



Ürün Kataloğu Product Catalogue

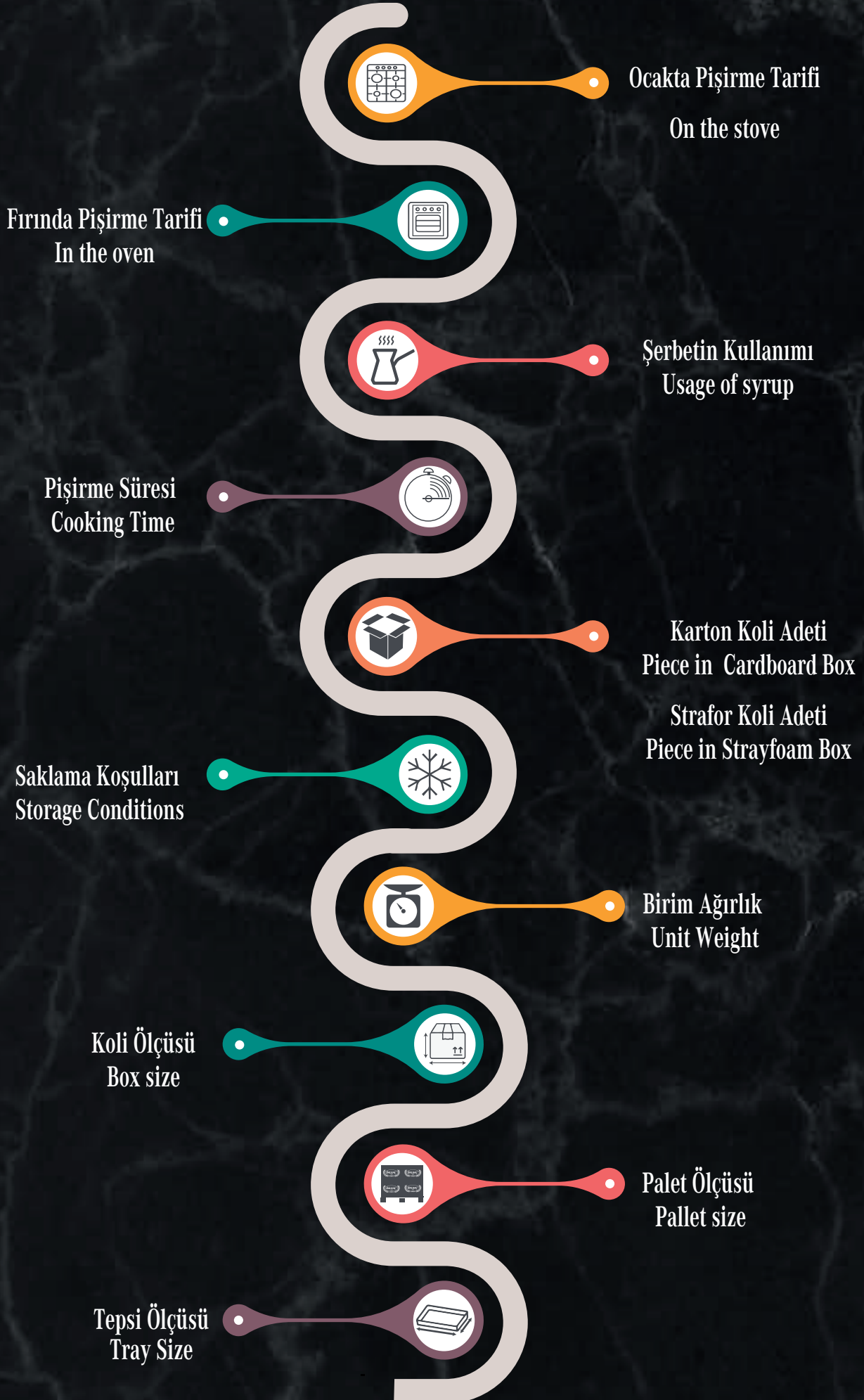


DALGAÇ KÜNEFE
KÜNEFACE DIŞ TİCARET GIDA İML. LTD. ŞTİ.

İÇİNDEKİLER

SEMBOLLER.....	3
TARİHÇEMİZ/HAKKIMIZDA.....	6-7
KÜNEFE GRUBU.....	8-21
KATMER GRUBU.....	22-25
KADAYIF GRUBU.....	26-31
BAKLAVA GRUBU.....	32-46
SU BÖREĞİ.....	47
KÖMBE.....	48
KABAK TATLISI.....	49
KÜNEFE AKSESUARLARI.....	50
SERTİFİKALAR/CERTIFICATE.....	51

SEMBOLLER





HAKKIMIZDA

Dededen Toruna Hikayemiz ...

Hataylılar olarak tescillenmiş tatlımız KÜNEFE'yi, yıllardır sevdiklerimizle beraber iyi gün tatlısı olarak yapıp yemekteyiz. Hatay'ımızın kültüründe bu kadar öneme sahip olan Künefe'yi , tüm Türkiye'nin iyi gün tatlısı olarak bilmesi ve künefeyi sevdikleriyle beraber yemeleri öncelikli temennimizdir.

DALGAÇ KÜNEFE 1949 yılında Antakya'nın eski ve tarihi çarşısı UZUN ÇARSI'DA dedemiz ŞAKİR DALGAÇ ve babamız ŞEKİP DALGAÇ tarafından tel kadayıfı(künefe) ve taş kadayıf imalatıyla faaliyete başlamıştır. Yılların vermiş olduğu mesleki tecrübe ve deneyim, babadan ogula aynı zamanda dededen toruna devam ederek bizlere miras olarak bırakılmıştır.

Bizlere miras bırakılan mesleki tecrübe ve deneyimi geliştirerek şuan ki üretim tesisimizi kurduk. Bu tesisimizde şoklanmış künefe (peynirli,fıstıklı,cevizli) , Gül katmeri (Dalgaç Tescilli) , fıstıklı burma, kare katmer üretiyoruz ve sevdiklerinize hediye olarak gönderiyoruz.

İlerleyen yıllarla beraber, siz değerli misafirlerimizin gösterdiği ilgi ve ürünlerimizden duyulan memnuniyet neticesinde bizlere daha rahat ulaşabilmeniz için Antakya'da bulunan 3 şubeyle hizmet vermeye başladık. Aynı zamanda şubelerimizde künefenin yanı sıra isteğinize göre farklı kadayıf çeşitleri ve kahvaltı hizmeti de bulunmaktadır.

Ürünlerimiz kaliteli ham maddelerle , ilave koruyucu maddeler (GDO) kullanılmadan üretilmekte, özel hijyenik ambalajlarda Türk Gıda Kodeksi'ne uygun , üretim ve son kullanma tarihleriyle paketlenmektedir. Üretim prensiplerimiz doğrultusunda, hijyenik şartlarda hazırladığımız ürünlerimiz -42 C'de şoklanıp -18 derecede depolanmaktadır.

Ürünlerimiz yurdumuzun her bölgesine verdiğimiz bayiliklerle , -18 C Frigofirik araçlarımızla ve anlaşmalı kargo firması ile hızlı , güvenilir ve sağlıklı bir şekilde sizlere ulaştırılmaktadır.

"Künefenin tatlı yüzü" sloganıyla yola çıkan KÜNEFACE Dış Ticaret İmalat Gıda Ltd. Şti. dünyanın bir çok ülkesine ihracat yaparak, ülkemizin ihracat hedeflerine katkı da bulunmakta ve aynı zamanda bir dünya markası olma yolunda emin ve sağlam adımlarla ilerlemektedir.

Dürüstlikle ve titizlikle devam ettirdiğimiz, aile bağlarının çok güçlü olduğu şirketimizin Yönetim kurulu başkanı Osman DALGAÇ olup Murat DALGAÇ, Abdullah DALGAÇ ve Mehmet Uğur DALGAÇ kardeşler yönetiminde, Ahmet Hakkı UÇAR, Halil İbrahim UÇAR, Muhammet Ali DALGAÇ, Mehmet Kaan DALGAÇ, Umut Furkan DALGAÇ (yeğenler) olarak hizmetinizdeyiz.



ABOUT US

Our story to grandpa's grandson...

We have been making and eating our sweet KÜNEFE, registered as the people of Hatay, as a good day dessert with our loved ones for years. Our primary wish is for all of Turkey to know künefe, which is of such importance in the culture of our Hatay, as a good day dessert and to eat künefe with their loved ones.

DALGAÇ KÜNEFE was founded in 1949 by our grandfather ŞAKİR DALGAÇ and our father ŞEKİP DALGA in the old and historical bazaar of Antakya, UZUN CARSI, with the manufacture of wire kadayif (künefe) and stone kadayif. The professional experience and experience of the years has been left to us as a legacy, continuing from father to son and also from grandfather to grandchild.

We have established our current production facility by developing the professional experience and experience bequeathed to us. In this facility, we produce frozen künefe (cheese, pistachio, walnut), rose katmer (registered by Dalgaç), pistachio burma, square katmer and send them as gifts to your loved ones.

With the following years, we started to provide service with 3 branches in Antakya so that you can reach us more easily as a result of the interest shown by our valued guests and the satisfaction of our products. At the same time, in addition to künefe, different types of kadayif and breakfast service are available at our branches.

Our products are produced with quality raw materials, without the use of additional preservatives (GMOs), and are packaged in special hygienic packages in accordance with the Turkish Food Codex, with production and expiration dates. In line with our production principles, our products, which we prepare under hygienic conditions, are frozen at -42 C and stored at -18 degrees.

Our products are delivered to you in a fast, reliable and healthy way with the dealerships we provide to every region of our country, our -18 C Refrigerated vehicles and the contracted cargo company.

KÜNEFACE Foreign Trade Manufacturing Food Ltd. Sti. which set out with the slogan "The sweet side of künefe". By exporting to many countries of the world, it contributes to the export targets of our country and at the same time takes firm and solid steps towards becoming a world brand.

Osman DALGAÇ, chairman of the board of directors of our company, which we maintain with honesty and meticulousness and whose family ties are very strong, under the management of brothers Murat DALGAÇ, Abdullah DALGAÇ and Mehmet Uğur DALGAÇ, Ahmet Hakkı UÇAR, Halil İbrahim UÇAR, Muhammet Ali DALGAÇ, Mehmet Kaan DALGAÇ, Umut Furkan DALGAÇ (As Nephews), we are at your service.

PEYNIRLI KÜNEFE

GRUBU





Ürün Barkodu : 8699226150129
Product Barcode

Ürün Kodu : 2001
Product Code

Peynirli Künefe Torba Amb.* 130 Gr
Kunafa Classic Packing* 130 Gr



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz./Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
70 Adet/70 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
125 Adet/125 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150372
Product Barcode

Ürün Kodu : 2001-01
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.* 130 Gr
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing*130 Gr



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz./Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
48 Adet/48 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
70 Adet/70 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226151003
Product Barcode

Ürün Kodu : 2095
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.* 130 Gr + Şerbet 75 ml
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing* 130 Gr + Syrup 75 ml



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Pişirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
56 Adet/56 Piece
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
56 Adet/56 Piece
- Saklama Koşulları/Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
205 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150860
Product Barcode

Ürün Kodu : 2083
Product Code

2 Adet Künefe 130 Gr* + 2 Adet Şerbet 75 ml
2 Pieces Kunafa 130 Gr* + 2 Pieces Syrup 75 ml



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Pişirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
28 Paket/28 Packing
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
28 Paket/28 Packing
- Saklama Koşulları/Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
410 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150006
Product Barcode

Ürün Kodu : 2002
Product Code

Peynirli Künefe Torba Amb.** 140 Gr
Kunafa Classic Packing** 140 Gr



-  **Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  **Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  **Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  **Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
-  **Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
70 Adet/70 Piece
-  **Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
120 Adet/120 Piece
-  **Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  **Birim Ağırlık/Unit Weight**
140 Gram/ Gramme
-  **Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  **Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  **Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150938
Product Barcode

Ürün Kodu : 2002-01
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.** 140 Gr
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing** 140 Gr



-  **Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  **Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  **Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  **Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
-  **Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
48 Adet/48 Piece
-  **Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
70 Adet/70 Piece
-  **Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  **Birim Ağırlık/Unit Weight**
140 Gram/ Gramme
-  **Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  **Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  **Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226151010
Product Barcode

Ürün Kodu : 2096
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.** 140 Gr + Şerbet 75 ml
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing** 140 Gr + Syrup 75 ml



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
56 Adet/56 Piece
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
56 Adet/56 Piece
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
215 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150877
Product Barcode

Ürün Kodu : 2084
Product Code

2 Adet Künefe 140 Gr** + 2 Adet Şerbet 75 ml
2 Pieces Kunafa 140 Gr** + 2 Pieces Syrup 75 ml



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
28 Paket/28 Packing
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
28 Paket/28 Packing
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
430 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150020
Product Barcode

Ürün Kodu : 2003
Product Code

Peynirli Künefe Torba Amb.*** 150 Gr
Kunafa Classic Packing*** 150 Gr



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Pişirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
65 Adet/65 Piece
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
115 Adet/115 Piece
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
150 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150945
Product Barcode

Ürün Kodu : 2003-01
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.*** 150 Gr
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing*** 150 Gr



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Pişirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
48 Adet/48 Piece
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
70 Adet/70 Piece
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
150 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226151027

Ürün Kodu
Product Code : 2097

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo+Torba Amb.*** 150 Gr + Şerbet 75 ml
Kunafa Classic Aluminium Foil Packing*** 150 Gr + Syrup 75 ml



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
İlk şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
56 Adet/56 Piece
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
56 Adet/56 Piece
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
225 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226150884

Ürün Kodu
Product Code : 2085

2 Adet Künefe 150 Gr***+ 2 Adet Şerbet 75 ml
2 Pieces Kunafa 150 Gr*** + 2 Pieces Syrup 75 ml



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
- Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.**
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
- Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup**
İlk şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
- Piştirme Süresi /Cooking Time**
15 dk/15 min
- Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
28 Paket/28 Packing
- Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
28 Paket/28 Packing
- Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
- Birim Ağırlık/Unit Weight**
450 Gram/ Gramme
- Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x30cm/48 Koli-Box
- Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box
- Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150983
Product Barcode

Ürün Kodu : 2093
Product Code

Peynirli Künefe Alüminyum Folyo*** 150 Gr + Serbet 50 ml
Kunafa Classic Aluminium Foil*** 150 Gr + Syrup 50 ml



- Isıtma Önerisi/Heating Recommendation,
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını çevirerek ısıtınız.
On the stove: Heat in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240°C fırında alüminyum folyo yada uygun bir kap içerisinde ısıtınız.
In the oven: Heat in a suitable container in a preheated 240°C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Şerbet ürüne eklenmiştir./Syrup already poured on.
-  Isıtma Süresi/ Heating Time
10-15 dk/10-15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
50 Adet/50 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
90 Adet/90 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
200 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150532
Product Barcode

Ürün Kodu : 2059
Product Code

Peynirli-Fıstıklı Künefe Torba Amb. 125 Gr
Kunafa Classic -Pistachio Packing 125 Gr



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Pişirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
70 Adet/70 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
125 Adet/125 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
125 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm



Ürün Barkodu : 8699226150211
Product Barcode

Ürün Kodu : 2007
Product Code

4 Kişilik Pişmemiş Peynirli Künefe 600 gr Uncooked cheese kunafa(for 4 people) 600 gr



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
25 Adet/25 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
16 Adet/16 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
600 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
26x51x26 cm/42 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150334
Product Barcode

Ürün Kodu : 2011
Product Code

4 Kişilik Pişmemiş Peynirli Fıstıklı Künefe 600 gr Uncooked Cheese With Pistachio Kunafa(For 4 People)600 gr



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
25 Adet/25 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
16 Adet/16 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl /1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
600 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
26x51x26 cm/42 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Aile Boyu



Ürün Barkodu : 8699226150013
Product Barcode

Ürün Kodu : 2014
Product Code

Fıstıklı Künefe Torba Amb. 125 Gr Kunafa With Pistachio Packing 125 Gr



Pişirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Pişirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
70 Adet/70 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
125 Adet/125 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
125 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150099
Product Barcode

Ürün Kodu : 2016
Product Code

Cevizli Künefe Torba Amb. 125 Gr Kunafa With Walnut Packing 125 Gr



Pişirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Pişirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
70 Adet/70 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
125 Adet/125 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
125 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

CEVİZLİ KÜNEFE



FISTIKLI KÜNEFE





KATMER



GRUBU

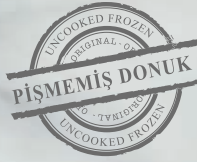
Ürün Barkodu : 8699226150068
Product Barcode

Ürün Kodu : 2019
Product Code

Ürün Barkodu : 8699226150037
Product Barcode

Ürün Kodu : 2021
Product Code

Fıstıklı-Kaymaklı Gül Katmeri® 130 gr
Rose Katmer With Pistachio 130 gr



Cevizli-Kaymaklı Gül Katmeri® 140 gr
Rose Katmer With Walnut 140 gr



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
50Adet/50 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
90 Adet/90 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Fıstıklı-Kaymaklı
Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme



Cevizli-Kaymaklı
Birim Ağırlık/Unit Weight
140 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150921
Product Barcode

Ürün Kodu : 2089
Product Code

Gül Katmeri® Fıstık-Kaymak Alüminyum Folyo+Torba Amb. 130 gr
Pistachio Rose Katmer Aluminium Foil Packing 130 gr



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocakta: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
48 Adet/48 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
70 Adet/70 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226151034

Ürün Kodu
Product Code : 2089

Gül Katmeri® Fıstık-Kaymak Alüminyum Folyo+Torba Amb. 130 Gr +Şerbet 75 ml
Pistachio Rose Katmer Aluminium Foil Packing 130 gr+ Syrup 75 ml



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Pişirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
56 Adet/56 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
56 Adet/56 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
205 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm/48Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226150891

Ürün Kodu
Product Code : 2086

2 Adet Gül Katmeri® 130 Gr. + 2 Adet Şerbet 75 ml
2 Pieces Rose Katmer 130 Gr.+ 2 Pieces Syrup 75 ml



- Pişirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsisinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Pişirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
28 Paket/28 Packing
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
28 Paket/28 Packing
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
410 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm/48 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Katmer



Ürün Barkodu
Product Barcode: 8699226150433

Ürün Kodu
Product Code: 2028

Kare Katmer * 2x150 gr
Katmer * 2x150 gr



 **Pisirme Tarifi/ Cooking Recipe**
Katmer tavaya konur ve kısık ateşte iki tarafı çevirilerek kızarıncaya kadar pisirilir veya katmeri 200°C -220°C ısıtılmış fırındaki tepsiye koyarak 8-10 dakika kızarıncaya kadar pisiriniz. Arzu ederseniz fıstık, kaymak veya dondurmaya servis yapabilirsiniz.

 Please put katmer in a teflon pan and cook it till both sides (through turning) will be brown or you put katmer on the tray in the 200°C - 220°C preheated over and cook it 8-10 minutes till it will be roasred. After it is cooked you can put on it ground pistachio. Optionaly you can also serve it with ice-cream.

 **Pisirme Süresi /Cooking Time**
8-10 dk/8-10 min

 **Birim Ağırlık/Unit Weight**
340 Gram/ Gramme

 **Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
30 Paket/30 Packing

 **Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box

 **Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
50 Paket/50 Packing

 **Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box

 **Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year

 **Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode: 8699226150358

Ürün Kodu
Product Code: 2042

Kare Katmer ** 2x170 gr
Katmer ** 2x170 gr



 **Pisirme Tarifi/ Cooking Recipe**
Katmer tavaya konur ve kısık ateşte iki tarafı çevirilerek kızarıncaya kadar pisirilir veya katmeri 200°C -220°C ısıtılmış fırındaki tepsiye koyarak 8-10 dakika kızarıncaya kadar pisiriniz. Arzu ederseniz fıstık, kaymak veya dondurmaya servis yapabilirsiniz.

 Please put katmer in a teflon pan and cook it till both sides (through turning) will be brown or you put katmer on the tray in the 200°C - 220°C preheated over and cook it 8-10 minutes till it will be roasred. After it is cooked you can put on it ground pistachio. Optionaly you can also serve it with ice-cream.

 **Pisirme Süresi /Cooking Time**
8-10 dk/8-10 min

 **Birim Ağırlık/Unit Weight**
340 Gram/ Gramme

 **Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box**
30 Paket/30 Packing

 **Koli Ölçüsü/Box Size**
30x40x18 cm/77 Koli-Box

 **Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box**
50 Paket/50 Packing

 **Koli Ölçüsü/Box Size**
40x50x27 cm/28 Koli-Box

 **Saklama Koşulları /Storage Conditions**
-18 °C | 1 Yıl/1 Year

 **Palet Ölçüsü/Palet Size**
80x120x15 cm

KADAYIF GRUBU





Ürün Barkodu : 8699226150150
Product Barcode

Ürün Kodu : 2025
Product Code

Fıstıklı Burma Torba Amb. 130 gr
Pistachio Bourma Packing 130 gr



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Cook in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
70 Adet/70 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
120 Adet/120 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu : 8699226150952
Product Barcode

Ürün Kodu : 2090
Product Code

Fıstıklı Burma Alüminyum Folyo+Torba Amb. 130 gr
Pistachio Pourma Aluminium Foil Packing 130 gr



- Piştirme Tarifi/Cooking Recipe**
-  Ocakta: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.
-  Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.
-  Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
Ilık şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.
-  Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min
-  Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
48 Adet/48 Piece
-  Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
70 Adet/70 Piece
-  Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year
-  Birim Ağırlık/Unit Weight
130 Gram/ Gramme
-  Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm/77 Koli-Box
-  Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box
-  Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226150334

Ürün Kodu
Product Code : 2099

Fıstıklı Burma Alüminyum Folyo+Torba Amb. 130 gr + Şerbet 75ml
Pistachio Pourma Aluminium Foil Packing 130 gr + Syrup 75ml



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocağa: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
İlk şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
56 Adet/56 Piece



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
56 Adet/56 Piece



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
205 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm/48 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm

Ürün Barkodu
Product Barcode : 8699226150907

Ürün Kodu
Product Code : 2087

2 Adet Fıstıklı Burma 130 gr + 2 Adet Şerbet 75 ml
2 Pieces Pistachio Bourma 130 gr + 2 Pieces Syrup 75 ml



Piştirme Tarifi/Cooking Recipe



Ocağa: Özel tepsinde veya teflon tavada kısık ateşte her iki tarafını kızarıncaya kadar pişiriniz.
On the Stove: Unwrap the product. Cook in a special tray or in a teflon pan on low heat until both sides are browned.



Fırında: Önceden ısıtılmış 240 °C fırında uygun bir kap içerisinde kızarıncaya kadar pişiriniz.
In the oven: Unwrap the product. Bake in a suitable container in a preheated 240 °C oven until golden brown.



Şerbetin Kullanımı/Usage of syrup
İlk şerbeti üzerine dökünüz. /Pour warm syrup on it.



Piştirme Süresi /Cooking Time
15 dk/15 min



Karton Koli Adeti/Piece in Cardboard Box
28 Paket/28 Packing



Strafor Koli Adeti/Piece in Strayfoam Box
28 Paket/28 Packing



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Birim Ağırlık/Unit Weight
410 Gram/ Gramme



Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm/48 Koli-Box



Koli Ölçüsü/Box Size
40x50x27 cm/28 Koli-Box



Palet Ölçüsü/Palet Size
80x120x15 cm



BAKLAVA



GRUBU



Fıstıklı Baklava Baklava With Pistachio

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150464

Ürün Kodu/Product Code :2049



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 190°C/ in the oven 190°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,100 gr/2,100 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Paletteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150556

Ürün Kodu/Product Code :2061



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,600 gr/3,600 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Cevizli Baklava Baklava With Walnut

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150488

Ürün Kodu/Product Code :2050



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 190°C / in the oven 190°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,050 gr/2,050 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Paletteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150563

Ürün Kodu/Product Code :2062



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,825 gr/3,825 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Çikolatalı-Fıstıklı Baklava Baklava With Pistachio and Chocolate

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150570

Ürün Kodu/Product Code :2063



Şerbet Hakkında Bilgi/ Information About Syrup
Şerbetlidir/ With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,800 gr/3,800 g



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Palettteki koli ve tepsi adeti/Number of boxes and trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Palet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Fıstıkzade Kadayıf

Fıstıkzade Kadaif

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150648

Ürün Kodu/Product Code :2069



Şerbet Hakkında Bilgi/ Information About Syrup
Şerbetlidir/ With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,650 gr/2,650 g



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Karton Koli'deki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Paletteki koli ve tepsi adeti/Number of boxes and trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Palet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Fıstıklı Şöbiyet Sobiyet(Triangle) Dessert With Pistachio

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150495

Ürün Kodu Product Code :2052



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,200 gr/2,200 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150587

Ürün Kodu/Product Code :2064



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,500 gr/3,500 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Fıstıklı Midye Baklava Mussel Shaped Baklava with Pistachio

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150792

Ürün Kodu/Product Code :2076



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,400 gr/2,400 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150839

Ürün Kodu/Product Code :2080



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,700 gr/3,700 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Fıstıklı Saray Sarması Palace Roll With Pistachio

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150501

Ürün Kodu/Product Code :2053

🔥 | Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 150°C / in the oven 150°C

🕒 | Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min

⏰ | Birim Ağırlık/Unit Weight
2,250 gr/2,250 g

📦 | Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray

📦 | Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150600

Ürün Kodu/Product Code :2065

🔥 | Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup

⏰ | Birim Ağırlık/Unit Weight
3,700 gr/3,700 g

📦 | Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm

📦 | Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Fıstıklı Havuç Dilimli Baklava Pistachio Carrot Slice Baklava

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150693

Ürün Kodu/Product Code :2058



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
2,100 gr/2,100 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150655

Ürün Kodu/Product Code :2070



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,600 gr/3,600 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Fıstıklı Kadayıf Pistachio Kadaif

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150525

Ürün Kodu/Product Code :2055



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C / in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150624

Ürün Kodu/Product Code :2067



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
4,000 gr/4,000 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Cevizli Kadayıf Walnut Kadaif

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151201

Ürün Kodu/Product Code :2114



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151225

Ürün Kodu/Product Code :2116



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
4,000 gr/4,000 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Fıstıklı Burma Kadayıf Twisted Pistachio Kadaif

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150518

Ürün Kodu/Product Code :2054

☄ | Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 190°C / in the oven 190°C

🕒 | Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min

📦 | Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



📦 | Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
7 Tepsi/7 Tray

📦 | Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
48 Koli/48 Box-336 Tepsi/336 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151386

Ürün Kodu/Product Code :2132

☄ | Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup

📦 | Birim Ağırlık/Unit Weight
2,150 gr/2,150 g



📦 | Karton Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm

📦 | Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
80x120x15 cm

❄ | Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Cevizli Burma Kadayıf Twisted Walnut Kadaif

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151218

Ürün Kodu/Product Code :2115

🔥 Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



🕒 Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min

⏱ Birim Ağırlık/Unit Weight
2,800 gr/2,800 g

📦 Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray

📦 Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151232

Ürün Kodu/Product Code :2117

🔥 Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



⏱ Birim Ağırlık/Unit Weight
4,000 gr/4,000 g

📦 Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm

📦 Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Sade B  b  l Yuvası Nightingale Nest

  r  n Barkodu/Product Barcode :8699226150709

  r  n Kodu/Product Code :2071



     | Pi  me Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180  C/ in the oven 180  C

     | Pi  irme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min

     | Birim A  ırlık/Unit Weight
2000 gr/2000 g

     | Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray

     | Palettteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays

  r  n Barkodu/Product Barcode :8699226150723

  r  n Kodu/Product Code :2073



     |   rbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
  rbetlidir/With syrup

     | Birim A  ırlık/Unit Weight
3,500 gr/3,500 g

     | Karton Koli     s  /Box Size
50x40x25 cm

     | Pallet     s  / Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Ko  ulları /Storage Conditions
-18   C | 1 Yıl/1 Year



Cevizli Bülbül Yuvası Nightingale Nest with Walnut

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150679

Ürün Kodu/Product Code :2056



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 180°C/ in the oven 180°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Paletteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150631

Ürün Kodu/Product Code :2068



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,700 gr/3,700 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Fıstıklı Bülbül Yuvası Nightingale Nest With Pistachio

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150716

Ürün Kodu/Product Code :2072



Pişme Derecesi/Degree of Cooking
Fırında 150°C / in the oven 150°C



Pişirme Süresi/Cooking Time
45 dk/45 min



Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
4 Tepsi/4 Tray



Paletteki Koli ve Tepsi Adeti / Number of boxes and Trays on the pallet
42 Koli/42 Box-168 Tepsi/168 Trays



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226150747

Ürün Kodu/Product Code :2074



Şerbet Hakkında Bilgi/Information About Syrup
Şerbetlidir/With syrup



Birim Ağırlık/Unit Weight
3,700 gr/3,700 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
50x40x25 cm



Palet Ölçüsü/ Pallet Size
100x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Su Böreği Pişmemiş(kg)
Water Pastry Uncooked (kg)

Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151249

Ürün Kodu/Product Code :2118



Birim Ağırlık/Unit Weight
1,800 gr/1,800 g



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl /1 Year- +4°C /4 Gün/4 Day



Karton Kolideki Adeti/Piece in Cardboard Box
7Tepsi/7 Tray



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x30 cm



Paletteki koli ve tepsi adeti/Number of boxes and trays on the pallet
48 Koli/48 Box-336 Tepsi/336 Trays



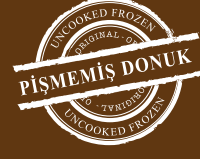
Palet Ölçüsü/ Pallet Size
80x120x15 cm



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151263

Ürün Kodu/Product Code :2120

Sade Kömbe(kg)
Kombe(kg)



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151270

Ürün Kodu/Product Code :2121

Ürün Kodu/Product Code



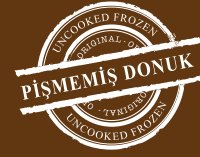
Cevizli Kömbe(kg)
Walnut With Kombe(kg)



Ürün Barkodu/Product Barcode:8699226151287

Ürün Kodu/Product Code :2122

Hurmalı Kömbe(kg)
Dates Kombe



Ürün Barkodu/Product Barcode:8699226151294

Ürün Kodu/Product Code :2123



Fıstıklı Kömbe(kg)
Pistachio With Kombe(kg)



Birim Ağırlık/Unit Weight
70 gr/70 g



Saklama Koşulları /Storage Conditions
-18 °C | 1 Yıl/1 Year



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
37x57x30,50 cm



Karton Kolidaki Adet/Quantity in a Carton Box
150 Adet/ 150 Piece



Palet Ölçüsü/ Pallet Size
80x120x15 cm



Palettteki Koli Adeti / Number of boxes on the pallet
24 Koli/ 24 Box



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151379

Ürün Kodu/Product Code :2131

Kabak Tatlısı 125 gr Pumkin Dessert 125 g



Birim Ağırlık/Unit Weight
125 gr/125 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
80x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18°C'de 1 yıl ve +4°C'de 6 ay



Karton Kolidaki Adet/Quantity in a Carton Box
90 Adet/ 90 Piece



Paletteki Koli Adeti / Number of boxes on the pallet
53 Koli/ 53 Box



Ürün Barkodu/Product Barcode :8699226151362

Ürün Kodu/Product Code :2120

Kabak Tatlısı 500 gr Pumkin Dessert 500 g



Birim Ağırlık/Unit Weight
500 gr/500 g



Karton Koli Ölçüsü/Box Size
30x40x18 cm



Pallet Ölçüsü/ Pallet Size
80x120x15 cm



Saklama Koşulları/Storage Conditions
-18°C'de 1 yıl ve +4°C'de 6 ay



Karton Kolidaki Adet/Quantity in a Carton Box
28 Adet/ 28 Piece



Paletteki Koli Adeti / Number of boxes on the pallet
45 Koli/ 45 Box



Ürün Barkodu/Product Barcode:8699226150914

Ürün Kodu/Product Code :2088

Hakiki Künefe Şerbeti 75 ml
Kunafa Syrup 75 ml

Ürün Barkodu/Product Barcode:8699226150389

Ürün Kodu/Product Code :2043

Künefe Tabağı 1 Kişilik Alüminyum 12 cm
Kunafa Plate 1 Person Aluminum 12 cm



Ürün Barkodu/Product Barcode:8699226150396

Ürün Kodu/Product Code :2044

Künefe Tabağı 4 Kişilik Alüminyum 22 cm
Kunafa Plate 4 Person Aluminum 22 cm



+90 326 245 59 69
+90 555 154 59 69

DÜNYA'NIN HER YERİNDEN
+90 444 35 31

Derince Mahallesi Atatürk 54 Sokak No:3
İskenderun Yolu Üzeri Bölge Trafik yanı
Antakya/HATAY