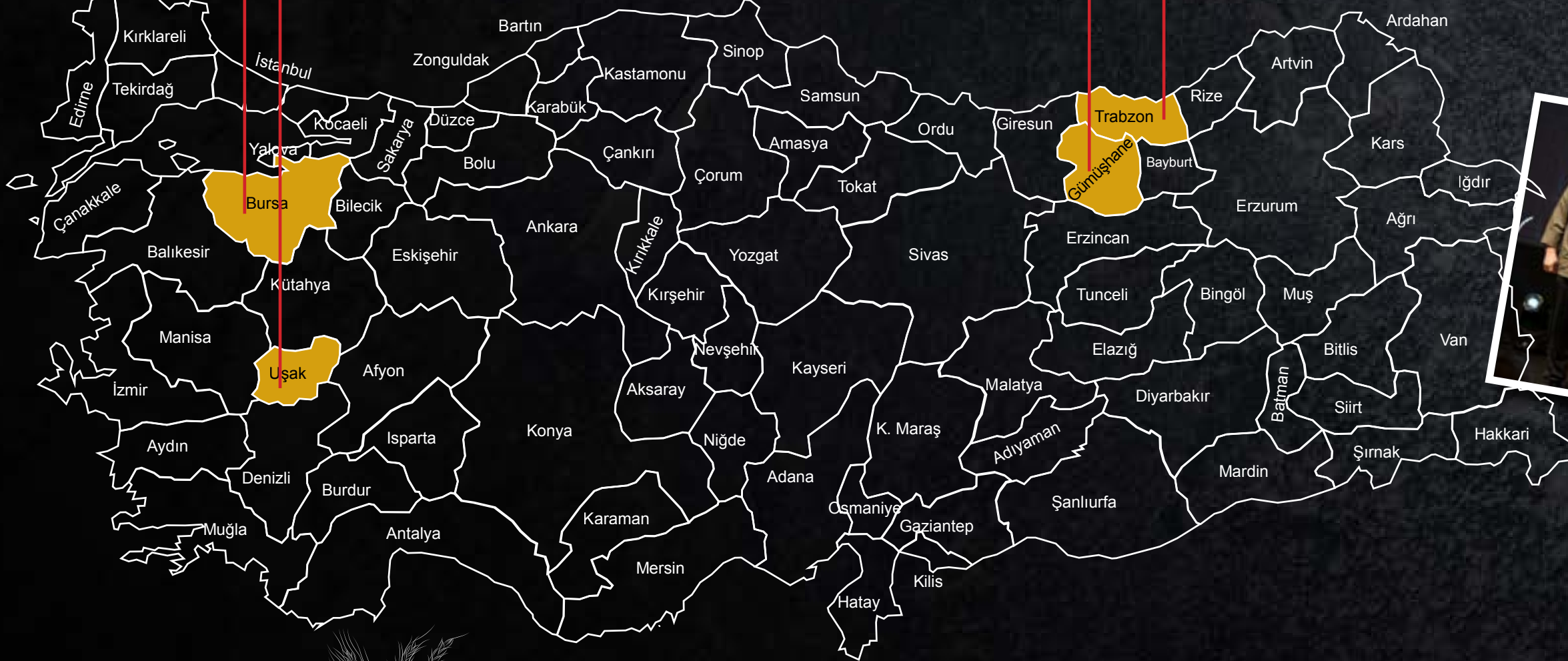
Türkiye'nin ekşi maya mirası koruma altına alındı. Dünyanın birçok ülkesinden ekşi mayaların gelecek nesillere taşınması için korunduğu kütüphanede Türkiye'den 4 ekşi maya analizler sonucu saklanmaya değer ekşi mayalar arasına girmeye hak kazandı.

Hakan Doğan - Bursa

Döndü Çümen - Uşak

Ali Bodur - Gümüşhane

Hasan Kutoğlu - Trabzon



PURATOS EKŞİ MAYA KÜTÜPHANESİ

Şu ana kadar kütüphanede toplanan ekşi mayalar

- Ekşi mayalar Puratos tarafından ilk defa 1989 yılında toplanmaya başlandı.

> 22 farklı ülkeden 125 ekşi maya toplandı.

A.B.D.	Çin	İspanya	Macaristan	Türkiye
Almanya	Danimarka	İsviçre	Meksika	Yunanistan
Avustralya	Fransa	İtalya	Peru	
Avusturya	Hollanda	Japonya	Portekiz	
Brezilya	İngiltere	Kanada	Singapur	

> Şimdiye kadar 1100'den fazla mikroorganizma suşu kaydedildi.

> www.questforsourdough.com adresinde 90 ülkeden gelen 1700'den fazla ekşi maya kayıt altına alındı.

Ekşi Maya Nedir?

Ekşi maya, ekmek yapımında kullanılan canlı bir yapıdır. Yapılışında 3 malzeme kullanılır:

- Un
 - Su veya özsu, süt, yoğurt gibi sıvılar
 - İki tür mikroorganizma: laktik asit bakterileri ve maya
- Bunlar hava yoluyla taşınır ve/veya ham maddelerde bulunur

Ekşi maya, ekmeğe onu farklılaştıran bir lezzet verir. Ekşi mayayı üretme şeklinize göre, elde ettiğiniz sonuç da farklı olacaktır. Bunun sebebi, mikroorganizmaların bulundukları yere bağlı olarak farklı özellikler taşımasıdır. Bu yüzden, ekşi mayanın aroması ve lezzeti dünyanın dört bir yanında çeşitlilik gösterir. Ülkeden ülkeye ekşi mayaya verilen isimler de farklılık gösterir.



Ülkeden ülkeye ekşi mayaya verilen isimler de farklılık gösterir...

Fransızlar ekşi mayaya "levain" der. İtalyanlar ise "lievito naturale". Ruslar için ekşi maya "zakvaska"dır. Alman fırıncılar arasında "Sauerteig" olarak bilinir. İspanya ve Hispanik ülkeler ise ekşi mayayı "masa madre" olarak adlandırır. Bu, "ana maya" anlamına gelir ve fırıncıların, bir önceki partiden ayırdıkları az miktarda eski hamur kullanarak daha fazla ekşi maya yaptıkları geleneksel yöntemi ifade eder.

Ekşi maya fermentasyonunu neye benzetebilirsiniz?

Bunu, peynir, yoğurt ve sosis gibi fermente edilen diğer her şeye benzetebilirsiniz. Tüm bu ürünlerdeki mikroorganizmalar, asit, esterler, alkol ve CO2 üreterek ekşi mayada bulunan mikroorganizmalarla aynı görevi üstlenir. Geçen zaman, doğadaki her şeyde olduğu gibi fermentasyon sırasında da ürünün lezzetini ve dokusunu değiştirir. Yıllanmış ürünlerin tatlarının daha oturmuş olduğunu ve daha lezzetli hâle geldiğini de hepimiz biliriz. Bu durum ekmek pişirme süreci için de %100 doğru. Süreç ne kadar uzun sürerse, ekmek de o kadar lezzetli olur. Yani, inanılmaz lezzetli bir ekmeğin en önemli malzemesinin zaman olduğunu söyleyebiliriz. Bu yüzden, ekşi maya ekmek yapımında büyük bir görev üstleniyor.

Hangi tür ekmeklerde ekşi maya kullanılır?

Ekşi maya 5000 yıl boyunca her tür ekmek için kullanılmıştır. Ancak yaklaşık 150 yıl önce, ekmek mayasının fırıncılık sektörüne girmesiyle birlikte fırıncılar artık ekşi mayanın nasıl yapıldığını unutmaya başladı. Bunun nedeni, ekmek mayası kullanılarak yapılan fermentasyonun daha hızlı ve düzenli ilerlemesiydi. Günümüzde hâlâ ekşi maya kullanan fırıncılar, bunu çavdar ekmeği hamuruna katıyorlar çünkü çavdar ekmeğinin, iyi dilimlenebilir bir somun haline gelmesi için belirli bir asit seviyesine ihtiyacı var. Buğday ekmeklerinde ise ekşi maya geleneksel ekmeklerde kullanılır. Genelde bir bölgeden gelir veya bir lezzete sahiptir.

Neden bir kütüphaneye ihtiyaç duyuluyor?

Bu kütüphane, dünya çapında bulunan birçok ekşi maya türünün gelecek yıllarda hayatta kalmasını sağlıyor. Ekşi maya biyoçeşitliliğimizi koruyor ve ekşi mayalı pişirme süreci hakkında bildiklerimizi yaymamıza yardımcı oluyor.

Kütüphanede kaç çeşit ekşi maya saklanabilir?

Yüzlerce, hatta belki de binlerce ekşi maya saklayabiliriz burada. Bu kütüphane bilimsel bir yaklaşımın ve desteğin sergi salonudur. Burada herhangi bir sınıımız yok.



www.puratos.com/centerforbreadflavour
Puratos Ekmekçilik Merkezi
Prümerstrasse 42 A - 4780 Sankt Vith - Belçika - +32 (0)80 28 14 02

www.questforsourdough.com

Ekşi maya neden önemlidir?

Ekşi mayalı ekmek tarihsel açıdan önem taşır, çünkü geçmişi M.Ö. 3000 yıllarındaki antik Mısır uygarlıklarına kadar uzanır. Önemli olmasının bir başka nedeni ise ekşi mayalı ekmeğin, üretiminde kullanılan tahıldan daha besleyici olmasıdır. Bunun nedeni ekşi mayanın, ekmekte bulunan besin maddelerinin ve minerallerin serbest bırakılmasına yardımcı olarak hazmı kolaylaştırması ve vücutta bunlara daha kolay erişilmesini sağlamasıdır. Fakat hepsinden önemlisi, ekşi maya ekmeğin aromasını ve lezzetini artırır.



Kütüphane, kâr amacı gütmeyen bir Puratos girişimidir. Neden mi?

Bu kütüphane, Puratos'un doğal fermentasyon dünyasına ve fermentasyon teknolojilerine katkıda bulunma şeklidir. Dahası, işimizi daha iyi yapmamıza ve ekşi maya yapımını tüm yönleri ile anlamamıza yardımcı oluyor. Müşterilerimizin ihtiyaçlarına cevap vermek için daha derin ve daha ileri düzeyde araştırmalar yapmamız konusunda bizi teşvik ediyor.

Sapore Ekşi Maya ile damak tadınıza uygun ekmekler...

Sapore ürün yelpazesinde; kullanımı kolay, sürekli kaliteli sonuçlar veren ve her çeşit hamurla birlikte kullanılabilen çok çeşitli lezzetler bulunur. Ancak her şeyin ötesinde, Sapore Ekşi Maya size “sıradan” bir lezzetten çok daha fazlasını sunar:

DAMAK TADINIZ

BENZERSİZ

Puratos, size özel benzersiz ekmek lezzetleri yaratmanızda size yardımcı olur.

Benzersiz ekşi mayalar ile Puratos sizin için yepyeni bir lezzet geliştirebilir.

YAPI

Farklı esneklik ve nem düzeylerine sahip ekmekler hazırlayın.

Sapore Ekşi Maya ile arzu ettiğiniz ekmek yapılarına kavuşun.

LEZZET

Farklı Sapore ekşi mayalarını harmanlayarak kendi lezzetinizi yaratın.

Dozlar ve ekşi maya kombinasyonları ile oynayarak Sapore'nin sunduğu sınırsız tat olanaklarının keyfini çıkarın.

GÖRÜNTÜ

Ekmeğinize daha fazla hacim ve renk kazandırın.

Sapore ekmeklerinizdeki otantik renkleri ön plana çıkarır.

MÜKEMMELLİK

Sapore, Puratos'tan istediğiniz ve beklediğiniz kaliteyi eksiksiz olarak sunar.

Tüketicilerinize imza niteliğinde, sizinle özdeşleşen ekmekler yaratın.

ÜRÜNLERİNİZİ İSTEĞİNİZE GÖRE ŞEKİLLENDİRİN

- ✓ Malzemelerin dozlarıyla oynayın
- ✓ Farklı Sapore çeşitlerini bir arada kullanın
- ✓ Kendi imzanızı taşıyan benzersiz ekmekler yaratın



Ekşi maya, geleceğin ekmeğinin en önemli malzemesidir.

TÜKETİCİ İÇİN



Ekşi maya sayesinde bugünlerde, ustalık ön plana çıkmış ve rustik tarzda yapılan ekmekler büyük bir moda akımı haline gelmiştir.

Bu ne anlama gelir? Ev yapımı görünen, lezzet dolu, geleneği yansıtan, bir öyküsü olan ve bize miras kalan ekmekler.

FIRINCI İÇİN

Ekşi mayalı ekmek, son birkaç yıl içinde oldukça popüler bir hale gelmiştir. Halihazırda birçok fırıncı bu moda uymuş ve ekşi mayayı, satış, yiyecek hizmeti ve gıda endüstrisi gibi her alanda ön plana çıkarmaya başlamıştır.

Yapılan araştırmaya göre 2018 yılında ABD ve Avrupa'da, pişirilen 7 ekmekten 1'inde ekşi maya bulunmaktadır.

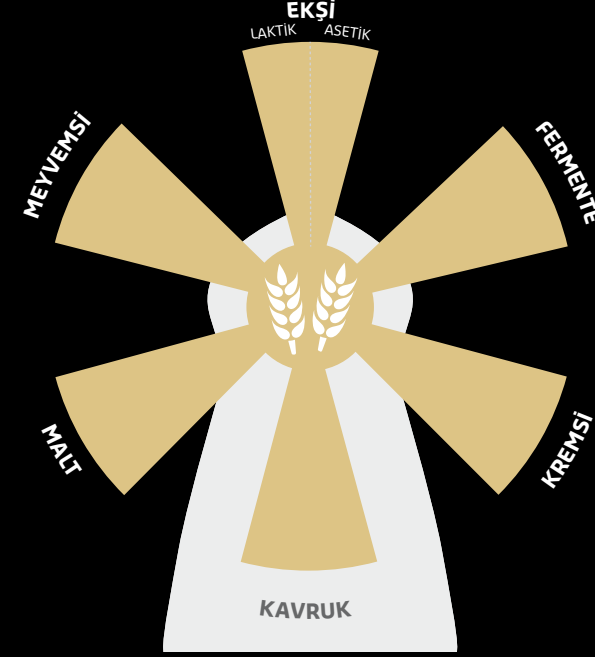
Kaynak: Mintel 2019

“Siz de bu geleneğe katılın,
geleceği inşa etmeye başlayın”

Sapore Ekşi Maya, Damak tadına uygun eşsiz lezzetler yaratma fırsatı

Sapore Ekşi Maya nedir?

Sapore Ekşi Maya, fermentasyon temeline dayanır ve farklı lezzet profillerinde ekşi maya çözümleri sunar. Başta ekmek ve diğer unlu mamuller olmak üzere doğal, geleneksel kendine has bir lezzet ve yapı sunar.



Bizim lezzetlerimiz...

Puratos, farklı üretim süreçleriyle birlikte laktik asit bakterileri ve unu karıştırarak sol tarafta görülen yel değirmeninin her bir yelpazesinde görüldüğü gibi 6 kategori altında toplanabilen çok çeşitli tatlar üretmektedir.

- ✓ FERMENTE: Maya
- ✓ KREMSİ: Taze tereyağı, fermente süt, krem
- ✓ KAVRUK: Kızarmış ızgara, füme, odunsu, karamel, közde kahve
- ✓ MALT: Malt şurubu, malt unu
- ✓ MEYVEMİSİ: Elma, kuru üzüm
- ✓ EKŞİ: Laktik, asetik

SAPORE EKŞİ MAYALARI

Eğer geleneksel bir ekşi maya istiyorsanız, tam olarak doğru yerdesiniz. Ekşi mayalarımızın asitlik oranı düşüktür. Böylece, ekmek tariflerinize daha fazla fermente un ekleyebilirsiniz. Sonuç olarak daha kompleks bir lezzet profili elde etmenin yanı sıra pişmiş ürünlerinizin tazeliği ve buna bağlı sağlıklı görünümünü üzerinde olumlu bir etki yaratmış olursunuz.

- ✓ Sapore Tempo'larımızda, tedarik zinciri kısıtlamaları olmadan geleneksel bir hamur mayası sunmak için% 10 tuz eklemesiyle ürünün daha uzun raf ömürlü olmasını ve oda koşullarında muhafaza edilebilmesini sağlıyoruz.



GELENEKTEN GELECEĞE

EKŞİ MAYANIN İZİNDE...

EKŞİ MAYA



SAPORE EKŞİ MAYA

YÖRÜK EKMEĞİ

İçindekiler

Sapore Oracolo Tempo Çavdar Ekşi Maya	100g
Softgrain Multigrain	250g
O-tentic Durum	40g
Buğday Unu	1000g
Su	600g
Tuz	4g

Hazırlanışı

Yoğurma	: 4 dk. yavaş + 12 dk. hızlı devirde
Hamur Sıcaklığı	: 22-24 °C
Ön Dinlendirme	: Oda sıcaklığında 15 dk.
Kesme/Tartma	: 550g kesilir ve yuvarlanır.
Ara Dinlendirme	: Oda sıcaklığında 15 dk.
Dekorasyon	: İsteğe göre üzerine tam buğday unu serpilir.
Fermantasyon	: 28 °C'de %80 bağıl nemde 150 dk.
Pişirme	: Taş tabanlı fırında; buhar verilerek üst 230 °C; alt 220 °C'de 35 dk. pişirilir.



TAŞ FIRIN EKMEĞİ

Sapore Rinaldo Siyez Ekşi Maya	150g
O-tentic Durum	40g
Buğday Unu	1000g
Tuz	5g
Su	600g

TRABZON EKMEĞİ

Sapore Oracolo Çavdar Ekşi Maya	75g
Sapore Rinaldo Siyez Ekşi Maya	75g
O-tentic Durum	40g
Buğday Unu	500g
Simitlik Un	500g
Tuz	5g
Su	650g

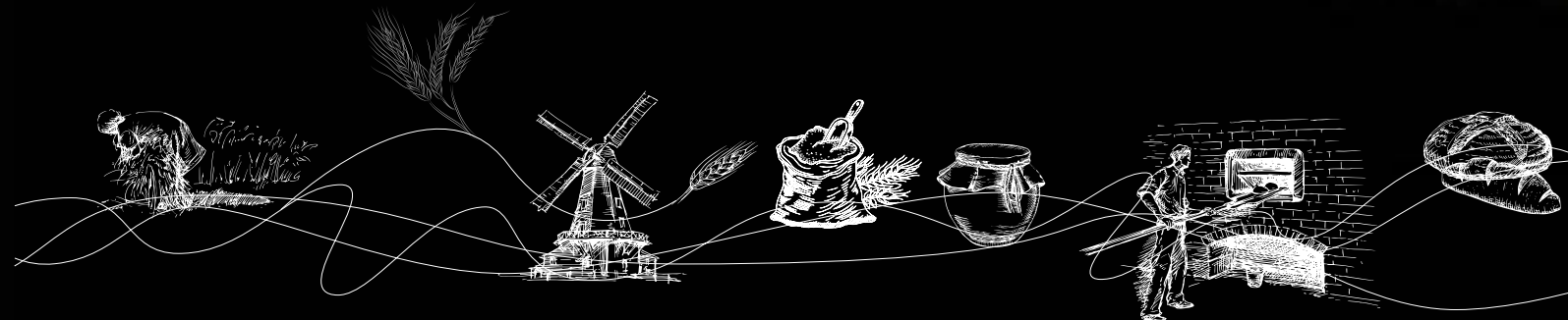
SİYEZ EKMEĞİ

Sapore Rinaldo Siyez Ekşi Maya	150g
O-tentic Durum	40g
Buğday Unu	500g
Siyez Unu	500g
Tuz	5g
Su	550g

FRANSIZ BAĞET

Sapore Rinaldo Siyez Ekşi Maya	150g
O-tentic Durum	40g
Buğday Unu	900g
Tam Buğday Unu	100g
Tuz	5g
Su	600g

EKŞİ MAYALI EKMEK TARİFLERİ





Bizim lezzetlerimiz
Sizin damak tadınız

Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız.

EKŞİ MAYA ÜRÜN GRUBU

Ekşi maya teknolojisine dayalı ekmekçilik ürünleri, kullanım kolaylığı ve tahıllardan gelen doğal içeriğiyle mükemmel lezzette geleneksel ekmeklerin yapımı için yanınızdan ayıramayacağınız çözüm ortağınızdır. Ekşi maya çözümleri ekmeğe eşsiz bir aroma, lezzet, hacim ve doku kazandırır.



4013519
Sapore Oracolo Tempo 5 Kg
İnaktif sıvı çavdar ekşi maya
Önerilen Kullanım: %15



4013518
Sapore Rinaldo Tempo 5 Kg
İnaktif sıvı siyez ekşi maya
Önerilen Kullanım: %15



4002106
O-tentic Durum 10 x 1 Kg
Durum buğdayı aromalı
ekmekçilik bileşeni
Önerilen Kullanım: %4



4003936
O-tentic Durum 10Kg
Durum buğdayı aromalı
ekmekçilik bileşeni
Önerilen Kullanım: %4



4111931
Softgrain Multigrain 6 Kg
Kullanıma hazır, ekşi hamur ile
tatlandırılmış tam tahıllar
Önerilen Kullanım: %10-30



4111932
Softgrain Çavdar 6 Kg
Kullanıma hazır, ekşi hamur ile
tatlandırılmış çavdar taneleri
Önerilen Kullanım: %10-30



4100214
Sapore Othello 25 Kg
Ekşi çavdar hamuru tozu
Önerilen Kullanım: %1-3



4100279
Sapore Rigoletto 25 Kg
Ekşi buğday hamuru tozu
Önerilen Kullanım: %1-2



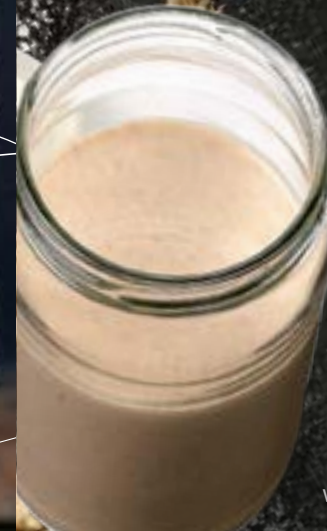
4015116
**Ekşi Mayalı Durum Buğdayı
Ekmek Karşımı 1kg**
Kullanıma hazır ekşi mayalı
%100 ekmek miksi
Önerilen kullanım oranı: %100



4007053
Sapore Salome 10 Kg
Malt ilaveli sıvı çavdar ekşi
hamuru
Önerilen Kullanım: %2-3



4111930
Sapore Aroldo 10 Kg
Sıvı çavdar ekşi hamuru
Önerilen Kullanım: %3-5



Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız.

TEGRAL SİYEZ

Buğday Türlerinin Atası Siyez
Artık Puratos'ta



Puratos

TEGRAL SİYEZ

Buğday Türlerinin Atası Siyez Artık Puratos'ta

Dünyada sayılı ülkede yetişen Siyez buğdayının yetiştiği en önemli bölgelerinden bir tanesi de Türkiye. Anadolu'nun bilinen en eski buğday türü olan Siyez'in geçmişi 10 bin yıl öncelere Mezopotamya'nın verimli topraklarına dayanır. Faydaları saymakla bitmeyen Siyez buğdayının, yüz yıllar boyunca genetiği bozulmadan günümüze ulaşan bir buğday türü olduğu düşünülmektedir.

Son dönemlerde popüler olan Siyez buğdayının kullanımı, gıda endüstrisinde gün geçtikçe artmaktadır. Biz de tüketicilerin ihtiyacını karşılamak adına bu Anadolu mirasını ekmekçilik ürün ailemize kattık.

Malzemeler

Tegral Siyez	1000 g
Su	600 g
Maya	30 g

Hazırlanışı

Karıştırma	: 2 dakika Tegral Siyez su ile karıştırılır, sonra maya eklenir 5 dakika yavaş 6 dakika hızlı devirde karıştırma yapılır.
Hamur sıcaklığı	: 25°C
Ön dinlendirme	: 15 dakika
Hamur gramaj	: 500 - 750 gr yuvarlama yapılır.
Ara dinlendirme	: 15 dakika
Son fermantasyon	: 60 dakika / 28 °C / 80 % RH.
Fırın sıcaklığı	: 230°C buhar ile.
Pişme süresi	: 40 dakika



Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız.



Softgrain

*Ekşi hamurda pişirilerek yumuşatılan taneler,
Lezzeti Doğallığında...*

Birçok ülkede, ekmek severlerin en önemli öncelikleri lezzetli, sağlıklı ve taze ekmeğe ulaşabilmek. Puratos'un 25 seneyi aşkın süredir yürüttüğü ekşi hamur teknolojisi ile bu özel ekmeğe ulaşmak çok daha kolay. Farklı tahıllar ve unları, çok çeşitli mikroorganizmaları bir araya getiren ve gelişmiş fermentasyon teknikleri içeren bu teknoloji sayesinde, Puratos doğal ekşi ürün grubunu ve bu hammaddelerle yapılan birbirinden lezzetli ekmekleri üreticilere ve dolayısıyla tüketicilere sunuyor.

Tüketiciler için, sağlıklı ekmek tam tahıllı ekmektir, ancak iyi tahıllı ekmek yapmanın önemli zorlukları vardır: Tahılların dengelenmesi, hızlı kurumalarını önlemek, sert tanelerden kaçınmak ve her tahılın lezzetini almayı sağlamak. Softgrain tüm bu zorlukları, tahılları doğrudan ekşi maya ile pişiren patentli bir yöntem ile aştı. Sonuç, üstün bir tat, uzun süreli tazelik ve mükemmel besin değerleri. Zengin lif, mineral ve vitaminler içeren Softgrain ekmeği kemik, diş ve kalp sağlığına korumaya yardımcı olur; ayrıca metabolizma ve bağışıklık açısından da destek sağlar.

Softgrain Karışık Tahıllı

Softgrain Karışık Tahıllı sıvı ekşi hamur içinde pişirilmiş tahıl taneleri sayesinde hamurunuzla özel ekmekler yaratma fırsatı sunar.

- Ekşi hamur içerisinde pişirilmiş 7 tahıl
- Kullanım kolaylığı ve esnek proses
- Mükemmel iç yapı ve çıtır kabuk
- Daha uzun raf ömrü



Softgrain Çavdar

Softgrain Çavdar sıvı ekşi hamur içinde pişirilmiş çavdar taneleri sayesinde hamurunuzla özel ekmekler yaratma fırsatı sunar.

- Ekşi hamur içerisinde pişirilmiş çavdar taneleri
- Kullanım kolaylığı ve esnek proses
- Mükemmel iç yapı ve çıtır kabuk
- Daha uzun raf ömrü



YENİ TEKNOLOJİ ŞEF ROBOTLAR

Her geçen gün yeni bir teknoloji geliştiriliyor ve önümüze yeni imkanlara giden sayısız kapı açılıyor. Bu teknolojiler sayesinde daha verimli çalışmak, zamandan tasarruf etmek, atık miktarını azaltmak ve yiyeceklerimizi isteğe göre uyarlamak mümkün hale geliyor.

Yanınızda çalışma arkadaşınız olarak bir robo-aşçının bulunmasına daha birkaç yıl olabilir. Fakat mutfakta veya iş yerinizde size yardımcı olacak robotlar kesinlikle yolda. Bunlar yaptığınız işi kaliteden ödün vermedendahahızlıhalletmenizisağlayacak. Mümkün olduğunca hızlı ve rahat bir şekilde hizmet almak isteyen tüketicilerin sayısı her geçen gün arttığından, gelecekte hızı arttıran daha fazla kolaylık sağlayacak robotların sayısının da artmasını bekliyoruz.



Tüm dünyanın mobilleştiği günümüzde, akıllı telefon ve tabletlerdeki uygulamaların fırıncıları, pastacıları ve çikolatacılarını iş yerlerinde etkilemesi son derece olası. Bir malzemenin son kullanma tarihi yaklaştığında veya bir ürün buzdolabında ya da dondurucuda çok uzun süre kaldığında sizi uyaran uygulamalar olduğunu düşünün. Yoksa önce interaktif buzdolabınız mı sizi bilgilendirecek? Buzdolabınızın malzemeler eksik veya bitmek üzere olduğunda sizi uarması da gayet muhtemel. Hatta sizin için sipariş bile verebilir. Şu an hayalini kurduğunuz her şey gelecekte mümkün olabilir.

Puratos olarak ilerlemenin tek yolunun inovasyondan geçtiğine inanıyoruz. Tüketicilerin geleceğe yönelik beklentilerini karşılamak için toplam gelirimizin %2,5'ini Ar-Ge çalışmalarına yatırıyoruz.

Puratos, yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız olarak her zaman yanınızda.



Vejetaryen ve vegan konseptleri gün geçtikçe daha yaygın hale geliyor. Giderek daha fazla sayıda insan et ve balıktaki proteinleri sebzelerden alınan proteinlerle değiştirmeye çalışıyor. Veganlık henüz vejetaryenlik kadar yaygın olmasa da, bu yaşam tarzını sürdüren insanlarda belirgin bir artış oldu. Veganların diyetleri tamamen bitki bazlıdır.

Puratos'un güçlü ARGE ekibi, gün geçtikçe yaygınlaşan vegan konseptini takip eden tüketiciler için hiçbir hayvansal ürün içermeyen vegan ürünler geliştirdi.

Tegral Satin Cream Cake Vegan Sade ve Kakao

Mükemmel yapı ve lezzette, hayvansal hiçbir hammadde içermeyen VEGAN kek miksi

Ambiante Dekorasyonun dayanılmaz tatlılığı...

İlgi çekici ve güzel görünümlü dekorasyonlar daima tüketicilerin dikkatini çekmiştir.

Ambiante mükemmel lezzeti ile tüm bu dekorasyonların yapımı için ideal VEGAN bitkisel şantidir.



Ambiante

Dekorasyonun dayanılmaz tatlılığı...

Bir pastayı dekore etmek sanat ve tekniğin birleşimi ile mümkündür, bunu ancak mükemmel bir ürünle yapabilirsiniz. Puratos, hayal ettiğiniz en sıradışı dekorasyonları yapmanıza imkan veren şantiyi; Ambiente'yi size sunuyor.

İlgi çekici ve güzel görünümlü dekorasyonlar daima tüketicilerin dikkatini çekmiştir.

Ambiante mükemmel lezzeti ile tüm bu dekorasyonların yapımı için ideal bitkisel şantidir.

Ekstra Stabilité

- ✓ Çalışırken uzun süre stabilitesini korur
- ✓ Uygulama sonrasında: çatlama olmaz, rengi değişmez, uzun süre taze kalır
- ✓ Ambiente ile dekore edilmiş bir kek dolapta 5 güne kadar stabilitesini korur.
- ✓ Yumuşak yapısı ve hava kabarcığı olmaması kullanım kolaylığı sağlar
- ✓ Kolaylıkla renklendirilebilir
- ✓ Keskin şekiller ve narin figürler kolaylıkla yapılabilir (çiçek gibi)
- ✓ Vegan uygulamalar için uygundur



Dünya trendlerini yakalayın

Teknik seminerler, tadımlar, konsept geliştirme ve reçetelerle her zaman müşterilerimizin yanındayız.

İşletmenizi geliştirmenizde yardımcı olmak istiyoruz. Yüz yüze veya Covid-19 sebebiyle online yapacağımız etkinliklerde bir araya gelmek için bize ulaşabilirsiniz.

www.puratos.com.tr
puratostr@puratos.com
0216 593 0512

Alanında uzman teknik danışman kadromuzla, işinizi geliştirmek için, verdiğimiz eğitimlerle siz müşterilerimizin dünya trendlerini yakalamalarına yardımcı oluyoruz.

Farklı reçetelerin uygulandığı ve pastacılık, ekmekçilik ve çikolata ile ilgili detaylı teknik bilgilerin verildiği seminerlerimizde, birbirinden lezzetli, pazar trendlerine uygun ürünler tasarlıyoruz. Sizler için ilham kaynağı olacak farklı reçetelerle tanışmanın yanında, uzman kadromuz tüm teknik sorularınıza cevap vererek, size uygun ürün çözümleriyle tanışmanızı sağlıyor.

Maliyet avantajı sağlayacak çözümler

Puratos olarak kalite ve lezzetten taviz vermeden ürünlerinizde maliyet avantajı sağlayacak ürün yelpazemizle, ihtiyaçlarınıza uygun çözümler sunuyoruz. Bu çözümleri alanında uzman teknik danışman kadromuzla sizlerle paylaşıyoruz.

Türkiye genelinde 17 teknik danışmandan oluşan bir ekiple müşterilerimize yerel ve bölgesel düzeyde eğitimler veriyoruz. Teknik danışmanlarımız müşterilerimizin işletmelerinde yaşanan ürün problemlerinde destek olmaya çalışmanın yanında dünya trendleriyle ilgili bilgi paylaşımlarında ve yeni ürün konsept tanıtımında da bulunuyorlar.

Velvet Kek Kuşacağı

Rengarenk velvet keklerin tadına bayılacaksınız!

Tamamen doğal meyveler, bitki konsantrelerinden ve kakaodan elde edilmiş renklerle yapılmış rengarenk Velvet keklerin tadına bayılacaksınız...

Velvet Kek Kuşacağı

Velvet kek çılgınlığı artarak devam etmekte. Yumuşak ve kadifemsi yapısından ismini alan velvet kek kuşağımızla kırmızı, mor, siyah, yeşil ve turuncu keklerle vitrinleriniz renklenecek. Farklı reçete alternatiflerine uygun bu kek grubunda, renkler tamamen doğal meyveler, bitki konsantrelerinden ve kakaodan elde edilmiştir.



Tegral Satin Cream Cake
Orange Velvet



Tegral Satin Cream Cake
Green Velvet



Tegral Satin Cream Cake
Red Velvet



Tegral Satin Cream Cake
Dark Velvet



Tegral Satin Cream Cake
Purple Velvet

Ürün özellikleri

- ✓ Donmaya ve çözünmeye dayanıklı
- ✓ Mükemmel lezzet
- ✓ İdeal gözenek
- ✓ İpeksi/kadife yumuşaklıkta yapı
- ✓ Mükemmel renk
(Meyve, bitki konsantrelerinden ve kakaodan elde edilen renk)
- ✓ Farklı reçete uygulamalarına uygun

Tüketiciler artık daha yalın ve şeffaf etiketler talep ediyor.

Tüketicilerin etiket okuma alışkanlığı giderek artıyor ve daha az e-kodu içeren yani daha yalın içeriğe sahip olan ürünler tercih ediyorlar. Doğallık her geçen gün daha çok önem kazanıyor ve her 4 tüketiciden 1'i 2025'te yiyeceklerin daha az doğal hale gelmesinden korkuyor.

Tüketiciler etiketlerde şunları görmek istiyor:

- Basit ve kısa içerik ifadeleri
- Anlayabilecekleri içerik bilgileri

Aşağıdaki söylemlerin tüketiciler üzerinde satın almaya yönelten büyük bir etkisi var

(NAFNAC)

YAPAY TATLANDIRICI İÇERMEZ
YAPAY RENKLENDİRİCİ İÇERMEZ



TRANS YAĞ
İÇERMEZ



KORUYUCU
İÇERMEZ



İÇERİK BİLGİSİ:
YALIN
YALINLAŞTIRILMIŞ
ANLAŞILABİLİR

Standart içerik bilgisi

Şeker, un (BUĞDAY), meyve şekerlemesi (portakal- ayva-incir), mısır nişastası, modifiye patates nişastası, PEYNİR altı suyu tozu (SÜT), kabartıcılar (sodyum bikarbonat (E500ii) , sodyum asit pirofosfat (E 450a)), emülgatör (yağ asitlerinin mono- ve diglisidlerinin laktik asit esterleri (E 472b), yağ asitlerinin mono- ve diglisidleri (E471), sodyum stearoyl-2-laktilat (E481)), bitkisel yağ (kolza tohumu), BUĞDAY gluteni, kıvam verici (ksantan gam (E415) , karboksimetil selüloz (E466) , guar gam (E412)).

Yalınlaştırılmış içerik bilgisi

Şeker, BUĞDAY unu, meyve şekerlemesi (%15) (portakal, ayva, incir), pirinç nişastası, BUĞDAY nişastası, BUĞDAY gluteni, peynir altı suyu tozu [SÜT], kabartıcılar (disodyum difosfat (E450i), sodyum hidrojen karbonat (E500ii)), tuz, enzimler [BUĞDAY].

Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız

Puratos Yalın(laştırılmış) Etiketler Ev tipi çözümler

Ev tipi kek
çözümlerimizi
keşfedin

(NAFNAC)

YAPAY TATLANDIRICI İÇERMEZ
YAPAY RENKLENDİRİCİ İÇERMEZ



TRANS YAĞ
İÇERMEZ



KIVAM VERİCİ
İÇERMEZ



KORUYUCU
İÇERMEZ

Etiketlerinizi yalınlaştırmak mı istiyorsunuz?

Kek mikslerinde yalınlaştırılmış, ev tipi ürünlerimizi keşfedin

- Tegral Satin Brownie CL
- Tegral Satin Cream Cake Havuçlu CL
- Tegral Satin Cream Cake Kakaolu CL
- Tegral Satin Cream Cake Meyveli CL
- Tegral Satin Cream Cake Sade CL

Puratos Şeker Hamuru

Hem figür hem kaplama yapabileceğiniz şeker hamurları

Hem pürüzsüz kaplama hem birbirinden eğlenceli figürler için kullanım kolaylığı sağlayan şeker hamurları

Puratos Şeker Hamuru



Kullanımı kolay şeker hamurları

- Hem figüre hem kaplamaya uygun
- Pürüzsüz yapı
- Muhteşem elastikiyet
- Kolay şekil alma
- Hızlı kuruma



4009306
Puratos Şeker Hamuru
Pembe 12x1Kg



4111991
Puratos Şeker Hamuru
Mavi 12x1Kg



4111992
Puratos Şeker Hamuru
Mor 12x1Kg



4111996
Puratos Şeker Hamuru
Fuşya 12x1Kg



4111993
Puratos Şeker Hamuru
Sarı 12x1Kg



4111994
Puratos Şeker Hamuru
Siyah 12x1Kg



4111995
Puratos Şeker Hamuru
Kırmızı 12x1Kg



4111997
Puratos Şeker Hamuru
Yeşil 12x1Kg



4111998
Puratos Şeker Hamuru
Ten Rengi 12x1Kg



4111999
Puratos Şeker Hamuru
Beyaz 12x1Kg



4111990
Puratos Şeker Hamuru
Beyaz 4x5Kg

Her türlü kullanıma uygun muhteşem şeker hamurları

EV DEN PASTAM

Evinde pasta yapmak isteyenlere Puratos'tan bir yenilik daha!



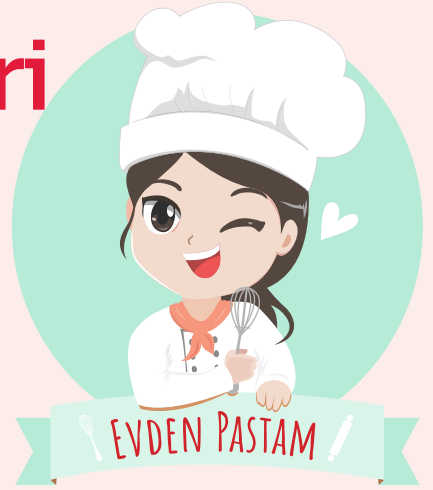
EV DEN PASTAM

1 kg'lık ambalajlarda
paketlediğimiz ürünlerimizle
evinizde muhteşem lezzette
pastalar yapmanızı sağlıyoruz

Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız

Evden Pastam Ürünleri

Kullanımı kolay temel pastacılık ürünleri ile evde de muhteşem pastalar yapabilirsiniz.



4015731
Tegral Savoie Sade
Evden Pastam
10X1 Kg
Sade pandispanya
yapımı için toz miks



4015734
Tegral Savoie Kakao
Evden Pastam
10X1 Kg
Kakaolu pandispanya
yapımı için toz miks



4015732
Cremyco Evden
Pastam 10X1 Kg
Toz pastacılık
kreması



4015733
Diana Evden
Pastam 10X1 Kg
Toz Şanti



4015782
Tegral Satin Brownie CL
Evden Pastam 10X1 Kg
Amerikan brownie
yapımı için toz miks



4015783
Chantvut Evden
Pastam 10X1 Kg
Krema lezzetinde toz
şanti yapımı için miks



4015784
Tegral Soft Cookies
Evden Pastam
10X1 Kg
Sade Amerikan
cookie yapımı için
miks



4015785
Tegral Soft Cookie
Kakao Evden
Pastam 10X1 Kg
Kakaolu Amerikan
cookie yapımı için
miks



4016477
Tegral Satin Cream
Cake Red Velvet
10X1 Kg
Red Velvet kek yapımı
için kullanıma hazır
toz karışım



4016483
Tegral Satin Cream
Cake Purple Velvet
10X1 Kg
Mor Renkli kek
yapımı için kullanıma
hazır toz karışım

*En kaliteli pastacılık ürünleriyle pastalarınıza
usta bir donkunuş!*

Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız

Belcolade Origins Noir

PERU 64

VIETNAM 73

ECUADOR 71

COSTA RICA 64

PAPUA NEW GUINEA 73

Belcolade Origins Lait

VIETNAM 45

VENEZUELA 43

COSTA RICA 38



Ürünlerimizin stokları bulunmamaktadır.
Talep doğrultusunda getirilecektir.


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Origins

Lezzetin kökenine dönüş

**Belcolade Origins sizi her şeyin
başladığı yere bir yolculuğa çıkarıyor.**

Yerel ve otantik fermantasyon tekniklerini kullanarak nadide kakao çekirdeklerinin lezzet şölenine dönüştüğü bu eşsiz deneyimin ilk durağına yolculuğa hazır mısınız? Belcolade

Origins ürün grubu, özgün lezzetini farklı coğrafyalardaki özenle seçilmiş benzersiz kakao çekirdeklerinden alan özel bir çikolata serisidir.

Gelin, çikolata sevdalılarına bu eşsiz deneyimi yaşatmak için Belcolade Origins serisiyle lezzet kökenine yaptığımız yolculukta siz de yer alın.




Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız.

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Belcolade Drop (Para) Belçika Çikolataları



4001614
Belcolade Noir Selection
Drop C501/J
Drop Kuvertür - Bitter
15 Kg



4001725
Belcolade Lait Selection
Drop O3X5/J
Drop Kuvertür - Sütlü
15 Kg



4001656
Belcolade Blanc Selection
Drop X605/J
Drop Kuvertür - Beyaz
15 Kg

Belcolade Çubuk Çikolata



4000564
Belcolade Noir
Selection Çubuk
Çubuk Kuvertür - Bitter
1,6 Kg x 15

Belcolade Kakao Yağı



4004576
Belcolade
Kakao Yağı
8 Kg
4 Kg x 2

Belcolade Damla Çikolata



4100240
Belcolade Grains
Noir Selection
Damla Kuvertür - Bitter
10 Kg



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Belcolade, geleneksel yöntemler ile sadece Belçika'da üretilen gerçek Belçika çikolatasıdır. Özenle seçilen kakao çekirdeklerinden, yıllann getirdiği tecrübe ile üretilen çikolata, tüketicilerin beklentilerinin ötesinde bir lezzet sunmaktadır.

- Eşsiz lezzet
- %100 kakao yağı
- Sadece Belçika'da çikolata üreten tek Belçika markası
- Hem pastacılık hem de çikolata uygulamaları için uygun

Belcolade Blok Belçika Çikolataları



4102104
Belcolade Noir Selection
Block C501/J
Blok Kuvertür - Bitter
2,5 Kg x 4



4102228
Belcolade Lait Selection
Block O3X5/J
Blok Kuvertür - Sütlü
2,5 Kg x 4



4102176
Belcolade Blanc Selection
Block X605/J
Blok Kuvertür - Beyaz
2,5 Kg x 4



4100645
Belcolade Şekersiz
Noir Selection
Blok Kuvertür - Bitter
25 Kg

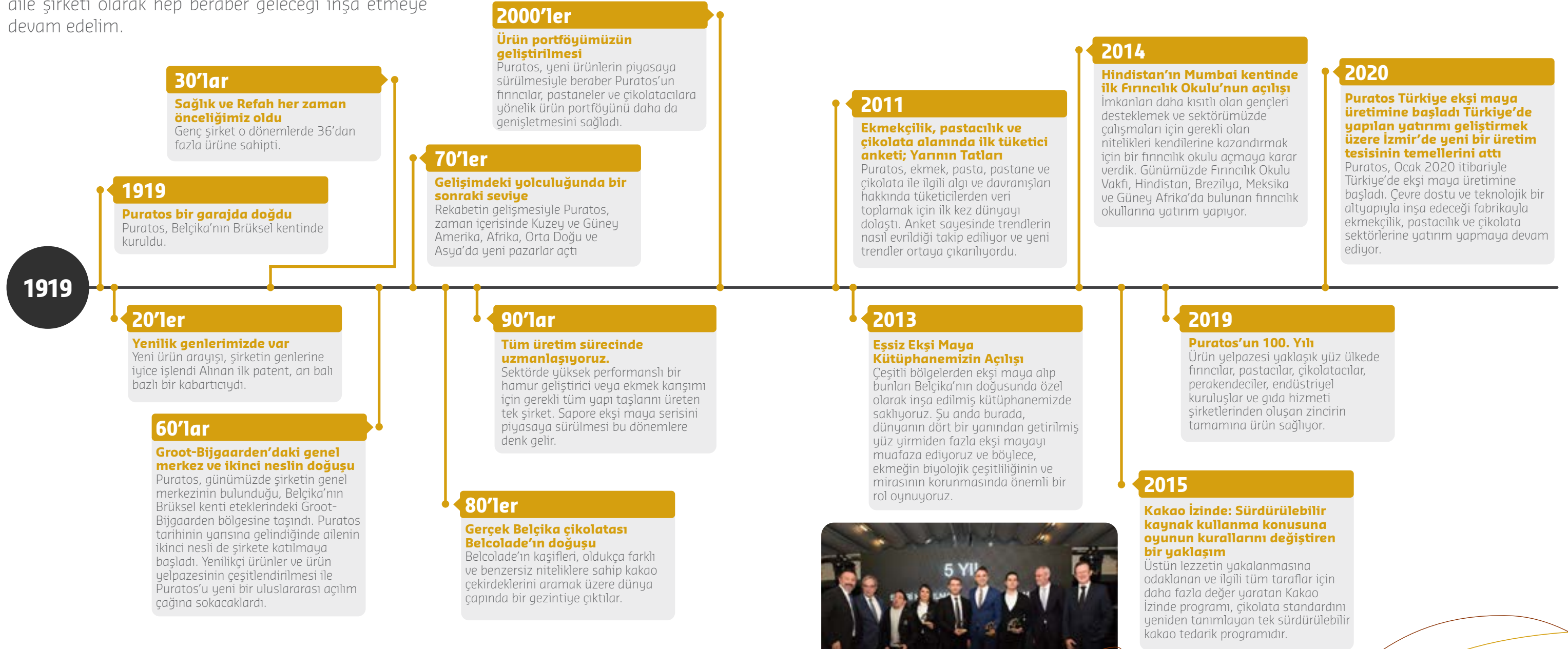


PURATOS 100 YAŞINDA!

Son 100 yıl içinde, yeniliğe duyduğumuz tutku ve yaptığımız her işi daha iyiye taşıma arzusu yol göstericimiz oldu. Kurduğumuz yakın ilişkiler, yükselme ve beklentilerin ötesine geçme konusunda bize her zaman ilham verdi. Puratos, 4 kıtada 100'den fazla ülkede ekmekçilik, pastacılık ve çikolatacılık alanlarında tam 100 yıldır ürün ve hizmet sunuyor. Puratos Türkiye olarak 15 Ocak 2020 tarihinde gerçekleştirdiğimiz coşkulu ve keyifli gala yemeğiyle 100. yaşını kutladık. Geçmişten günümüze 100 yıllık serüvenin notlarına bakalım ve 1919'dan bu yana aile şirketi olarak hep beraber geleceği inşa etmeye devam edelim.



Bu sihir hiç bitmesin.





Teknik seminerler, tadımlar, konsept geliştirme ve reçetelerle her zaman müşterilerimizin yanındayız.



İş ihtiyaçlarınıza, üretim sürecinize, ekipmanınıza ve bitmiş ürünlerinize uyarlanmış yüksek kaliteli, yenilikçi hammaddeler üretiyoruz.



Tüketici eğilimleri, davranışları ve tercihleriyle ilgili yaptığımız araştırma sonuçlarını, ürün geliştirmelerine ilham kaynağı olması için müşterilerimizle paylaşıyoruz.



Müşteri şikayetlerine hızlı ve etkin çözümlerimizle, sertifikasyonlarımızla ve zamanında ürün teslimatımızla hizmette mükemmelliği hedefliyoruz.