MAUN®
1918
Paylaşılmayan Lezzet
maun.com.tr

“ Paylaşılmayan Lezzetler ”

1918 yılında Hacı Kadir Zıbıncı tarafından kurulan Topal Kadir Unlu Mamülleri, gelişmekte olan dondurulmuş unlu mamüller pazarına Maun (Paylaşılmayan Lezzet) markasıyla yeni bir ivme kazandırmıştır. Büyüme basamaklarını hızla çıkarak 2011 yılından bu yana 6.000 metrekaresi kapalı toplamda 10.000 metrekarelik bugünkü modern tesislerinde üretimini sürdürmektedir. Yenilikçi anlayışıyla hem yurt içi piyasasında hem de yurt dışı piyasalarında kalitesinden taviz vermeyen yapısıyla aranılan marka olmayı başarmıştır. Hizmet verdiğimiz dondurulmuş unlu mamüller sektöründe lider olabilmek, müşteri memnuniyetini sürekli artırarak gelişen teknoloji ile birlikte kalite standartlarına uygun ürünler üretmek, rekabet gücünü ve de pazar payını artırmayı kendimize sürekli hedef edinmiş bulunmaktayız.

Established in 1918 by Hacı Kadir Zıbıncı, Topal Kadir Pastry Company took firm steps in accelerating the pace by developing in 2008 it's new brand called Maun (Unshareable Taste). Since 2011 our company's stages of permanent growth rapidly evolved and today with it's production facilities 6.000 m² area and the whole area nearing 10.000 m² Maun has a wide dealer network. Our innovative approach both in domestic and abroad markets based on the principle of uncompromising quality built it's way towards the shought-after brands. Primarily our company is aiming to become a leader in the field of frozen bakery by increasing both it's customers satisfaction, using the latest technology and especially by producing products that meet the quality standards in order to increase our competitiveness and market share.

“Simitler”

“Sade” Simit
1001

“Çıtır” Simit
1002

“Hemşin” Simit
1003

“Tahıllı” Simit
1004

“Haşhaşlı” Simit
1005

“Ankara” Simit
1006

“Çekirdekli” Simit
1007

“Kaşarlı” Baton Simit - 1008

“Kaşarlı-Sucuklu” Baton Simit - 1009

“Zeytinli” Baton Simit - 1010

“Sade” Baton Simit - 1011

“Çikolatalı” Baton Simit - 1012

“Börekler”

“Peynirli” Uzun Roll Börek - **1608**

“Patatesli” Uzun Roll Börek - **1609**

“Kıymalı” Uzun Roll Börek - **1610**

“Ispanaklı” Uzun Roll Börek - **1611**

“Peynirli” Mini Roll Börek - **1604**

“Patatesli” Mini Roll Börek - **1605**

“Ispanaklı” Mini Roll Börek - **1606**

“Kıymalı” Mini Roll Börek - **1607**

“Peynirli” Kol Böreği - **1600**

“Patatesli” Kol Böreği - **1601**

“Ispanaklı” Kol Böreği - **1602**

“Kıymalı” Kol Böreği - **1603**

“Peynirli” Saray Böreği - **1612**

“Ispanaklı” Saray Böreği - **1613**

“Patatesli” Saray Böreği - **1614**

“Su Börekleri”

“Peynirli” Su Böreği - **1700**

“Kıymalı” Su Böreği - **1701**

“Mozarellalı” Su Böreği - **1702**

“Mozarella Jambonlu” Su Böreği - **1703**

“Mozarella Kıymalı” Su Böreği - **1704**

“Elmalı” Çörek - **1300**

“Tahinli” Çörek - **1301**

“Mozarellalı” Çörek - **1302**

“Kıymalı Mozarellalı” Çörek - **1303**

“Peynirli” Çörek - **1304**

“İncirli” Çörek - **1305**

“Çörekler”

“Poğaçalar”

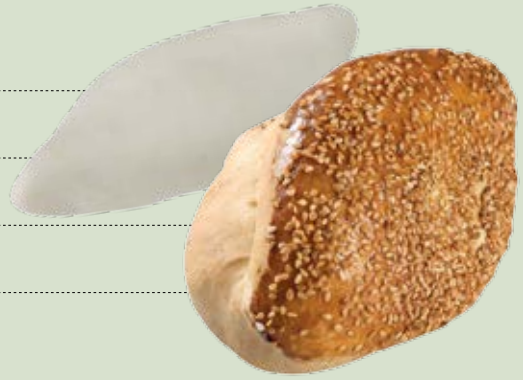
“Sade” Poğaça - **1200**

“Peynirli” Poğaça - **1201**

“Zeytinli” Poğaça - **1202**

“Patatesli” Poğaça - **1203**

“Kaşarlı” Poğaça - **1204**



“Tahıllı Peynirli”
Poğaça - **1205**

“Mısır Unlu Peynirli”
Poğaça - **1206**

“Yulaflı Peynirli”
Poğaça - **1207**

“Dereotlu”
Poğaça - **1208**

“Yer Fıstıklı”
Poğaça - **1209**

“Venedik”
Poğaça - **1210**

“Kuru”
Poğaça - **1211**

“Açmalar”

“Sade” Açma - **1100**

“Kaşarlı” Açma - **1101**

“Zeytinli” Açma - **1102**

“Çikolatalı” Açma - **1103**

“Milföyler”

“Milföy Hamuru” - 1500

“Ispanaklı” Kare Börek - 1510

“Peynirli” Kare Börek - 1511

“Puf Böreği” - 1512

“Yufka Börekler”

“Peynirli” Dürüm Börek - **1400**

“Patatesli” Dürüm Börek - **1401**

“Ispanaklı” Dürüm Börek - **1402**

“Kıymalı” Dürüm Börek - **1403**

“Kıymalı” Sigara Böreği - **1408**

“Ispanaklı” Sigara Böreği - **1409**

“Patatesli” Sigara Böreği - **1410**

“Peynirli” Sigara Böreği - **1411**

“Peynirli” Gül Böreği - **1404**

“Patatesli” Gül Böreği - **1405**

“Ispanaklı” Gül Böreği - **1406**

“Kıymalı” Gül Böreği - **1407**

“Küçük”
Sigara Böreği
1412

“Paçanga Böreği”
1413

“Kruvasan-Danish”

“Krusavan 25g” - 1550

“Krusavan 50g” - 1551

“Krusavan 80g” - 1552

“Çikolatalı” Danish - 1553

“Üzümlü” Danish - 1554

“Kayısılı” Danish - 1555

“Vişneli” Danish - 1556

“Tahinli” Danish - 1557

“Pizzalar”

“Sebzeli” Çapata - **1350**

“Sosisli” Çapata - **1351**

“Sucuklu” Çapata - **1352**

“17-22 cm Karışık” Pizza
1585 (17cm) - 1584 (22cm)

“17-22 cm Pizza Tabanı”
1580 (17 cm) - 1581 (22 cm)

“17-22 cm Soslu Pizza Tabanı”
1582 (17 cm) - 1583 (22 cm)

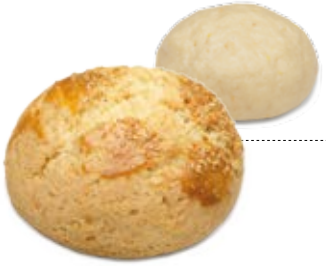
“Mantılar”

“Mantı Kayseri” - 2000

“Mantı” - 2001

“Kurabiyeler”

“Un Kurabiyesi” - 1212 / 1903



“Portakallı Kurabiye” - 1213

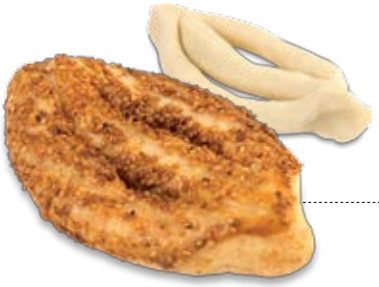
“Çikolatalı Kurabiye” - 1214

“Cevizli Cookie” - 1215 / 1901

“Çikolatalı Cookie” - 1216

“Kandil Simidi” - 1113 / 1910

“Ay Çöreği” - 1217



“Çatal Kurabiye” - 1917

“Spesiyal Kurabiyeler”

“Acıbadem Kurabiye”
1900

“Fındık Kurabiye”
1902

“Hurmalı Kurabiye”
1904

“Tarsus Çıtırı”
1917

“Havuçlu-Portakallı Kurabiye”
1906

“İncir Dolgulu Kurabiye”
1907

“Kahke”
1909

“Mısır Unlu Kurabiye”
1913

“Kabak Dolgulu Kurabiye”
1908

“Maydanozlu Çubuk”
1912

“Peynirli Spesiyal”
1914

“Kavala”
1918

“Tahıllı Kurabiye”
1916

“Elmalı Spesiyal”
1915

“Frambuazlı Çıtır” - 1905

“Karamelli Çıtır” - 1911

“Baklavalar”

“Ceviz Sarma”
Baklava - **1804**

“Cevizli”
Baklava - **1800**

“Antep Fıstıklı”
Baklava - **1801**

“Antep Özel”
Baklava - **1802**

“Saray Sarma”
1806

“Şöbiyet”
1803

"Köy"
Baklavası
1805

"Ev"
Baklavası
1807

"Basma"
Kadayıf
1809

Şerbetli tatlılarımızın satışı
tepside yapılmaktadır.

"Burma"
Kadayıf
1808

“Market Grubu”

“Sebzeli” Tepsi Böreği - **1650**

“Ispanaklı” Tepsi Böreği - **1651**

“Peynirli” Tepsi Böreği - **1652**

“Patatesli” Tepsi Böreği - **1653**

“Kıymalı” Tepsi Böreği - **1654**

“Milföy Hamuru” - **1659**

"Sade"
Poğaça - **1657**

"Peynirli"
Poğaça - **1658**

"Çıtır"
Simit - **1656**

"Su Böreği"
800 g Market Tipi
1655

“Çember Pastalar”

“Limonlu” Cheesecake - **5000**

“Frambuazlı” Cheesecake - **5001**

“Çikolatalı” Cheesecake - **5002**

“Krokanlı”
Çember Pasta - **5003**

“Karaorman”
Çember Pasta - **5004**

“Frambuazlı Beyaz Çikolatalı”
Çember Pasta - **5011**

“Siyah Çikolatalı Profiterol”
Çember Pasta - **5005**

“Beyaz Çikolatalı Profiterol”
Çember Pasta - **5006**

“Devil’s Fudge Cake”
Çember Pasta - **5007**

“Elmalı”
Tart - **5009**

“Orman Meyveli”
Tart - **5010**

“Black Angel”
Çember Pasta - **5008**

“Mono Pastalar”

“Bella Vista”
Mono Pasta - **5100**

“Tiramisu Kare”
Mono Pasta - **5101**

“Siyah Profiterol Kare”
Mono Pasta - **5102**

“Beyaz Profiterol Kare”
Mono Pasta - **5103**

“Sufle”
Büyük/Küçük - **5040/5041**

“Latte Mono”
Mono Pasta - **5104**

“Portakallı Bitter”
Mono Pasta - **5111**

“Citron Dom”
Mono Pasta - **5116**

“Latte Kare”
Mono Pasta - **5105**

“Bambu”
Mono Pasta - **5112**

“Sticks”
Mono Pasta - **5117**

“Frambuazlı Mono”
Mono Pasta - **5106**

“Royal”
Mono Pasta - **5113**

“Concorde”
Mono Pasta - **5118**

“Frambuazlı Çikolatalı Mono”
Mono Pasta - **5107**

“Opera”
Mono Pasta - **5114**

“Mozaik”
Mono Pasta - **5109**

“Yaban Mersinli Mono”
Mono Pasta - **5108**

“Sun Shine”
Mono Pasta - **5115**

“Yer Fıstıklı Karamelli Kare”
Mono Pasta - **5110**

“8 Kişilik Pastalar”

“Siyah Profiterollü”
Pasta - **5200**

“Beyaz Profiterollü”
Pasta - **5201**

“Frambuazlı Beyaz Çikolatalı”
Pasta - **5202**

“Black Angel”
Pasta - **5203**

“Antep Drajeli”
Pasta - **5204**

“Çikolatalı”
Pasta - **5205**

“Fındıklı Beyaz”
Pasta - **5206**

“Frambuazlı Çikolatalı”
Pasta - **5207**

“Meyveli”
Pasta - **5208**

“Kestaneli”
Pasta - **5209**

“Krokanlı”
Pasta - **5210**

“Latte”
Pasta - **5211**

“Islak Kek” - 5150

“Trileçe” - 5152

“Havuçlu Kek” - 5153

“Kekler”

“Maun Brownie” 5151

“Çikolatalı” Muffin - 5155

“Vişneli” Muffin - 5156

Ürün Bilgileri

“Unlu Mamüller”

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEİT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
5	1001	**SADE SİMİT** *PLAIN BAGEL* PURGEBÄCK БУБЛИК (СИМИТ) سميت ساده	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1002	**ÇITIR SİMİT** *CRISPY BAGEL* KNACKIGER GEBÄCK ХРУСТЯЩИЙ БУБЛИК سميت مقرمش	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	9-12	
5	1003	**HEMŞİN SİMİT** *HEMŞİN BAGEL* HEMŞİN GEBÄCK БУБЛИК ХЕМШИН سميت هيمشين	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1004	**TAHILLI SİMİT** *CEREAL BAGEL* GETREIDENGEBÄCK БУБЛИК С ДРОБЛЕННЫМ ЗЕРНОМ سميت بالطحينية	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1005	**HAŞHAŞLI SİMİT** *POPPY SEED BAGEL* GEBÄCK MIT HASHISCH БУБЛИК С МАКОМ سميت بالحشيش	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1006	**ANKARA SİMİT** *ANKARA BAGEL* ANKARA GEBÄCK БУБЛИК АНКАРА سميت أنقرة	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	9-12	
5	1007	**ÇEKİRDEKLİ SİMİT** *BAGEL WITH SEED* GEBÄCK MIT KERN БУБЛИК С СЕМЕЧКАМИ سميت بالبزر	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	50	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1008	**KAŞARLI BATON SİMİT** *STICK BAGEL WITH KASHAR CHEESE* BATON GEBÄCK MIT HARTKÄSE СИМИТ-БАТОН С СЫРОМ سميت بيضاوي بالقشقوان	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	75 ADET *75 PIECES* 75 STÜCKE 75 ШТ. ٧٥عدد	80	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1009	**KAŞARLI SUCUKLU BATON SİMİT** *STICK BAGEL WITH KASHAR CHEESE AND SOUJOUK* BATON GEBÄCK MIT HARTKÄSE WURST СИМИТ-БАТОН С СЫРОМ И КОЛБАСОЙ سميت بيضاوي بالقشقوان و السجق	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	75 ADET *75 PIECES* 75 STÜCKE 75 ШТ. ٧٥عدد	80	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1010	**ZEYTİNLİ BATON SİMİT** *STICK BAGEL WITH OLIVE* BATON GEBÄCK MIT OLIVEN СИМИТ-БАТОН С МАСЛИНАМИ سميت بيضاوي بالزيتون	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	75 ADET *75 PIECES* 75 STÜCKE 75 ШТ. ٧٥عدد	80	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1011	**SADE BATON SİMİT** *PLAIN STICK BAGEL* BATON PURGEBÄCK СИМИТ-БАТОН سميت بيضاوي سادة	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	75 ADET *75 PIECES* 75 STÜCKE 75 ШТ. ٧٥عدد	80	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
5	1012	**ÇİKOLATALI BATON SİMİT** *STICK BAGEL WITH CHOCOLATE* BATON GEBÄCK MIT SCHOKOLADE БУБЛИК-БАТОН С ШОКОЛАДОМ سميت بيضاوي بالشوكولاته	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	75 ADET *75 PIECES* 75 STÜCKE 75 ШТ. ٧٥عدد	80	15-30	✓	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C ٩-١٢ دقيقة /٢٢٠-٢٤٠ ◦م	30-45	
6	1600	**PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ** *ROLLED PASTRY FILLED WITH CHEESE* ARMPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ بوريك ذراع بالجبنة	120G *120G* 120G 120гр. ١٢٠ غم	10 KG *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	80	15-20	✓	30-35 DK / 230-250 °C *30-35 MIN / 230-250 °C* 30-35 MIN / 230-250 °C 30-35 МИН/ 230-250 °C ٣٠-٣٥ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ◦م	–	
6	1601	**PATATESLİ KOL BÖREĞİ** *ROLLED PASTRY FILLED WITH POTATO* ARMPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ بوريك ذراع بالطاطا	120G *120G* 120G 120гр. ١٢٠ غم	10 KG *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	80	15-20	✓	25-30 DK / 230-250 °C *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠◦م	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
6	1602	**ISPANAKLI KOL BÖREĞİ** *ROLLED PASTRY FILLED WITH SPINACH* ARMPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ بوريك ذراع بالسبانخ	**120G** *120G* 120G 120гр. ١٢٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
6	1603	**KIYMALI KOL BÖREĞİ** *ROLLED PASTRY FILLED WITH MINCE* ARMPASTETE MIT HACKFLEISCH СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ بوريك ذراع باللحمة المفرومة	**120G** *120G* 120G 120гр. ١٢٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
6	1604	**PEYNİRLİ MİNİ ROLL BÖREK** *MINI ROLL PASTRY WITH CHEESE* MINI ROLLPASTETE MIT KÄSE МИНИ СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С СЫРОМ بوريك رول صغير بالجبنة	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
6	1605	**PATATESLİ MİNİ ROLL BÖREK** *MINI ROLL PASTRY WITH POTATO* MINI ROLLPASTETE MIT KARTOFFEL МИНИ СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ بوريك رول صغير بالبطاطا	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
6	1606	**ISPANAKLI MİNİ ROLL BÖREK** *MINI ROLL PASTRY WITH SPINACH* MINI ROLLPASTETE MIT SPINAT МИНИ СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ بوريك رول صغير بالسبانخ	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
6	1607	**KIYMALI MİNİ ROLL BÖREK** *MINI ROLL PASTRY WITH MINCE* MINI ROLLPASTETE MIT HACKFLEICH МИНИ СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С ФАРШЕМ بوريك رول صغير باللحمة المفرومة	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1608	**PEYNİRLİ ROLL BÖREK** *ROLL PASTRY WITH CHEESE* ROLLPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С СЫРОМ بوريك رول بالجبنة	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1609	**PATATESLİ ROLL BÖREK** *ROLL PASTRY WITH POTATO* ROLLPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ بوريك رول بالبطاطا	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1610	**KIYMALI ROLL BÖREK** *ROLL PASTRY WITH MINCE* ROLLPASTETE MIT HACKFLEICH СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ С ФАРШЕМ بوريك رول باللحمة المفرومة	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1611	**ISPANAKLI ROLL BÖREK** *ROLL PASTRY WITH SPINACH* ROLLPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЕ РУЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ بوريك رول بالسبانخ	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1612	**SARAY BÖREĞİ PEYNİRLİ** *ROUND PASTRY WITH CHEESE* PALASTPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ САРАЙ С СЫРОМ بوريك السراي بالجبنة	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1613	**SARAY BÖREĞİ ISPANAKLI** *ROUND PASTRY WITH SPINACH* PALASTPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЙ ПИРОГ САРАЙ СО ШПИНАТОМ بوريك السراي بالسبانخ	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	V	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
7	1614	**SARAY BÖREĞİ PATATESLİ** *ROUND PASTRY WITH POTATO* PALASTPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЙ ПИРОГ САРАЙ С КАРТОФЕЛЕМ بوريك السراي بالبطاطا	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة / ٢٣٠-٢٥٠° م	–	
8	1700	**PEYNİRLİ SU BÖREĞİ** *PASTRY WITH CHEESE* WASSERPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ بوريك مسلوق بالجبنة	**3KG /4 KG** *3KG /4 KG* 3KG /4 KG 3КГ /4 КГ	**15 KG / 16KG** *15 KG / 16KG* 15 KG / 16KG 15КГ / 16КГ	**50**	**60**	–	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠-٣٥ دقيقة / ٢١٠-٢٢٠ °م	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
8	1701	**KIYMALI SU BÖREĞİ** *PASTRY WITH MINCE* WASSERPASTETE MIT HACKFLEISCH СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ بوريك مسلوق باللحمة المفرومة	**3 KG / 4 KG** *3 KG / 4 KG* 3 KG / 4 KG 3 КГ / 4 КГ ٣ كغ	**15 /16 KG** *15 / 16 KG* 15 / 16 KG 15 / 16 КГ	**50**	**60**	**–**	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠- ٣٥ دقيقة / ٢١٠- ٢٢٠ °م	**–**	
8	1702	**MOZARELLALI SU BÖREĞİ** *PASTRY WITH MOZZARELLA* MOZZARELLA WASSERPASTETE СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С МОЦАРЕЛОЙ بوريك مسلوق بالموزريلا	**3 KG / 4 KG** *3 KG / 4 KG* 3 KG / 4 KG 3 КГ / 4 КГ ٣ كغ	**15 /16 KG** *15 / 16 KG* 15 / 16 KG 15 / 16 КГ	**50**	**60**	**–**	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠- ٣٥ دقيقة / ٢١٠- ٢٢٠ °م	**–**	
8	1703	**MOZARELLA JAMBONLU SU BÖREĞİ** *PASTRY WITH MOZZARELLA AND JAMBON* MOZZARELLA WASSERPASTETE MIT SCHINKEN СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С МОЦАРЕЛОЙ И ВЕНТЧИНОЙ بوريك مسلوق بالموزريلا و المرتدلا	**3 KG / 4 KG** *3 KG / 4 KG* 3 KG / 4 KG 3 КГ / 4 КГ ٣ كغ	**15 /16 KG** *15 / 16 KG* 15 / 16 KG 15 / 16 КГ	**50**	**60**	**–**	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠- ٣٥ دقيقة / ٢١٠- ٢٢٠ °م	**–**	
8	1704	**MOZARELLA KIYMALI SU BÖREĞİ** *PASTRY WITH MOZZARELLA AND MINCE* MOZZARELLA WASSERPASTETE MIT HACKFLEISCH СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ И МОЦАРЕЛОЙ بوريك مسلوق بالموزريلا و اللحمة المفرومة	**3 KG / 4 KG** *3 KG / 4 KG* 3 KG / 4 KG 3 КГ / 4 КГ ٣ كغ	**15 /16 KG** *15 / 16 KG* 15 / 16 KG 15 / 16 КГ	**50**	**60**	**–**	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠- ٣٥ دقيقة / ٢١٠- ٢٢٠ °م	**–**	
9	1300	**ELMALI ÇÖREK** *APPLE PIE* APFELFLADEN ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОЖОК كعكة بالتفاح	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ. ١٠٠ غم	**80**	**20-30**	**–**	**10-12 DK / 200-210 °C** *10-12 MIN / 200-210 °C* 10-12 MIN / 200-210 °C 10-12 МИН / 200-210 °C	**45**	
9	1301	**TAHİNLİ ÇÖREK** *TAHINI PIE* FLADEN MIT SESAMÖL ПИРОЖОК С ТАХИНИ كعكة بالطحينية	**150G** *150G* 150G 150гр. ١٥٠ غم	**10 KG** *10KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**20-30**	**–**	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C	**–**	
9	1302	**MOZARELLALI ÇÖREK** *MOZZARELLA PIE* MOZZARELLA FLADEN ПИРОЖОК С МОЦАРЕЛОЙ كعكة بالموزريلا	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**40 ADET** *40 PIECES* 40 STÜCKE 40 ШТ. ٤٠ غم	**144**	**20-30**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	**–**	
9	1303	**KIYMALI MOZARELLALI ÇÖREK** *PIE WITH MINCE AND MOZZARELLA* MOZZARELLA FLADEN MIT HACKFLEISCH ПИРОЖОК С МОЦАРЕЛОЙ И ФАРШЕМ كعكة باللحمة المفرومة و الموزريلا	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**40 ADET** *40 PIECES* 40 STÜCKE 40 ШТ ٤٠ غم	**144**	**20-30**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	**–**	
9	1304	**PEYNİRLİ ÇÖREK** *CHEESE PIE* FLADEN MIT KÄSE ПИРОЖОК С СЫРОМ كعكة بالجبنة	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**40 ADET** *40 PIECES* 40 STÜCKE 40 ШТ ٤٠ غم	**144**	**20-30**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	**–**	
9	1305	**İNCİRLİ ÇÖREK** *PIE WITH FIGGY* FLADEN MIT FEIGE ПИРОЖОК С ИНЖИРОМ كعك محشي بالتين	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	**80**	**30-45**	**–**	**16-17 DK / 180 °C** *16-17 MIN / 180 °C* 16-17 MIN / 180 °C 16-17 МИН / 180 °C	**–**	
11	1200	**SADE POĞAÇA** *PLAIN BUN* PURPANADE БУЛОЧКА فطيرة سادة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**130 ADET** *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ٤٠ غم	**80**	**30-35**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	**45**	
11	1201	**PEYNİRLİ POĞAÇA** *BUN WITH CHEESE* PANADE MIT KÄSE БУЛОЧКА С СЫРОМ فطيرة بالجبنة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**130 ADET** *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ٤٠ غم	**80**	**30-35**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 МИН / 180-200 °C	**45**	
11	1202	**ZEYTİNLİ POĞAÇA** *BUN WITH OLIVE* PANADE MIT OLIVEN БУЛОЧКА С МАСЛИНАМИ فطيرة بالزيتون	**80G** *80G* 80G 80гр. ١٠٠ غم	**130 ADET** *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	**80**	**30-35**	**–**	**15-20 DK / 180-200 °C** *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	**45**	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEİT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة))	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
11	1203	**PATATESLİ POĞAÇA** *BUN WITH POTATO* TROCKENPANADE MIT HARTKÄSE БУЛОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ فطيرة بالبطاطا	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	45	
11	1204	**KAŞARLI POĞAÇA** *BUN WITH KASHAR CHEESE* PANADE MIT KARTOFFEL БУЛОЧКА С ТВЕРДЫМ СЫРОМ فطيرة بالقشقوان	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	45	
11	1205	**TAHILLI PEYNİRLİ POĞAÇA** *GRAIN BUN WITH CHEESE* PANADE MIT HARTKÄSE БУЛОЧКА С СЫРОМ И ДРОБЛЕННЫМ ЗЕРНОМ فطيرة بالجبنة و الحبوب	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	45	
11	1206	**MISIR UNLU PEYNİRLİ POĞAÇA** *CORN FLOUR BUN WITH CHEESE* KORNPANADE MIT KÄSE БУЛОЧКА С СЫРОМ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ فطيرة بالجبنة و دقيق الذرة	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	45	
11	1207	**YULAFLI PEYNİRLİ POĞAÇA** *OAT BUN WITH CHEESE* MAISMEHLIGE PANADE MIT KÄSE БУЛОЧКА С СЫРОМ И ОВСЯННЫМИ ХЛОПЬЯМИ فطيرة بالجبنة و الشوفان	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	45	
11	1208	**DEREOTLU POĞAÇA** *BUN WITH DILL* PANADE MIT HAFERKÄSE БУЛОЧКА С УКРОПОМ فطيرة بالشبت	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	10	
11	1209	**YERFISTIKLI POĞAÇA** *BUN WITH PEANUT* PANADE MIT GURKENKRAUT БУЛОЧКА С ФИСТАШКАМИ فطيرة بالفول السوداني	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	10	
11	1210	**VENEDİK POĞAÇA** *VENICE BUN* PANADE MIT ERDNUSS БУЛОЧКА ВЕНЕДИК فطيرة البندقية	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	130 ADET *130 PIECES* 130 STÜCKE 130 ШТ ١٣٠ غم	80	30-35	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C	10	
11	1211	**KURU POĞAÇA KAŞARLI** *DRY BUN WITH KASHAR CHEESE* VENEDIK PANADE СУХАЯ БУЛОЧКА С СЫРОМ فطيرة سادة بالقشقوان	100G *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ غم	60	60	–	18-23 DK / 190 °C *18-23 MIN / 190 °C* 18-23 MIN / 190 °C 18-23 МИН / 190 °C	20	
12	1100	**SADE AÇMA** *PLAIN SAVORY BUN* PURMÜRBTEIG ВАТРУШКА بون سادة	110G *110G* 110G 110гр. ١١٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ غم	60	30	–	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C	30-45	
12	1101	**KAŞARLI AÇMA** *SAVORY BUN WITH KASHAR CHEESE* MÜRBTEIG MIT HARTKÄSE ВАТРУШКА С СЫРОМ بون بالقشقوان	110G *110G* 110G 110гр. ١١٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ غم	60	30	–	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C	30-45	
12	1102	**ZEYTİNLİ AÇMA** *SAVORY BUN WITH OLIVE* MÜRBTEIG MIT OLIVE ВАТРУШКА С МАСЛИНАМИ بون بالزيتون	110G *110G* 110G 110гр. ١١٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ غم	60	30	–	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C	30-45	
12	1103	**ÇİKOLATALI AÇMA** *SAVORY BUN WITH CHOCOLATE* MÜRBTEIG MIT SCHOKOLADE ВАТРУШКА С ШОКОЛАДОМ بون بالشوكولاته	110G *110G* 110G 110гр. ١١٠ غم	100 ADET *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ غم	60	30	–	9-12 DK / 220-240 °C *9-12 MIN / 220-240 °C* 9-12 MIN / 220-240 °C 9-12 МИН / 220-240 °C	30-45	
13	1500	**MİLFÖY HAMURU** *PUFF DOUGH* BLÄTTERTEIG СЛОЕННОЕ ТЕСТО عجينة ميلوفوي	50G *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	10 KG *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	90	10-15	–	10-15 DK / 170-180 °C *10-15 MIN / 170-180 °C* 10-15 MIN / 170-180 °C 10-15 МИН / 170-180 °C	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
13	1510	**KARE BÖREK ISPANAKLI** *SQUARE PASTRY WITH SPANACH* SQUARE PSTETE MIT SPINAT КВАДРАТНЫЙ СЛОЕННЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ بوريك مربع بالسبانخ	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**60 ADET** *60 PIECES* 60 STÜCKE 60 ШТ ٦٠ عدد	**144**	**10-15**	**–**	**10-15 DK / 170-180 °C** *10-15 MIN / 170-180 °C* 10-15 MIN / 170-180 °C 10-15 МИН / 170-180 °C	**–**	
13	1511	**KARE BÖREK PEYNİRLİ** *SQUARE PASTRY WITH CHEESE* SQUARE PASTETE MIT KÄSE КВАДРАТНЫЙ СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ بوريك مربع بالجبنة	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**60 ADET** *60 PIECES* 60 STÜCKE 60 ШТ ٦٠ عدد	**144**	**10-15**	**–**	**10-15 DK / 170-180 °C** *10-15 MIN / 170-180 °C* 10-15 MIN / 170-180 °C 10-15 МИН / 170-180 °C	**–**	
13	1512	**PUF BÖREĞİ** *PUFF PASTRY* PUF PASTETE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ ПУФ بوريك منفوخ	**25G** *25G* 25G 25гр. ٢٥ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**80**	**–**	**–**	**5 DK / 180-190 °C** *5 MIN / 180-190 °C* 5 MIN / 180 -190 °C 5 МИН / 180 -190 °C	**–**	
14	1400	**DÜRÜM PEYNİRLİ** *WRAP WITH CHEESE* KÄSENROLLE ДЮРЮМ С СЫРОМ ساندويش بالجبنة	**200G** *200G* 200G 200гр. ٢٠٠ غم	**50 ADET** *50 PIECES* 50 STÜCKE 50 ШТ ٥٠ غم	**48**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220 °C 12-15 МИН / 220 °C	**–**	
14	1401	**DÜRÜM PATATESLİ** *WRAP WITH POTATO* KARTOFFELROLLE ДЮРЮМ С КАРТОФЕЛЕМ ساندويش بالبطاطا	**200G** *200G* 200G 200гр. ٢٠٠ غم	**50 ADET** *50 PIECES* 50 STÜCKE 50 ШТ ٥٠ غم	**48**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220°C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1402	**DÜRÜM ISPANAKLI** *WRAP WITH SPINACH* SPINATROLLE ДЮРЮМ СО ШПИНАТОМ ساندويش بالسبانخ	**200G** *200G* 200G 200гр. ٢٠٠ غم	**50 ADET** *50 PIECES* 50 STÜCKE 50 ШТ ٥٠ غم	**48**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220°C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1403	**DÜRÜM KIYMALI** *WRAP WITH MINCE* HACKFLEISCHROLLE ДЮРЮИ С ФАРШЕМ ساندويش باللحمة المفرومة	**200G** *200G* 200G 200гр. ٢٠٠ غم	**50 ADET** *50 PIECES* 50 STÜCKE 50 ШТ ٥٠ غم	**48**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1408	**SİGARA BÖREĞİ KIYMALI** *ROLL WITH MINCED* ZIGARETTENPASTETE MIT HACK-FLEISCH СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ С ФАРШЕМ بوريك سجائر باللحمة المفرومة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**150 ADET** *150 PIECES* 150 STÜCKE 150 ШТ ١٥٠ عدد	**54**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1409	**SİGARA BÖREĞİ ISPANAKLI** *ROLL WITH SPINACH* ZIGARETTENPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ СО ШПИНАТОМ بوريك سجائر بالسبانخ	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**150 ADET** *150 PIECES* 150 STÜCKE 150 ШТ ١٥٠ عدد	**54**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1410	**SİGARA BÖREĞİ PATATESLİ** *ROLL WITH POTATO* ZIGARETTENPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ بوريك سجائر بالبطاطا	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**150 ADET** *150 PIECES* 150 STÜCKE 150 ШТ ١٥٠ عدد	**54**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220 °C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1411	**SİGARA BÖREĞİ PEYNİRLİ** *ROLL WITH CHEESE* ZIGARETTENPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ СО СЫРОМ بوريك سجائر بالجبنة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**150 ADET** *150 PIECES* 150 STÜCKE 150 ШТ ١٥٠ عدد	**54**	**20**	**–**	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220 °C 12-15 МИН / 220°C	**–**	
14	1412	**SİGARA BÖREĞİ PEYNİRLİ** *DEEP FRIED ROLLS WITH CHEESE* ZIGARETTENPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ СО СЫРОМ قنبچلاب ريناجس كيڕوب		**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ	**60**	**20**	**–**	**5 DK / 180-190 °C** *5 MIN / 180-190 °C* 5 MIN / 180-190 °C 5 МИН / 180-190 °C	**–**	
15	1413	**PAÇANGA BÖREĞİ PASTIRMALI** *TURKISH PASTRAMI PASTRY* PAÇANGA PASTETE MIT GEWÜRZTE PÖKELFLEISCH СЛОЕННЫЙ ПИРОГ ПАЧАНГА С БАСТУРМОЙ بوريك باتشانجا بالبسطرمة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**160ADET** *160 PIECES* 160 STÜCKE 160 ШТ ١٠٠ عدد	**30**	**20**	**–**	**5 DK / 180-190 °C** *5 MIN / 180-190 °C* 5 MIN / 180 -190 °C 5 МИН / 180-190 °C	**–**	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MIN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
15	1405	**GÜL BÖREĞİ PATATESLİ** *ROUND PASTRY WITH POTATO* ROSENPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЙ ПИРОГ РОЗА С КАРТОФЕЛЕМ بوريك وردة بالبطاطا	**135G** *135G* 135G 135гр. ١٣٥ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	48	20	–	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220 °C 12-15 МИН / 220°C	–	
15	1406	**GÜL BÖREĞİ ISPANAKLI** *ROUND PASTRY WITH SPINACH* ROSENPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЙ ПИРОГ РОЗА СО ШПИНАТОМ بوريك وردة بالسبانخ	**135G** *135G* 135G 135гр. ١٣٥ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	48	20	–	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN / 220 °C* 12-15 MIN / 220 °C 12-15 МИН / 220°C	–	
15	1407	**GÜL BÖREĞİ KIYMALI** *ROUND PASTRY WITH MINCE* ROSENPASTETE MIT HACKFLEISCH СЛОЕНЫЙ ПИРОГ РОЗА С ФАРШЕМ بوريك وردة باللحمة المفرومة	**135G** *135G* 135G 135гр. ١٣٥ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	48	20	–	**12-15 DK / 220 °C** *12-15 MIN /220 °C* 12-15 MIN / 220°C 12-15 МИН / 220°C	–	
17	1550	**KRUVASAN** *CROISSANT* CROISSANT КРУАСАН كوراسان	**25G** *25G* 25G 25гр. ٢٥ غم	**400 ADET** *400 PIECES* 400 STÜCKE 400 ШТ ٤٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C	45	
17	1551	**KRUVASAN** *CROISSANT* CROISSANT КРУАСАН كوراسان	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1552	**KRUVASAN** *CROISSANT* CROISSANT КРУАСАН كوراسان	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1558	**TEREYAĞLI KRUVASAN** *BUTTERED CROISSANT* CROISSANT MIT BUTTER СЛИВОЧНЫЙ КРУАССАН المنتج: كروسان بالزبدة	**25G** *25G* 25G 25гр. ٢٥ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1559	**TEREYAĞLI KRUVASAN** *BUTTERED CROISSANT* CROISSANT MIT BUTTER СЛИВОЧНЫЙ КРУАССАН المنتج: كروسان بالزبدة	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80		✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1560	**TEREYAĞLI KRUVASAN** *BUTTERED CROISSANT* CROISSANT MIT BUTTER СЛИВОЧНЫЙ КРУАССАН المنتج: كروسان بالزبدة	**80G** *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	**100 ADET** *100 PIECES* 100 STÜCKE 100 ШТ ١٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1553	**ÇİKOLATALI DANİSH** *DANISH WITH CHOCOLATE* DANISH MIT SCHOKOLADE ШОКОЛАДНЫЙ DANISH دانيش بالشوكولاته	**45G** *45G* 45G 45гр. ٤٥ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1554	**ÜZÜMLÜ DANİSH** *DANISH WITH GRAPES* DANISH MIT TRAUBE DANISH С ИЗЮМОМ دانيش بالعنب	**45G** *45G* 45G 45гр. ٤٥ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1555	**KAYISILI DANİSH** *DANISH WITH APRICOT* DANISH MIT APRIKOSE DANISH С АБИКОСАМИ دانيش بالمشمش	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1556	**VİŞNELİ DANİSH** *DANISH WITH SOUR CHERRY* DANISH MIT SAUERKIRSCHE DANISH С ВИШНЕЙ دانيش بالكرز	**50G** *50G* 50G 50гр. ٥٠ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	
17	1557	**TAHİNLİ DANİSH** *DANISH WITH TAHINI* DANISH MIT GETREIDE DANISH С ТАХИНИ دانيش بالطحينية	**45G** *45G* 45G 45гр. ٤٥ غم	**200 ADET** *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	30-35	✓	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢- ١٥ دقيقة / ٢٠٠- ٢١٠ °م	45	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEİT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
18	1350	**SEBZELİ ÇAPATA** *CIABATTA WITH VEGETABLE* ÇAPATA MIT GEMÜSE ОВОЩНАЯ ЧАПАТА شاباتي بالخضروات	160G *160G* 160G 160гр. ١٦٠ غم	48 ADET *48 PIECES* 48 STÜCKE 48 ШТ ٤٨ عدد	54	20	–	10-15 DK / 220 °C *10-15 MIN / 220 °C* 10-15 MIN / 220 °C 10-15 МИН / 220 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ٢٢٠ °م	–	
18	1351	**SOSİSLİ ÇAPATA** *CIABATTA WITH SAUSAGE* ÇAPATA MIT GRILLWÜRSTCHEN ЧАПАТА С СОСИСКАМИ شاباتي بالنقانق	160G *160G* 160G 160гр. ١٦٠ غم	48 ADET *48 PIECES* 48 STÜCKE 48 ШТ ٤٨ عدد	54	20	–	10-15 DK / 220 °C *10-15 MIN / 220 °C* 10-15 MIN / 220 °C 10-15 МИН / 220 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ٢٢٠ °م	–	
18	1352	**SUCUKLU ÇAPATA** *CIABATTA WITH SOUJOUK* ÇAPATA MIT WURST ЧАПАТА С КОЛБАСОЙ شاباتي بالسجق	160G *160G* 160G 160гр. ١٦٠ غم	48 ADET *48 PIECES* 48 STÜCKE 48 ШТ ٤٨ عدد	54	20	–	10-15 DK / 220 °C *10-15 MIN / 220 °C* 10-15 MIN / 220 °C 10-15 МИН / 220 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ٢٢٠ °م	–	
18	1580	**17 CM SADE TABAN** *17 CM PLAIN BASE* 17 CM PURGRUND КОРЖ 17 CM قاعدة سادة ١٧ سم	130G *130G* 130G 130гр. ١٣٠ غم	48ADET *48 PIECES* 48 STÜCKE 48 ШТ ٤٨ عدد	54	20	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
18	1581	**22 CM SADE TABAN** *22 CM PLAIN BASE* 22 CM PURGRUND КОРЖ 22 CM قاعدة سادة ٢٢ سم	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	30 ADET *30 PIECES* 30 STÜCKE 30 ШТ ٣٠ عدد	56	20	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
18	1582	**17 CM SOSLU TABAN** *17 CM BASE WITH SAUCE* 17 CM GRUND MIT GRILLWÜRST-CHEN КОРЖ С СОУСОМ 17 CM قاعدة بالنقانق ١٧ سم	155G *155G* 155G 155гр. ١٥٥ غم	48 ADET *48 PIECES* 48 STÜCKE 48 ШТ ٤٨ عدد	54	20	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
18	1583	**22 CM SOSLU TABAN** *22 CM BASE WITH SAUCE* 22 CM GRUND MIT GRILLWÜRST-CHEN КОРЖ С СОУСОМ 22 CM قاعدة بالنقانق ٢٢ سم	165G *165G* 165G 165гр. ١٦٥ غم	30 ADET *30 PIECES* 30 STÜCKE 30 ШТ ٣٠ عدد	54	v	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
18	1585	**17CM KARIŞIK PİZZA** *17CM MIXED PIZZA* MISCH PIZZA ПИЦЦА АССОРТИ 17 CM بيتزا مشكلة ١٧ سم		32 ADET *32 PIECES* 32 STÜCKE 32 ШТ	54	30-45	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
18	1584	**22 CM KARIŞIK PİZZA** *22 CM MIXED PIZZA* 22 CM GEMISCHTE PİZZA ПИЦЦА АССОРТИ 22 CM بيتزا مشكلة ٢٢ سم	235G *235G* 235G 235гр. ٢٣٥غم	20 ADET *20 PIECES* 20 STÜCKE 20 ШТ ٢٠ عدد	56	20	–	15-20 DK / 220-240 °C *15-20 MIN / 220-240 °C* 15-20 MIN / 220-240 °C 15-20 МИН / 220-240 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ٢٢٠ـ٢٤٠ °م	–	
19	2000	**MANTI KAYSERİ** *MANTI KAYSERI* KAYSERİ FLEISCHPASTETE МАНТЫ, КАЙСЕРИ شوشبرك قيصري		10 KG *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	80	15	–	7-8 DK / 90-100 °C *7-8 MIN / 90-100 °C* 7-8 MIN / 90-100 °C 7-8 МИН / 90-100 °C	–	
19	2001	**MANTI** *MANTI* FLEISCHPASTETE МАНТЫ شوشبرك		10 KG *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	80	15	–	7-8 DK / 90-100 °C *7-8 MIN / 90-100 °C* 7-8 MIN / 90-100 °C 7-8 МИН / 90-100 °C	–	
21	1212	**UN KURABİYESİ** *FLOUR COOKIE* MEHLKRINGEL ПЕЧЕНЬЕ كعك دقيق	90G *90G* 90G 90гр. ٩٠ غم	80 ADET *80 PIECES* 80 STÜCKE 80 ШТ ٨٠ عدد	80	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ٢٠٠ °م	–	
21	1213	**PORTAKALLI KURABİYE** *COOKIE WITH ORANGE* KRINGEL MIT ORANGE АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ كعك بالبرتقال	120G *120G* 120G 120гр. ١٢٠ غم	120 ADET *120 PIECES* 120 STÜCKE 120 ШТ ١٢٠ عدد	30	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ٢٠٠ °م	–	
21	1214	**ÇİKOLATALI KURABİYE** *COOKIE WITH CHOCOLATE* KRINGEL MIT SCHOKOLADE ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ كعك بالشوكولاته	120G *120G* 120G 120гр.	120 ADET *120 PIECES* 120 STÜCKE 120 ШТ ١٢٠ عدد	80	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ٢٠٠ °م	–	
21	1215	**CEVİZLİ COOKİE** *WALNUT COOKIE* COOKIE MIT WALNUSS COOKIE С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ كوكي بالجوز	65G *65G* 65G 65гр. ٦٥ غم	200 ADET *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	30	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ٢٠٠ °م	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
21	1216	**ÇİKOLATALI COOKİE** *CHOCOLATE COOKIE* COOKIE MIT SCHOKOLADE ШОКОЛАДНЫЙ COOKIE كوكي بالشوكولاته	65G *65G* 65G 65гр. ٦٥ غم	200 ADET *200 PIECES* 200 STÜCKE 200 ШТ ٢٠٠ عدد	80	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ ٢٠٠ °م	–	
21	1217	**AY ÇÖREĞİ** *TURKISH CROISSANT WITH CACAO* PFEFFERKUCHEN ПИРОЖОК ПОЛУМЕСЯЦ فطيرة القمر	140G *140G* 140G 140гр. ١٤٠ غم	70 ADET *70 PIECES* 70 STÜCKE 70 ШТ ٧٠ عدد	80	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ ٢٠٠ °م	10	
21	1917	**ÇATAL KURABİYE** *FORK SHAPED PASTRY* ПЕЧЕНЬЕ ЧАТАЛ كعكة شوكة	80G *80G* 80G 80гр. ٨٠ غم	120 ADET *120 PIECES* 120 STÜCKE 120 ШТ ١٢٠ عدد		30-45	–	12-15 DK / 180-200 °C *12-15 MIN / 180-200 °C* 12-15 MIN / 180-200 °C 12-15 МИН / 180-200 °Cم	–	
21	1910	**KANDİL SİMİTİ** *KANDIL PASTRY RING* KANDILGEBÄCK БУБЛИК КАНДИЛЬ سميت القنديل		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	14DK / 200 °C *14MIN / 200 °C* 14MIN / 200 °C 14МИН / 200 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
21	1113	**KANDİL SİMİTİ** *KANDIL PASTRY RING* KANDILGEBÄCK БУБЛИК КАНДИЛЬ سميت القنديل	100G *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم		28	15-20	–	15-20 DK / 180-200 °C *15-20 MIN / 180-200 °C* 15-20 MIN / 180-200 °C 15-20 МИН / 180-200 °C ١٥ـ ٢٠ دقيقة / ١٨٠ـ ٢٠٠ °م	–	
21	1903	**UN KURABİYESİ** *FLOUR COOKIE* KEHLKRINGEL ПЕЧЕНЬЕ كعك بالبندق		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	30-45 DK / 130 °C *30-45MIN / 130 °C* 30-45MIN / 130 °C 30-45МИН / 130 °C	–	
22	1900	**ACIBADEM KURABİYE** *ALMOND COOKIE* BITTERMANDELKRONE МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ АДЖЫБАДЕМ كعك الجوز المر		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-15DK / 150-160°C *10-15MIN / 150-160 °C* 10-15MIN / 150-160 °C 10-15МИН / 150-160 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ١٥٠ـ ١٦٠°م	–	
22	1901	**CEVİZLİ CİPS** *WALNUT CHIPS* WALNUSS CHIPS ОРЕХОВЫЕ ЧИПСЫ شبس بالجوز		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-12DK / 180-190 °C *10-12MIN / 180-190 °C* 10-12MIN / 180-190°C 10-12МИН / 180-190 °C ١٠ـ ١٢ دقيقة / ١٨٠ـ ١٩٠°م	–	
22	1902	**FINDIK KURABİYE** *NUT-SIZED COOKIE* HASELNUSS KRINGEL ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ كعك بالبندق		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-15 DK / 150-160 °C *10-15MIN / 150-160 °C* 10-15MIN / 150-160 °C 10-15МИН / 150-160 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ١٥٠ـ ١٦٠ °م	–	
22	1904	**HURMALI KURABİYE** *COOKIE WITH DATE* KRINGEL MIT DATTEL ПЕЧЕНЬЕ С ФИНИКАМИ كعك بالتمر		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-15 DK / 150-160 °C *10-15MIN / 150-160 °C* 10-15MIN / 150-160 °C 10-15МИН / 150-160 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ١٥٠ـ ١٦٠ °م	–	
22	1917	**TARSUS ÇITIRI** *TARSUS CRISP* GABELKRINGEL ХРУСТЫ ТАРСУС مقرمش طرطوس		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	14DK / 180 °C *14MIN / 180 °C* 14MIN / 180 °C 14МИН / 180 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1905	**FRAMBUAZLI ÇITIR** *CRISP WITH RASPBEERY* KLEINER TRUMPF MIT HIMBEERE МАЛИНОВЫЕ ХРУСТЫ مقمرش بتوت العليق		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-15 DK / 150-160 °C *10-15MIN / 150-160 °C* 10-15MIN / 150-160 °C 10-15МИН / 150-160 °C ١٠ـ ١٥ دقيقة / ١٥٠ـ ١٦٠ °م	–	
22	1906	**HAVUÇLU-PORTAKALLI KURABİYE** *COOKIE WITH CARROT-ORANGE* KRINGEL MIT KAROTTE -ORANGE МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ كعك بالجزر و البرتقال		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-14DK / 180-185 °C *10-14MIN / 180-185 °C* 10-14MIN / 180-185 °C 10-14МИН/ 180-185 °C ١٠ـ ١٤ دقيقة / ١٨٠ـ ١٨٥°م	–	
23	1907	**İNCİR DOLGULU KURABİYE** *FIG-FILLED COOKIE* KRINGEL MIT FEIGENFÜLLUNG ПЕЧЕНЬЕ С ИНЖИРНОЙ НАЧИНКОЙ كعك محشي بالتين		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-14DK / 180-185 °C *10-14MIN / 180-185°C* 10-14MIN / 180-185 °C 10-14МИН / 180-185 °C ١٠ـ ١٤ دقيقة / ١٨٠ـ ١٨٥°م	–	
23	1908	**KABAK DOLGULU KURABİYE** *PUMPKIN-FILLED COOKIE* KRINGEL MIT KÜRBISFÜLLUNG ПЕЧЕНЬЕ С ТЫКВЕННОЙ НАЧИНКОЙ كعك محشي بالقرع		18 KG *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	10-14DK / 180-185 °C *10-14MIN / 180-185 °C* 10-14MIN / 180-185 °C 10-14МИН / 180-185 °C ١٠ـ ١٤ دقيقة / ١٨٠ـ ١٨٥°م	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHOD* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
23	1909	**KAHKE** *KAHKE* КАНКЕ КАХКЕ كعك		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 200 °C** *14MIN / 200 °C* 14MIN / 200 °C 14МИН / 200 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1911	**KARAMELLİ ÇITIR** *CRISP WITH CARAMEL* KLEINER TRUMPF MIT KARAMELL КАРАМЕЛЬНЫЕ ХРУСТЫ مقرمش بالكراميل		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**10-15 DK / 150-160 °C** *10-15MIN / 150-160 °C* 10-15MIN / 150-160 °C 10-15МИН / 150-160 °C	–	
23	1912	**MAYDANOZLU ÇUBUK** *STICK WITH PARSLEY* STÄBCHEN MOT PETERSILIE СОЛОМКА С ПЕТРУШКОЙ عيدان بالبقدونس		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 200 °C** *14MIN / 200 °C* 14MIN / 200 °C 14МИН / 200 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1913	**MISIR UNLU KURABİYE** *CORN FLOUR COOKIE* KRINGEL MIT MAISMEHL ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ كعك بدقيق الذرة		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 200 °C** *14MIN / 200 °C* 14MIN / 200 °C 14МИН / 200 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1914	**PEYNİRLİ SPESIYAL** *SPECIAL WITH CHEESE* SPESIAL MIT KÄSE SPESIYAL С СЫРОМ سبيشال بالجبنة		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 200 °C** *14MIN / 200 °C* 14MIN / 200 °C 14МИН / 200 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1915	**SPESİYAL ELMALI** *SPECIAL WITH APPLE* SPESIAL MIT APFEL SPESIYAL ЯБЛОЧНЫЙ شبيشال بالتفاح		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 180 °C** *14MIN / 180 °C* 14MIN / 180 °C 14МИН / 180 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1916	**TAHILLI KURABİYE** *CEREAL COOKIE* KORNKRINGEL ПЕЧЕНЬЕ С ДРОБЛЕННЫМ ЗЕРНОМ كعك بالطحينية		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**14DK / 180 °C** *14MIN / 180 °C* 14MIN / 180 °C 14МИН / 180 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
23	1918	**KAVALA** *KAVALA* KAVALA КАВАЛА كافالا		**18 KG** *18 KG* 18 KG 18 КГ ١٨ كغم	28	20-25	–	**15DK / 170 °C** *15MIN / 170 °C* 15MIN / 170 °C 15МИН / 170 °C ١٥ دقيقة / ١٨٠°م	–	
24	1800	**CEVİZLİ BAKLAVA** *BAKLAVA WITH WALNUT* BLÄTTERTEIGPASTETE MIT WALNUSS БАКЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ بقلاوة بالجوز	**2 KG** *2 KG* 2 KG 2 КГ ٢ كغم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 ° C** *40-50 MIN / 170-190 ° C* 40-50 MIN / 170-190 ° C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
24	1801	**ANTEPFISTIKLI BAKLAVA** *BAKLAVA WITH PISTACHIO* BLÄTTERTEIGPASTETE MIT ERDNUSS БАКЛАВА С ФИСТАШКАМИ بقلاوة بالفستق الحلبي	**2 KG** *2 KG* 2 KG 2 КГ ٢ كغم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 ° C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 ° C 40-50 МИН / 170-190 ° C	–	
24	1802	**ANTEP ÖZEL BAKLAVA** *SPECIAL BAKLAVA WITH PISTACHIO* ANTEP SPEZIELLE BLÄTTERTEIG-PASTETE ОСОБАЯ БАКЛАВА С ФИСТАШКАМИ بقلاوة خاصة بالفستق الحلبي	**2,5 KG** *2,5 KG* 2,5 KG 2,5 КГ ٢,٥ كغ	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 ° C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C	–	
24	1803	**ŞÖBİYET** *SOBIYET* ŞÖBIYET ШОБИЕТ شعبيات	**2.25 KG** *2,25 KG* 2,25 KG 2,25 КГ ٢,٢٥ كغم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
24	1804	**CEVİZ SARMA** *WRAPPED WALNUT SWEET DOUGH* WALNUSSROLLE БАКЛАВА-РУЛЕТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ بقلاوة لف بالجوز	**2 KG** *2 KG* 2 KG 2 КГ ٢ كغم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
25	1805	**KÖY BAKLAVASI** *VILLAGE BAKLAVA* DORFBLÄTTERTEIGPASTETE БАКЛАВА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ بقلاوة القرية	**3 KG** *3 KG* 3 KG 3 КГ ٣ كغ	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	40	30-35	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	

Sayfa No *Page No*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	GRAMAJ *BASIS WEIGHT* GEWICHT ГРАММАЖ الوزن بالغرام	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة	ÇÖZÜNME SÜRESİ (DK) *DISSOLUTION TIME (MİN)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) فترة الإنحلال (ساعة)	BUHAR *STEAM* DAMPF ПАР بخار	PİŞİRME SÜRESİ (DK) /PİŞİRME DERECESİ (°c) *COOKING TIME (MIN) / COOKING TEMPERATURES (°c)* KOCHZEIT (MIN) /KOCHGRAD (°c) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.) / ТЕМПЕРАТУРА (°c) (مدة الطهي (د)/ درجة الطهي (°م	FERMANTASYON SÜRESİ (DK) *FERMENTATION TIME (MIN)* FERMANTATIONSZEIT (MIN) *FERMANTATIONSZEIT (MIN)* ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ (МИН.) (مدة التخمر (د	PİŞİRME YÖNTEMİ *COOKING METHODE* KOCHMETHODE МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ طريقة الطهي
25	1806	**SARAY SARMA** *PALACE ROLL WITH PISTACHIO* PALAST BLÄTTERTEIGPASTETE БАКЛАВА-РУЛЕТ بقلاوة لف سراي	**2,4 KG** *2,4 KG* 2,4 KG 2,4 КГ ٢,٤ كغ	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	**40**	**30-35**	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
25	1807	**EV BAKLAVASI** *HOME STYLE BAKLAVA WITH WALNUT* HAUS BLÄTTERTEIGPASTETE ДОМАШНЯЯ БАКЛАВА بقلاوة منزلية	**3 KG** *3 KG* 3 KG 3 КГ ٣ كغ	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ	**40**	**30-35**	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
25	1808	**BURMA KADAYIF** *BURMA KADAIFI WITH PISTACHIO* VERDREHUNG KADAYIF КАДАИФ БУРМА قەوربىم فىئاطق	**1,5 KG** *1,5 KG* 1,5 KG 1,5 КГ ١,٥ كغم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	**40**	**30-35**	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
25	1809	**BASMA KADAYIF** *KADAIFI WITH PISTACHIO* DRUCK KADAYIF КАДАИФ БАСМА قىروبىكىم فىئاطق	**900G** *900G* 900G 900гр. ٩٠٠ غم	**6 TEPSİ** *6 TRAYS* 6 BRETTE 6 ЛОТКОВ ٦ صواني	**40**	**30-35**	–	**40-50 DK / 170-190 °C** *40-50 MIN / 170-190 °C* 40-50 MIN / 170-190 °C 40-50 МИН / 170-190 ° C ٤٠-٥٠ دقيقة/ ١٧٠-١٩٠ °م	–	
26	1650	**SEBZELİ TEPSİ BÖREĞİ** *FILO PIE WITH VEGETABLE* BRETTPASTETE MIT GEMÜSE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ОВОЩАМИ صينية بوريك بالخضروات	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**10 KUTU** *10 BOXES* 10 KASTEN 10 КОР. ١٠ كراتين	**33**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ° م	–	
26	1651	**ISPANAKLI TEPSİ BÖREĞİ** *FILO PIE WITH SPINACH* BRETTPASTETE MIT SPINAT СЛОЕНЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ صينية بوريك بالسبانخ	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**10 KUTU** *10 BOXES* 10 KASTEN 10 КОР. ١٠ كراتين	**33**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ° م	–	
26	1652	**PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ** *FILO PIE WITH CHEESE* BRETTPASTETE MIT KÄSE СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ صينية بوريك بالجبنة	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**10 KUTU** *10 BOXES* 10 KASTEN 10 КОР. ١٠ كراتين	**33**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ° م	–	
26	1653	**PATATESLİ TEPSİ BÖREĞİ** *FILO PIE WITH POTATO* BRETTPASTETE MIT KARTOFFEL СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ صينية بوريك بالبطاطا	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**10 KUTU** *10 BOXES* 10 KASTEN 10 КОР. ١٠ كراتين	**33**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ° م	–	
26	1654	**KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ** *FILO PIE WITH MINCED* BRETTPASTETE MIT HACKFLEISCH СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ صينية بوريك باللحمة المفرومة	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**10 KUTU** *10 BOXES* 10 KASTEN 10 КОР. ١٠ كراتين	**33**	**15-20**	✓	**25-30 DK / 230-250 °C** *25-30 MIN / 230-250 °C* 25-30 MIN / 230-250 °C 25-30 МИН / 230-250 °C ٢٥-٣٠ دقيقة /٢٣٠-٢٥٠ ° م	–	
26	1659	**MİLFÖY HAMURU** *PUFF DOUGH* BLÄTTERTEIG СЛОЕННОЕ ТЕСТО عجينة ميلوفوي	**100G** *100G* 100G 100гр. ١٠٠ غم	**10 KG** *10 KG* 10 KG 10 КГ ١٠ كغم	**90**	**30-45**	–	**12-15 DK / 200-210 °C** *12-15 MIN / 200-210 °C* 12-15 MIN / 200-210 °C 12-15 МИН / 200-210 °C ١٢-١٥ دقيقة / ٢٠٠-٢١٠ °م	–	
27	1655	**SU BÖREĞİ** *TURKISH CHEESE PASTRY* WASSERPASTETE СЛОЕННЫЙ ПИРОГ بوريك مسلوق	**800G** *800G* 800G 800гр. ٨٠٠ غم	**8 KUTU** *8 BOXES* 8 KASTEN 8 КОР. ٨كراتين	**80**	**60**	–	**30-35 DK / 210-220 °C** *30-35 MIN / 210-220 °C* 30-35 MIN / 210-220 °C 30-35 МИН / 210-220 °C ٣٠-٣٥ دقيقة / ٢١٠-٢٢٠ °م	–	
27	1656	**SİMİT (% 80 PİŞMİŞ)** *SESAME BAGEL (80% BAKED)* GEBÄCK (80% GEKOCHT) БУБЛИК (ГОТОВЫЙ НА 80%) سميت (مطهي ٨٠٪)	**600G** *600G* 600G 600гр. ٦٠٠ غم	**12 KUTU** *12 BOXES* 12 KASTEN 12 КОР.	**30**	**30-35**	–	**4-5 DK / 210-220 °C** *4-5 MIN / 210-220 °C* 4-5 MIN / 210-220 °C 4-5 МИН / 210-220 °C ٣٠-٣٥ دقيقة / ١	–	
27	1657	**SADE POĞAÇA (% 80 PİŞMİŞ)** *PLAIN BUN (80% BAKED)* PURMÜRBTEIG (80% GEKOCHT) БУЛОЧКА (ГОТОВАЯ НА 80%) فطائر سادة (مطهي ٨٠٪)	**600G** *600G* 600G 600гр. ٦٠٠ غم	**12 KUTU** *12 BOXES* 12 KASTEN 12 КОР.	**30**	**30-35**	–	**5-6 DK / 180-190 °C** *5-6 MIN / 180-190 °C* 5-6 MIN / 180-190 °C 5-6 МИН / 180-190 °C	–	
27	1658	**PEYNİRLİ POĞAÇA (% 80 PİŞMİŞ)** *BUN WITH CHEESE (80% BAKED)* MÜRBTEIG MIT KÄSE (80% GEKOCHT) БУЛОЧКА С СЫРОМ (ГОТОВАЯ НА 80%)) فطائر بالجبنة (مطهي ٨٠٪)	**450G** *450G* 450G 450гр.	**12 KUTU** *12 BOXES* 12 KASTEN 12 КОР.	**30**	**30-35**	–	**5-6 DK / 180-190 °C** *5-6 MIN / 180-190 °C* 5-6 MIN / 180-190 °C 5-6 МИН / 180-190 °C	–	

Ürün Bilgileri

“Pastalar”

SAYFA NO *PAGE NO*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	DİLİM *SLICE* SCHNITT ДОЛЬКА الشريحة	DİLİM GRAMAJ (G) *SLICE BASIS WEIGHT (G)* SCHNITT GEWICHT (G) ВЕС ДОЛЬКИ (G) (وزن الشريحة (غم	ÇÖZÜNME SÜRESİ (SAAT) *DISSOLUTION TIME (HOUR)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) (فترة الإنحلال (ساعة	RAF ÖMRÜ (+4° C) *SHELF LIFE (+4° C)* HALTBARKEIT (+4° C) СРОК ГОДНОСТИ (+4° C) (عمر الإستهلاك (+٤°م	RAF ÖMRÜ (-18 °C) *SHELF LIFE (-18° C)* HALTBARKEIT (-18 °C) СРОК ГОДНОСТИ (-18 °C) (عمر الإستهلاك (-١٨°م	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة
29	5000	**LİMONLU CHEESCAKE** *LEMON CHEESECAKE* CHEESACKE MIT ZITRONE ЛИМОННЫЙ CHEESCAKE تشيز كيك بالليمون	12	150G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5001	**FRAMBUAZLI CHEESCAKE** *RASPBERRY CHEESECAKE* CHEESACKE MIT HIMBEERE МАЛИНОВЫЙ CHEESECAKE تشيز كيك بتوت العليق	12	150G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5002	**ÇİKOLATALI CHEESCAKE** *CHOCOLATE CHEESECAKE* CHEESACKE MIT SCHOKOLADE ШОКОЛАДНЫЙ CHEESCAKE تشيز كيك بالشوكولاته	12	140G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5003	**KROKANLI PASTA** *CROQUANT CAKE* KUCHEN MIT KARAMELL ТОРТ С КРОКАНОМ كعكعة بالكروكاني	12	130G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5004	**KARAORMAN PASTA** *BLACK FOREST CAKE* KUCHEN KARAORMAN ТОРТ КАРАОРМАН كعكة الغابة السوداء	12	125G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5005	**SİYAH ÇİKOLATALI PROFİTEROLLÜ PASTA** *PROFITEROLE CAKE WITH DARK CHOCOLATE* PROFITEROLLENKUCHEN MIT SCHWARZSCHOKOLADE ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ И ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ كعكة بالشوكولاته السوداء و البروفيترول	12	150G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
29	5006	**BEYAZ ÇİKOLATALI PROFİTEROLLÜ PASTA** *PROFITEROLE CAKE WITH WHITE CHOCOLATE* PROFEITEROLLENKUCHEN MIT WEISSSCHOKOLADE ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ كعكة بالشوكولاته البيضاء و البروفيترول	12	150G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
29	5007	**DEVIL'S FUDGE CAKE** *DEVIL'S FUDGE CAKE* DEVIL'S FUDGE CAKE DEVIL'S FUDGE CAKE كيك ديفيلس فودج	12	135G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5008	**BLACK ANGEL** *BLACK ANGEL* BLACK ANGEL BLACK ANGEL بلاك أنجل	12	140G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5009	**ELMALI TART** *APPLE PIE* APFELTÖRTCHEN ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ تورته بالتفاح	8	180G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5010	**ORMAN MEYVELİ TART** *FOREST FRUIT PIE* TÖRTCHEN MIT WALDFRÜCHTE ПИРОГ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ تورته بفواكه الغابة	8	170G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
29	5011	**FRAMBUAZLI BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA** *RASPBERRY CAKE WITH WHITE CHOCOLATE* WEISSSCHOKOLADENKUCHEN MIT HIMBEERE МАЛИНОВЫЙ ТОРТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ كعكة بتوت العليق و الشوكولاته البيضاء	12	140G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
30	5100	**BELLA VİSTA** *BELLA VISTA* BELLA VISTA BELLA VISTA بيلا فيستا	9	165G	2	72	**1 YIL** *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28

SAYFA NO *PAGE NO*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	DİLİM *SLICE* SCHNITT ДОЛЬКА الشريحة	DİLİM GRAMAJ (G) *SLICE BASIS WEIGHT (G)* SCHNITT GEWICHT (G) ВЕС ДОЛЬКИ (G) (وزن الشريحة (غم	ÇÖZÜNME SÜRESİ (SAAT) *DISSOLUTION TIME (HOUR)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) (فترة الإنحلال (ساعة	RAF ÖMRÜ (+4° C) *SHELF LIFE (+4° C)* HALTBARKEIT (+4° C) СРОК ГОДНОСТИ (+4° C) (عمر الإستهلاك (+٤°م	RAF ÖMRÜ (-18 °C) *SHELF LIFE (-18° C)* HALTBARKEIT (-18 °C) СРОК ГОДНОСТИ (-18 °C) (عمر الإستهلاك (-١٨°م	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة
30	5101	**TİRAMİSU KARE** *TIRAMISU SQUARE* TIRAMISU SQUARE ТИРАМИСУ (КВАДРАТНЫЙ) تيراميسو مربع	10	140G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
30	5102	**SİYAH PROFİTEROLLÜ PASTA KARE** *BLACK PROFITEROLE CAKE SQUARE* SCHWARZE SQUARE PROFITEROLLENKUCHEN SQUARE ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ, ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ (КВАДРАТНЫЙ) كعكة مربعة بالبروفيترول مربع أسود	9	165G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
30	5103	**BEYAZ PROFİTEROLLÜ PASTA KARE** *WHITE PROFITEROLE CAKE SQUARE* WEISSE SQUARE PROFITEROLLENKUCHEN SQUARE ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ, БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ (КВАДРАТНЫЙ) كعكة مربعة بالبروفيترول مربع أبيض	9	165G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
30	5105	**LATTE KARE PASTA** *LATTE SQUARE CAKE* LATTE SQUARE KUCHEN ТОРТ LATTE, КВАДРАТНЫЙ كعكة لاتيه مربعة	9	165G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
30	5040	**BÜYÜK SUFLE** *BIG SOUFFLÉ* GROSSE SOUFFLE БОЛЬШОЕ СУФЛЕ سوفلي كبيرة	18	125G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
30	5041	**KÜÇÜK SUFLE** *SMALL SOUFFLÉ* KLEINE SOUFFLE МАЛЕНЬКОЕ СУФЛЕ سوفلي صغيرة	18	105G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
31	5104	**LATTE MONO PASTA** *LATTE MONO CAKE* LATTE MONO KUCHEN ТОРТ LATTE MONO كعكة لاتيه مونو	9	160G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5106	**FRAMBUAZLI MONO PASTA** *RASPBERRY MONO CAKE* MONO KUCHEN MIT HIMBEERE МАЛИНОВЫЙ ТОРТ MONO كعكة مونو بتوت العليق	9	160G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5107	**FRAMBUAZLI BEYAZ ÇİKOLATALI MONO PASTA** *RASPBERRY MONO CAKE WITH WHITE CHOCOLATE* MONO KUCHEN MIT WEISSE HIMBEERESCHOKOLADE МАЛИНОВЫЙ ТОРТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ MONO كعكة مونو بتوت العليق و الشوكولاته البيضاء	9	150G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5108	**YABAN MERSİNLİ MONO PASTA** *BLUEBERRY MONO CAKE* MONO KUCHEN MIT WEISSE HIMBEERENSCHOKOLADE ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ MONO كعكة مونو بالعنب البري	9	145G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5109	**MOZAİK PASTA** *MOSAIC CAKE* MOSAIKKUCHEN МОЗАИЧНЫЙ ТОРТ كعكة موزاييك	16	145G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
31	5110	**YERFISTIKLI KARAMELLİ KARE PASTA** *PEANUT CARAMEL SQUARE CAKE* SQUARE ERDNUSSKUCHEN MIT KARAMELL КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ С АРАХИСОМ, КВАДРАТНЫЙ كعكة مربعة بالفول السوداني و الكراميل	12	170G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5111	**PORTAKALLI BİTTER MONO** *ORANGE BITTER MONO* BITTER MONO MIT ORANGE АПЕЛЬСИНОВЫЙ BITTER MONO مونو بيتر بالبرتقال	12	150	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28

SAYFA NO *PAGE NO*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	DİLİM *SLICE* SCHNITT ДОЛЬКА الشريحة	DİLİM GRAMAJ (G) *SLICE BASIS WEIGHT (G)* SCHNITT GEWICHT (G) ВЕС ДОЛЬКИ (G) (وزن الشريحة (غم	ÇÖZÜNME SÜRESİ (SAAT) *DISSOLUTION TIME (HOUR)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) (فترة الإنحلال (ساعة	RAF ÖMRÜ (+4° C) *SHELF LIFE (+4° C)* HALTBARKEIT (+4° C) СРОК ГОДНОСТИ (+4° C) (عمر الإستهلاك (+٤°م	RAF ÖMRÜ (-18 °C) *SHELF LIFE (-18° C)* HALTBARKEIT (-18 °C) СРОК ГОДНОСТИ (-18 °C) (عمر الإستهلاك (-١٨°م	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة
31	5112	**BAMBU MONO** *BAMBU MONO* BAMBU MONO BAMBU MONO مونو بامبو	12	150G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5113	**ROYAL MONO** *ROYAL MONO* ROYAL MONO ROYAL MONO مونو رويال	9	190G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5114	**OPERA MONO** *OPERA MONO* OPERA MONO OPERA MONO مونو أوبرا	12	150G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5115	**SUN SHINE MONO** *SUN SHINE MONO* SUN SHINE MONO SUN SHINE MONO مونو سونشاين	12	150G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5116	**CITRON DOM MONO** *CITRON DOM MONO* ZITRONE DOM MONO CITRON DOM MONO مونو كيترون داون	9	190G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5117	**STICKS** *STICKS* STICKS STICKS ستيكس	10	150G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
31	5118	**CONCORDE** *CONCORDE* CONCORDE CONCORDE كونكورد	9	190G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
33	5200	**SİYAH PROFİTEROLLÜ PASTA** *BLACK PROFITEROLE CAKE* SCHWARZE PROFITEROLLENKUCHEN ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ И ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ كعكة بالبروفيترول الأسود	–	1000G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	?
33	5201	**BEYAZ PROFİTEROLLÜ PASTA** *WHITE PROFITEROLE CAKE* WEISSE PROFITEROLLENKUCHEN ТОРТ С ПРОФИТРОЛЕМ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ كعكة بالبروفيترول الأبيض	–	1000G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	?
33	5202	**FRAMBUAZLI BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA** *RASPBERRY WHITE CHOCOLATE CAKE* WEISSE SCHKOLADENKUCHEN MIT HIMBEERE БЕЛЫЙ МАЛИНОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ كعكة بتوت العليق الأبيض و الشوكولاته	–	850G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	?
33	5203	**BLACK ANGEL PASTA** *BLACK ANGEL CAKE* BLACK ANGEL KUCHEN TOPT BLACK ANGEL كعكة بلاك أنجيل	–	850G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	?
33	5204	**ANTEP DRAJELİ PASTA** *CAKE WITH PISTACHIO DRAGEE* KUCHEN MIT ERDNUSSDRAGEE ТОРТ С ФИСТАШКОВЫМ ДРАЖЕ كعكة بملبس الفستق الحلبي	–	120G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28
33	5205	**ÇİKOLATALI PASTA** *CHOCOLATE CAKE* SCHOKOLADENKUCHEN ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ كعكة بالشوكولاته	–	110G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28

SAYFA NO *PAGE NO*	KOD *CODE* KODE COD رمز المنتج	ÜRÜN ADI *PRODUCT NAME* BEZEICHNUNG DER PRODUKTE НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА إسم المنتج	DİLİM *SLICE* SCHNITT ДОЛЬКА الشريحة	DİLİM GRAMAJ (G) *SLICE BASIS WEIGHT (G)* SCHNITT GEWICHT (G) ВЕС ДОЛЬКИ (G) (وزن الشريحة (غم	ÇÖZÜNME SÜRESİ (SAAT) *DISSOLUTION TIME (HOUR)* LÖSUNGSZEIT (STUNDE) ВРЕМЯ ОТТАИВАНИЯ (ЧАС) (فترة الإنحلال (ساعة	RAF ÖMRÜ (+4° C) *SHELF LIFE (+4° C)* HALTBARKEIT (+4° C) СРОК ГОДНОСТИ (+4° C) (عمر الإستهلاك (+٤°م	RAF ÖMRÜ (-18 °C) *SHELF LIFE (-18° C)* HALTBARKEIT (-18 °C) СРОК ГОДНОСТИ (-18 °C) (عمر الإستهلاك (-١٨°م	KOLİ İÇİ MİKTARI *AMOUNT IN PARCEL* MENGE DER PAKET КОЛ-ВО В КОРОБКЕ الكمية داخل الكرتونة	PALET *PALETTE* PALETTE ПАЛЛЕТ المنصة
33	5206	**FINDIKLI BEYAZ PASTA** *WHITE CAKE WITH NUT* WEISSE HASELNUSSKUCHEN БЕЛЫЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ كعكة بيضاء بالبندق	–	120G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28
33	5207	**FRAMBUAZLI ÇİKOLATALATI PASTA** *RASPBERRY CHOCOLATE CAKE* SCHOKOLADENKUCHEN MIT HIMBEERE МАЛИНОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ كعكة بتوت العليق و الشوكولاته	–	110G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28
33	5208	**MEYVELİ PASTA** *FRUIT CAKE* FRUCHTKUCHEN ФРУКТОВЫЙ ТОРТ كعكة بالفواكه	–	120G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28
33	5209	**KESTANELİ PASTA** *CHESTNUT CAKE* KASTANIENKUCHEN ТОРТ С КАШТАНАМИ كعكة بالكستناء	–	120G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	28
33	5210	**KROKANLI PASTA** *CROCANT CAKE* KUCHEN MIT KARAMELL ТОРТ С КРОКАНОМ كعكة بالكروكا	–	100G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	30
33	5211	**LATTE PASTA** *LATTE CAKE* LATTE KUCHEN TOPT LATTE كعكة لاتيه	–	100G	2	72	1YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	12	30
34	5150	**ISLAK KEK** *WET CAKE* NASSKEKS ВЛАЖНЫЙ КЕКС كيك رطب	10	100G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	15	30
34	5153	**HAVUÇLU KEK** *CARROT CAKE* KAROTTENKEKS МОРКОВНЫЙ КЕКС رزجلاب لكيك	12	100G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
34	5152	**TRİLEÇE** *TRILECE* TRILECE ТРИЛЕЧЕ تريليتشه	10	185G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	8	?
35	5151	**BROWNİE** *BROWNIE* BROWNIE BROWNIE بروني	9	120G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	9	28
35	5155	**ÇİKOLATALI MUFFIN** *CHOCOLATE MUFFIN* MUFFIN MIT SCHOKOLADE ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС موفين بالشوكولاته	9	125G	2	72	1YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28
35	5156	**VİŞNELİ MUFFIN** *SOUR CHERRY MUFFIN* MUFFIN MIT SAUERKIRSCHE ВИШНЕВЫЙ КЕКС موفين بالكرز	9	125G	2	72	1 YIL *1 YEAR* 1Jahr 1 ГОД ١ سنة	6	28

Pınarkent Mh. 200 Sk. No:14 Pamukkale/Denizli
Tel : 0 (258) 274 6969 Fax : 0 (258) 274 7270

maun.com.tr