



Pastacılık ve **EDT Ürünleri**



ZER GROUP

Ev Dışı Tüketimde Güvenilir ve Kaliteli Çözümler

Ev Dışı Tüketim (EDT) sektöründe başarı, hız, kalite ve sürdürülebilirlik üzerine kuruludur. Restoranlar, kafeler, oteller, catering firmaları ve toplu tüketim noktaları için sunduğumuz geniş ürün yelpazesi, profesyonel mutfakların ihtiyaçlarını tam anlamıyla karşılamak için özenle hazırlanmıştır.

Gıda güvenliğinden ödün vermeden, her zaman taze ve hijyenik ürünlerle hizmet veriyoruz. Lezzet ve kaliteyi bir araya getiren çözümlerimizle, şeflerin yaratıcı mutfaklarında fark yaratmalarını sağlıyoruz.

Ev dışı tüketim ihtiyaçlarınızda Zer Group kalitesine güvenin, işinizde bir adım önde olun. Lezzeti dışarıda deneyimleyin, kaliteyi her zaman hissedin!



İçindekiler

PASTACILIK ÜRÜNLERİ

7
s.

Z-23 ZER GENEL AMAÇLI	8	Z-29 ZER SOFT	15
Z-21 ZER MAYALI	9	Z-70 ZER SHORTENİNG	16
Z-22 ZER POÇAÇA	10	Z-74 ZER N	17
Z-20 ZER KREMA	11	Z-84 ZER LEZZET	18
Z-26 ZER BÖREK	12	Z-80 ZER BAKLAVA	19
Z-27 ZER TURLAMA	13	Z-81 ZER BAKLAVA SADE	20
Z-25 ZER ZESTA	14		

EDT ÜRÜNLERİ

23
s.

Z-24 ZER KIZARTMA	24
Z-83 ZER CHEF BLOK MARGARİN	25
Z-78 ZER CHEF PAKET MARGARİN	26
Z-72 ZER CHEF YEMEKLİK	27
ZER AYÇİÇEK	28
Z-99 ZER PAMUK YAĞI	29

ENDÜSTRİYEL ÜRÜNLERİ

31
s.

BİSKÜVİ ve BİSKÜVİ KREMASI ÇÖZÜMLERİ	32	DOLGU ve KAPLAMA ÇÖZÜMLERİ	36
GOFRET ve GOFRET KREMASI ÇÖZÜMLERİ	33	KEK ÇÖZÜMLERİ	37
ÇİKOLATA ÇÖZÜMLERİ	34	DONDURMA ve DONDURMA KAPLAMA ÇÖZÜMLERİ	38
SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA KREMASI ÇÖZÜMLERİ	35	BULYON ve ÇORBA ÇÖZÜMLERİ	39

KETÇAP & MAYONEZ ÜRÜNLERİ

43
s.

KETÇAP	44
ACI KETÇAP	45
MAYONEZ	46
KETÇAP ASEPTİK	47

SALÇA ÜRÜNLERİ

41
s.

SALÇA	42
-------	----

TOZ GRUBU ÜRÜNLERİ

49
s.

ET BULYON	50
TAVUK BULYON	51
SEBZELİ ÇEŞNİ	52

ZEYTİN ÜRÜNLERİ

53
s.

DİLİMLİ SİYAH ZEYTİN	54
DİLİMLİ YEŞİL ZEYTİN	55

ÜRETİMDE EN İLERİ TEKNOLOJİ

Zer Group yurt içi ve yurt dışındaki fabrikalarında, yağ sektöründe kullanılan en ileri teknolojilerle üretim yapmakta, iş ortaklarının ve müşterilerinin değişen ve gelişen ihtiyaçlarını izleyerek, beklentilerine uygun kalitede, garantili ve katma değerli ürün hizmetini sunmaktadır.

Endüstriyel yağlar sektöründeki yüksek kaliteyi, sürekli iyileşme ve gelişmeyi kesintisiz takip eden Zer Group, gıda güvenliğini ve kalite sistemini yasal mevzuatlara uygun üretim yaparak sürdürmektedir. Bunu BRCGS 9. Versiyon, TS OIC/SMIIC1 Helal, Denet Gıda Kosher, Kascert International Helal, TSE EN ISO 27001:2022, TSE EN ISO/IEC 17025, TSE EN ISO 9001:2015, TSE EN ISO 22000:2018 sertifikalarıyla da belgelemiştir.

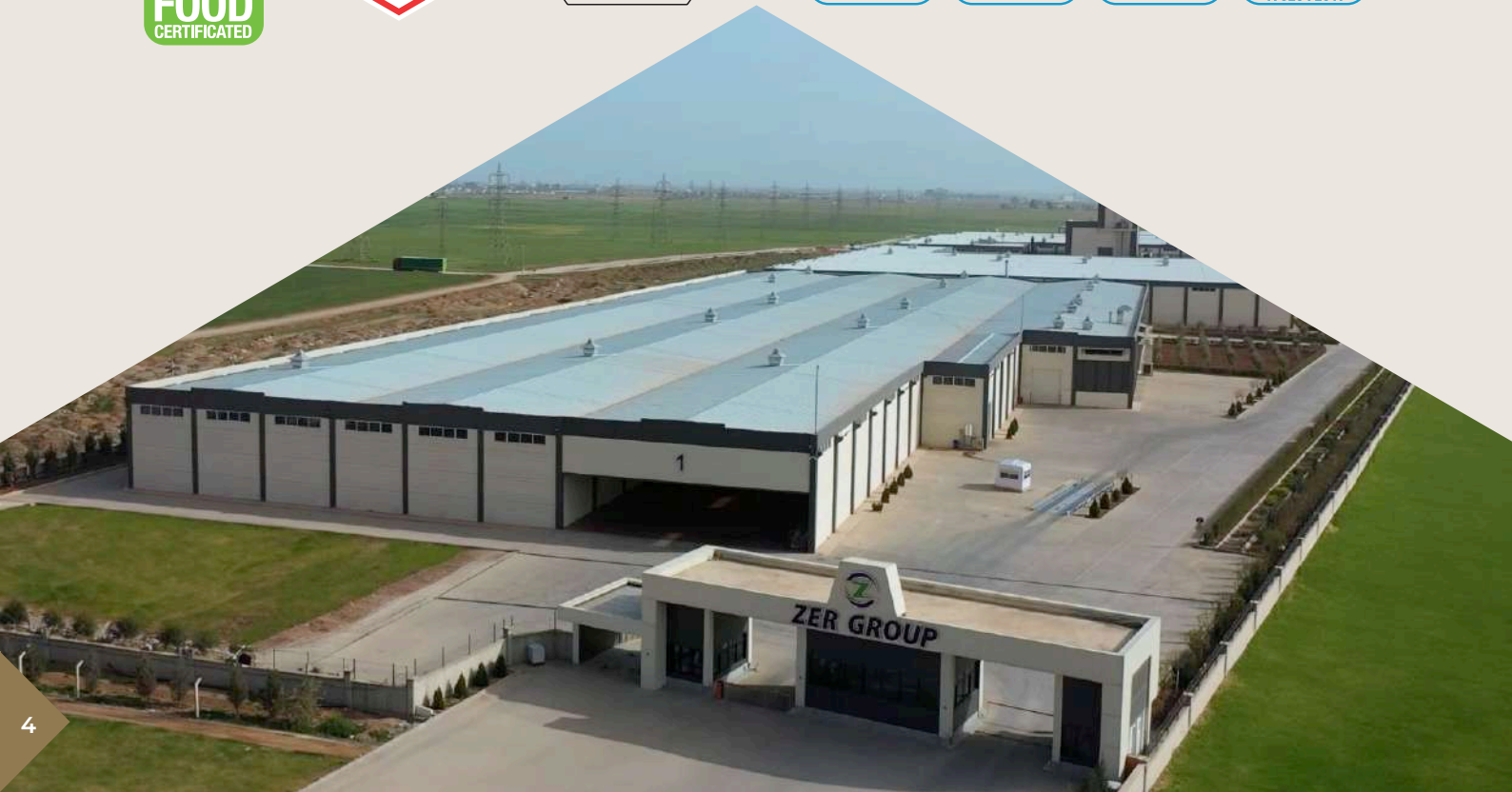
Zer Group, yaptığı yatırımlar ve AR-GE çalışmaları ile sektöründe öncüler arasındadır.

Kullandığı ileri teknoloji en güncel ve en yeni prosesleri içermektedir.

Zer Group'un gücü ve kalitesi ileri teknoloji üretim ile pekişmektedir.

Son teknolojiye sahip üretimin sağladığı avantajlar nelerdir?

- Çevre dostu olması
- Üstün ürün performansı
- Bilgisayar destekli tam otomatik prosesler ile kişiye bağlı olmadan sürekli aynı kalitede üretim yapması
- Kaliteli ürün sağlaması
- Mükemmel izlenebilirlik



Uluslararası kalite standartlarına uygun belgelerimizle, modern tesislerimizde güvenilir ve hijyenik üretim yapıyoruz. Özenle ürettiğimiz her ürünümüzde lezzet ve kaliteyi sofralarınıza taşımaktan gurur duyuyor, sağlığını ve memnuniyetinizi önceliğimiz olarak görüyoruz.

[illegible]

	T.C. CUMHURİYETİMLİK VE İLİM BAKANLIĞI Millî Eğitim Bakanlığı	T.C. YERLİK İLİM BAKANLIĞI
Sıra No:	27062410.100-01/35 Yeni Çeşme İlçesi	18.10.2024
ZEMİN YATIRIM VE İNŞAAT ANONİM ŞİRKETİ'NİN YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		
İzmir İlçesi 27062410.100-01/35 YATIRIMLARI İÇİN İZMİR İLİ KENTİÇİ İLİM BAKANLIĞI'NA BAŞVURU		

ZER ile Hamur İşlerinde *Mükemmeliyet*

Zer pastacılık ürünleri, her hamur işinde profesyonel sonuçlar almak isteyenler için mükemmel bir seçimdir. Yoğun tat, kusursuz kabarma ve lezzetli sonuçlar, Zer kalitesiyle mümkün...

Her tarifinize mükemmeliyet katın.





PASTACILIK
ÜRÜNLERİ

Z-23 ZER GENEL AMAÇLI

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan bitkisel margarindir. Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinin yapımında çok iyi sonuçlar verir. Özellikle mayalı hamurlarda esnek yapısı sayesinde üstün performans elde edersiniz. Bayatlamayı geciktirir ve bitmiş ürünlerin raf ömrünü uzatır. Hamurla kolayca bütünleşir ve özel geliştirilmiş formülüyle ürünlere fark yaratan bir lezzet katar.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 84
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Trans yağ asidi: < 1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

11511



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-21 ZER MAYALI

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Tüm mayalı hamur işlerine özel üretilmiş pastacılık margarinidir. Özellikle açma, poğaça ve çörek çeşitlerine elastik yapısı sayesinde üstün kabarma özelliği sağlar ve parlaklık verir.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 60
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Trans yağ asidi: <1
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10000



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-22 ZER POĞAÇA

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Tüm mayalı hamur işlerinde, poğaça, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarindir.

Mayalı hamurlarla birlikte tatlı ve tuzlu kurabiye ve kek çeşitlerinde de üstün performans sağlar. Hamurun düzgün ve pürüzsüz açılmasına yardımcı olur ve lezzetine lezzet katar.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.

Yağ (%): 70

Peroksit (meqO): Max. 1.0

Asit değeri (%): 0,15

Trans yağ: <1.0

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

12341



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-20 ZER KREMA

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Ağızda dağılan tüm tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinde özellikle un kurabiyesinde, kuru pasta yapımı ve pastacılık kremlerinde kullanılmak üzere özel hazırlanmış %100 bitkisel susuz yağıdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin aromasını bünyesine alır. Kolay şekil alma özelliğine sahip olup mikserde kolaylıkla kabırır. Ağızda dağılma özelliğini kurabiyelere vermek için özenle geliştirilmiştir. Çırpıldığında rengi beyazlar. Diğer yağlarla kolayca karışabilir.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 99,9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Trans yağ asidi: <1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10 kg koli | 20 kg koli
19356 | 10017



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg, 20 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-26 ZER BÖREK

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Kruvasan ve tüm milföy çeşitlerinde, katlı ve tur verilen böreklerde kullanım için idealdir. Bu tip böreklerle yüksek hacim verdiği gibi, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz. Hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması nedeniyle kabarma özelliği olan bitkisel margarindir. Hem makinede hem de elle açmada ustaya yardımcıdır.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 84
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Trans yağ: 1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

12402



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde dilimli olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-27 ZER TURLAMA

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Makine ile üretim yapanlar için tur verilen tüm börek, kruvasan ve milföy çeşitleri için özel geliştirilmiş bir üründür. Bu tip böreklere verdiği esnek yapısı sayesinde katlar eşit şekilde açılır ve hamurun yırtılmadan prosten geçmesini sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması sayesinde kabarma özelliği olan bir yağdır.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 84
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10031



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-25 ZER ZESTA

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Kuru poğaç, boyoz, sıcak tüketilen börek ve endüstriyel milföy yapımında kullanılan %100 bitkisel susuz yağdır. Özellikle katlı ve tur verilen böreklerde, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz ve hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Hamurun kolaylıkla şekil alması için ideal bir yağdır. Yüksek ısıya dayanıklılığıyla kabartma özelliği vardır.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99.9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10024



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde dilimli ve dilimsiz olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-29 ZER SOFT

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Bisküvi, kurabiye, pişmaniye ve kahke imalatı için özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Nötr lezzeti sayesinde Ürünlerin kendi lezzetini ortaya çıkarır ve kolay şekillenen bir yapıya sahiptir.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99.9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10055



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-70 ZER SHORTENING

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Z-70 ürünümüz bisküvi hamurunda, bisküvi ve gofret kreması üretiminde kullanılır. Bisküvi hamuruna visko-elastik bir yapı, kolay işlenebilirlik, yağlama özelliği, homojen yapı, kabarma uygunluğu, gevrek yapı, kokusuz ve nötr lezzet, uzun raf ömrü özelliklerini sağlar.

Bisküvi ve gofret kremasında ise homojen bir yapı, parlak bir görünüm, kolay hacim alma ve kokusuz bir lezzet özelliklerine sahiptir.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99.9

Peroksit (meqO): Max. 1.0

Asit değeri (%): 0,15

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

17130



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-74 ZER N

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan %100 bitkisel susuz yağdır. Özellikle kol böreği ve kurabiye yapımında üstün performans sağlar. Özellikle torba kurabiyelerde genel amaçlı kullanılan bir yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin kendi lezzetini ortaya çıkartır. Kolay şekillenen yapısı ile ustaların tercihidir.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99.9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10062



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-84 ZER LEZZET

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Z-84 Zer Lezzet Yağı mükemmel aroması ve rengiyle profesyonel şeflerin mutfaklarında tereyağı aratmayan lezzetler sunan bitkisel yemeklik margarindir. Her türlü yemek, pilav, makarna ve hamur çeşitlerinde mükemmel sonuç verir.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 84
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10550



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-80 ZER BAKLAVA

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Baklava yapımında ve tüm şuruplu tatlılarda kullanılmak üzere Özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Ürüne doğal renk, kendine has tereyağı aroması ve parlaklık verir. Hamurun birbirine yapışmasını önler.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99,9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Koli	Teneke
20 kg Aseptik	11824	...
20 kg PE torba	11824	...
18 L teneke	...	11825



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

20 kg, 18 lt



Ambalaj Şekli

18 L köşeli teneke veya yuvarlak kova olarak satılmaktadır. Kolide, PE torba içinde veya aseptik olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-81 ZER BAKLAVA SADE

Pastacılıkta Fark Yaratan Tat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Baklava yapımında ve tüm şuruplu tatlılarda kullanılmak üzere Özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Ürüne doğal renk ve parlaklık verir. Hamurun birbirine yapışmasını önler.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 99,9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Koli	Teneke
20 kg Aseptik	19998	...
20 kg PE torba	19998	...
18 L teneke	...	11702



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

20 kg, 18 lt



Ambalaj Şekli

18 L köşeli teneke veya yuvarlak kova olarak satılmaktadır. Kolide, PE torba içinde veya aseptik olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Her Katında

Bir Lezzet

Hikayesi

ZER kalitesiyle üretilen Bitkisel Susuz Yağ ile hazırlanan, özenle açılan incecik hamur katmanları, özel tariflerle hazırlanan enfes şerbeti ve içindeki taptaze Antep fıstığıyla her lokmada ayrı bir lezzet sunuyor.

Geleneksel tatlı kültürümüzün vazgeçilmez bir parçası olan bu özel tat, damaklarda unutulmaz bir iz bırakıyor.



Profesyonel Mutfaklar İçin *Zer Güvencesi*

Zer Ev Dışı Tüketim Ürünleri, profesyonel mutfakların ihtiyaçlarına özel olarak üretilmiştir.

Lezzet ve kalite standartlarına uygun bu geniş ürün yelpazesi, restoranlardan otellere her işletmede mükemmel sonuçlar sunar. **Zer güvencesiyle**, misafirlerinize her seferinde kusursuz lezzetler sunabilirsiniz.





EDT
ÜRÜNLERİ

Z-24 ZER KIZARTMA

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Z-24 Zer Kızartma Yağı, özenle yapılmış Ar-Ge denemeleri sonucunda ortaya çıkan özel ve kullanıma uygun formülü ile kızartmalarda güvenle ve uzun zaman kullanmak için ideal bir yağdır. Çok yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır ve kokusuzdur. Özel formülü ile köpürmeyen, yanmayan, koku bırakmayan ve duman yapmayan özelliklere sahiptir. Kızartmalarınız için özenle hazırlanmış bu yağ, ev dışı tüketim noktalarının beğenisini kazanmış ve aranan marka haline gelmiştir.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 99.9
Peroksit (meao): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,10
Trans yağ asidi: <1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Koli	Teneke
10 kg Aseptik	10086	...
20 kg Aseptik	10079	...
18 L teneke	...	11375



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 24 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

18 L, 10 kg, 20 kg



Ambalaj Şekli

18 L yuvarlak kova olarak satılmaktadır. Kolide, aseptik 10 kg ve 20 kg olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-83 ZER CHEF BLOK MARGARİN

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Profesyonel mutfaklarda tüm yemek çeşitleri için kullanılabilen vitaminli yemeklik bitkisel margarindir. Tereyağı aroması ile aranan bir üründür.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 70 veya 84
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10567



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 9 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

15 kg (6 x 2,5 kg)



Ambalaj Şekli

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-78 ZER CHEF PAKET MARGARİN

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Büyük ve küçük ölçekli mutfaklarda tüm yemek çeşitleri pilav ve makarnada kullanılabilen vitaminli yemeklik bitkisel margarindir. Tereyağ aroması ile kullanıldığı alanlarda aranan bir üründür.



Teknik Özellikleri

Yağ (%): 55 veya 70
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

16997



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

250 gr.



Ambalaj Şekli

OPP ambalaj halinde satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 10-12°C'dir. Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-72 ZER CHEF YEMEKLİK

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Yemek pişirirken kullanılan aromalı %100 bitkisel susuz yağdır. Tüm yemek çeşitlerine uygundur, aroması ile yemeklerinize nefis bir lezzet verir. Tatlı yapımında da kullanılır. Tatlılarınıza da aroması ile lezzet katar. Parlaklık ve renk verir.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 99,9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,15
Trans yağ asidi: <1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

16768



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

18 L



Ambalaj Şekli

18 L köşeli teneke olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15-25°C'dir.
Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



ZER AYÇİÇEK

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Zer Ayçiçek Yağı sıcak ve soğuk tüm yemekler için ideal olup sağlıkla ve güvenle tüketebileceğiniz bir yağdır. Yüksek sıcaklıklara karşı dayanıklı, kokusuz ve berraklığı ile ev dışı tüketim noktalarının vazgeçilmez markası haline gelmiştir. Her türlü kullanıma uygun olup köpürme yapmayan özelliği ile kızartmalarda da mükemmel sonuç verir. Kızartılan yiyeceklerde içlerinin yumuşak, dışlarının çıtır çıtır olmasını sağlar ve parlaklık verir.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 99.9
Peroxid (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,10
Trans yağ asidi: <1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

10162



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 24 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

18 L



Ambalaj Şekli

18 L köşeli teneke olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



Z-99 ZER PAMUK YAĞI

Lezzet ve Sağlık Bir Arada



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Zer Pamuk Yağı sıcak tüm yemekler için ideal olup sağlıklı ve güvenle tüketebileceğiniz bir yağdır. Yüksek sıcaklıklara karşı dayanıklı, kokusuz ve berraklığı ile ev dışı tüketim noktalarının vazgeçilmez markası haline gelmiştir. Her türlü kullanıma uygun olup köpürme yapmayan özelliği ile kızartmalarda da mükemmel sonuç verir. Kızartılan yiyeceklerde içlerinin yumuşak, dışlarının çıtır çıtır olmasını ve kızartılan ürünlerde görsel bir renk sağlar.



Teknik Özellikleri

Trans yağ içermez.
Yağ (%): 99.9
Peroksit (meqO): Max. 1.0
Asit değeri (%): 0,10
Trans yağ asidi: <1.0
Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



Ürün Kodu

16829



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 24 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

18 L



Ambalaj Şekli

18 L köşeli teneke olarak satılmaktadır.



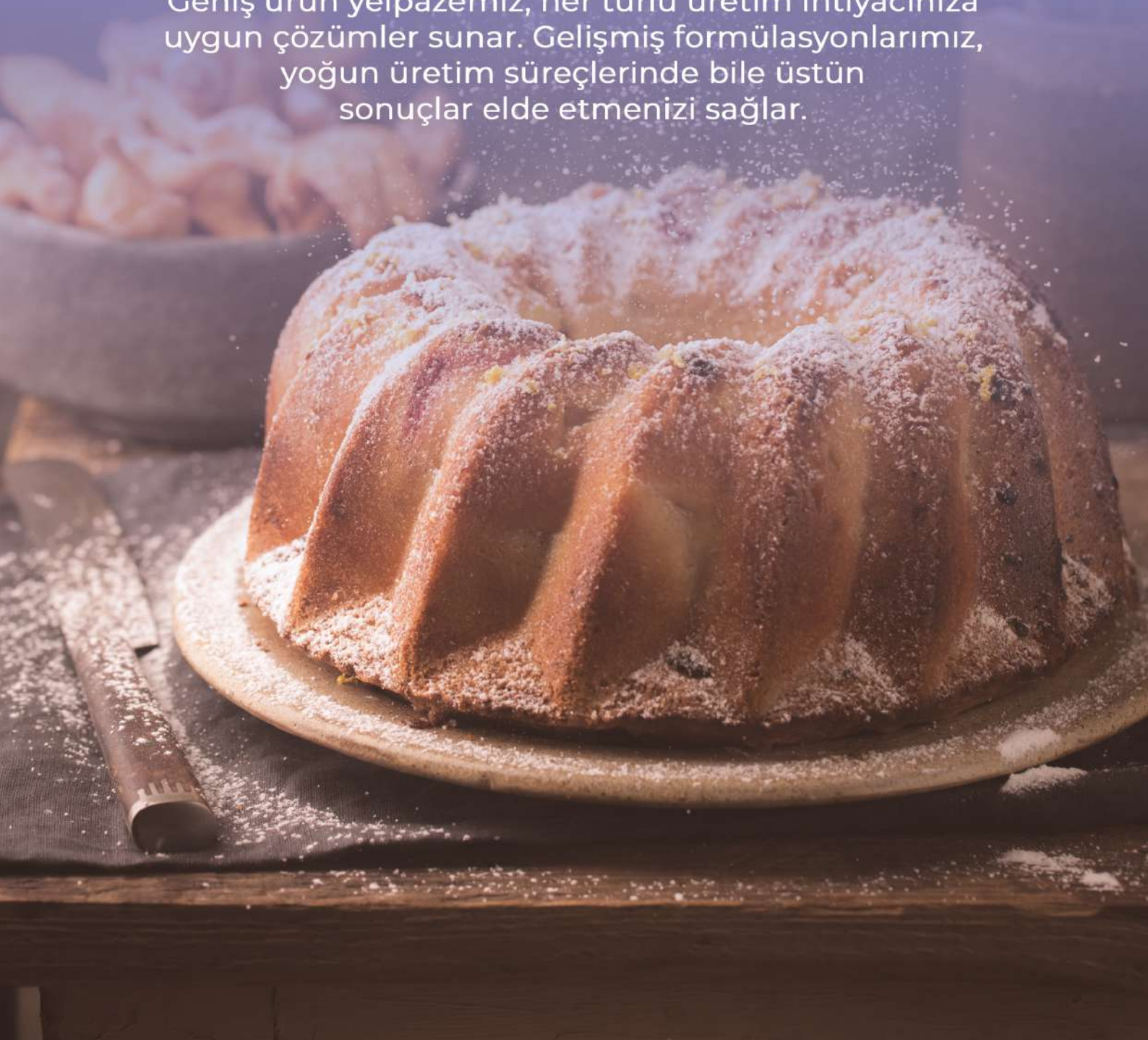
Saklama Koşulları

Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



ZER ile Endüstriyel Ürünlerde *Usta Tatlar*

Zer endüstriyel ürünleri, gıda üretiminde yüksek performans ve tutarlılık arayan profesyoneller için özel olarak tasarlanmıştır. Geniş ürün yelpazemiz, her türlü üretim ihtiyacınıza uygun çözümler sunar. Gelişmiş formülasyonlarımız, yoğun üretim süreçlerinde bile üstün sonuçlar elde etmenizi sağlar.





ENDÜSTRİYEL
ÜRÜNLER

BİSKÜVİ ve BİSKÜVİ KREMASI ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-3

Z-10

Z-70

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Bisküvi endüstrisinde kullanılan yağlar, yüksek kalite anlayışıyla titizlikle üretilmektedir. Bisküvi hamuru için geniş bir ürün yelpazesi sunulmaktadır. Standart ürünlerin yanı sıra, projelerle amaca uygun yetkin Ar-Ge ve Üretim ekibiyle projelere ürün tasarımı yapılmaktadır.

Özellikler	Z-3		Z-10		Z-70	
	❄️ KIŞ	☀️ YAZ	❄️ KIŞ	☀️ YAZ	❄️ KIŞ	☀️ YAZ
Erime Noktası °C	36-45		36-45		36-45	
N20	32-34	38-42	24-27	28-30	24-27	28-30
N30	14-18	17-21	6-10	10-16	6-10	10-16
N35	10-14	16-18	3-7	7-12	3-7	7-12



GOFRET ve GOFRET KREMASI ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-3

Z-10

Z-24

Z-41

Z-42

Z-62 HY

Z-63 HY

Z-70

Z-FLOW

ZER AYÇİÇEK 18 LT

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Zer gofret yağları, gofretin yapısını ve lezzetini artırarak yumuşaklık ve gevreklik sağlar. Glüten ve nişasta kitlelerini parçalayarak gofretin yumuşak ve hazmedilir olmasını destekler.

Kaliteli bir gofret için gereken hacim, simetri, parlaklık, iç yapı ve kabuk rengi için homojen dağılmış bir krema sunar.

Özellikler	Z-3		Z-10		Z-41	Z-42	Z-70		Z-FLOW
	❄️ KIŞ	☀️ YAZ	❄️ KIŞ	☀️ YAZ			❄️ KIŞ	☀️ YAZ	
Erime Noktası °C	36-45		36-45		Max 36	Max 36	36-45		Max 27
N20	32-34	38-42	24-27	28-30	7-11	5-7	24-27	28-30	4-7
N30	14-18	17-21	6-10	10-16	5-7	2-4	6-10	10-16	3-4,5
N35	10-14	16-18	3-7	7-12	2-5	1-3	3-7	7-12	Max 3



ÇİKOLATA ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-30 CBS

Z-30 S CBS

Z-35 CBR

Z-38 CBR

Z-39 CBR

Z-44 CBS

Z-63 HY

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Çikolata üretiminde kullanılan yağlar arasında çikolata kreması, kaplama, kakao yağı alternatifleri ve bariyer yağları bulunur. Bu yağlar sürülebilir çikolatalar, dolgu kremaları, kaplama ürünleri, konfiseri kalıplı ürünler, çikolata kaplamalı ürünler, fındık ezmesi ve dolgulu çikolatalar gibi çeşitli ürünlerde kullanılır. Temperleme gerektirmez.

Özellikler	Z-30 CBS	Z-30 S CBS	Z-35 CBR	Z-38 CBR	Z-39 CBR	Z-44 CBS
Erime Noktası °C	30-38	30-36	39-41	-	-	33-35
N20	84-92	78-84	55-65	38-42	69-79	Min 90
N30	34-42	30-40	28-36	18-22	18-22	Min 39,5
N35	Max 5	Max 5	Max 20	10-14	Max 7	Max 3,5



SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA KREMASI ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-41

Z-42

Z-FLOW

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Sürülebilir krem çikolata üretiminde kullanılan susuz bitkisel yağlar, yağ ayrışmasını önler ve oda sıcaklığında sürülebilir. Krem Çikolata benzeri ürünlerde yüksek performans sağlar homojen ve pürüzsüz krem çikolata üretimine uygundur, uzun raf ömrü sunar.

Özellikler	Z-41	Z-42	Z-FLOW
Erime Noktası °C	Max 36	Max 36	Max 27
N20	7-11	5-7	4-7
N30	5-7	2-4	3-4,5
N35	2-5	1-3	Max 3



DOLGU ve KAPLAMA ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-35 CBR

Z-38 CBR

Z-39 CBR

Z-41

Z-42

Z-62 HY

Z-63 HY

Z-FLOW

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Laurik kaplamalar için ideal çözümlerdir.

Fat bloom'un ana nedenlerinden olan laurik - non laurik uyumsuzluğunu ortadan kaldırır. Stabil yumuşaklığa sahip yüksek kaliteli iç dolgular üretilir ve bisküvi, gofret, kek, çikolata, kokolin ve şekerleme ürünlerinde kullanılabilir.



KEK ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-15

Z-79 TAVA

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Zer kek yağları, kek hamurunun hava alma ve tutma kapasitesini artırarak fırında kabarmasını ve yumuşak olmasını sağlar.

Hava kabarcıklarını çevreleyerek hamurun stabil olmasını, kokusunun uzun süre kalıcı olmasını ve kekin organoleptik kalitesinin artmasını sağlar.



DONDURMA ve DONDURMA KAPLAMA ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-3

Z-10

Z-44 CBS

Z-62 HY

Z-63 HY

Z-70

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Dondurma ve dondurma kaplaması uygulamalarında mükemmel bir erime profi sağlar. Dondurmaya kremi ve pürüzsüz yapı özelliği vermektedir.



BULYON ve ÇORBA ÇÖZÜMLERİ

Endüstride Güvenilir Lezzet



Ana Ürünler

Z-45

Z-90

Kullanım Alanları ve Özellikleri

Bulyon ve çorba uygulamalarında yüksek stabilite ve homojenlik sunar. Uzun raf ömrü süresince dayanımı yüksektir.



Her Tarife ZER *Dokunuşu*

Yemeklerinizde aradığınız doğal ve yoğun lezzet
ZER salçada saklı.

Özenle seçilen domateslerden üretilen bu salça,
yemeklerinize **ZER'in kalite güvencesiyle** benzersiz
bir tat kazandırır. Her öğünde lezzetin tadını çıkarın.





SALÇA
ÜRÜNLERİ

SALÇA

Geleneksel Tat, Modern Kalite



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Genel amaçlı kullanılan bir domates salçasıdır. Çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, pizza sosları ve tüm yemek çeşitlerinde yoğun tat ve renk vermek için kullanılır. Zengin domates aroması ile yemeklerin lezzetini artırır. Geleneksel Türk yemekleri, karnıyarık, dolma ve kuru fasulye gibi birçok yemekte vazgeçilmez bir bileşendir. Özellikle salçalı soslarda kıvam sağlar ve yemeklerde fark yaratan bir tat sunar.



Teknik Özellikleri

Brix Oranı: %28 - %30
pH Değeri: 4.2 - 4.4
Renk ve Viskozite: Koyu kırmızı renk ve yoğun kıvam.
Tamamen doğal üretim.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier	ABC Salça
830 g Teneke	20339	20284	29790
4300 g Teneke	20681	29967	29813



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

830 g, 4300 g



Ambalaj Şekli

Yuvarlak teneke olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı, uygun koşullarda uzun raf ömrü sunar.





KETÇAP & MAYONEZ ÜRÜNLERİ

KETÇAP

Yemeklere Renk, Lezzete Tat Kat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Çeşitli yemeklerde ve atıştırmalıklar da lezzeti tamamlayan, her sofraya uyum sağlayan bir sostur. Patates kızartmaları, hamburgerler, sandviçler ve et yemeklerinden pizzalara kadar birçok yiyeceğe zengin bir tat ve iştah açıcı bir renk kazandırır. Doğal domates aroması ile yemeklerin lezzetini yükselten ketçap, menemen, makarna ve tost gibi tariflerde de vazgeçilmez bir sos olarak tercih edilir. Salçalı soslarda kıvam sağlayarak yemeklere özgün bir tat katarken, her lokmada lezzet deneyimini artırır.



Teknik Özellikleri

Koruyucu İçermez.

Brix: 21

Asitlik 0,9

pH: 3,85

Tuz: 1,9



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
9 kg Kova	46164	40321
550 g Pet Şişe	41312	40369
800 g Pet Şişe	45198	40635



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ile 18 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

Kova: 9 kg, Pet Şişe: 550 g, Pet Şişe: 800 g



Ambalaj Şekli

PP yuvarlak kova ve sıkılabilir şişe olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.



ACI KETÇAP

Yemeklere Renk, Lezzete Tat Kat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Her damak tadına hitap eden, yemeklerinize ve atıştırmalıklarınıza benzersiz bir tat katan acılı bir sostur. Tostlardan böreklerle, cipslerden tavuk kanatlarına kadar birçok yiyeceğe hafif bir ateş ve iştah açıcı bir renk katar. Doğal domates ve baharat aromaları ile yemeklerinize derinlik kazandıran acılı ketçap, peynirli çubuk, gözleme ve kumpir gibi tariflerde de yoğun lezzetiyle öne çıkar. Salçalı soslarda kıvam sağlayarak yemeklerde fark yaratan bir tat sunarken, her lokmada baharatlı bir lezzet deneyimi yaşatır.



Teknik Özellikleri

Koruyucu İçermez
Brix: 21
Asitlik 0,9
pH: 3,85
Tuz: 1,9
Doğal Capsicum oleoresin
biber acısı içerir.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
9 kg Kova	46478	40307
550 g Pet Şişe	41329	40345
800 g Pet Şişe	45204	40611



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ile 18 ay tazeliliğini korur.



Net Ağırlık

Kova: 9 kg, Pet Şişe: 550 g, Pet Şişe: 800 g



Ambalaj Şekli

PP yuvarlak kova ve sıkılabilir şişe olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.



MAYONEZ

Yemeklere Renk, Lezzete Tat Kat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Her türlü yemeğe lezzet katan, sofralarınızın vazgeçilmez soslarından biridir. Patates kızartmaları, hamburgerler, sandviçler, salatalar ve et yemeklerine kremi bir doku ve zengin bir lezzet katar. Yoğun ve pürüzsüz kıvamı sayesinde yemeklerin tadını dengeler ve tamamlar. Geleneksel Türk mutfağında da sıklıkla tercih edilen mayonez, kumpir, makarna salatası ve dürüm gibi birçok tarifte vazgeçilmez bir sos olarak öne çıkar. Özellikle sos karışımlarında kıvam sağlar ve yemeklere yumuşak, fark yaratan bir tat sunar.



Teknik Özellikleri

Yağ Oranı: %18,5
Asitlik %0,35
Tuz: 1,4
Ph: 3,8
Trans Yağ İçermez.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
8 kg Kova	46171	40420
410 g Pet Şişe	41503	40383
750 g Pet Şişe	46638	40406



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ile 18 ay tazelikliğini korur.



Net Ağırlık

Kova: 8 kg, Pet Şişe: 410 g ve 750 g



Ambalaj Şekli

PP yuvarlak kova ve sıkılabilir şişe olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.



KETÇAP ASEPTİK

Yemeklere Renk, Lezzete Tat Kat



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Sofralara lezzet katan ve birçok yemeğe kolayca uyum sağlayan bir sostur. Patates kızartmalarından sosisli sandviçlere, pizzalardan ızgara köftelere kadar pek çok yiyeceğe canlı renk ve zengin bir tat kazandırır. Doğal aromasıyla yemeklerin tadını tamamlayan ketçap, Türk mutfağında da kendine yer bulur ve özellikle makarna, menemen, tost gibi tariflerde tercih edilir. Salçalı sos karışımlarında yoğunluğunu koruyarak yemeklere dengeli bir tat katar ve her lokmada lezzet deneyimini yükseltir.



Teknik Özellikleri

Koruyucu içermez.
Brix: 21
Asitlik 0,9
pH: 3,85
Tuz: 2
Doğal Capsicum oleoresin
biber acısı içeririr.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
Tatlı Ketçap	47857	40581
Acı Ketçap	47444	40659



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ile 18 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

9 kg



Ambalaj Şekli

Kolide, aseptik olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.



ZER ile Yemekler *Şölene* Dönüşsün

ZER'in bulyon ve sebzeli çeşnisi, yemeklerinizi bambaşka bir boyuta taşır.

Her bir kaşıktaki taptaze sebzelerden gelen aromayı, yoğun et ve tavuk lezzetini hissettirir.

Bu zengin içerikler, **ZER'in kalite güvencesiyle sofralarınıza adeta bir lezzet şöleni sunar.**





TOZ GRUBU
ÜRÜNLERİ

ET BULYON

Yemeklere Zenginlik Katan Lezzet



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Et bulyon, yemeklerde yoğunluk ve zengin bir lezzet yaratmak için mükemmel bir yardımcıdır. Özellikle çorbalar, güveç ve tencere yemekleri, et yemekleri, pilavlar ve soslarda güçlü bir aroma sağlar. Et bulyon, sulu yemeklere et tadı ekleyerek yemeğin doğal lezzetini artırır ve yemeğe daha doyurucu bir tat katılmasına yardımcı olur. Pilav, makarna soslari veya sebze yemeklerinde de kullanılabilen et bulyon, tariflere ekstra lezzet katarak kısa sürede profesyonel sonuçlar elde etmenizi sağlar. Toz formunda pratik bir şekilde kullanılan et bulyon, hızlı bir şekilde eriyerek yemeğe karışır ve sofralarınıza şef dokunuşu getirir.



Teknik Özellikleri

Ph: 5,1
Tuz: 56
Nem: 2,80
Trans Yağ İçermez.
Ürünümüzde Domuz eti veya katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
750 g Kase	86881	80444
5 kg Kova	81022	80468



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 18 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

750 g, 5 kg



Ambalaj Şekli

750 g Kase ve 5 kg Kova olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve gün ışığından uzak yerlerde muhafaza ediniz.



TAVUK BULYON

Yemeklere Zenginlik Katan Lezzet



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Tavuk bulyon, yemeklerde yoğunluk ve zengin bir lezzet oluşturmak için ideal bir yardımcıdır. Özellikle çorbalar, pilavlar, soslar ve tencere yemeklerinde doğal bir tavuk aroması katarak yemeğin lezzetini artırır. Sulu yemeklere ve sebze bazlı tariflere hafif ve doyurucu bir tat ekler. Makarna sosları, risotto, sebze yemekleri ve marinasyonlarda da kullanılabilen tavuk bulyon, tariflere ekstra lezzet katmak isteyenler için pratik bir çözümdür. Toz formunda sunulan tavuk bulyon, kolayca eriyerek yemeğe hızlıca karışır ve sofralarınıza şef dokunuşu kazandırır.



Teknik Özellikleri

Ph: 5,0
Tuz: 56
Nem: 2,85
Trans Yağ İçermez.
Ürünümüzde Domuz eti veya katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer	Pier
750 g Kase	86416	80482
5 kg Kova	81053	80505



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 18 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

750 g, 5 kg



Ambalaj Şekli

750 g Kase ve 5 kg Kova olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve gün ışığından uzak yerlerde muhafaza ediniz.



ÇEŞNİ

Yemeklere Zenginlik Katan Lezzet



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Sebzeli çeşni, yemeklerde doğal sebze aroması ve zengin bir lezzet katmak için ideal bir üründür. Özellikle çorbalar, pilavlar, soslar ve tencere yemeklerinde sebzelerin taze tadını artırarak yemeklere hafif ve dengeli bir tat kazandırır. Sebze yemekleri, risotto, makarna sosları ve marinasyonlarda da mükemmel uyum sağlayan sebzeli çeşni, tariflere ekstra lezzet katmak isteyenler için pratik bir çözümdür. Toz formunda kolayca eriyen bu çeşni, yemeğe hızlıca karışarak sofralarınıza doğal bir sebze dokunuşu getirir.



Teknik Özellikleri

Ph: 5,0
Tuz: 56
Nem: 2,9
Trans Yağ İçermez.
Ürünümüzde Domuz eti veya katkıları yoktur.



Ürün Kodu

Ürünler	Zer Çeşni	Pier Sebzelı Çeşni
750 g Kase	81229	80529
5 kg Kova	81243	80543
12 kg PE Torba	81250	...



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 18 ay tazeliğini korur.



Net Ağırlık

750 g, 5 kg, 4 x 3 (12 kg)



Ambalaj Şekli

750 g Kase, 5 kg Kova ve 4 x 3 (12 kg) PE torba olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve gün ışığından uzak yerlerde muhafaza ediniz.





ZEYTİN ÜRÜNLERİ

DİLİMLİ SİYAH ZEYTİN

Lezzetin En Doğal Hali



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Dilimli siyah zeytin, çeşitli yemeklerde ve salatalarda yaygın olarak kullanılır. Özellikle Akdeniz mutfağında tercih edilen bu zeytin, pizza, makarna, salata, meze ve sandviçlere lezzet katar. Kullanım tekniği olarak, dilimlenmiş zeytinler, doğrudan yemeğe eklenebilir ya da hafifçe sote edilerek tatları derinleştirilebilir. Ayrıca zeytin, zeytinyağı, kekik ve limonla marine edilip soğuk servis edilebilir.



Teknik Özellikleri

Dilimlenmiş siyah zeytin, su, tuz, asitliği düzenleyici laktik asit, koruyucu madde potasyum sorbat, sodyum benzoat



Ürün Kodu

Ürünler	Kova	Teneke
8 kg Dilimli	55570	56713



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Süzme Ağırlık

8 kg



Ambalaj Şekli

13 Lt. PE kova ve 15/1 teneke olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



DİLİMLİ YEŞİL ZEYTİN

Lezzetin En Doğal Hali



Kullanım Alanları ve Özellikleri

Dilimli yeşil zeytin, Akdeniz mutfağının vazgeçilmezlerinden biridir ve pek çok yemekte kullanılır. Özellikle salatalar, pizzalar, makarnalar, meze çeşitleri ve sandviçlerde lezzet artırıcı olarak tercih edilir. Kullanım tekniği olarak, dilimlenmiş zeytinler doğrudan yemeğe eklenebilir veya hafifçe sote edilerek tatlar daha da zenginleştirilebilir. Ayrıca, zeytinyağı, limon ve baharatlarla marine edilip soğuk servis edilebilir.



Teknik Özellikleri

Dilimlenmiş yeşil zeytin, su, tuz, asitliği düzenleyici sitrik asit, koruyucu madde potasyum sorbat, sodyum benzoat



Ürün Kodu

Ürünler	Kova	Teneke
8 kg Dilimli	55563	57352



Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.



Süzme Ağırlık

8 kg



Ambalaj Şekli

13 Lt. PE kova ve 15/1 teneke olarak satılmaktadır.



Saklama Koşulları

Serin, kuru, kokusuz ve direkt güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.



NOTLAR

Bu kısma ilgili notlarınızı alabilirsiniz

NOTLAR

*Bu kısma ilgili
notlarınızı alabilirsiniz*

NOTLAR

Bu kısma ilgili notlarınızı alabilirsiniz



Lezzetlerin İzini Sürün

Birbirinden özel ürünlerimizle tanışmak için sosyal medya hesaplarımızı takip edebilir ve web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

