



## ENDÜSTRİYEL ÜRÜN KATALOĞU

INDUSTRIAL ASSORTMENT / PRODUCT CATALOGUE

**KATSAN**  
GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Dereagzı Mah. İnönü Cad. No:118, 34528 Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE - Tel: +90 212 855 80 70 (pbx) - Fax: +90 212 855 80 78 - [www.katsan.com.tr](http://www.katsan.com.tr) / [katsan@katsan.com.tr](mailto:katsan@katsan.com.tr)



*Nijyen, mükemmel lezzet ve kalite...*

*Hygiene, perfect taste and quality*

*Гигиен отличный вкус и качество*

*نظافة أكيدة، ونكهة لذية و جودة ممتازة*

[www.katsan.com.tr](http://www.katsan.com.tr)



## ŞİRKET PROFİLİ

KATSAN Gıda San. ve Tic. Ltd. Sti. 1988 senesinde Abdullah TOPÇUOL ve oğulları tarafından kurulmuştur. Abdullah TOPÇUOL 1947 senesinde mesleğe başlamış, ülkemizin en eski pasta ustalarındandır. Firmamız, pastacılık alanındaki derin bilgi ve tecrübesinin işigi altında sektörde getirdiği yeniliklerle kısa zamanda liderliğini kanıtlamayı başarmıştır. KATSAN, tescilli markalarından biri olan OVALETTE markası altında üretimi yaptığı pasta katkı maddesi ve benzeri ürünlerle, Türk pastacılığının gelişmesinde önemli roller üstlenmiştir. Kuruluşundan beri sektörde lider firma olan KATSAN bulunduğu konumu; kaliteyi, yenilikçiliği, satış öncesi ve sonrası müşteri memnuniyetini ilke edinmiş olmasına borçludur. Ünlü mamüller pasta ve dondurma imalatlarında kullanılan katkı ve yardımcı maddeleri, emülgatörler, geliştiriciler, hazır toz ve karışımalar, krem şanti, kremalar, jöleler, pasta ve dondurma sosları, meye dolguları ve meye préparatları, suruplar, çikolata, konfiseri çeşitleri, madlen ve spesiyal çikolatalar, kuvertür, damla, parça ve para çikolata, pralin, kakao tozu gibi yaklaşık sekiz yüz çeşit ürünün üretimini, pazarlamasını ve ihracatını yapan KATSAN aynı zamanda da dünyanın kendi alanında en büyük firmalarıyla çok yakın bir iş birliği içerisindeydi ve bu gibi bazı yurtdışı firmaların Türkiye mümessiliğini yapmaktadır. Firma olarak ürünlerimizi satan, kullanan ve tüketen herkesi müşteriden öte dost olarak kabul eden bir anlayış doğrultusunda çalışmalarımızı sürdürme ve sizlere en mükemmel hizmeti verme kararlılığı içinde olduğumuzu bilgilerinize sunarız.

## COMPANY PROFILE

KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti. was founded by Abdullah TOPÇUOL and his sons in 1988. Abdullah TOPÇUOL, who began his career in the year 1947, is one of the oldest pastry chefs in the country. Our company has always proven itself to be a leader through the innovations it has brought to the sector by means of its vast knowledge and experience in the field of pastry. KATSAN has taken an important role in development of the Turkish pastry sector via pastry additives and similar products it manufactures under OVALETTE, one of its registered trademarks. KATSAN, which has been a leading company in the sector since its establishment, owes its current position to having adopted quality and innovativeness, as well as pre-sale and after-sale customer satisfaction, as a principle. KATSAN manufactures, markets and exports approximately eight hundred products such as additives, auxiliaries, emulsifiers, enhancers, instant powders and mixtures, whipped creams, regular creams, jellies, cake and ice cream sauces, fruit fillings and fruit preparations, syrups, chocolate, compound chocolate varieties, madlen chocolate, special chocolate, couverture chocolate, chocolate drops, chocolate pieces, chocolate buttons, pralines and cocoa powder which are used in production of bakery products, confectionery and ice cream; at the same time, the company is in close cooperation with the biggest firms of the sector in the world and also operates as the Turkish agency of such certain foreign companies. We are pleased to inform you that as a company, we are resolved to continue our activities in accordance with an approach through which everyone who sells, uses or consumes our products is treated as more than simply a customer and to provide you with excellence in service.

## ПРОФИЛЬ КОМПАНИИ

Компания «КАТСАН ГЫДА САНАЙ ВЕ ТИДЖАРЕТ ЛТД. ШТИ. (KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti.)» была создана Абдуллахом Топчуколом и его сыновьями в 1988 г. Абдуллах Топчукол начал свою профессиональную деятельность в 1974 г. Он один из старейших мастеров - кондитеров Турции. За короткое время Компания доказала свое лидерство на рынке кондитерских ингредиентов, благодаря глубоким знаниям, опыту работы и инновациям. Компания Катсан сыграла важную роль в развитии и расширении рынка турецких кондитерских изделий, благодаря выпуску широкого ассортимента сырья и ингредиентов, производимых под одной из зарегистрированных торговых марок – OVALETTE (OBALETTE). С момента ее создания, компания Катсан является ведущей в своем секторе. Компания Катсан производит, продает и экспортирует около восемьсот видов продуктов, таких как: эмульгатор для бисквита, разрыхлитель для выпечки мучных кондитерских изделий, сухие смеси для приготовления бисквитов и десертов, сухие сливки, смесь для приготовления заварного крема, сахарная паста, декоративные элементы для торта, топпинги и соусы для мороженого, фруктовые начинки, сиропы, шоколад, кувертур, шоколадный декор, шоколадно-ореховая паста пралине, какао-порошок. Также Компания Катсан является дистрибутором некоторых международных компаний в Турции. При работе особое внимание мы уделяем сервису. Спрос каждого клиента должен быть полностью удовлетворен. Каждый, кто использует нашу продукцию, не просто клиент, это друг.

## نبذة عن الشركة

شركة كاتسان الغذائية الصناعية والتجارية محدودة المسؤولية. أنشئت في عام 1988 من بدأ عبد الله توبتشول وأبناؤه. توبتشول في مهنته عام 1947، ويعتبر من أقدم صناع الحلوي. حيث تمكنت شركتنا، بالتعرف العميق والخبرة في مجال الحلويات في ضوء الابتكار في هذا القطاع لإثبات الماركة المسجلة إقامتها في فترة قصيرة جداً. كاتسان ومنها منتجات المادة المضافة للكعك والمنتجات الأخرى المماثلة المسجلة تحت اسم ماركة اوفاليت، لعبت دوراً هاماً في تطوير المعجنات التركية. حيث ان شركة كاتسان من الشركات الرائدة في قطاع الحلويات ويعود ذلك إلى التزام الشركة بالجودة وارضاء العملاء. تعمل كاتسان في تسويق وتصدير الحلويات وهي فريباً سنتوم بشراكة اكبر شركة في العالم حيث تصنف كاتسان أكثر من 800 نوع من المعجنات والحلويات وأنواع الكعك والمثلجات والمواد المضافة إلى المعجنات والمستحلب والمساحيق الجاهزة الصنع والكريمية شانتيه، أنواع الكريمة، الجيلي، الكعك، الكاتو، المثلجات وصلصاتها، وحشوة الفراكيه وأنواع منوعة من الشراب، الشوكولاته، المادلين، كونفيسري، شوكولاته سبيسيال، الشوكولاته الصلبة، قطع الشوكلاته الصغيرة، بربين، مسحوق الكاكاو، حيث اثنا نعمت لعملائنا منتجاتنا ونواصل معهم الصداقة للتواصل معهم بخدمة ممتازة لا مثيل لها.



## ► SERTİFİKASYON

Firmamız ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerine sahiptir.  
Firmamız aynı zamanda HELAL GIDA Uygunluk Belgesine sahiptir.

## ► CERTIFICATION

*Our company owns ISO 9001 Quality Management System and FSSC 22000 Food Safety Management System certificates.  
KATSAN also operates with a Certificate of HALAL FOOD Conformity.*

## ► СЕРТИФИКАЦИЯ

Компания имеет сертификаты: ISO 9001 «Система менеджмента качества» и FSSC 22000 «Система управления безопасностью пищевых продуктов». Также у Компании имеется сертификат Halal (Халаль), выданный турецким институтом стандартизации.



## الشهادة

شركتنا حاصلة على أيزو 9001 نظام ادارة الجودة و ايزو 22000 شهادة نظام إدارة الامن الغذائي وفق منظمة المقاييس الدولية. كما أن شركتنا حاصلة على شهادة الحلال للمواد الغذائية وفق معهد الموصفات الغذائية التركية.



# İÇİNDEKİLER / INDEX / СОДЕРЖАНИЕ / المحتويات

- 06 ► OVALETTE PASTA KATKI MADDESİ / BAKERY ADDITIVE / ПАСТА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ / المواد المضافه للعكه ( محسن كيك )
- 07 ► OVALETTE KABARTMA TOZU / BAKING POWDER / РАЗРЫХЛИТЕЛЬ / مكثف جل بو مسحوق الخميره الكيميائيه
- 08 ► JELPO PELTELEŞTİRİCİ - OVAJEL JEL TOZU / THICKENER - GEL POWDER / ЗАГУСТИТЕЛЬ- ПОРОШКОВОЕ ЖЕЛЕ / أوفاليت مسحوق جيل / جيلبو الهمامي
- 09 ► OVALETTE PANDİSPANYA TOZU / SPONGE CAKE POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ БИСКВИТА / مسحوق الكعك الاسفنجي
- 10 ► OVALETTE SADE VE KAKAOLU KEK TOZ KARIŞIMI / PLAIN and COCOA CAKE POWDER MIX / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ПРОСТАЯ И С КАКАО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСА / خليط مسحوق الكيك السادة وبالاكاكاو
- 11 ► CAKEXPRESS SADE VE KAKAOLU KEK TOZ KARIŞIMI (YUMURTALI) / PLAIN and COCOA CAKE POWDER MIX (With Egg) / خليط مسحوق الكيك السادة وبالاكاكاو (باليبيض) / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ПРОСТАЯ И С КАКАО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСА (С ЯЙЦАМИ)
- 12 ► OVALETTE KREM ŞANTİ TOZU / WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ / مسحوق كريم شانتيه
- 13 ► GARNİMİKS KREM ŞANTİ TOZU / WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ / قارني مiks مسحوق كريم شانتيه
- 14 ► PASTART KREM ŞANTİ TOZU / WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ / مسحوق كريم شانتيه
- 15 ► OVALETTE (INDUSTRY-PLATINUM-GOLD-GUSTO) SIVI KREM ŞANTİ / LIQUID WHIPPING CREAM / ЖИДКИЕ СЛИВКИ / كريم شانتيه سائل
- 16 ► SIVI KREM ŞANTİLER (HULALA, ALICREM, KEN) / LIQUID WHIPPING CREAM / ЖИДКИЕ СЛИВКИ / كريم شانتيه سائل
- 17 ► OVALETTE KREM PATİSERİ TOZU / CREAM PATISSERIE POWDER / КРЕМ ПАТИССЕРИ / مسحوق كريم باتيسيري
- 18 ► PASTART KREM PATİSERİ TOZU / CREAM PATISSERIE POWDER / КРЕМ ПАТИССЕРИ / مسحوق كريم باتيسيري
- 19 ► PASTEMEL PARFEMİX TOZ KARIŞIM / PARFEMIX POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ ДЕСЕРТА / باستاميل بارفيميكس
- 20 ► OVALETTE ŞARLOT TOZU ÇEŞİTLERİ / CHARLOTTE - BAVAROIS POWDER / СТАБИЛИЗАТОР СЛИВОК / مسحوق شارلوت
- 21 ► OVALETTE KREM KARAMEL TOZU / CREAM CARAMEL POWDER / СМЕСЬ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ / مسحوق كريم كراميل
- 22 ► OVALETTE CHEESE KEK TOZLARI / CHEESE CAKE POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА / مسحوق تشيز كيك
- 23 ► OVALETTE ŞEKERLİ VANİLİN / VANILLIN WITH SUGAR / ВАНИЛЬНЫЙ САХАР / فانيليا بالسكر
- 24 ► OVALETTE CREME BRULEE TOZU / CREME BRULEE POWDER / СМЕСЬ КРЕМ БРЮЛЕ / كريم بروليه
- 25 ► OVALETTE PANNA COTTA TOZU / PANNA COTTA POWDER / СМЕСЬ ПАННА КОТТА / مسحوق بانا كوتا
- 26 ► OVALETTE WAFFLE TOZ KARIŞIMI / WAFFLE POWDER MIXTURE / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВАФЕЛЬ / خليط مسحوق الوافل
- 27 ► OVALETTE PANCAKE TOZ KARIŞIMI / PANCAKE POWDER MIXTURE / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПАНКЕЙКА / خليط مسحوق كعكة الحلوى
- 28 ► KALİPSO SICAK ÇIKOLATA TOZLARI / HOT CHOCOLATE POWDERS / СМЕСЬ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД / كاليسو مسحوق الشوكولاته الساخن
- 29 ► OVALETTE CATERING PUİDİNG VE TÜRK TATLILARI / CATERING PUDDING AND TURKISH DESSERTS / СМЕСИ ДЛЯ ПУДИНГА И ТУРЕЦКИХ ДЕСЕРТОВ / كاتيرينق بودينق وخليط بودرة الحلويات التركيه
- 30 ► DEKOJEL SADE SOĞUK PASTA JELİ / NEUTRAL COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ ПРОЗРАЧНЫЙ (НЕЙТРАЛЬНЫЙ) / ديكو جيل جيلي ساده البارد
- 31 ► DEKOJEL SOFT SOĞUK PASTA JELİ / COLD SOFT JELLY / ЗЕРКАЛНЫЙ ПРОЗРАЧНЫЙ / ديكو جيل جيلي ساده البارد
- 32 ► DEKOJEL ÇIKOLATA AROMALI SOĞUK PASTA JELİ / CHOCOLATE FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ШОКОЛАДА / ديكو جيل جيلي الشوكولاته(البارد)
- 33 ► DEKOJEL KARAMEL AROMALI SOĞUK PASTA JELİ / CARAMEL FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ КАРАМЕЛИ / ديكو جيل جيلي الكراميل(البارد)
- 34 ► DEKOJEL VANİLYA AROMALI BEYAZ SOĞUK PASTA JELİ / VANILLA FLAVOR COLD GLAZE / БЕЛЫЙ ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / ديكو جيل جيلي الفانيليا الأبيض(البارد)

## المحتويات / INDEX / СОДЕРЖАНИЕ

- 35► OVALETTE FRAMBUAZ AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / RASPBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ МАЛИНЫ / جيلي بنكهة التوت (البارد) /
- 36► OVALETTE ÇİLEK AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / STRAWBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ КЛУБНИКИ / جيلي الكعك بنكهة الفراوله (البارد) /
- 37► OVALETTE VİŞNE AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / SOURCHERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ВИШНИ / جيلي الكعك بنكهة الكرز (البارد) /
- 38► OVALETTE KİVİ AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / KIWI FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ КИВИ / جيلي الكعك بنكهة الكيو (البارد) /
- 39► OVALETTE MUZ AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / BANANA FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ БАНАНА / جيلي الكعك بنكهة الموز (البارد) /
- 40► OVALETTE PORTAKAL AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / ORANGE FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ АПЕЛЬСИНА / جيلي الكعك بنكهة البرقال (البارد) /
- 41► OVALETTE LİMON AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / LEMON FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ЛИМОНА / جيلي الكعك بنكهة الليمون (البارد) /
- 42► OVALETTE MANGO AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / MANGO FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ МАНГО / هلام الحلوي البارد بنكهة المانجو /
- 43► OVALETTE YEŞİL ELMA AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / GREEN APPLE FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА / هلام الحلوي البارد بنكهة العنبية الآيسية /
- 44► OVALETTE YABAN MERSİNİ AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL / BLUEBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ ЧЕРНИКИ / هلام الحلوي البارد بنكهة التفاح الأخضر /
- 45► DEKOJEL SADE SICAK PASTA JELİ / NEUTRAL HOT GLAZE / ГЕЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ГОРЯЧЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ديكو جيل جيلي السادة (الساخن) /
- 46► DEKOJEL ÇİLEK AROMALI SICAK PASTA JELİ / STRAWBERRY FLAVOR HOT GLAZE / ГЕЛЬ ГОРЯЧЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С АРОМАТОМ КЛУБНИКИ / ديكو جيل جيلي الفراوله (الساخن) /
- 47► SCHOKOGLASSO DOLGU & KAPLAMA AMAÇLI ÇIKOLATALI SOSLAR / FILLING & COATING PURPOSE CHOCOLATE SAUCES / صلصة الشوكولاتة لتغليف و حشو الشوكو غالاسو / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС SCHOKOGLASSO ДЛЯ НАЧИНКИ & ПОКРЫТИЯ /
- 48► OVALETTE WAFFLE SOSLARI / WAFFLE SAUCES / СОУС ДЛЯ ВАФЛИ / صلصة الوافل /
- 49► OVALETTE DOLGU KREMALARI / FILLING CREAMS / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА / كريمة الحشوه /
- 50► OVALETTE PARÇACIKLI DOLGU KREMALARI / FILLING CREAM WITH FRUIT PIECES / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ / كريمة الحشوه بقطع الفاكهه /
- 52► OVALETTE TOFFEE SÜTLÜ KARAMELLİ PASTA KREMASI / TOFFEE CARAMEL SAUCE / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА ТОФФИ МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ / توقي كراميل /
- 53► FRUIGEL MEYVELİ JÖLE / FRUIT FILLING / ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ / حشوة الفواكه /
- 54► OVALETTE PROFİTEROL SOSU / PROFITEROLE SAUCE / СОУС ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ / صوص البروفيتيرول /
- 55► OVALETTE EKLER SOS ÇEŞİTLERİ / ECLAIR SAUCES / СОУС ДЛЯ ЭКЛЕРОВ / اكلير صوص /
- 56► OVALETTE DAMLA SAKIZI AROMALI SOS / GUM MASTIC SAUCE / СОУС С АРОМАТОМ МАСТИКИ / صلصة بنكهة حبوب المستكة /
- 57► OVALETTE ŞEKER HAMURLARI / SUGAR DOUGHES / САХАРНАЯ ПАСТА / اواليتي عجينة السكر /
- 58► OVALETTE PASTİL AJ TOZU / SUGAR PASTE POWDER / ПОРОШОК ПАСТИЛАЖА / مسحوق معجون السكر /
- 59► OVALETTE PASTACILIK KARIŞIMLARI / COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY / НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ / مكسب طعم عجين الفواكهه /
- 60► GELETO DONDURMA EMÜLGATORÜ / ICE CREAM EMULSIFIER / ЭМУЛЬГАТОР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / مستحلب متجلات جيلاتي /
- 61► OVALETTE DONDURMA TOZU / ICE CREAM POWDER / ПОРОШОК МОРОЖЕНОГО / مسحوق البوظة /
- 62► OVALETTE DONDURMA SOSU KAKAOLU / ICE CREAM SAUCE WITH COCOA / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / صوص ايس كريم مع الكاكاو /
- 63► OVALETTE TOPPING DEKOR SOSLARI / DECORATION TOPPINGS / ТОППИНГ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / صوص ايس كريم(توبينق) /

## المحتويات / INDEX / СОДЕРЖАНИЕ

- 68► KALIPSO DEKOR SOSLARI / DECORATION TOPPINGS / ДЕКОРАТИВНЫЕ СОУСЫ  
 كاليسو صوص التزيين / DECORATION TOPPINGS / توبينق
- 70► DECORFRUIT DEKOR SOSLARI / DECORATION TOPPINGS / ТОППИНГИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / صوص ايس كريم(توبينق)
- 72► OVALETTE DONDURMA ŞURUPLARI / ICE CREAM AND EDIBLE ICE SYRUPS / СИРОП ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / شراب المنتجات
- 74► CALIENTE KAHVE & KOKTEYL ŞURUPLARI / COFFEE & COCKTAIL SYRUPS / СИРОП ДЛЯ КОФЕ И КОКТЕЙЛЕЙ / كالينتا شروب القهوة والكокتل
- 76► OVALETTE KAKAO TOZU / COCOA POWDER / ПОРОШОК КАКАО / مسحوق الكاكاو
- 77► %20-22 SCHÖNE SCHOKOLADE KAKAO TOZU / COCOA POWDER / ПОРОШОК КАКАО / مسحوق الكاكاو
- 78► OVALETTE KAKAO YAĞI / COCOA BUTTER / МАСЛО КАКАО / اواليتي زبدة الكاكاو
- 79► OVALETTE KAKAOLU FINDIK EZMESİ / HAZELNUT PASTE WITH COCOA / ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ФУНДУКОМ / اواليتي مسحوق البندق بالكاكاو
- 80► SCHOCOPRALİN KAKAOLU FINDIK EZMESİ / PRALINEN-HAZELNUT PASTE WITH COCOA / ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА / شوكو برالين
- 82► OVALETTE KUVERTÜR ÇEŞİTLERİ (ÇIKOLATA, KONFİSERİ, EKO) / COUVERTURE TYPES (CHOCOLATE, CONFECTORY, ECO) /  
 شكولاته كوفرتوره أقتصاديه / ГЛАЗУРЬ / شوكولاد ЭКО
- 85► SCHÖNE MİNİ KUVERTÜR ÇEŞİTLERİ / MINI COUVERTURE TYPES / شكولاته كوفرتوره أقتصاديه
- 86► OVALETTE KAZIMALIK KOKOLİN GANAJ ÇEŞİTLERİ / GANAGES / ГЛАЗУРЬ ГАНАШ / اواليتي قناش الكوكولين
- 87► OVALETTE ÇUBUK ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ / STICK CHOCOLATES / ШОКОЛАД В ФОРМЕ ПАЛОЧЕК / اواليتي شكولاته أصابع
- 88► PULSET / OVALETTE PARA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ / CHOCOLATE BUTTONS / ШОКОЛАД В ФОРМЕ МОНЕТОК / اواليت شكولاته قطع ليرات
- 90► OVALETTE PARÇA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ / CHOCOLATE PIECES / ШОКОЛАД КУСОЧКИ / اواليت شكولاته قطع مكعبه
- 92► OVALETTE DAMLA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ / CHOCOLATE DROPS / ШОКОЛАД КАПЛИ / شكولاته حبوب صغيره
- 94► OVALETTE MAT FİSTİK DRAJE ÇEŞİTLERİ / UNGLAZED PISTACHIOS DRAGEES / ФИСТАШКИ МАТОВЫЕ / اواليتي ملبس فستق بالشكولاته غير لامع
- еколюкс мат fistik draje cestileri / unglazed pistachios dragees / фисташки матовые / اواليتي ملبس فستق بالشكولاته غير لامع
- ملبس الأرز منفوش(رايزكرسي) / OVALETTE PİRİNÇ PATLAĞI DRAJE ÇEŞİTLERİ / RICE CRISPIES DRAGEES / ВОЗДУШНЫЙ РИС ГЛАЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАДОМ /
- ملبس بندق بالشكولاته (بيكولا) / OVALETTE PİKOLA DRAJE ÇEŞİTLERİ / CHOCOLATE COATED HAZELNUT DRAGEES / ФУНДУК /
- ملبس شوكولاته (أحجاركريمه) / OVALETTE ÇAKILTAŞI DRAJE ÇEŞİTLERİ / MIXED SUGAR COATED CHOCOLATE DRAGEES / ДРАЖЕ КАМЕШКИ /

Ürün kodları ambalaj görsellerinin altında belirtilmiştir.

The product code numbers were mentioned below the product packages.

Коды продукта указаны под визуальными описаниями упаковки.

تم تبيين رموز المنتجات تحت صور الأغلفة.

# ► OVALETTE PASTA KATKI MADDESİ

المواد المضافة للعك (محسن كيك) / BAKERY ADDITIVE / ПАСТА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



► %1 - %4 arasında kullanılmalıdır. Pandispanya, rulo sarma ve keklerde kullanılan emülgatör ve stabilizatör işlevi gören jel formunda bir katkı maddesidir.

**AVANTAJLAR:** Yumurta tüketimini %50 oranında azaltır. Eski yöntemle bir saatı aşan hazırlık süresini bütün malzemelerin aynı anda çırپılması sağlayarak sadece 5-6 dakikaya indirir. Çok önemli bir işgүci kolaylığının yanı sıra büyük bir enerji tasarrufu kazandırır. Hazırlık esnasında kabarmama ihtimali gibi sorunları ortadan kaldırarak fireyi önlөr, kaliteli ve standart bir üretimin devamlılığını sağlar. OVALETTE "Pasta Katki Maddesi" ile üretilen mamuller daha kabarık, daha gösterişli, daha lezzetli ve kolay bastılamayan raf ömrüleri daha uzun mamullerdir. OVALETTE "Pasta Katki Maddesi" maddi tasarrufun yanında pastacılara kalite ve kolaylık da getiren mükemmel bir üründür.

Ambalaj: 20 kg koli (5 kg kova x 4 adet)

► Эмульгатор, стабилизатор и структурообразователь, предназначенный для производства бисквитных полуфабрикатов, рулетов, кексов и печенья. Дозировка: 1-4 %

**ПРЕИМУЩЕСТВА:**

- снижение рецептурной закладки яйца до 50%;
  - внесение и сбивание одновременно всех рецептурных компонентов;
  - сокращение времени взбивания бисквитного теста до 5-6мин.;
  - максимальное аэрирование теста, получение нежной и пористой структуры;
  - увеличение удельного объема готовых изделий и предотвращение оседания их после выпечки;
  - экономия электроэнергии;
  - продление свежести и срока годности готовой продукции.
- Паста для взбивания "Ovalette" - это легкость приготовления и стабильное качество готовых изделий.
- Упаковка: коробка 20 кг. (ведро 5 кг. x 4 шт.)

► This product should be used at a rate between 1% and 4%. The product is an additive in gel form which functions as an emulsifier and a stabilizer for sponge cakes, cake rolls and regular cakes.

**ADVANTAGES:** The product reduces the need for eggs by 50%. It decreases the time of preparation, which takes over an hour with conventional methods, to only 5 or 6 minutes by enabling all of the ingredients to be whipped at the same time. Besides reducing labor, it also ensures a great amount of energy conservation. It eliminates problems such as diminution due to failure of the batter to rise and enables quality, standardized production to be sustained. Products manufactured with OVALETTE "Bakery Additive" are fluffier, tastier, more luxurious-looking and non-staling foods with long shelf lives. OVALETTE "Bakery Additive" is an excellent product which enables to pastry manufacturers to save on costs and provides them with convenience and quality.

Packaging: 20 kg boxes (5 kg pails x 4 pcs)

ستعمل ما بين 1% - 4% وهي مادة هلامية تستعمل في تشكيل المستحلب والمنظم في صنع الكعك الاسفنجي، وحلويات كيك رول.

**فوائد:** يقلل من استهلاك البيض بنسبة 50%. ومن المدة التي كانت تتطلب ساعة على الأقل في خلط المكونات والتي أصبحت تتراوح ما بين دقائق. يساعد على توفير الوقت والطاقة بشكل كبير. كما يساعد على منع احتمال عدم زيادة في حجم العجين. يوفر ضمان استمرارية الانتاج وفق معايير الجودة. معجنات أو فاليت التي أضيف إليها "المادة المضافة للكيك"، يزيد من حجم وشكل المعجنات ويصبح طعمها رائع كما يزيد ن فترة التخزين أيضاً. أو فاليت "المادة المضافة للكيك" إلى جانب توفيره للمصاريف فهو منتج ذات جودة عالية وسهل الاستعمال

العبوة: 20 كجم كرتون (5 كجم سطل x عدد 4)

# OVALETTE KABARTMA TOZU

مكثف جل بو مسحوق الخميرة الكيميائيه / BAKING POWDER / РАЗРЫХЛИТЕЛЬ



► %1 - %2 arasında kullanılmalıdır. Pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır.  
Her türlü pastacılık ve fırıncılık ürünlerinde, özellikle kek, pandispanya vb. hamur işlerinde mükemmel ve homojen bir kabarma sağlar.  
Ambalaj: 12 kg koli (2 kg kova x 6 adet)

► This product should be used at a rate between 1% and 2%. The product is used in production of sponge cakes, cake rolls and regular cakes. It enables the batter used for pastry and bakery products, particularly pastries such as cakes, to rise perfectly and evenly.  
Packaging: 12 kg boxes (2 kg pails x 6 pcs)



(022-002)

► Специально разработанный разрыхлитель для мучных кондитерских и некоторых хлебобулочных изделий. Обеспечивает прекрасное разрыхление теста, придает готовым изделиям оптимальное качество. Дозировка: 1-2 %, Упаковка: коробка 12 кг. (пластиковая банка 2 кг. x 6 шт.)

► يستعمل بنسبة ما بين 1% - 2%， يستعمل في خبز الكعك الاسفنجي، الكيك، والكيك رولو. يوفر مسحوق الخميرة على زيادة في حجم العجين وتحفيز في بناء وقوام العجين، حيث يستعمل في جميع أنواع المعجنات والكعك. العبوة: 12 كجم كرتون (2 كجم سطل x عدد 6 )

## JELPO PELTELEŞTİRİCİ / OVAJEL JEL TOZU

جيلبو الهلامي / ЗАГУСТИТЕЛЬ

OVAJEL GEL POWDER / ПОРОШКОВОЕ ЖЕЛЕ

► OVAJEL - Pastacılık sektöründe pasta, tart, kek gibi meyveli tatlılarda meyveleri, parlatmak ve korumak amacıyla kullanılır. İsteğe göre renklendirilebilir.  
Ambalaj: 12 kg koli (1 kg kova x 12 adet)

► Используется для создания блестящей поверхности изделий, защиты фруктов от заветривания и высыхания.  
Упаковка: пакет 12 кг. (пластиковая банка 1 кг. x 12 шт)

► OVAJEL- This product is used in the bakery sector for glazing and preserving fruits in desserts such as cakes, tarts and pastries. It can be colored as desired.  
Packaging: 12 kg boxes (1 kg pails x 12 pcs)

مسحوق جيل يستعمل في قطاع الحلويات لتلميع الفواكه التي على جميع أنواع المعجنات كالكعك والكيك والتارت ويتم تلوينه حسب الطلب.  
العبوة: 12 كجم كرتون (1 كجم سطل x عدد 12)



(031-301)



► JELPO- Pasta ve Keklerde Dolgu ve Süsleme Amaçlı Kullanılabilir. 100 gram JELPO PELTELEŞTİRİCİ, 150-300 gram şeker ile iyice karıştırılarak, 900-1000 ml su veya meyve suyu içerisinde çözündürülerek hazırlanır. İsteğe göre donmuş veya taze meyve ile Jelpo Pelteleştirici Tozu direkt karıştırılarak tart ve kek yapımında süsleme için de kullanılabilir. İsteğe göre renklendirilebilir. Aynı zamanda, meyve parçacıkları ilave edilerek, meyveli dolgu elde edilebilir. Isı işlem gerektirmediği için, meyvelerin rengi ve şekli tamamen korunur.  
Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)

► JELPO- Filling and can be used in order to decorate cakes and pastries.  
100 grams JELPO Thickener thoroughly mixed with 150-300 grams of sugar are dissolved in 900-1000 ml of water or fruit juice. Depends on preferences, frozen or fresh fruits and JELPO Thickener can be mixed directly and used for decoration of cakes and pies. The product can also be mixed with fruit pieces in order to obtain a fruit filling. Since it does not require thermal treatments, the color and form of the fruits are fully preserved.  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg foil packs x 6 pcs)

► Может использоваться в качестве начинки и приукрашивания для тортов и кексов.  
Тщательно перемешайте 100 грамм загустителя JELPO с 150-300 граммами сахара, и приготовьте полученную смесь, растворяя ее в 900-1000 мл воды или фруктового сока. По желанию можете перемешивать замороженные или свежие фрукты с порошком загустителя Jelpo и использовать полученную смесь для приукрашивания тортов и кексов. Продукт также может быть смешан с кусочками фруктов для получения начинки. Для окрашивания можно применять пищевые красители. Не требует тепловой обработки!  
Упаковка: коробка 6 кг. (пакет 1 кг. x 6 шт.)



(031-201)

تعليمات الاستخدام: يمكن استخدامه لتزيين وخشوة الكعكات والحلويات. مثخن جيلبو 100 غرام. اخلطه جيداً مع 150-300 غرام من السكر. ثم أñبه في 900-1000 مل من الماء أو عصير الفواكه. كما يمكن استخدام مسحوق مثخن جيلبو بحسب الرغبة عن طريق خلطه مباشرة بالفواكه المجمدة أو الطازجة لتزيين التارت والكعكات. وفي نفس الوقت يمكن إضافة قطع الفواكه ليزيد من نكهة الفواكه. يساعد على بقاء شكل ولون الفواكه كما هو بسبب عدم تطبيق الحرارة في صنع الشراب.  
العبوة: 6 كغ طرد (1 كغ x عدد 6)

# OVALETTE PANDİSPANYA TOZU

SPONGE CAKE POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ БИСКВИТА / مسحوق الكعك الاسفنجي /



▶ 1 kg Ovalette Pandispanya Toz karışımına 700 g yumurta ve 100 ml su ilave edilerek mikserde hızlı devirde 5-7 dakika çırpılır. Hazırlanan karışım 160-180 °C'deki önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir. Hızlı ve standart kalitede hazırlanabilme olanağı sunan, istenilen yumuşaklık, kolay kesilebilme, yüksek hacim özelliklerine sahip lezzetli ve ekonomik bir ürünüdür.  
Çeşitleri; Pandispanya Sade Toz Karışımlı, Pandispanya Kakaolu Toz Karışımlı  
Ambalaj: 10 kg Kraft Torba  
15 kg Kraft Torba

▶ 1 kg of Ovalette Sponge Cake Powder is mixed with 700 g eggs and 100 ml. of water before being whip for 5 to 7 minutes at high speed. The prepared mixture is baked for 45 to 50 minutes in an oven preheated between 160 and 180 °C.  
This is a savory and economical product which ensures fast and standardized preparation, as well as giving bakery products the desired softness, ease of slicing and high volume.  
Varieties: Vanilla Sponge Cake Powder Mix, Cocoa Sponge Cake Powder Mix  
Packaging: 10 kg kraft paper bags  
15 kg kraft paper bags

▶ Рецептура: 1 кг смеси для бисквита + 700 г яиц + 100 мл. воды.  
Перемешиваем все рецептурные компоненты и взбиваем в миксере в течение 5-7 минут по получения пышной однородной массы. Выпекаем в предварительно разогретой до 160-180 °C духовке в течение 45-50 минут.  
Смесь для бисквита Овалетте - это простота приготовления, прекрасный объем готового изделия и равномерная мелкопористая структура. Виды: бисквит нейтральный, бисквит шоколадный.  
Упаковка: крафт- мешок 10 кг.  
крафт- мешок 15 кг.

▶ يحتاج كل 1 كيلو غرام مسحوق الخليط الكعك الاسفنجي من 700 g بيسهة تقدر حوالي 100 ml مل من الماء ويخلط في الخلط الكهربائي مدة 5 / 7 دقائق. ثم يوضع الخليط في الفرن المحمى مسبقاً بحرارة 160 / 180 درجة مئوية. مسحوق يقمن القرة على التحضير بسرعة وبمعايير الجودة والطراوة المطلوبة، وسهولة في التقطيع، منتج يوفر زيادة في الحجم ولذذ واقتصادي. أنواعه: مسحوق الكعك الاسفنجي، مسحوق الكعك الاسفنجي بالكاكاو.  
العبوة: 10 و 15 كيلو غرام كيس كرافت



10 kg - Sade / Neutral (023-010)  
15 kg - Sade / Neutral (023-015)

Kakaolu / Cocoa (023-110)  
Kakaolu / Cocoa (023-115)

# ► OVALETTE SADE ve KAKAOLU KEK TOZ KARIŞIM

خليط مسحوق الكيك السادة وبالكاكاو / PLAIN and COCOA CAKE POWDER MIX / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ПРОСТАЯ И С КАКАО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСА



► KULLANIM TALİMATI: 1 kg OVALETTE KEK TOZ KARIŞIMI  
400 gr yumurta,  
350 gr sıvı yağ,  
160 ml su

HAZIRLANMASI: Tüm malzemeler mikser kabına alınır. Mikserin orta devrinde 5 – 7 dakika karıştırılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 180 – 190°C'ye ısıtılmış fırında 45 - 60 dakika pişirilir. İsteğe göre çeşitli dolgu malzemeleri kullanılabilir. Yağ, süt ve yumurta ilavesi ile kabarık sade ve kakaolu kekler elde etmek için OVALETTE Kek Karışımını kullanabilirsiniz. Ambalaj: 10 kg Kraft Torba

► INSTRUCTIONS FOR USE: 1 kg OVALETTE CAKE POWDER MIXTURE

400 gr eggs,  
350 gr liquid oil,  
160 ml water

PREPARATION: All ingredients mentioned above in recipe are taken to the mixer vessel. Then, they are mixed for 5-7 minutes at the medium speed of mixer. The obtained dough is taken into the cake mold and cooked for 45-60 minutes in the oven heated to 180-190°C beforehand. Optionally, various filler materials can be used. Packaging: 10 kg kraft paper bags

► ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ : 1 кг ПОРОШКОВОЙ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕКСА OVALETTE

400 г яиц, 350 г масла, 160 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Переместите все в миску миксера, перемешивайте в течение 5 - 7 минут на средней скорости. Переместите полученное тесто в миску для кекса и приготовьте его в предварительно разогретой до температуры 180-190°C, печи в течение 45-60 минут. По желанию можете использовать разные виды начинок. Приятного аппетита. Упаковка: крафт- мешок 10 кг.



Sade / Neutral (027-010)



Kakaolu / Cocoa (027-110)

تعليمات الاستخدام:  
1 كغ من خليط أوفاليت 350 غرام من الزيت السائل.  
400 غرام من البيض. 160 مل من الماء  
التحضير: ضع جميع المواد في وعاء الخلط. قم بتشغيل الخلط لمدة 5 إلى 7 دقائق. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن  
تم تسخينه إلى درجة حرارة 180-190°C مئوية لمدة 45 إلى 60 دقيقة. يمكن استخدام المكونات المختلفة بحسب الرغبة. نتمنى لكم وجبة لذيذة.  
العيوة: 10 كيلوغرام كيس كرافت

# CAKEXPRESS SADE ve KAKAOLU KEK TOZ KARIŞIM (Yumurtalı)

خليط مسحوق الكيك السادة وبالكاكاو (بالبيض) / PLAIN and COCOA CAKE POWDER MIX (With Egg) / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ПРОСТАЯ И С КАКАО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСА (С ЯЙЦАМИ)



**KULLANIM TALİMATI:** 1 kg CAKEXPRESS KEK TOZ KARIŞIMI  
400 gr sıvı yağ,  
400 ml su

**HAZIRLANMASI:** Tüm malzemeler mikser kabına alınır. Mikserin orta devrinde 5 – 7 dakika karıştırılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 180 – 190°C'ye ısıtılmış fırında 45 - 60 dakika pişirilir. İsteğe göre çeşni malzemeleri kullanılabilir. CAKEXPRESS Kek Karışımı ile hızlı, pratik ve standart kalitede kekler yapabilirsiniz. Ambalaj: 10 kg Kraft Torba

**INSTRUCTIONS FOR USE:** 1 kg CAKEXPRESS CAKE POWDER MIXTURE  
400 gr liquid oil  
400 ml water

**PREPARATION:** All ingredients mentioned above in recipe are taken to the mixer vessel. Then, they are mixed for 5-7 minutes at the medium speed of mixer. The obtained dough is taken into the cake mold and cooked for 45 -60 minutes in the oven heated to 180-190°C beforehand. Optionally, condiment materials can be used. 10 kg kraft paper bags

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ :** 1 кг CAKEXPRESS ПРОСТАЯ ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ КЕКСА  
400 г масла, 400 мл воды

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Переместите все в миску миксера, перемешивайте в течение 5 - 7 минут на средней скорости. Переместите полученное тесто в миску для кекса и приготовьте его в предварительно разогретой до температуры 180-190 °C, печи в течение 45-60 минут. По желанию можете использовать разные виды начинок.  
Упаковка: крафт- мешок 10 кг.



**تعليمات الاستخدام:**  
1 كغ من خليط مسحوق الكعك السادة  
400 غرام من الزيت السائل.  
400 مل من الماء  
التحضير: وضع جميع المواد في وعاء الخلط، قم بتشغيل الخلط لمدة 5 إلى 7 دقائق. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن  
تم تسخينه إلى درجة حرارة 180-190 مئوية لمدة 45 إلى 60 دقيقة. يمكن استخدام المكونات المختلفة بحسب الرغبة. تمني لكم وجبة لذيذة.  
العبوة: 10 كيلو غرام كيس كرافت

Sade / Neutral (028-010)

Kakaolu / Cocoa (028-110)

# ► OVALETTE KREM ŞANTİ TOZU

WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ



(020-001)

► 1 kg Ovalette Krem Şanti tozu 2,5 litre soğuk su ve süt ile birlikte mikserde 3-5 dakika arasında yeterli kıvam alınıcaya kadar çırpılır. Elde edilen krem şantının kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. İsteğe göre pasta kremini ile parfe edilebilir. Kakao tozu, değişik gıda aromaları ve/veya Ovalette Pastacılık Karşımısı çeşitleri ile çesitlendirilebilir. Tatlılarda, tartlarda, pastaların içerisinde ve sıvamasında, dekorasyonunda kullanılır. Ovalette Krem Şanti tozu dondurma yapımında kullanıldığında, dondurmaya mükemmel bir lezzet ve kıvam kazandırır.

Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folio x 10 adet)  
10 kg Kraft Torba (Kod: 020-010)

► 1 kg of Ovalette Whipping Cream Powder is whip together in a mixer with 2,5 liters of cold water or milk for 3 to 5 minutes until the desired thickness is achieved. It is recommended for the prepared whipped cream to be kept in a refrigerator for 10 to 15 minutes before being used. It can be turned into a parfait by being mixed with pastry cream. The product can also be used for creating different types by being mixed with various food flavorings and Ovalette pastry mixtures. It is used in filling, icing and decoration of desserts such as tarts and cakes. When used in production of ice cream, Ovalette Whipping Cream provides exquisite taste and consistency.  
Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)  
10 kg kraft paper bags (Code: 020-010)

► 1 кг крем-порошка Шанти и 2,5 л холодной воды (около 5 °C) или холодного пастеризованного молока взбить в миксере в течение 3 - 5 минут до получения стабильной кремовой структуры. Не перевзбивать !!! После взбивания и перед использованием выдержать в холодильнике в течение 15 минут. Готовый крем хранить в холодильнике. При необходимости крем можно смешать с натуральными сливками, заварным кремом Патиссери, какао-порошком, ароматизаторами, мороженым и пищевыми красителями. Идеальный продукт для приготовления парфе.  
Упаковка: коробка 10 кг. (пакет 1 кг x 10 шт.)  
крафт- мешок 10 кг. (код: 020-010)

► أفالتي يتم خلط 1 كجم مسحوق كريم شانتيه مع 2.5 لتر من الماء البارد في الخلط الكهربائي مدة 5 / 3 دقائق حتى يصبح فوامه متجانس. يوصى بوضع الخليط في الثلاجة مدة تتراوح ما بين 10 / 15 دقيقة قبل استعماله. ويزن القالب حسب الطلب. ويمكن اختيار مسحوق الكاكاو وأنواع المساحيق أفالتي المنكهة الأخرى. يستعمل في تزيين وتغطية الحلويات والتارت والكعك. كما يستعمل أفالتي مسحوق كريم شانتيه في صنع المثلجات حيث يمنح فوام متجانس وطعم رائع.  
العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم X عدد 10)  
10 كجم كرافت أكياس (020-010)

# GARNİMİKS KREM ŞANTİ TOZU ◀◀

## WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ /

## قارني ميكس مسحوق كريم شانتيه

▶▶ 1 kg Garnimiks Krem Şanti tozu 2,5 litre soğuk su ve süt ile birlikte mikserde 3-5 dakika arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpılır. Elde edilen krem şantının kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. İsteğe göre pasta kreması ile parfe edilebilir. Kakao tozu, değişik gıda aromaları ve/veya Ovalette Pastacılık Karışımı çeşitleri ile çesitlendirilebilir. Tatlılarda, tartlarda, pastaların içerisinde ve sıvamasında, dekorasyonunda kullanılır. Garnimiks Krem Şanti tozu dondurma yapımında kullanıldığından, dondurmaya mükemmel bir lezzet ve kıvam kazandırır.

Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folyo x 10 adet),  
5 kg kutu (Kod: 020-505)

▶▶ 1 kg of Garnimiks Whipping Cream Powder is whip together in a mixer with 2,5 liters of cold water or milk for 3 to 5 minutes until the desired thickness is achieved. It is recommended for the prepared whipped cream to be kept in a refrigerator for 10 to 15 minutes before being used. It can be turned into a parfait by being mixed with pastry cream. The product can also be used for creating different types by being mixed with various food flavorings and Ovalette pastry mixtures. It is used in filling, icing and decoration of desserts such as tarts and cakes. When used in production of ice cream, Garnimiks Whipping Cream provides exquisite taste and consistency.

Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs),  
5 kg boxes (Code: 020-505)

▶▶ 1 кг крем-порошка Шанти и 2,5 л холодной воды (около 5 °C) или холодного пастеризованного молока взбить в миксере в течение 3 - 5 минут до получения стабильной кремовой структуры. Не перевзбивать !!! После взбивания и перед использованием выдержать в холодильнике в течение 15 минут. Готовый крем хранить в холодильнике. При необходимости крем можно смешать с натуральными сливками, заварным кремом Пatisserie, какао-порошком, ароматизаторами, мороженым и пищевыми красителями. Идеальный продукт для приготовления парфе. Упаковка: коробка 10 кг. (пакет 1 кг x 10 шт.), коробка 5 кг (код: 020-505)

▶▶ يتم خلط 1 كجم أوفاليتي مسحوق كريم شانتيه مع 2.5 لتر ماء بارد أو حليب بالخلاط الكهربائي مدة تتراوح ما بين 3 / 5 دقائق حتى يصبح قوامه متجانس. يوصى بوضع الخليط في الثلاجة مدة تتراوح ما بين 10 / 15 دقيقة قبل استعماله. ويزين القالب حسب الطلب. ويمكن اختيار مسحوق الكاكاو وأنواع المساحيق أوفاليتي المنكهة الأخرى. يستعمل في تزيين وتنطعية الحلويات والتارت والكعك. كما يستعمل أوفاليتي مسحوق كريم شانتيه في صنع المنتجات حيث يمنح قوام متجانس وطعم رائع.

العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم X عدد 10 ) ، 5 (020-505)



## PASTART KREM ŞANTİ TOZU

مسحوق كريم شانتيه / WHIPPING CREAM POWDER / СУХИЕ СЛИВКИ ШАНТИ

▶ 1 kg Pastart Krem Şanti tozu 2 litre soğuk su veya süt ile birlikte mikserde 3-5 dakika arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpılır. Elde edilen krem şantının kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. İsteğe göre pasta kremini ile parfe edilebilir. Kakao tozu, değişik gıda aromaları ve/veya Ovalette Pastacılık Karışımı çeşitleri ile çeşitlilendirilebilir. Tatlılarda, tartlarda, pastaların içerisinde ve sıvamasında, dekorasyonunda kullanılır. Pastart Krem Şanti tozu dondurma yapımında kullanıldığında, dondurmaya mükemmel bir lezzet ve kıvam kazandırır.

Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folyo x 10 adet)

▶ 1 kg of Pastart Whipping Cream Powder is whip together in a mixer with 2 liters of cold water or milk for 3 to 5 minutes until the desired thickness is achieved. It is recommended for the prepared whipped cream to be kept in a refrigerator for 10 to 15 minutes before being used. It can be turned into a parfait by being mixed with pastry cream. The product can also be used for creating different types by being mixed with various food flavorings and Ovalette pastry mixtures. It is used in filling, icing and decoration of desserts such as tarts and cakes. When used in production of ice cream, Pastart Whipping Cream provides exquisite taste and consistency.

Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)

▶ 1 кг крем-порошка Шанти и 2 л холодной воды (около 5°) или холодного пастеризованного молока взбить в миксере в течение 3 - 5 минут до получения стабильной кремовой структуры. Не перевозбивать !!! После взбивания и перед использованием выдержать в холодильнике в течение 15 минут. Готовый крем хранить в холодильнике. При необходимости крем можно смешать с натуральными сливками, заварным кремом Патисси, какао-порошком, ароматизаторами, мороженым и пищевыми красителями. Идеальный продукт для приготовления парфе. Упаковка: коробка 10 кг. (пакет 1 кг x 10 шт.)

أوفاليتي يتم خلط 1 كجم مسحوق كريم شانتيه مع 2 لتر من الماء البارد في الخلط الكهربائي مدة 3 / 5 دقائق حتى يصبح قوامه متجانس. يوصى بوضع الخليط الثلاجة مدة تتراوح ما بين 10 / 15 دقيقة قبل استعماله. ويزين القالب حسب الطلب. ويمكن اختيار مسحوق الكاكاو وأنواع المساحيق أوفاليتي المنكهة الأخرى. يستعمل في تزيين وتغطية الحلويات والتارت والكعك. كما يستعمل أوفاليتي مسحوق كريم شانتيه في صنع المثلجات حيث يمنح قوام متجانس وطعم رائع. العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم x عدد 10 )



# OVALETTE (INDUSTRY, PLATINUM, GOLD, GUSTO) SM KREM ŞANTİLER

## LIQUID WHIPPING CREAMS / ЖИДКИЕ СЛИВКИ

## كريم شانتيه سائل /

### OVALETTE INDUSTRY - PLATINUM - GOLD (ŞEKERLİ BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTİ)

Buzdolabında +8°C civarında soğutunuz ve mikserde yaklaşık 3-4 dakika arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpınız. Çırptıktan sonra dondurulabilir ve çözülebilir özellikle sahiptir. Dondurulmuş pasta üretimi için ideal bir üründür. Pasta süslemelerinde, meyve salatalarında, sıcak içecek sunumlarında, sundae ve profiterollerde lezzetleri pekiştirmek ve artırmak için kullanacağınız vazgeçemeyeceğiniz ürünlerdir.

### OVALETTE GUSTO (BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTİ - ŞEKER İLAVESİZ)

Çorbalarda, soslarda ve yemeklerde çırpmadan kullanabilirsiniz. Ayrıca istege göre %11'e kadar şeker ilave ederek mikserde 3-4 dk. arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpıp pasta, tatlı ve meyve salatalarında da kullanabilirsiniz. Çırpmadan önce ürünü +8°C civarında buzdolabında soğutunuz. Eşsiz lezzeteki Şekersiz Gusto Sıvı Krem Şanti ürünü restoran ve kafelerinizde, et yemekleri, makarnalarda kullanabilirsiniz. Şekersiz olarak ya da istege göre şeker ilavesi ile dondurmalarda ve pastacılık soslarında da kullanabilirsiniz.

Ambalaj: Ovalette Industry - 10 kg Kutu,

Ovalette Platinum, Gold, Gusto - 12 kg Koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)

### OVALETTE INDUSTRY - PLATINUM - GOLD (VEGETABLE WHIPPING CREAM WITH SUGAR)

Refrigerate at a degree around +8°C and whip the product with an electric mixer for 3 to 4 minutes, until the desired consistency is achieved. After it is whipped, the cream can be frozen to be defrosted later. It is ideal for production of frozen cakes.

This cream is an irreplaceable product for use in cake decoration and increasing and enhancing flavor for fruit salads, presentation of hot drinks, sundaes and profiteroles.

### OVALETTE GUSTO (VEGETABLE BASED LIQUID CREAM - NO SUGAR ADDED)

The product can be used without whipping in soups, sauces and various foods. On the other hand, it can also be used in and out of cakes and for various desserts after adding sugar (up to 11%) and whipping around 3-4 minutes until it gets a good creamy structure. The products must be cool down to around +8°C in refrigerator before whip.

You can use this Gusto Vegetable Based Liquid Whipping Cream No Sugar added (Sugar Free Gusto Liquid Whipping Cream), which has a unique taste, in your restaurants and cafes for making dishes of meat and pastry. You can use it in ice cream and pastry sauces optionally with or without sugar.

Packing: Ovalette Industry - 10 kg box

Ovalette Platinum, Gold, Gusto - Packages of 12 kg (Tetrapak packs of 1 kg x 12 pcs)

### أوفاليت إندستري - بلاتينيوم - غولد (كريم شانتيه سائل نباتي بالسكر)

يتم تبريد في البراد إلى درجة حرارة 8 مئوية ثم يحقق في الخلط لحوالي 4-3 دقائق حتى الحصول على القوام المناسب. يمكن تجديده وإعادة حله بعد الخفق، وهو منتج مثالي لإنتاج الحلويات المجمدة. سوف يكون المنتج الذي لا تستغنون عنه وتسخنونه من أجل زيادة وتحسين اللذة في البروفيتورول و السوندائي وفي تقديم المشروبات الساخنة وفي سلطات الفواكه وتزيين الحلويات.

### أوفاليت غولدن

يمكن استخدامه في الشوربات، الصلصات، والطعام. ممكن استخدامه في الحلويات، والكعكات، وسلطات الفواكه حسب الرغبة بالإضافة نسبة 11% من السكر والخلط في الخليط تقريباً لمدة 3 إلى 4 دقائق حتى يأخذ قواماً كافياً. يجب تبريد في الثلاجة بدرجة 8+ مئوية قبل الخلط. يمكن استخدام منتج غوستو كريم شانتيه السائل بدون سكر بلذة الرائعة في الطعام والكافيريات، لصناعة أطباق اللحم والمعكرونة، يمكن الاختيار بين استخدامه بدون سكر أو على المثلجات و صلصات الحلويات أيضاً.

العبوة: Ovalette Industry: 10 كغ - علبة 10 كغ.

العبوة: Ovalette Platinum, Gold, Gusto: علبة 12 كغ - علبة 12 كغ. (علبة تيترا باك 1 كغ × عدد 12)



(500-811)



(500-501)



(500-601)



(500-701)

# SIVI KREM ŞANTİLER (HULALA, ALICREM)

كریم شانتیه سائل / ЖИДКИЕ СЛИВКИ



(500-001)



(500-004)

Buzdolabında +10 °C civarında soğutun ve mikserde yaklaşık 3-4 dakika yeterli kıvam alıncaya kadar çırpın. İsteğe bağlı olarak %20 oranında soğuk pastörize süt ilave edilerek de çırılabilir.  
 Ambalaj; Alicrem: 10 kg Kutu, 12 kg Koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)  
 Hulala: 12 kg Koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)

**Cool the mixture to +10 °C in a refrigerator and whip it until the preferred consistency is achieved for 3 to 4 minutes. It can also be whipped with addition of 20% cold pasteurized milk if desired.**

Packaging:

Alicrem: 10 kg boxes, 12 kg boxes (1 kg packages x 12 pcs)  
 Hulala: 12 kg boxes (1 kg packages x 12 pcs)

Охлажденные до 10 °C сливки взбить в миксере в течение 3-4 минут до получения стабильной кремовой структуры. По желанию можно добавить холодное пастеризованное молоко в размере 20%.

Упаковка: Жидкие взбитые сливки

Alicrem: Коробка 10 кг., пакет 12 кг. (коробка tetrapak 1 кг. x 12 шт.)  
 Hulala: Коробка 12 кг. (коробка tetrapak 1 кг. x 12 шт.)

يرد في الثلاجة 10+ درجة مئوية ويتم خلطه في الخلاط الكهربائي من 3/4 دقائق حتى يصل لفقام المتجانس. وحسب الطلب يمكن إضافة 20% حليب مبستر ويخلط العبوة على كريم شانتيه سائل 10 كجم علب، 12 كجم علب، (1 كجم علب x عدد 12) هولا شانتيه سائل 12 كجم علب، (1 كجم علب x عدد 12)

# OVALETTE KREM PATİSERİ TOZU

## مسحوق كريم باتيسيري / КРЕМ ПАТИССЕРИ / CREAM PATISSERIE POWDER



(021-001)

Çabuk ve kolay hazırlanan, son derece dayanıklı, fırıldakla lezzetli ve mükemmel bir kıvama sahip pasta kreması elde etmek için toz karışım. Pastacıya enerji ve zaman tasarrufu sağlar. Hazırlanması itibarıyle çok çabuk ve hijyenik bir yöntem olduğundan bu yolla elde edilen krema tazeliğini uzun süre ekşime ve çatlama yapmadan muhafaza eder.

Hazırlanması: 1 kg Ovalette Krem Patisi tozu, 2,5 litre veya 3 litre soğuk su (+5/+10 °C) ile mikserde 3-5 dakika arasında yeterli kıvam alınıcaya kadar çırpılır. Elde edilen krema direkt olarak veya %25 oranında çırpılmış krem şanti ile parfe yapılarak ayrıca isteğe göre kakao tozu veya değişik aromalarla karıştırılarak pasta aralarında kullanılır. Elde edilen krema yemmenin özelliğine sahiptir, ayrıca dondurulup tekrar çözüldüğünde ilk kıvamını korur, sularna yapmaz. Rokoko, adisebaba gibi dondurmalı pastalarda ayrıca papyon, meyveli pizza, berliner ve kruvasan gibi hamurlu ürünlerde dolgu olarak da kullanılır.

Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folio x 10 adet)  
5 kg Poşet - Beyaz (Kod: 021-105)  
10 kg Kraft Torba (Kod: 021-010)  
25 kg Kraft Torba (Kod: 021-025)

This product is a powder mixture for ensuring easily and swiftly prepared, long lasting, exquisitely delicious Cream patisserie with perfect consistency. It enables pastry manufacturers to save on energy and time. Since its preparation method is very fast and sanitary, creams that are produced with it stay fresh without going sour or cracking for long periods. Preparation: 1 kg of Ovalette Cream Patisserie Powder is whip together with 2,5 or 3 liters of cold water (+5/+10 °C) in a mixer for 3 to 5 minutes until the desired thickness is achieved. The obtained cream is used between cake layers by being turned into a parfait with 25% whipped cream or being mixed with cocoa powder or various flavorings. The cream does not burn and preserves its consistency without becoming watery after being frozen and thawed. It can also be used as filling in ice cream cakes such as rocooco and adiebaba, as well as bakery products such as bow tie pastries, fruit pizzas,柏林ers and croissants.

Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)  
5 kg packs – white (Code: 021-105)  
10 kg kraft paper bags (Code: 021-010)  
25 kg kraft paper bags (Code: 021-025)

Порошковая смесь для приготовления заварного крема холодным способом позволит сэкономить кондитерам время и электроэнергию.

Способ приготовления: взбить в миксере в течение 3-5 минут 1 кг. смеси с 2,5-3 л. холодной воды или молока (5-10 °C) до получения стабильной кремовой структуры. Преимущества:

- идеален в качестве начинки: для слоенных изделий, заварных полуфабрикатов,
- для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок;
- используется в тортах-мороженых;
- термостабилен (возможно наполнение изделий до выпечки);
- стабилен при замораживании;
- экономичен по цене.

Упаковка: коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)  
пакет 5 кг (код: 021-105)  
крафт-мешок 10 кг (код: 021-010)  
крафт-мешок 25 кг (код: 021-025)

مسحوق رائع سهل وسريع ومقاومة ولذذ جداً يستعمل للحصول على قوام كريمية مثخانس ولذذ لتزيين قالب الكعك. يساعد على توفير الطاقة والوقت لصانع الحلويات. طريقة الإعداد السريعة والمصححة يتم الحصول على كريمة طازجة تحفظ لمدة طويلة دون أن تسبب حموضة أو تشفات في الكريمة. طريقة التحضير: يخلط 1 كيلو غرام أوفاليت كريمة مسحوق باتيسيري مع 2.5 لتر أو 3 ليتر ماء بارد (+5/+10° مئوية) يخلط في الخليط الكهربائي مدة 3/5 دقائق حتى تحصل على القوام المتجانس. ثم يستعمل في تزيين الكعك أو يمكن إضافة نكهات مختلفة للكريمة كمسحوق الكاكاو بنسبة 25% ويزين الكعك. يتميز مسحوق الكريمية على مقاومته للنار. كما يمكن تجديده ثم تدوبيه حيث يحفظ قوامه كما كان. لا يصبح مزيجاً سائلاً. كما يمكن استعماله بتزيين الكعك المنتج مثلاً مع رووكوكو، واديبابا ، واستعماله كمحشوة للمعجنات كاللبلبون، ويترا الفواكه، دونت الكروasan.

العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس البوليمر X عدد 10)  
5 كجم كيس أبيض، 10 كجم كيس كرافت، 25 كجم كيس كرافت (021-025)  
(021-010)

## PASTART KREM PATİSERİ TOZU

CREAM PATISSERIE POWDER / КРЕМ ПАТИССЕРИ / باستارت مسحوق كريم باتيسيري



(021-201)

Çabuk ve kolay hazırlanan, son derece dayanıklı, fevkalade lezzetli ve mükemmel bir kıvama sahip pasta kreması elde etmek için toz karışım. Pastacılık enerji ve zaman tasarrufu sağlar. Hazırlanması itibarıyle çok çabuk ve hijyenik bir yöntem olduğundan bu yolla elde edilen krema tazelığını uzun süre ekşime ve çatlama yapmadan muhafaza eder. Hazırlanması: 1 kg Pastart Krem Patiseri tozu, 2,5 litre veya 3 litre soğuk su (+3/+10 °C) ile mikserde 3-5 dakika arasında yeterli kıvam alınmeye kadar çırpılır. Uygun kıvam alması için 10 dk dinlendirilir ve tekrar 3-5 dk arasında çırpılır. Elde edilen krema direkt olarak veya %25 oranında çırpılmış krem şanti ile parfe yapılarak ayrıca isteğe göre kakao tozu veya değişik aromalarla karıştırılarak pasta aralarında kullanılır. Elde edilen krema yanmama özelliğine sahiptir, ayrıca dondurulup tekrar çözüldüğünde ilk kıvamını korur, sularma yapmaz. Rokoko, adisebaba gibi dondurmalı pastalarda ayrıca papyon, meyveli pizza, berliner ve kruvasan gibi hamurlu ürünlerde dolgu olarak da kullanılır. Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folio x 10 adet)

**This product is a powder mixture for ensuring easily and swiftly prepared, long lasting, exquisitely delicious Cream patisserie with perfect consistency. It enables pastry manufacturers to save on energy and time. Since its preparation method is very fast and sanitary, creams that are produced with it stay fresh without going sour or cracking for long periods. Preparation: 1 kg of Pastart Cream Patisserie Powder mix is whipped by 2,5 or 3 liters of cold water (+3/+10 °C) around 3 to 5 minutes. For right consistency rest 10 minutes. Then mix between 3-5 minutes. The obtained cream is used between cake layers by being turned into a parfait with 25% whipped cream or being mixed with cocoa powder or various flavorings. The cream does not burn and preserves its consistency without becoming watery after being frozen and thawed. It can also be used as filling in ice cream cakes such as rocooco and adiebaba, as well as bakery products such as bow tie pastries, fruit pizzas,柏林er and croissants. Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)**

Порошковая смесь для приготовления заварного крема холодным способом позволит сэкономить кондитерам время и электроэнергию. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: Добавить 1 КГ ПОРОШКА КРЕМА-ПАТИСЬЕРА БРЕНДА "КАТСАН-ОВАЛЭТТЕ" в 2,5 или 3 л воды, оставить смесь на столешнице в течение 10 минут для идеальной консистенцию и вновь перемешать ее в миксере в течение 3-5 минут (+3/+10 °C) до тех пор, пока не примет идеальную консистенцию. Полученный крем может быть использован прямо или вместе с взбитыми сливками в ставке 25% между тортами как пэрф.

использован в качестве начинки: для слоенных изделий, заварных полуфабрикатов, для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок; - используется в тортах - мороженых; - термостабилен (возможно наполнение изделий до выпечки); - стабилен при замораживании и последующей дефростации; - экономичен по цене.

Упаковка: коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)

مسحوق رانع سهل وسريع ومقاوم ولذبة جداً يستعمل للحصول على قREAM كريمة متباين ولذبة لترزين قالب الكعك. يساعد على توفير الطاقة والوقت لصانع الحلويات طريقة الاعداد السريعة والصحية يتم الحصول على كريمة طازجة تحفظ لمدة طويلة دون أن تسبب حموضة أو شفقات في الكريمة.  
تليميات الاستخدام: يخلط 1 كغ من مسحوق كريم كاتسان اوفاليت باستارت مع 2-2.5 ليرات من الماء البارد لمدة 3-3 دقائق في الخلط في درجة حرارة (+3+10 درجة منوبة). يترك لمدة 10 دقائق ثم يخلط من جديد لمدة 3-5، يمكن استخدام الكريم الناتج في الكعكات بصنع البارفيت مباشرة أو بخلطها مع الكريم شانتيه بنسبة 25%. العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومبليوم X عدد 10)

# PASTEMEL PARFEMIX TOZ KARIŞIM

PARFEMIX POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ ДЕСЕРТА / باستاميل بارفيميكس



(024-010)

منتج يماثل الكريمة ذو طعم لاذع ويحضر بسهولة  
يستخدم كحشوة في الكعك، التارت، النافر وغيرها  
من المعجنات. يخلط 1 كغ باستاميل كريمة للكيك مع  
2 لتر ماء بارد (4-6 درجة منوية) بالخلاط  
الكهربائي مدة 3 دقائق حتى يصبح بالقوام المناسب.  
العبوة: 10 كجم كيس كرافت

▶ Kolay hazırlanabilen pasta, tarta, ekler vb. ürünlerde dolgu amacı ile kullanılan, kremaya eş değer tat ve yapıda mükemmel bir ürünüdür.

▶ This is an excellent product which is used as filling in pastries such as cakes, pies and eclairs and provides the exact taste and structure of cream.

▶ 1 kg Pastemel Pasta Kreması, 2 litre soğuk su (4-6 °C) ile birlikte mikserde yeterli kıvam alıncaya kadar yaklaşık 3 dakika çırılır.

▶ Ambalaj: 10 kg Kraft Torba

▶ Продукт используют для приготовления десертов, в качестве начинки в заварных и слоеных изделиях. Продукт имеет вкус и структуру сливок. Способ приготовления: взбить в миксере 1 кг. смеси с 2 л. холодной воды, (4-6 °C) в течение 3 минут, до получения стабильной кремовой структуры. Упаковка: мешок крафт-бумаги 10 кг.

# ► OVALETTE ŞARLOT TOZU ÇEŞİTLERİ

CHARLOTTE - BAVAROIS POWDERS / СТАБИЛИЗАТОР СЛИВОК / مسحوق شارلوت

► Hafif ve kolay yapılabilen, dondurulabilen, zengin çeşitlere sahip mükemmel lezzet sağlayan enes bir ürünüdür.

200 g Şarlot Tozu, 250 ml. Su (25°C), 1000 g az çırpılmış Krem Şanti, Şarlot Tozu 25°C'deki ılık suda çırpma teli ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra krem şanti ilave edilerek yedirilir ve altı pandipanya patı döşenmiş çemberlere dökülür. İsteğe göre ortaya da bir adet pat koyulabilir. Hazırlanan pasta bir müddet buz dolabında dondurulur. Çeşitleri; Kakaolu, Sade, Frambuaz Aromalı, Çilek Aromalı, Kivi Aromalı, Muz Aromalı, Limon Aromalı, Tiramisu Aromalı, Ananas Aromalı, Karamel Aromalı Şarlot Tozu.

Ambalaj:

6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)



*This is a very delicious product with a wide range of varieties and the capability to be frozen which is also light and easy to make.*

*200 grams of Charlotte Powder, 250 ml. of lukewarm water (25 °C), 1000 grams of slightly whipped cream. The Charlotte powder is dissolved the lukewarm water at 25 °C by being mixed with a whisker. The whipped cream is then blended into the mixture and poured into cake molds with sponge cake layers at the bottom. One more layer can be added if desired. The prepared cake is frozen in a refrigerator for a certain period. Varieties: Cocoa, Vanilla, Raspberry, Strawberry, Kiwi, Banana, Lemon, Tiramisu, Pineapple, Caramel.*

*Packaging: 6 kg boxes (1 kg foil packs x 6 pcs)*

► Стабилизатор сливок «OVALETTE» позволит легко и быстро приготовить кремы с широкой вкусовой палитрой. Способ приготовления: 200 г. порошка + 250 г. воды (25 °C) + 1000 г. слегка взбитых сливок.

Развести порошок в теплой воде и перемешать со взбитыми сливками. Готовое изделие со сливками убрать в холодильник для охлаждения. Ассортимент: нейтральный, какао, малина, клубника, киви, банан, лимон, тирамису, ананас, Карамель.

Упаковка: коробка 6 кг (пакет 1 кг x 6 шт.)

► منتج لذيذ جداً، خفيف وسهل التحضير، يمكن تجميده، عني بـأنواعه المختلفة. 200 غ مسحوق شارلوت مع 250 غ (25°C حرارة مئوية)، 1000 غ

كريم شانتيه مخلوط قليلاً. يذوب مسحوق شارلوت بماء فاتر بدرجة 25 درجة مئوية بواسطة بمضرب البيض اليدوي. ثم يمكن إضافة كريم شانتيه على طبقات الكعك حتى يتشرب الكعك الكريمة جيداً. كما يمكن حشو الطبقة الوسطى للكلع بالكريمة، ثم يوضع الكلع في الثلاجة. أنواعه: بالكاكاو، والصاده وبنكهات منها التوت العليق، الفراولة، الكيوي، الموز، الليمون، تيراميسو، أناناس، كراميل، مسحوق الشارلوت.

العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم كيس المئوي x عدد 6)



Kakaolu / Cocoa  
(030-101)



Sade / Neutral  
(030-103)



Frambuaz / Raspberry  
(030-104)



Çilek / Strawberry  
(030-105)



Kivi / Kiwi  
(030-107)



Muz / Banana  
(030-108)



Limon / Lemon  
(030-110)



Tiramisu / Tiramisu  
(030-118)



Ananas / Pineapple  
(030-119)



Karamel / Caramel  
(030-120)

# OVALETTE KREM KARAMEL TOZU ◀

CREAM CARAMEL POWDER / СМЕСЬ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ / مسحوق كريم كراميل



(032-101)



▶ 1000 g Ovalette Krem Karamel Tozu, 4000 ml. kaynayan suya eklenir ve bir dakika daha kaynatılır. Karamel sos dökülmüş kaplara boşaltılıp buz dolabında soğumaya bırakılır. Minimum yarım saat sonunda kalıplar buz dolabından çıkarılıp ters çevrilerek servise hazır hale getirilir. Klasik yöntemlerle, fırınlanarak hazırlanması gereken bu zahmetli tatlıının Ovalette Krem Karamel ile hazırlanması çok pratik ve hızlıdır. Damak zevkinize göre süt veya su ile bu tatlıyı hazırlayabilirsiniz.

Ambalaj: 5 kg koli (1 kg folyo x 5 adet)

▶ 1000 grams of Ovalette Cream Caramel powder is added to 4000 ml. of boiling water and boiled for a minute. The mixture is poured into bowls with caramel sauce on the bottom and chilled in a refrigerator. After at least half an hour, the bowls are taken out of the refrigerator, turned upside down and prepared to be served. This laborious dessert which is conventionally prepared in ovens becomes very easy and quick to make with the Ovalette Cream Caramel powder. Depending on your preference, you can prepare it by using milk or water. Packaging: 5 kg boxes (1 kg foil packs x 5 pcs)

▶ В посуде с толстым дном вскипятить 4000 г молока или воды, добавить 1000 г смеси Крем Карамель и, тщательно перемешивая, довести до кипения. Разлить полученную массу в формы, остыть и убрать в холодильник до полного застывания (не менее 30 мин.). Застывший десерт выложить на тарелку и украсить топпингом «карамель». Смесь проста в использовании и не требует сложного оборудования. Позволит быстро получить карамельный десерт с нежно-желированной структурой. Упаковка: коробка 5 кг (1 кг пакет x 5 шт.)

مسحوق كريم كراميل 1000 غ ، يضاف إلى 4000 غ ماء مغلي على النار ويغلى مدة دقيقة واحدة فقط ثم يسكب في أكواب التي سكب فيها الكراميل مسبقاً ثم يوضع في الثلاجة حتى يبرد على الأقل نصف ساعة. وبعد التبريد نخرج الأكواب ونقلب رأساً على عقب وتصبح جاهزة للتقديم. تطبيق هذه الخلوي بواسطة أوفاليت مسحوق كريم الكراميل أسرع وأكثر بكثير من الطريقة الكلاسيكية المتبعة التي توضع بالفرن.  
العبوة: 5 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم X عدد 5 )

# ► OVALETTE CHEESE KEK TOZLARI

CHEESE CAKE POWDER / СМЕСЬ ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА / مسحوق تشييز كيك

► Ovalette Cheese Kek Sıcak ve Ovalette Cheese Kek Soğuk karışımı hızlı ve pratik hazırlanmasının yanı sıra mükemmel lezzete sahip cheese kekler yapmanızı sağlar. İsteğe göre Ovalette Dekor Sosu çeşitleri ile dekor yapılarak, süslemeler yapılabilir. Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)

#### CHEESE KEK SICAK TOZ KARIŞIMI

400 g Cheese Kek Tozu  
240 g Yumurta (5 Adet)  
160 ml Su  
600 g Labne Peyniri  
200 g Süzme Yoğurt

Bütün malzemeler mikserde alınır. 1-2 dakika döşümde devirile 7-8 dakika hızlı devirile çırılır. Hazırlanan karışım altına pat döşenmiş çemberlere dökülür. 150-170°C'de önceden ısıtılmış fırında 80-90 dakika pişirilir. 10 dakika daha fırında bekletilir ve soğutulmaya alınır. Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine meyveli sos dökülü servise hazır hale getirilir.

#### CHEESE KEK SOĞUK TOZ KARIŞIMI

200 g Cheese Kek Tozu  
250 mlılık su  
300-350 g Labne Peyniri  
650-700 g Çırılmış Şanti

Cheese kek tozu ilk suda çırpmaya teli ile karıştırılarak eritilir. Labne peyniri ve çırılmış şanti ilave edilerek yedirilir. Hazırlanmış karışım, altına pat döşenmiş çemberlere dökülür. Buzdolabında minimum 30 dakika soğumaya alınır. Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine meyveli sos dökülü servise hazır hale getirilir.

► Ovalette Hot Cheesecake Powders and Ovalette Cold Cheesecake Powders are prepared swiftly and easily, as well as enabling you to make exquisitely delicious cheesecakes. The cheesecakes made with these powders can be decorated garnished with Ovalette Decoration Topping varieties if desired.  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg foil packs x 6 pcs)

#### HOT CHEESECAKE POWDER MIX

400 g of Cheesecake Powder  
240 g of Eggs (5 pcs)  
160 ml of Water  
600 g of Labneh Cheese  
200 g of Strained Yoghurt

All ingredients are placed in the mixer and whipen for 1 to 2 minutes at low speed first and then 7 to 8 minutes at high speed. The prepared mixture is poured into molds with base layers at the bottom and baked for 80 to 90 minutes in an oven preheated between 150 and 170 C. After being kept for 10 minutes in the turned-off oven, the cheesecakes are left to cool down. After the process of cooling, they are made ready for serving with addition of fruit sauce on top if desired.

#### COLD CHEESECAKE POWDER MIX

200 g of Cheesecake Powder  
250 ml of Lukewarm Water  
300 to 350 g of Labneh Cheese  
650 to 700 g of Whipped Cream

The cheesecake powder is dissolved in the lukewarm water through whisking. The labneh cheese and whipped cream are then added to the mixture. The prepared mixture is poured into molds with base layers at the bottom and the cheesecakes are chilled in a refrigerator for 30 minutes. After the process of cooling, they are made ready for serving with addition of fruit sauce on top if desired.



Cheese Cake Sıcak / Cheese Cake Hot (032-201)

► Смеси для чизкейка холодного и горячего приготовления позволяют легко и быстро приготовить вкусные и изысканные десерты. По желанию готовые изделия могут быть украшены топпингами и соусами.  
Упаковка: коробка 6 кг (1 кг пакет х 6 шт.)

#### Смесь для чизкейка горячего приготовления

400 гр. порошка для выпечки  
240 г. яиц (5 шт.)  
160 мл. воды  
600 гр. мягкого сливочного сыра  
200 гр. творога

Перемешать все ингредиенты в миксере на низкой скорости в течение 1-2 мин., затем на высокой скорости в течение 7-8 минут. Вылить полученную смесь в форму на песочную основу, убрать в холодильник на 30 минут. Готовый чизкейк украсить по своему вкусу

#### Смесь для чизкейка холодного приготовления

200 г. порошка для выпечки  
250 мл. теплой воды  
300-350 г. мягкого сливочного сыра  
650-700 г. взбитых сливок

Растворить порошок в теплой воде. Смесь тщательно перемешать со сливочным сыром и взбитыми сливками. Вылить полученную смесь в форму на песочную основу, убрать в холодильник на 30 минут. Готовый чизкейк украсить по своему вкусу

أواليتي تشييز كيك الساخن وأفاليتي تشييز كيك البارد يوفر لك تحضير تشييز الكيك بطريقة سهلة وسريعة ولذيذة جداً . ويمكن حسب الطلب تزيين الكيك أواليتي صلصة للتزيين بتنوع المختلف. العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم x عدد 6) طريقة التحضير: تشييز الكيك الساخن 400 غ مسحوق تشييز كيك 240 غ بيض (عدد 5) 160 مل ماء 600 غ جبنة لينة 200 غ زبادي مصفى توسيع جميع المواد الضرورية في الخليط وتخلط بالسرعة البطيئة من 2/1 دقيقة ثم تزيد السرعة من 7/8 دقائق. وثم يدهن الخليط على طبقة الكعك . يجهز الفرن بتخصيشه على درجة حرارة 150/170 درجة مئوية وبعد أن يصبح جاهزاً يوضع في الكيك وبعد أن يبرد يترك حتى يبرد. بعد أن يبرد يزيين حسب الطلب بصلصة الفواكه ويصبح جاهزاً للتقديم.

ينوب مسحوق تشييز كيك بالماء الفاتر بخفاقة البيض اليدوية وبإضافته جبنة لينة والكريمة المخفوقة. ويدهن الخليط على الكيك وبعد أن يصبح جاهزاً يوضع في الثلاجة مدة 30 دقيقة على الأقل حتى يبرد. وبعدها يمكن تزيينه بقطع الفواكه حسب الطلب ويصبح جاهزاً للتقديم.

# OVALETTE ŞEKERLİ VANİLİN ◀◀

VANILLIN with SUGAR / ВАНИЛЬНЫЙ САХАР / فانيليا بالسكر

▶ Vanilya tadını sevenler için ideal bir üründür. Özel tatlılarda, kek, pasta, kurabiyelerde kullanılabilen bu ürün yoğun aroması ile lezzete lezzet katıyor.  
 1 litre süt veya 500 g un için, Ovalette Şekerli Vanilin 5 g kullanılmalıdır.  
 Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folio x 10 adet)

▶ This is an ideal product for those who like the taste of vanillin. This product, which can be used in special desserts, cakes, pastry and cookies, enhances the taste through its intense flavor. 5 grams of Ovalette Vanillin with Sugar should be used per 1 liter of milk or 500 grams of flour.

Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)

▶ Идеальный продукт для тех, которым нравится вкус ванили. Данный продукт, используется для: десертов, кексов, тортов и печенья. Придаст Вашей выпечке отличный вкус своим интенсивным ароматом.  
 Дозировка: 5 г. ванильного сахара «OVALETTE» идет для 1 л. молока или 500 г. муки.  
 Упаковка: коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)

▶ منتج رائع لمستهلكي محبي نكهة الفانيлиنا. يضيف الفانيلينا بنكهته الخاصة طعم لذيد للحلويات، الكيك، الكاتو، المعجنات. يستعمل 5 غ من أوفاليتي فانيلينا "بالسكر إلى 1 لتر ماء و 500 غ طحين".  
 العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم X عدد 10)



(031-101)



# ► OVALETTE CREME BRULEE TOZU

CREME BRULEE POWDER / СМЕСЬ КРЕМ БРЮЛЕ / كريم بروليه



(032-501)

► Fransız mutfağının orjinal ve vazgeçilmez tatlarından olan Creme Brulee'yi yapmanın en güvenilir yolu Ovalette Creme Brulee toz karışımıdır. Otel, cafe ve restoranlarınızda müşterilerinize bu eşsiz tadı pratik ve hızlı bir şekilde sunabilirsiniz. 1 kg Creme Brulee Toz Karışımı 5-5,5 litre süt ve 450-500 ml sıvı krem şanti (ve/veya pastörize edilmiş sıvı krema) ilave ederek orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Uygun kaplara aldıktan sonra, minimum 2 saat buzdolabında soğutulur. Üzerine şeker serpilerek üstten ısıtmalı fırında veya üstü pürmüzle yakılarak karamelleştirilir. İsteğe bağlı olarak 15-16 adet yumurta sarısı ve 300 g katı yağ reçeteye eklenebilir. Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folio x 6 adet)

► *The most reliable method of making Creme Brulee, which is one of the most authentic and irreplaceable delights of French cuisine, is to use Ovalette Creme Brulee Powder mix. Hotels, cafes and restaurants can offer their customers this unique dessert in a fast, practical way. Add 1 kg of Creme Brulee powder mix to 5 or 5,5 liters of milk and 450 to 500 ml. of liquid whipped cream (and/or pasteurized liquid cream) and boil the mixture over medium heat by stirring the pot continuously. After pouring it into suitable containers, chill the dessert in a refrigerator for a minimum of 2 hours. Sprinkle some sugar on top and caramelize in an oven heated from above or by using a blow torch to burn the surface. If desired, 15 or 16 egg yolks and 300 grams of margarine can be added to the recipe.*  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg foil packs x 6 pcs)

► Сухая смесь для приготовления популярного десерта французской кухни. Вы можете представить данный уникальный вкус своим клиентам в отеле, кафе и ресторане. В кастрюле с толстым дном смешиваем 5000-5500 мл. молока и 450-500 г. сливок, добавляем 1000 г. сухой смеси Крем Брюле. Доводим до кипения при постоянном перемешивании. Кипятим 1 минуту. Термостойкие формы наполняем полученной смесью и охлаждаем в течение двух часов в холодильнике. Затем поверхность посыпаем сахарной пудрой и отправляем в печь на несколько секунд для карамелизации (либо обжигаем горелкой для образования карамелизированного слоя).  
По желанию, при приготовлении десерта можно добавлять 15-16 яичных желтков или 300 г. масла.  
Упаковка: коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

► أحد الطعم الأصلي التي لا غنى عنه من المطبخ الفرنسي والطريقة الأكثر موثوقية لصنعه هو مسحوق كريم أو فاليتي بروليه، يمكنك تقديم هذا الطعم اللذين الفريد من نوعه بطريقة سهلة للزبائن في الفنادق والمcafاه والمطاعم. يضاف إلى 1 كغ مسحوق كريم أو فاليتي بروليه إلى 5.5 لينتر حليب و 450 / 500 مل كريم شانتيه سائل (او كريمة ميسرة) ويغلق على النار مباشرة مع التحريك المستمر. وبعد السكب في الأكواب يوضع في الثلاجة على الأقل ساعتين حتى يبرد. يمكن إضافة السكر المحروق عليه ليأخذ طعم الكراميل. كما يمكن اضافة 15 / 16 صفار بيض و 300 غ زبدة حسب الطلب.

العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم x عدد 6)

# OVALETTE PANNA COTTA TOZU ◀

## PANNA COTTA POWDER / СМЕСЬ ПАННА КОТТА / مسحوق بانا كوتا /



(032-601)

Geleneksel bir İtalyan tatlısı olan Panna Cotta son yıllarda serinletici etkisinden dolayı Türkiye'de tercih edilen bir tatlı olmaya başlamıştır. Ovalette Panna Cotta Toz Karışımı zaman ve maliyetten kazanç sağlamanızı, kolay ve lezzetli bir tatlı yapmanızı sağlamaktadır. Catering ürünü olan Ovalette Panna Cotta otel ve restoran menülerinizde sunabileceğiniz kaliteli ve lezzetli bir tatlıdır. İsteğinize göre Ovalette Dekor Sosları ile lezzet ve sunum farklılıklarını yaratabilirsiniz. 1 kg Ovalette Panna Cotta Karışımına 4-4,5 litre süt ve 1-1,5 litre sıvı krem şanti (ve/veya pastörize edilmiş sıvı krema) ilave ederek orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatınız. Uygun kaplara aldıktan sonra, minimum 4 saat buz dolabında soğutup ters çevirerek servis yapabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak meyveli veya karamelli sos ile servis edilebilir. Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)

**Panna Cotta, which is a traditional Italian dessert, has become a popular dessert in Turkey in recent years due to its cooling effect. Ovalette Panna Cotta Powder Mix helps you save on time and costs, as well as providing you with an easy and delicious dessert. Ovalette Panna Cotta, which for catering services, is a high-quality product with exquisite taste which you can add to the menus of hotels and restaurants. Depending on your preference, you can produce different flavors and presentations by using Ovalette Decoration Sauces together with this product. Add 1 kg of Ovalette Panna Cotta Powder Mix to 4 or 4,5 liters of milk and 1 to 1,5 liters of liquid whipped cream (and/or pasteurized liquid cream) and boil the mixture over medium heat by stirring the pot continuously. After pouring it into suitable containers, chill the dessert in a refrigerator for a minimum of 4 hours; turn the containers upside down to extract the desserts and serve them. Depending on preference, you may serve these with fruit or caramel sauces. Packaging: 6 kg boxes (1 kg foil packs x 6 pcs)**

Сухая смесь позволит легко и быстро приготовить популярный итальянский десерт.

В посуде с толстым дном вскипятить 1000-1500 г. сливок и 4000-4500 г. молока. Добавить 1000 г. смеси Панна Котта и, тщательно перемешивая, довести до кипения. Разлить полученную массу в формы, остудить и убрать в холодильник на 4 часа. Застывший десерт выложить на тарелку и украсить фруктами и соусами- топпингами.

Упаковка: коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

أصبحت حلوي بانا كوتا الإيطالية التقليدية من الحلويات المفضلة في السنوات الأخيرة في تركيا. أوفاليتي بانا كوتا خليط مسحوق يوفر من الوقت والتلفة، حلوي سهل ولذيذ. منتجات الطعام أوفاليتي بانا كوتا والتي يمكن أن تقدم الفنادق الفاخرة والمطاعم الراقية في قائمة الحلوي الذيدة. يمكنك تزيينه بصلصة أوفاليتي التزيين بنكهات مختلفة حسب الطلب. يضاف إلى 1 كغ مسحوق كريم أوفاليتي بانا كوتا إلى 4.5-4 لتر حليب و 1.5-1 مل كريم شانتيه سائل (او كريمة مبسترة) ويغلق على النار مباشره مع التحريك المستمر. وبعد السكب في الأكواب يوضع في الثلاجة على الأقل 4 ساعات حتى يبرد ثم يسكب بقلبه رأساً على عقب ويصبح جاهزاً للتقديم. يمكن إضافة صلصة الكراميل بالفواكه حسب الطلب.

العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم x عدد 6)

# ▶ OVALETTE WAFFLE TOZ KARIŞIMI

WAFFLE POWDER / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВАФЕЛЬ



(033-131)



▶ 1 kg Ovalette Waffle Toz Karışımına 1 litre süt ve 125 gram sıvı yağ ilave edilerek 5 dakika çırılır. Waffle makinesi yağlandıktan sonra karışım pişirilir.

Belçika asılı bir hamur tatlısı olan Waffle, Dünya'da çeşitli usullerle yapılmaktadır. Ovalette Waffle Tozu ile Türk damak tadına uygun olan İstanbul usulü sandviç şeklinde ve petek halde mükemmel waffle'lar elde edebilirsiniz. Waffle hamurunun üzerine istege göre, Schocopralin ve Ovalette Waffle Sosları ile tadını zenginleştirin.

Ambalaj: 6 kg Koli (3 kg folyo x 2 adet)

▶ Add 1 liter of milk and 125 grams of oil to Ovalette Waffle Powder Mix (Powder Mixtures) and mix it for 5 minutes. After the waffle machine is greased the mixture is cooked.

*Waffle which is a kind of pastry originated from Belgium is made with different methods. You can make perfect waffles with Ovalette Waffle Powder in Istanbul style sandwiches which are good for Turkish palatal delight or in the shape of honeycomb. You can optionally enhance the taste with Schocopralin and Ovalette Waffle Sauces.*

*Packing: 6 kgs boxes (3 kg foil packs x 2 pcs)*

▶ В 1 литровое молоко добавляя 1 кг. Порошковую смесь для Вафель Ovalette и 125 граммов жидкого масла нужно взбить 5 минут. После добавления масла в прибор для вафель смесь можно готовить. Сладость Бельгийского происхождения Вафли, с разными методами готовится по всему миру. Вафли в виде сэндвича стамбульским способом и линейные вафли можете получить, как подходящий Турецкий вкус со смесью для Вафель Ovalette. Пополните вкус вафель, по желанию, покрывая с Соусами Schocopralin и Ovalette.

Упаковка; картонные коробки 6 кг (3 кг пакет X 2 шт.)

▶ يخلط 1 كغ. من أوفاليت خليط مسحوق الوافل بإضافة 1 كغ من الحليب و 125 غ. من الزيت لمدة 5 دقائق. يطبخ الخليط بعد ترتيب آلة الوافل. قد يتم تحضير الوافل والذي هو حلوي عجينة ذات منشا بلجيكيًا بأساليب مختلفة. بإمكانكم الحصول على الوافل بشكل خلية النخل وسنديوش إسطنبولي يناسب المذاق التركي مع أوفاليت صلصة الوافل. يمكن حسب الطلب تحسين المذاق مع أوفاليت صلصات الوافل وشوكولاتين على عجين الوافل.

العبوة: 6 كجم كرتون (3 كجم كيس الورنيم ٢ عد ٢)

# OVALETTE PANCAKE TOZ KARIŞIMI ◀

PANCAKE POWDER / ПОРОШКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПАНКЕЙКА / خليط مسحوق البانكيك



(033-231)

Bir kap içerisinde 1 kg Ovalette Pancake Toz Karışımı 1,5 litre süt ile iyice karıştırılır. Karışım bir süre dinlendirilir. Daha sonra karışım sıcak tavada pişirilir. Tatil köyleri ve otellerin vazgeçilmez sabah kahvaltıları yiyeceği olan pankek yapmak, Ovalette Pancake Toz Karışımı ile artık çok rahat. Standart kalite ve lezzette pankekleriniz ile kahvaltları şenlendirecektir.

Ambalaj: 6 kg Koli (3 kg folyo x 2 adet)

*1 kg Ovalette Pancake Powder Mix (Powder Mixture for Pancakes) is mixed with 1,5 liters of milk in a container thoroughly. Rest the mixture for a while. Afterwards, cook the mixture in a hot pan. Making pancakes which is an essential for holiday camp and hotel breakfasts is now very easy with Ovalette Mixtures for Pancakes. It will cheer your breakfasts up with its standard quality and taste.*

*Packing: 6 kg boxes (3 kgs foil packs x 2 pcs)*

1,5 литровое молоко нужно хорошо перемешать в чашке с 1 кг порошковой смесью Ovalette Pancake. Оставляем смесь на некоторое время. Затем смесь готовиться в теплой сковороде.

Со смесью Панкейка теперь очень удобно приготовить незаменимого завтрака панкейк, который ощущали в Курортах и Отельях. Стандарт качества и вкус ваших панкейков поднимут настроение в каждом завтраке.

Упаковка; картонные коробки 6 кг (3 кг пакет X 2 шт.)

يتم خلط 1 كغ من خليط مسحوق فطيرة الحلوى أوفاليت مع 1,5 ل. من الحليب، ثم يترك الخليط ليمرق لمدة: ثم يطبخ هذا الخليط في مقلاة ساخنة. أصبح الآن مع خليط فطيرة الحلوى أوفاليت من السهل جدًا صنع فطيرة الحلوى في طعام الفطور في الفنادق والمنتجعات التي لا يمكن تفويتها! إسفاف تستمتع بالفطور مع فطائر الحلوى اللذية وذات الجودة الفياسية.

العبوة: 6 كجم كرتون (3 كجم كيس الومبليوم X عدد 2)

# KALIPSO SICAK ÇIKOLATA TOZLARI

## HOT CHOCOLATE POWDERS / СМЕСЬ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД /

## كاليبسو مسحوق الشوكولاته الساخن

**Sıcak Çikolata Makinesinde Hazırlanışı:** Makinenin haznesine 6 litre soğuk süt 600 ml. soğuk su ve 1 kg Kalipso Sıcak Çikolata Tozu konulur. Makinenin sıcaklık ayarı önce 90 dereceye alınarak 35 dk kaynatılır. Bu sürenin sonunda sıcaklık ayarı 60 dereceye alınır 40 dk daha kaynatılır. Toplam sürenin sonunda Sıcak Çikolata sunum hazır hale getirilir. Tek fincanlık sunum için 30 g. Kalipso Sıcak Çikolata Tozu 200 ml sıcak (Tercihen 60 derece) süt ile fincanda karıştırılıp sunum hazır hale getirilir. Çikolata tadını daha yoğun almak için tam yağı yerine yarıya süt kullanılabilir. Bu tarifler sadece hazırlama önerisidir. Süt ve toz miktarı isteğe göre değişebilir. Kış günlerinde sizinizi ısıtacak farklı çeşitler arıysanız, Kalipso Sıcak Çikolata çeşitlerimizi denemelisiniz. Gerçek çikolatanın tatlarını hissedeceğiniz, sevdığınız çikolatayı artık içebilirsiniz.

**Çeşitleri:** Bitter, Beyaz Sıcak Çikolata  
**Âmbalaj:** 9 kg koli (1 kg folyo x 9 adet)

**Preparation in a Hot Chocolate Maker:** Add 6 liters of cold milk, 600 ml. of cold water and 1 kg of Kalipso Hot Chocolate Powder to the ingredient container of the machine. Adjust the temperature to 90 degrees and boil the ingredients for 35 minutes. Following this process, lower the temperature to 60 degrees and boil the liquid for 40 minutes. At the end of these steps, the hot chocolate will have become ready for serving. In order to serve a single cup, mix 30 grams of Kalipso Hot Chocolate Powder with 200 ml. of hot (preferably 60 degrees) milk within the cup. Whole milk can be replaced with semi-skimmed milk in order to provide a stronger chocolate flavor. This recipe is a serving suggestion only and milk or powder amounts can be changed as desired. If you are looking for different drinks to warm yourself up with during cold winter days, you should give Kalipso Hot Chocolate Powder varieties a try. You can now drink chocolate and experience the sensation of real chocolate flavor.

**Varieties:** Bitter, White Hot Chocolate.

**Packaging:** 9 kg boxes (1 kg foil packs x 9 pcs)

**Приготовление горячего шоколада в машине:** влить 6000 мл. холодного молока в отсек машины, 600 мл. воды, добавить 1 кг.шоколадного порошка. Кипятить в течение 95 минут при температуре 90°C. Затем уменьшить температуру до 60°C и кипятить в течение 40 минут до готовности.

Для одной чашки: перемешать 30 г. горячего шоколада с 200 мл. горячей водой (предпочтительно 60 °C). Для того, чтобы получить более интенсивный шоколадный аромат, вы можете использовать обезжиренное молоко. Количество молока и порошка может изменяться по желанию.

**Упаковка:** коробка 9 кг (1 кг пакет x 9 шт.)

**تحضيره في آلة الشوكولاتة الساخنة:** يوضع في حجرة الآلة 6 لترات حليب بارد 600 مل ، ماء بارد و 1 كغ مسحوق كاليبسو مسحوق الشوكولاتة الساخن. تجهز الآلة على درجة 90 درجة ويغلى مدة 35 دقيقة. في آخر هذه المدة يعيّن الجهاز على 60 درجة ويغلى مدة 40 دقيقة. في آخر هذه المرحلة يصبح الشوكولاتة الساخنة جاهزة للتقديم. لتقديم فنجان واحد فقط يحتاج إلى 30 غ سمحوق كاليبسو الشوكولاتة ساخنة مع 200 مل حليب مغلي يفضل أن تكون درجة الحرارة (60 درجة) ويصبح جاهز للتقديم. للحصول على مذاق الشوكولاتة يشكل كثيف يخلط مع حليب كامل الدسم بدلاً من الحليب نصف دسم. هذه الوصفة مجرد اقتراح لا أكثر يمكن تحديد الكمية حسب الطلب. إذا كنت ترغب إلى تنكهات مختلفة في أيام الشتاء الباردة عليك أن تنتوقي كاليبسو مسحوق الشوكولاتة الساخن ستذوق طعم الشوكولاتة الحقيقي واللذذ الذي تعشقه. أنواعه: المرة، الحليب حليب ساخنة.

**العبوة:** 9 كجم كرتون (1 كجم كيس الورنيموم X عدد 9)

Bitter Çikolata Aromalı /  
 Bitter Chocolate Flavor  
 (032-801)



Beyaz Çikolata Aromalı /  
 White Chocolate Flavor  
 (032-803)



# OVALETTE CATERING PUDİNG ve TÜRK TATLILARI TOZ MİKSLERİ

CATERING PUDDING AND TURKISH DESSERT POWDER MIXES /

СМЕСИ ДЛЯ ПУДИНГА И ТУРЕЦКИХ ДЕСЕРТОВ / كاتيرينق بودينق و الخليط بودرة الحلويات التركية /



(032-301/303/305/308)



(032-404)



(032-401/402/403)

► **TÜRK TATLILARI:** Geleneksel türk mutfağının eşsiz lezzetlerinden olan Ovalette Supangle, Ovalette Keşküllü, Ovalette Sakızlı Muhallebi ve Ovalette Kazandibi toz tatlı karışımıları pratik yapımı ile otel, restoran ve müşterilerinizin beğenisini kazanacaktır.

**PUDİNG:** Ev yapımı tadında Ovalette Catering Puding toz karışımıları otel ve restoranlarınızda eşsiz lezzeti ile ön plana çıkarmanızı/standart bir ürün yapmanızı sağlar. Çeşitleri; Kakaolu, Vanilya Aromalı, Muz Aromalı, Çilek Aromalı Puding Toz Karışımıları. Ambalaj: 10 kg koli (2,5 kg kova x 4 adet)

► **TÜRKÇİKE DÈSERTY:** порошковая смесь позволит с легкостью приготовить популярные турецкие десерты, такие как: супангл, кешкюль, липкий пудинг и казандиби.

**ПУДИНГ:** порошковая смесь «Ovalette Catering Puding» позволит с легкостью приготовить в отелях и ресторанах вкусные пудинги.

Ассортимент: шоколадный, ванильный, банановый, клубничный.

Упаковка: Пудинг: 10 кг (2,5 кг ведра x 4 шт.)

► **TURKISH DESSERTS:** Ovalette Supangle, Ovalette Keşküllü, Ovalette Gum Mastic Pudding and Ovalette Kazandibi powder dessert mixes, which are among the unique delights of Turkish cuisine, will earn the admiration of hotels, restaurants and customers through their practical way of preparation.

**PUDDINGS:** Ovalette Catering Puding powder mixes enable you to manufacture standardized products and become distinguished among other hotels and restaurants via their unique taste.

**Varieties:** Cocoa, Vanilla, Banana, Strawberry.

**Packaging:** 10 kg boxes (2,5 kg pails x 4 pcs)

الحلويات التركية: من الحلويات التقليدية الفريدة من نوعها أوفاليتي بودينق أو فاليتي كشكول، أو فاليتي مهلبية بالمسك، أو فاليتي كازان ديري، يمكن تقديم هذه الحلويات سهلة الصنع للزبائن في الفنادق والمطاعم. بودينق يوفر أو فاليتي كاتيرينق بودينق بطعمه اللذيد أن تقدم على مستوى المطاعم في صنع هذا النوع من الحلويات. أنواعه: نكهة الكاكاو، الفانيليا، نكهة الموز، الفراولة.

العبوة: 10 كجم كرتون (2.5 كجم السطل x عدد 4)

## ► DEKOJEL SADE SOĞUK PASTA JELİ

NEUTRAL COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ ПРОЗРАЧНЫЙ (НЕЙТРАЛЬНЫЙ) /

ديكو جيل جيلي ساده البارد



Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önlerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Sürüldükten sonra kısa zamanda donan ve kesinlikle akmayan bir yapıya sahiptir. Son derece şefaatlı, kalıcı ve mükemmel parlaklığı sayesinde pastaların albenisini artırır. Meyveli pastalarda meyvelerin porsumesini örler ve tazeliğini korur.

Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

**This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off. This gel is highly transparent and increases the desirability of cakes through its lasting, perfect glossiness. It prevents shriveling of fruits on cakes and keeps them fresh.**

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Зеркальный гель, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов, кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Абсолютно прозрачный, не тускнеет и благодаря постоянному блеску повышает привлекательность тортов. Предотвращает высыхание фруктов на поверхности тортов, сохраняет их свежесть. Упаковка: коробка 14 кг (7 кг ведра x 2 шт.).



(001-001)

جيلى بارد يستعمل في تزيين العجائن كالكعك والكيك أو التارت لا يشكل تشغقات أو جفاف. يضاف إليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو باداة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنها على الكعك حيث يحمد بسرعة. له خاصية الشفافية. لونه الالامع والبراق يجعل الزبائن يقدّم على شراءه. يساعد على الحفاظ على شكل الفواكه وضارتها دون أن تذبل.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# DEKOJEL SOĞUK PASTA JELİ ◀◀

## COLD SOFT JELLY / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

ديكوجيل جيلي ساده البارد / زכוכلي شفاف



(001-002)

 This product is used after being placed in a container and mashed with a spoon or spatula. Its special formula makes it easy to apply smoothly. The product solidifies in a short time after being put on cakes while reserving its perfect transparency and gloss, and turns back to the stable gel form it has before being taken out of the pails and processed. This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off. This gel is highly transparent and increases the desirability of cakes through its lasting, perfect glossiness. It prevents shriveling of fruits on cakes and keeps them fresh.

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

 İstenilen miktarda soğuk jel bir kaba alınarak kaşık veya spatula yardımıyla ezilir. Akıcı özel formülü sayesinde kolayca sürülebilir. Pastaların üzerine tatbik edildikten kısa bir süre sonra mükemmel şeffaflığını ve parlaklığını muhafaza ederek donar ve kova içindeki stabil jel formuna geri döner. Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılıp, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Sürlündükten sonra kısa zamanda donan ve kesinlikle akmayan bir yapıya sahiptir. Son derece şeffaftır, kalıcı ve mükemmel parlaklığı sayesinde pastaların albenisini artırır. Meyveli pastalarda meyvelerin porsümnesini önlər ve tazelliğini korur. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

 Положить в миску необходимое количество холодного геля и размешать с помощью ложки или лопаточки. Благодаря своей специальной формуле гель с легкостью наносится на изделие. Вскоре после нанесения на торт гель застывает, сохранив свою прекрасную прозрачность и блеск. Является холодным гелем, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия торты, пирогов и кексов. Не трескается и не тускнеет. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается спомощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Благодаря своей структуре после нанесения застывает за короткое время и не течет. Абсолютно прозрачный, не тускнеет и благодаря постоянному блеску повышает привлекательность торты. Предотвращает высыхание фруктов на поверхности торты, сохраняет их свежесть.

Упаковка: коробка 14 кг (7 кг ведра x 2 шт.)

 يوضع المقدار المطلوب من جيل البارد في وعاء ويُسخن باستخدام ملعقة أو أداة تحرير، بفضل تركيبته الخاصة تدهن بسهولة. بعد وقت قصير من دهنها على الكعك يحفظ معانه وشفافيته ويحمد لعود إلى شكله الذي كان في السطح. فهو جيل بارد يستعمل في تزيين المعجنات والحلويات كاللصق، الكيك، التارت. لا يسبب جفاف أو تشققات. يضاف إليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو يادة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنها على الكعك حيث يحمد بسرعة. له خاصية الشفافية. لونه اللامع والبراق يجعل الزبائن يقدّم على شراءه. يساعد على الحفاظ على شكل الفواكه ونضارتها دون أن تذبل.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# ► DEKOJEL ÇIKOLATA AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

CHOCOLATE FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ

ШОКОЛАДА / ديكو جيل جيلي الشكولاته(البارد) /



(001-101)



► Çikolatalı soğuk jel, glaso gibi pastaların üzerine tatbik edilir. Pastalarla göz alıcı bir parlaklık ve mükemmel bir lezzet katar. Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünler süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Sürülünden sonra kısa zamanda donan ve kesinlikle akmayan bir yapıya sahiptir.

Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

► This chocolate flavored cold gel is applied on cakes as glazing. It provides cakes with an eye-catching glossiness and an exquisite flavor. This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off.

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный шоколадный гель, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов, кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Благодаря своей структуре после нанесения застывает за короткое время и не течет.

Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

► جيل الشكولاته البارد يطبق على أنواع الكعك التزيين مثلًا. يضيف إلى قوالب الكعك لمعانًا وبريقًا يبهر النظر ويضيف طعم لذيذ. فهو جيل بارد يستعمل في تزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك، التارت. لا يسبب جفاف أو تشغقات. يضاف إليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو باداة التحريك حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنه على الكعك حيث يجمد بسرعة.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# DEKOJEL KARAMEL AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

CARAMEL FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ КАРАМЕЛИ / ديكو جيل جيلي الكراميل(البارد)



(001-102)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatualla homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

*This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer.*

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный гель, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов, кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

► جيل كراميل البارد يطبق على انواع الكعك للتلميع مثلاً. يضيف إلى قوالب الكعك لمعاناً وبريقاً يبهر النظر ويضيف طعم لذيذ. فهو جيل بارد يستعمل في تزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك، التارت. لا يسبب جفاف أو تشققات. يضاف إليه نسبة 10% 20 ماء ويحرك بالملعقة أو باداة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنه على الكعك حيث يجمد بسرعة.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# ► DEKOJEL VANİLYA AROMALI BEYAZ SOĞUK PASTA JELİ

VANILLA FLAVOR COLD GLAZE / БЕЛЫЙ ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ ديكو جيل جيلي الفانيليا الأبيض(البارد) /



► Beyaz renkli mükemmel bir tada ve kalıcı bir parlaklığa sahip soğuk jel pastaların kaplanması ve süslenmesinde kullanılır. Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Sürülükten sonra kısa zamanda donan ve kesinlikle akmayan bir yapıya sahiptir.

Ambalaj; 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

► This white cold gel with exquisite flavor and long lasting glossiness is used in decoration and icing of cakes. This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный шоколадный гель, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия торты, пирогов, кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Благодаря своей структуре после нанесения застывает за короткое время и не течет.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

► بلونه الابيض يضفي لمعاناً وبريقاً في تزيين المعجنات وطعم لذيد حيث يستعمل في التزيين. فهو جيل بارد يستعمل في تزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك، يضاف اليه نسبة 20% ماء ويحرك بالملعقة أو بادأة التحريك حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهننه على الكعك حيث يجمد بسرعة.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



(001-103)

# OVALETTE FRAMBUAZ AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL ◀

## RASPBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ МАЛИНЫ / جيلي بنكهة التوت (البارد)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılıp, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar.

Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

*This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer.*

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيل بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالเคك، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو بأداة التحريك حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنءه على الكعك حيث يجمد بسرعة.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



# ► OVALETTE ÇİLEK AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL STRAWBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ клубники / جيلي الكعك بنكهة الفراوله (البارد) /



(001-205)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale getlene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önlerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10–20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта.

Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيل بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالkek، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويرك بالملعقة أو بادأ التحريك حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنه على الكعك حيث يجمد بسرعة.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# OVALETTE VİŞNE AROMALI DEKORATİF SOĞUK JEL

SOURCHERRY FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ВИШНИ / جيلي الكعك بنكهة الكرز (البارد)



(001-206)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önlerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj; 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

*This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)*

Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيـل بـارـد يـسـتـعمل فـي قـطـاع الـحـلوـيات فـي تـزيـين الـمـعـجـنـات وـالـحـلوـيات كـالـكـعـك، الـكـيك، يـضـاف إـلـيـه نـسـبـة 10% مـاء وـبـرـك بالـمـلـعـقـة أو بـادـاـة التـحـريـك حتـى يـصـبـح هـلامـي ويـصـبـح جـاهـزاً لـالتـقـديـم. لا يـسـبـب الـحـفـاف أو شـكـل مـطـاطـي. يـسـاعـد عـلـى مقـاـوـمة الرـطـوبـة الـكـعـك طـازـج لـمـدة أـطـول. لا يـذـوب بـعـد دـهـنه عـلـى الـكـعـك حـيـث يـجـمـد بـسـرـعـة. العـبـوـة: 14 كـجم كـرـتون (7 كـجم السـطـل x عـدـد 2)

# ► OVALETTE KİVİ AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

## KIWI FLAVOR COLD GLAZE/ ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ КИВИ

### جيلي الكعك بنكهة الكيوي (البارد)



(001-207)

► Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

► This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта.

Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

► جيل بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو باداة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازج لمدة أطول. لا يذوب بعد دهنه على الكعك حيث يجمد بسرعة.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# OVALETTE MUZ AROMALI SOĞUK PASTA JELİ ◀

## BANANA FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ БАНАНА / جيلي الكعك بنكهة الموز (البارد)



(001-208)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, вода вводится в гель и перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيـل بـارـد يـسـتـعمل فـي قـطـاع الـحـلوـيـات فـي تـزـين الـمـعـجنـات وـالـحـلوـيـات كـالـكـعـك، الـكـيك، يـضـاف إـلـيـه نـسـخـة 10% مـاء وـجـرـك بالـمـلـعـقـة أـو بـادـاـة التـحـريـك حـتـى يـصـبـح هـلـامـي وـيـصـبـح جـاهـزاً للـتـقـديـم. لـا يـسـبـب الجـفـاف أـو شـكـل مـطـاطـي. يـسـاعـد عـلـى مـقاـوـمة الرـطـوبـة حيث يـفـظـنـك لـمـدة أـطـول. يـوـفر حـفـظ الـكـعـك حـيـث يـجـمـد بـسـرـعة. العـبـوـة: 14 كـجم كـرـتون (7 كـجم السـطـل x عـدـد 2)

# ► OVALETTE PORTAKAL AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

ORANGE FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ АПЕЛЬСИНА / جيلي الكعك بنكهة البرتقال (البارد)



(001-209)

► Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılıp, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

40 ►

► This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, гель перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт.)

► جيل بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالเคك، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو باداء التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك طازح لمدة أطول. لا يترب بعد دهنه على الكعك حيث يحمد بسرعة. العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# OVALETTE LİMON AROMALI SOĞUK PASTA JELİ ◀

## LEMON FLAVOR COLD GLAZE / ЗЕРКАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ С АРОМАТОМ ЛИМОНА / جيلي الكعك بنكهة الليمون (البارد)



(001-210)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и декорирования тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к использованию, допускается разведение водой до 10 – 20%, гель перемешивается с помощью ложки или лопаточки до однородного состояния. Не сохнет. Предотвращает потерю влаги с поверхности и обеспечивает более длительное хранение тортов. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيلى بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالเคع، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو باداة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك حيث يجمد بسرعة.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

## ► OVALETTE MANGO AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

MANGO FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ МАНГО /

هلام الحلوى البارد بنكهة المانجو

► Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerini süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar.  
 Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

► This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer.  
 Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

► Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, гель перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

► جيل بارد يستعمل في قطاع الحلويات في تزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك، يضاف اليه نسبة 10% ماء ويحرك بالملعقة أو بأداة التحرير حتى يصبح هلامي ويصبح جاهزاً للتقديم. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. يوفر حفظ الكعك حيث يجمد بسرعة.  
 العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل × عدد 2 )



# OVALETTE YEŞİL ELMA AROMALI SOĞUK PASTA JELİ ◀

GREEN APPLE FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА / هلام الحلوى البارد بنكهة التفاح الأخضر



Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünlerin süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılır, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

**This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer.**

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

Гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и декорирования тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к использованию, допускается разведение водой до 10 – 20%, гель перемешивается с помощью ложки или лопаточки до однородного состояния. Не сохнет. Предотвращает потерю влаги с поверхности и обеспечивает более длительное хранение тортов. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيـل بـارـد يـستـعمل فـي قـطـاع الـحـلوـيـات فـي تـزيـين الـمـعـجـنـات وـالـحـلوـيـات كـالـكـعـك، الـكـيك، يـضـاف إـلـيـه نـسـبـة 10% مـاء وـيـحـرـك بـالـمـلـعـقـة أـو بـادـاـة التـحـريـك حـتـى يـصـبـح هـلامـيـ ويـصـبـح جـاهـزاً لـالتـقـديـم. لـا يـسـبـب الجـافـ أو شـكـل مـطـاطـيـ. يـسـاعـد عـلـى مقـاـوـمة الرـطـوبـة حيث يـحـفـظ الكـعـك لـمـدة أـطـولـ. يـوـفر حـفـظ الكـعـك حيث يـجـمـد بـسـرـعةـ. العـبـوـة: 14 كـجم كـرـتون (7 كـجم السـطـل x عـدـد 2)

## ► OVALETTE YABAN MERSİNİ AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

BLUEBERRY FLAVOR COLD GLAZE / ХОЛОДНЫЙ ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА С АРОМАТОМ ЧЕРНИКИ /

جيلي بلوأ بيري تلميع للتزين الحلويات



(001-224)

Pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünler süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir. Matlaşma ve çatlama yapmaz. Direkt veya %10-20 arasında su katılarak, kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılıp, kullanıma hazır hale getirilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

**This product is a cold cake gel used for decorating and icing pastries such as cakes and tarts. It does not crack or lose its gloss. It is made ready for use by adding 10 to 20% water and stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)**

Зеркальный гель холодного нанесения, используется в кондитерской промышленности для украшения и покрытия тортов, пирогов и кексов. Продукт полностью готов к применению, допускается разведение водой 10 – 20%, гель перемешивается с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Не сохнет. Предотвращая потерю влаги обеспечивает более длительное хранение торта. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

جيـل بـارـد يـستـعمل فـي قـطـاع الـحـلوـيـات فـي تـزيـين الـمـعـجنـات وـالـحـلوـيـات كـالـكـعـك، الـكـيك، يـضـاف إـلـيـه نـسـبـة 10% مـاء وـيـحرـك بـالـمـلـعـقـة أـو بـادـاء التـحـريـك حـتـى يـصـبـح هـلامـي وـيـصـبـح جـاهـزاً لـالتـقـديـم. لـا يـسـبـب الجـفـاف أـو شـكـل مـطـاطـي. يـسـاعـد عـلـى مقـاومـة الرـطـوبـة حـتـى يـحـفـظ الكـعـك لـمـدة أـطـول. يـوـفر حـفـظ الكـعـك طـازـج لـمـدة أـطـول. لـا يـنـزـب بـعـد دـهـنه عـلـى الكـعـك حـيـث يـجـدـب بـسـرـعة. العـبـوة: 14 كـجم كـرـتون (7 كـجم السـطـل x عـدـد 2)

# DEKOJEL SADE SICAK PASTA JELİ ◀

NEUTRAL HOT GLAZE / ГЕЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ГОРЯЧЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ /

ديكو جيل جيلي السادة (الساخن)



(002-102)

► Meyveli pastalarda, tartlarda süsleme ve kaplama veya meyvelerin tazeliğini korumak amacıyla kullanılan sıcak pasta jelidir. Tatbik edildikten kısa bir süre sonra donan ve akmayan bir yapıya sahiptir. Tüm pastacılık ürünlerinde pastaların üzerine direkt veya sulandırarak makine veya fırça yardımıyla kullanılabilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önleyerek pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar. Sıcak Hazırlama: 1 kg Sade Sıcak Pasta Jeli 300-600 ml. su veya meyvesuyu ile karıştırılmış düğük işe eritilir ve 2 dakika kaynatılır. Bir müddet soğuması beklenir ve pasta üzerine tatbik edilir. Soğuk Hazırlama: 1 kg Sade Sıcak Pasta Jeli, 300 ml. soğuk su ile homojen oluncaya kadar mikserde karıştırılır. Makine ile Hazırlama: Makine içerisinde 1 kg Sade Sıcak Pasta Jeli ve 500-600 g su ilave edilir. 90 derecede 1-2 dakika ısıtılır. 70 dereceye indikten sonra makine ile pasta üzerine püskürtülür. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet), 10 kg Kova (Kod: 002-201)

► This product is a hot cake gel used for decoration and icing of cakes, as well as preserving the freshness of fruits on pastries with fruit. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off. The product can be used directly or after being diluted with water on all bakery products by means of a squeezer or brush. It does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Preparation with Heat: 1 kg of Plain Hot Cake Gel is mixed with 300 to 600 ml. of water or fruit juice, melted over low heat and boiled for 2 minutes. After waiting for it to cool down, the gel is applied onto the cake. Preparation without Heat: 1 kg of Plain Hot Cake Gel is mixed with 300 ml. of cold water in a blender until the mixture is homogenized. Preparation with a Machine: 1 kg of Plain Hot Cake Gel and 500 to 600 grams of water is placed in the machine. The mixture is heated at 90 degrees for 1 or 2 minutes. After it cools down to 70 degrees, it is sprayed onto the cake.

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs), 10 kg pails (Code: 002-201)

► Гель горячего приготовления применяют для заливки торты и пирожных с фруктами. Гель придает изделиям красивый и блестящий внешний вид и предохраняет фрукты от заветривания и высыхания. Благодаря своей структуре быстро застывает после нанесения на изделие и не течет. Продукт используют сразу после разведения и наносят кисточкой или распылителем. Гель предотвращает потерю влаги и обеспечивает более длительное хранение изделий. Горячее приготовление: 1 кг порошка перемешать с 300 – 600 г. воды или сока. На небольшом огне довести до кипения и кипятить в течение 2 минут. Готовый гель охладить до температуры 60°C и нанести на изделие. Холодное приготовление: 1 кг порошка перемешать с 300 г. холодной воды в миксере до получения однородной массы. Приготовление в спрей машине: добавить в машину 1 кг порошка и 500 – 600 г. воды. Разогревать 2 мин. при температуре 90°C. Охладить готовый гель до температуры 70°C и нанести на изделие. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт) ведро 10 кг (код: 002-201)

► جيلي الكعك الساخن يستعمل في تزيين الكعك بالفواكه والحلويات والتارت للحفاظ على الفواكه. يجد بعد تطبيقه على الحلويات مباشرة حيث لا يسبب الذوبان. يستخدم في تزيين جميع الحلويات وأنواع الكعك بوساطة الكيس أو بالفرشاة. لا يسبب اللافاف او شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لمدة أطول. التحضير جيلي الساخن: 1 كجم جيلي كعك سادة ساخن / 300 / 600 مل ماء أو صغير فواكه يخلط جيداً بالخلاط بسرعة بطيئة وبلغى الدقائقين. ينتظر مدة معينة حتى يبرد ويطبق على الكعك. التحضير بدون التسخين: 1 كجم جيلي كعك سادة الساخن يخلط جيداً بالخلاط 300 مل ماء بارد إلى أن يصبح هلامي.

► التحضير جيلي الساخن في الآلة: يضاف إلى الآلة 1 كجم جيلي كعك سادة ساخن و 600/500 ماء بارد 600 ماء بارد في درجة حرارة 90 درجة مدة 1 / 2 دقائق. بعد أن تبقي الحرارة إلى 70 درجة مئوية يمكن رشه بالآلة على الكعك. العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2 ), 10 كجم سطل (002-201)

# ► DEKOJEL ÇİLEK AROMALI SICAK PASTA JELİ

## STRAWBERRY FLAVOR HOT GLAZE / ГЕЛЬ ГОРЯЧЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## С АРОМАТОМ КЛУБНИКИ / ديكو جيل جيلي الفراوله (الساخن)



(002-105)

Meyveli pastalarda, tartlarda süsleme ve kaplama ve meyvelerin tazeliğini korumak amacıyla kullanılan sıcak pasta jelidir. Tatbik edildikten kısa bir süre sonra donan ve akmayan bir yapıya sahiptir. Tüm pastacılık ürünlerinde pastaların üzerine direkt veya sulandırarak torba veya fırça yardımıyla kullanılabilir. Kuruma ve lastiklenme yapmaz. Nem kaybını önlüyor pastaların daha uzun süre muhafazasını sağlar.

Sıcak Hazırlama: 1 kg Çilek Aromalı Sıcak Pasta Jeli 300-600 ml. su veya meyvesuyu ile karıştırılmış düşük ısıda eritilir ve 2 dakika kaynatılır. Bir müddet soğuması beklenir ve pasta üzerine tatbik edilir. Soğuk Hazırlama: 1 kg Çilek Aromalı Sıcak Pasta Jeli, 300 ml. soğuk su ile homojen oluncaya kadar mikserde karıştırılır. Makine ile Hazırlama: Makine içerisinde 1 kg Çilek Aromalı Sıcak Pasta Jeli ve 500-600 ml. su ilave edilir. 90 derecede 1-2 dakika ısıtılır. 70 dereceye indikten sonra makine ile pasta üzerine püskürtülür.

Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)  
10 kg Kova (Kod: 002-205)

*This product is a hot cake gel used for decoration and icing of cakes, as well as preserving the freshness of fruits on pastries with fruit. It has a structure which allows it to solidify immediately after application and keeps it from running off. The product can be used directly or after being diluted with water on all bakery products by means of a squeezer or brush. It does not become dry or rubbery. It prevents moisture loss and enables cakes to be preserved longer. Preparation with Heat: 1 kg of Strawberry Flavored Hot Cake Gel is mixed with 300 to 600 ml. of water or fruit juice, melted over low heat and boiled for 2 minutes. After waiting for it to cool down, the gel is applied onto the cake. Preparation without Heat: 1 kg of Strawberry Flavored Hot Cake Gel is mixed with 300 ml. of cold water in a blender until the mixture is homogenized. Preparation with a Machine: 1 kg of Strawberry Flavored Hot Cake Gel and 500 to 600 ml. of water is placed in the machine. The mixture is heated at 90 degrees for 1 or 2 minutes. After it cools down to 70 degrees, it is sprayed onto the cake.*

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)  
10 kg pails (Code: 002-205)

Гель горячего приготовления с ароматом клубники применяют для заливки тортов и пирожных с фруктами. Гель придает изделиям красивый блестящий внешний вид, предохраняет фрукты от заветривания и высыхания, обеспечивает приятный вкус и аромат продукта. Благодаря своей структуре быстро застывает после нанесения на изделие и не течет. Продукт используют сразу после разведения и наносят кисточкой или распылителем. Гель предотвращает потерю влаги и обеспечивает более длительное хранение изделий. Горячее приготовление: 1 кг порошка перемешать с 300 – 600 г. воды или сока. На небольшом огне довести до кипения и кипятить в течение 2 минут. Готовый гель охладить до температуры 60°C и нанести на изделие. Холодное приготовление: 1 кг порошка перемешать с 300 г. холодной воды в миксере до получения однородной массы. Приготовление в спрей машине: добавить в машину 1 кг порошка и 500 – 600 г. воды. Разогревать 2 мин. при температуре 90°C. Охладить готовый гель до температуры 70°C и нанести на изделие.

Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)  
ведро 10 кг (код: 002-205)

يستعمل في تزيين الكعك بالفاواكه والتارت ليحافظ على نضارة الفواكه وبعد تطبيقه مباشرةً يجدر ولا يسبب الذوبان. يستخدم في تزيين جميع الحلويات وأنواع الكعك بواسطة الكيس أو بالفرشاة. لا يسبب الجفاف أو شكل مطاطي. يساعد على مقاومة الرطوبة حيث يحفظ الكعك لعدة أيام. التحضير الساخن: 1 كجم جيلي كعك سادة ساخن بنكهة الفراولة مع 300 / 600 مل ماء أو عصير فواكه يخلط جيداً بالخلاط بسرعة بطينة ويفاني لدقيقتين. يتظر مدة معينة حتى يبرد ويطبق على الكعك. التحضير بدون التسخين: أكمل جيلي كعك سادة الساخن بنكهة الفراولة يخلط جيداً بالخلاط مع 300 مل ماء بارد إلى أن يصبح هلامي. تحضيره في الآلة: يضاف إلى الآلة 1 كجم جيلي كعك سادة ساخن بنكهة الفراولة مع 500/600 مل ماء يسخن في درجة حرارة 90 درجة مدة 2 / 1 دقائق. بعد أن تبقي الحرارة إلى 70 درجة مئوية يمكن رشه بالآلة على الكعك.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)  
10 كجم سطل (002-205)

# SCHOKOGLASSO ◀ DOLGU & KAPLAMA AMAÇLI ÇIKOLATALI SOSLAR FILLING & COATING PURPOSE CHOCOLATE SAUCES / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС SCHOKOGLASSO ДЛЯ НАЧИНКЕ & ПОКРЫТИЯ صلصة الشوكولاتة لتغليف وحشو الشوكو غلاسو



Bitter / Bitter (005-561)



Sütlü / Milk (005-562)



Beyaz / White (005-563)

Benimci usulü veya mikrodalga ile istilmalıdır. Kaplama olarak kullanmak için; 30-38°C'ye kadar ısıtıp, pasta üzerine uygulanabilir.

İç dolgu olarak kullanmak için; %30 ile %50 oranında çırpmış bitkisel krema ile karıştırıp, pastalara dolgu olarak uygulanabilir.

Eşsiz bitter, sütlü ve beyaz çikolata tadında ki Schokoglasso soslarımız tüm pastacılık ürünlerinde; ısıtlarak pasta üzerine ya da mükemmel lezzeteki OVALETTE GOLD ve OVALETTE PLATINUM sıvı şanti ile karıştırılarak pasta içinde kullanacağınız çikolatalı soslardır.

Ämbalaj; 24 kg koli (6 kg kova x 4 adet)

*It is to be heated with bain-marie method or in a microwave. To use it as a coating; heat it to 30-38°C and apply on the cake.*

*To use it as a filling; mix it with stirred vegetable whipped cream in the proportion of 30%-50% and apply it to cakes as a filling.*

*These are the chocolate sauces to be used in all pastry products with their unique Schokoglasso Sauce bitter, milk and white chocolate flavors; in cakes as coating by heating or as filling by mixing those with liquid OVALETTE GOLD and PLATINUM whipping creams which have a great taste.*

*Packing: 24 kg boxes (6 kgs pails x 4 pcs)*

Необходимо разогреть в пароварке или в микроволновке. Для использования в качестве покрытия торта нужно разогреть в 30-38 градусной температуре. Для внутреннего использования, нужно перемешать вбитым растительным кремом в ставке 30%-50%, затем можно использовать как покрытие для торты. Соусы с неповторимым вкусом горького, молочного и белого шоколада, которые можете использовать над тортами путем разогревания во всех пирожных изделиях или для внутреннего покрытия торты перемещая с жидкими вбитыми OVALETTE GOLD и OVALETTE PLATINUM. Упаковка; картонные коробки 24 кг (б/к ведро X 4 шт.)

يجب تسخينها بطريقة البينماري أو بفرن ميكروويف. قد تستخدم على الحلويات كتغليف بتسخينها بين 30 و38 درجة مئوية. قد تستخدم كحشوة في الحلويات بخلطها مع كريمة نباتية بنسبة بين 30% و50% لكي تستخدم كحشوة داخلية. صلصات بالشوكولاتة صالحة للاستخدام في الحلويات بنكهاتها الفريدة بشكولاتة الحليب والمرة والبيضاء، على شكل غلاف أو حشوة داخلية بخلطها مع أوفاليت غولد وأفاليت بلاتينيوم أنواع كريم الشانتيه بلدته الفريدة. العبوة: 24 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 4)

# ► OVALETTE WAFFLE & KREP SOSLARI

WAFFLE & CREPE SAUCES / ВАФЛЯ и СОУС ДЛЯ КРЕПА



**Bitter**  
Waffle Krep Sos  
*Bitter Waffle Crepe Sauce*  
(084-601)



**Karamel**  
Aromalı Waffle Krep Sos  
*Caramel Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-602)



**Frambuaz**  
Aromalı Waffle Krep Sos  
*Raspberry Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-604)



**Muz**  
Aromalı Waffle Krep Sos  
*Banana Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-608)



**Sütlü**  
Waffle Krep Sos  
*Milk Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-697)



**Fındıklı**  
Waffle Krep Sos  
*Hazelnut Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-698)



**Antepfıstıklı**  
Waffle Krep Sos  
*Pistachio Flavored Waffle Crepe Sauce*  
(084-699)

► Waffle'larınıza her damak tadına hitap eden eşsiz ve özel lezzetler katmak için, Ovalette Waffle Sosları.  
ÇEŞİTLERİ: Bitter, Sütlü, Antepfıstıklı, Fındıklı, Muz Aromalı, Karamel Aromalı, Frambuaz Aromalı Sos  
Ambalaj; 12 kg koli (6 kg kova x 2 adet)

► Ovalette Waffle Sauces to add unique and special mouth-pleasing taste to your waffles.  
TYPES: Bitter, Milk Pistachio, Hazelnut, Banana Flavored, Caramel Flavored, Raspberry Flavored Sauces  
Packing; 12 kg boxes (6 kg pails x 2 pcs)

► Соусы для Вафлей Ovalette, для добавки настоящего и неповторимого привкуса Вафлям. Ассортимент: Соус с ароматом Темного Шоколада, Молочным, Фисташек, Фундука, Банана, Карамели, Малины. Упаковка; картонные коробки 12 кг (6 кг ведро X 2 шт.)

► أوفاليت صلصات الوافل لإضافة لذذات خاصة ومتذكرة تناسب كل الأذواق الأنواع: التشكيلات: مرة، بالحليب، بالفستق الحلبي، بالبندق، بنكهة الموز، بنكهة الكراميل، بصلصة نكهة التوت العبوة: 12 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 2)

# OVALETTE DOLGU KREMALARI

## FILLING CREAMS / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА

## كريمة الحشو /



Çeşitli tatlı, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılır. Pişirilmeye ve dondurulmaya karşı dayanıklıdır. Pasta ve kek yüzeyinde veya aralarında direkt olarak; kurabiye, bisküvi, milföy pasta, kruvasan gibi tatlılarda pişirilerek veya dolgu olarak da kullanımı yaygındır. Çeşitleri; Çikolata Aromalı, Karamel Aromalı, Vanilya Aromalı, Vişneli, Portakallı, Limonlu, İncirli, Mango Aromalı, Çilek Aromalı, Muz Aromalı, Kivi Aromalı, Yaban Mersini Aromalı.  
Dolgu: Ambalaj; 24 kg koli (6 kg kova x 4 adet)

These are used for decoration, icing and filling of dessert, cookie, cake and pastry varieties. They are resistant against baking and freezing. It is used directly between layers and outer surfaces of cakes, as well as being used by baking with or placing as filling in desserts such as cookies, biscuits, puff pastries and croissants. Varieties: Chocolate Flavored, Caramel Flavored, Vanilla Flavored, Sour Cherry Flavored, Orange Flavored, Lemon Flavored, Fig Flavored, Mango Flavored, Strawberry Flavoured, Banana Flavored, Kiwi Flavored, Blueberry Flavored. Packaging: 24 kg boxes (6 kg pails x 4 pcs)

Используется для наполнения, покрытия и украшения торты, пирожных, кексов и десертов. Устойчива к заморозке. Широко используется при изготовлении тортов, кексов, печенья, слоек и круассанов. Ассортимент: начинка с ароматом шоколада, начинка с ароматом карамели, начинка с ароматом ванили, начинка с ароматом вишни, начинка с ароматом апельсина, начинка с ароматом лимона, С ароматом банана, с ароматом киви, с ароматом черники, начинка с ароматом инжира и начинка с ароматом манго.  
Упаковка: коробка 24 кг (ведро 6 кг x 4 шт)

يستعمل في تزيين وحشى المعجنات والحلويات كالبيتيفور، الكعك، الكيك، مقاوم للطهي والتجيد، يمكن دهنها على الطبقة الخارجية لللنكح أو حشو في الطبقة الوسطى بشكل مباشر. يمكن حشو في البسكويت ميلفي أو الكعك أو الكرواسان والحلويات التي بحاجة إلى الطهي. أنواعه: نكهة مختلفة منها الشكولاته، نكهة الكريم كراميل، نكهة الفانيليا، كرز حامض، بنكهة الموز، بنكهة الكيوي، بنكهة عنب الأحراج برنقال، ليمون، التين، المانغوف.  
العبوة: 24 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 4)



# ► OVALETTE PARÇACIKLI DOLGU KREMALARI

FILLING CREAM WITH FRUIT PIECES / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ /  
كريمة الحشو بقطع الفاكهة



► Çeşitli tatlı, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılır. Pişirilmeye ve dondurulmaya karşı dayanıklıdır. Pasta ve kek yüzeyinde veya aralarında direkt olarak; kurabiye, bisküvi, milföy pasta, kruvasan gibi tatlılarda pişirilerek kullanımı yaygındır. Çeşitleri; Frambuazlı, Portakal Parçacıklı, Limon Parçacıklı, Elmalı, İncir Parçacıklı, Kayısı Parçacıklı Dolgu. Ambalaj: 16 kg koli (4 kg kova x 4 adet)

► These are used for decoration, icing and filling of dessert, cookie, cake and pastry varieties. They are resistant against baking and freezing. It is used directly between layers and outer surfaces of cakes, as well as being used by baking with desserts such as cookies, biscuits, puff pastries and croissants.  
Varieties: Raspberry Pieces, Orange Pieces, Lemon Pieces, Apple Pieces, Fig Pieces, Apricot Pieces.  
Packaging: 16 kg boxes (4 kg pails x 4 pcs)

► Используется для наполнения, покрытия и украшения тортов, пирожных, кексов и десертов. Устойчива к заморозке. Широко используется при изготовлении тортов, кексов, пирожных, слоек и круассанов.  
Ассортимент: с кусочками малины, с кусочками апельсина, с кусочками лимона, с кусочками яблока, с кусочками инжира и с кусочками абрикоса.  
Упаковка: коробка 16 кг (ведро 4 кг x 4 шт)

► يستعمل في تزيين وحشى المعجنات والحلويات كالبيتيفور، الكعك، الكيك، مقاوم للطهي والتجميد، يمكن دهنها على الطبقة الخارجية للเคعك أو حشوه في الطبقة الوسطى بشكل مباشر. يمكن حشوه في البسكويت ميلفى أو الكعك أو الكرواسان والحلويات التي بحاجة إلى الطهي. أنواعه: نكهات مختلفة منها توت العليق، نكهة البرتقال ، ليمون، تفاح، التين، حشوة قطع المشمش.  
العبوة: 16 كجم كرتون (4 كجم السطل عدد 4)



Frambuaz / Raspberry  
(007-104)



Portakal / Orange  
(007-109)



Limon / Lemon  
(007-110)



Elma / Apple  
(007-111)



İncir / Fig  
(007-112)



Kayısı / Apricot  
(007-122)

## ► OVALETTE TOFFEE SÜTLÜ ve KARAMELLİ DOLGU

TOFFEE CARAMEL SAUCE / КРЕМОВАЯ НАЧИНКА ТОФФИ МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ / تو في كراميل



► This product is used for decoration, icing and filling of various desserts, cookies, cakes and pastries. It is also used for making parfaits by being mixed with cake cold glaze, pastry creams and whipped creams at a rate of 10 to 20% in order to acquire different flavoreds.

Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)  
18 kg boxes (1 kg pails x 18 pcs)

► Используется для наполнения, покрытия и украшения торты, печенья, кексов и десертов. Устойчива к заморозке. Начинка готова к применению, не требует дополнительной подготовки. Можно добавлять 10-20% начинки в крема, соусы, взбитые сливки для приготовления парфе и получения разных вкусов.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)  
коробка 18 кг (ведро 1 кг x 18 шт)

► Çeşitli tatlı, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılır. Ayrıca pasta sosları, pasta kremaları ve krem şantilere %10 ile %20 arasında karıştırılarak parfe yapılır ve değişik lezzetler elde edilir. Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)  
18 kg koli (1 kg kova x 18 adet)

► تو في كراميل يستعمل في قطاع الحلويات لتزيين المعجنات والحلويات كالكعك، الكيك كما يستعمل في الحشوات أيضاً، يضاف اليه نسبة 10% - 20% كريم سانثييه ليدهن على الكعك ويفضيف إليه لذتها.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)  
العبوة: 18 كجم كرتون (1 كجم السطل x عدد 18)

# FRUIGEL MEYVELİ JÖLE ÇEŞİTLERİ

  
FRUIT FILLINGS / ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ / حشوة الفواكه



## Frambuaz / Raspberry (008-104)



*Vişne / Sourcherry*  
(008-106)



## Frenk Üzümü / Red Currant (008-114)

 This product is used in bakery products such as cakes, tarts, muffins, fruit pizzas, croissants, waffles and pancakes, as well as ice cream cakes such as rooco and adisebaba, special chocolates and compound chocolates for decoration and as filling. Fruits which are processed with a special jelly preserve their natural condition without losing their essential taste for a long time. When baked, this product does not burn, penetrate the dough or expand within the dough and can be frozen.

**Varieties: Sour Cherry, Raspberry and Currant. - Packaging: 18 kg boxes (3 kg cans x 6 pcs)**

Pastalarda, tart, kek, mekik, meyveli pizza, kruvasan, waffle, pankek gibi ünlü mamüllerde, adisebaba ve rokoko gibi dondurmalı pastalarda , spesiyal çikolata ve konfiserilerde dolgu maddesi ve dekorasyon amaçlı kullanılır. Özel bir jöle ile işlemenin geçirilen meyveler; gerçek tatlarını kaybetmeden doğal hallerini uzun süre muhafaza ederler. Pısrıldığında yanmayan, hamuru delmeyen, hamur içinde yayılmayan ve dondurulabilen özelliklere sahiptir.  
Çeşitleri; Vişneli, Frambuazlı ve Frenk Üzümlü - Ambalaj: 18 kg koli (3 kg teneke kutu x 6 adet)

Используется для украшения и в качестве начинки в таких хлебобулочных изделиях как торты, пироги, кексы, фруктовые пиццы, круассаны, вафли, блинчики, торты-мороженое, при изготовлении шоколадных конфет в качестве начинки и для украшения. Фрукты обработанные желе на базе натурального сока долго сохраняют свой оригинальный вкус и вид. Продукт термически устойчив, не вытекает в процессе выпечки, сохраняет свои свойства после замораживания и размораживания. Ассортимент: вишня, малина, смородина. Упаковка: коробка 18 кг (жестяная банка 3 кг х 6 шт)

يمكن استعماله بتركيز قوائب الكعك، التارت، بيترز الفواكه، الكرواسان، واقي مانكيل و المعجنات الأخرى، اديس بابا، روكي، الكعك المثلج، شوكو لاته سبيسيال، كما يستعمل كخشونة للمعجنات أيضاً الفواكه التي طبق عليها جيلي بطريقة تحفظ نضارة الفواكه ولا تضيئ طعم الفواكه الطبيعي ويحفظ المنتج لمدة اطول، لا يحترق عند الطهي ولا يتغير العجين، ولا يتسرب في داخل العجين ولها خاصية التجفيف. أنواعه: كرز حامض، توت علىق، عنبر فرنك. الحبة: 48جم كرتون (4جم عليه قصدير x عدد 6)

## ► OVALETTE PROFITEROL SOSU

PROFITEROLE SAUCE / СОУС ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ



(003-101)

**This product is made ready for use as a sauce on profiteroles, eclairs, tarts and cakes by adding 10% water and milk stirring until the mixture is homogenized with a spoon or spatula. The product is easy to use; it covers the surface completely and does not run off. Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)**

► Sos olarak profiterol, ekler, tart ve pastalarda direkt veya %10 oranında su/veya süt katılarak kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar karıştırılıp, kullanıma hazır hale getirilir. Kullanımı kolay, akmaz ve yüzeyi tamamen kaplar.  
Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

► Используется как соус для тортов, профитролей и эклеров. Способ приготовления: Продукт готов к применению, не требует дополнительной подготовки. Допускается разведение водой до 10%, перед использованием перемешать с помощью ложки или лопаточки до получения однородной массы. Легкий в использовании, не течет и полностью покрывает поверхность. Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

يمكن استعمال الصلصة مباشرةً على البروفيتروول أو التارت أو قوالب الكيك أو يمكن إضافة نسبة 10% من الماء ويحرك بالملعقة أو يأخذ التحريك حتى يصبح بالفواه المناسب. استعماله سهل يغطي السطح بالكامل ولا يتسرّب.

العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)

# OVALETTE EKLER SOS ÇEŞİTLERİ

ECLAIR SAUCES / COUCS ДЛЯ ЭКЛЕРОВ / اكلير صوص / اكلير صوص

## OVALETTE DAMLA SAKIZI AROMALI SOS

GUM MASTIC SAUCE / COUCS С АРОМАТОМ МАСТИКИ / صلصة بنكهة حبوب المستكة /



Çeşitli ekler, pasta, kek, tart ve kurabiyelerin yapımında süsleme ve kaplama amacıyla dışında dolgu amacıyla kullanılır.  
Çeşitleri; Siyah, Kahverengi, Beyaz Ekler Sosu  
Ambalaj: 14 kg koli (7 kg kova x 2 adet)

Besides decoration and icing of various eclairs, cakes, tarts, pastries and cookies, this product is also used as filling.  
Varieties: Black, Brown, White Eclair Sauces.  
Packaging: 14 kg boxes (7 kg pails x 2 pcs)

DAMLA SAKIZI AROMALI SOS  
Asla direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C'de eritilerek keklerde, pastalarında ve çikolatalarda kullanılır.  
Katsan Ovalette Damla sakızı aromalı sos ile keklerinizi, pandispanyalarınızı, pastalarınızı özelleştirebilirsiniz. Ürünlerinizde bu sosu hem kaplama, hem de iç dolgu olarak kullanabilir, hatta çikolatalarda iç dolgu olarak kullanabilirsiniz.  
Ambalaj: 10 kg kova

GUM MASTIC SAUCE  
It is used in cakes, pastries and chocolates by being melted at 45-50 °C in bein-marie style without ever being exposed to direct fire.  
With Katsan Ovalette Gum Mastic Sauce, you can customize your cakes, sponge cakes, pastries. You can use this sauce as both a coating and an inner filling in your products, you can even use it as an inner filling in chocolates. Packaging: 10 kg bucket

Используется для украшения, покрытия и в качестве начинки для эклеров, тортов, кексов, пирогов и печенья.  
Ассортимент: черный, коричневый, белый.  
Упаковка: коробка 14 кг (ведро 7 кг x 2 шт)

يستعمل في تزيين الطبقات الخارجية أو يستعمل كحشوة لأنواع الأكلير، الكيك، التارت والبيتيفور. أنواعه: الصلصة السوداء، البنية، البيضاء.  
العبوة: 14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



COUCS С АРОМАТОМ МАСТИКИ  
Используется в кексах, тортах и шоколадах, не подвергаясь прямому огню путем плавления с помощью пароварки при 45-50 °C. Вы можете сделать ваши кексы, пандиспансии и торты специальными с соусом Катсан Овалетте с ароматом мастики. Вы можете использовать этот соус в ваших продуктах в качестве начинки или покрытия, а также можно использовать в качестве начинки для шоколада. Упаковка: 10 кг. ведро

صلصة بنكهة حبوب المستكة  
لتعرضها أبداً للتسخين بالنار مباشرةً، تستخدم في الشوكولاتة والเคعات والكيك بتذوبتها بطريقة البنماري على درجة 45-50 مئوية.  
تضيف صلصة بنكهة حبوب المستكة نكهة خاصة على الكعكات والكек الإسباني والكيك.  
يمكن استخدام هذه الصلصة لملء وتنطية منتجاتكم، حتى من الممكن استخدامها لملء الشوكولاتة. التعبئة: سطل 10 كجم



Siyah / Black  
(083-071)

Kahverengi / Brown  
(083-072)

Beyaz / White  
(083-073)



(083-113)

# ► OVALETTE ŞEKER HAMURU ÇEŞİTLERİ

اواليتي عجينة السكر / САХАРНАЯ ПАСТА



► Şeker Hamuru, merdane ile açılarak veya yoğurmak suretiyle yumuşatılarak, istenilen kıvama getirildikten sonra pasta kaplamalarında, gül ve oyuncak gibi dekoratif malzemelerin yapımında kullanılır. Pastacılık sektöründe hızla yükselen ve yaygınlaşan butik pastacılık malzemesi olan Ovalette Kaplama ve Dekorasyon Şekeri, zengin renk yelpazesi ile hizmetinizdedir. Raf ömrü boyunca rengini ve formunu korur, kolay yoğrulur, yapışma ve kopma yapmaz.  
Çeşitleri: Beyaz, Pembe, Kırmızı, Mavi, Mor, Sarı, Yeşil, Kahverengi, Siyah, Ten, Fuşya, Turuncu, Koyu Kırmızı, Açık Yeşil.  
Ambalaj: Şeker Hamuru 20 kg koli (5 kg kova x 4 adet)  
6 kg koli (1kg kova x 6 adet) - 8 kg koli (1kg kase x 8 adet)

► Размять сахарную пасту до получения мягкой пластичной консистенции. И после получения желаемой консистенции использовать для покрытия, отделки и декорирования тортов, изготовления цветов и фигурок. Сахарная паста Ovalette для покрытия и украшения представлена широким ассортиментом цветов. В течение срока годности сохраняет свой цвет и свойства, легко разминается и не липнет.

Ассортимент: белый, розовый, красный, синий, фиолетовый, желтый, зеленый, коричневый, черный, бежевый, фуксия, оранжевый, бордовый, светло зеленый.

Упаковка: коробка 20 кг (ведро 5 кг x 4 шт) / 6 кг (1 кг банка x 6 шт) / 8 кг (1 кг чаши x 6 шт)



Ürün Kodları / Product Codes

	Beyaz White	Pembe Pink	Kırmızı Red	Mavi Blue	Mor Purple	Sarı Yellow	Yeşil Green	Kahverengi Brown	Siyah Black	Ten Flesh	Fuşya Fuchsia	K. Kırmızı Dark Red	Turuncu Orange	A. Yeşil L. Green
<b>1 kg Kova</b>	040-101	040-102	040-103	040-104	040-106	040-107	040-108	040-109	040-110	040-111	040-112	040-113	040-114	040-115
<b>1 kg Kase</b>	040-201	040-202	040-203	040-204	040-206	040-207	040-208	040-209	040-210	040-211	040-212	040-213	040-214	040-215
<b>5 kg Kova</b>	040-501	040-502	040-503	040-504	040-506	040-507	040-508	040-509	040-510	040-511	040-512	040-513	040-514	040-515

► The Fondant Icing is used for frosting cakes and forming decorative pieces such as flowers or toys after being spread out with a roller or softened by kneading and given the desired consistency. Ovalette Icing and Decoration Fondant, which is a product for boutique bakeries that are on a rapid rise in the sector of pastry, is at your service with a rich range of colors. It maintains its color and form during its shelf life and is easily kneaded; the product does not stick or break.

Varieties: White, Pink, Red, Blue, Purple, Yellow, Green, Brown, Black, Flesh Color, Fuchsia, Orange, Dark Red, Light Green.

Packaging: Sugar Dough 20 kg boxes (5 kg pails x 4 pcs)

6 kg boxes (1 kg pails x 6 pcs) - 8 kg boxes (1 kg bowl x 8 pcs)

يعجن عجين السكر ويفتح بالمشبك حت تلين العجينة، وبعد الحصول على اللبونة يمكن تزيين الكعك وتشكيل العجين على شكل زهور او لعب. بوتيك للحلويات تقدمت تقدما سريعا في قطاع الحلويات حيث تقدم خدمات اوفاليتى للتغطية والتزيين ل قالب الكعك تشكيل الشكل المراد بالعجين وبالوانه المختلفة. يساعد على حفظ لون المنتج وقوامه. يعجن بسهولة ولا يسبب التنساق او انقطاع. أنواعه: الأبيض، الوردي، الأحمر، الأزرق، البنفسجي، الأصفر، الأخضر، البني، الأسود، الشفاف، الفوشيا، البرتقالي، الأحمر الداكن، والأخضر الفاتح.

العبوة: 20 كجم كرتون (5 كجم السطل x عدد 4) 6, كجم كرتون (1 كجم السطل x عدد 6) 8 كجم كرتون (أوعية x عدد 8)



## ► KATSAN OVALETTE PASTİL AJ TOZU SUGAR PASTE POWDER / ПОРОШОК ПАСТИЛАЖА / مسحوق معجون السكر

► 1 kg PASTİL AJ TOZU, 250 ml ılık su ile karıştırılarak hazırlanır.  
Ovalette Pastilaj Tozu hızlı bir şekilde sertleştirği için, oldukça pratik bir şekilde dekoratif kurdele ve üç boyutlu modeller yapabileceksiniz. Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)

► It is prepared by mixing 1 kg SUGAR PASTE POWDER with 250 ml warm water.  
Since Ovalette Sugar Paste Powder quickly hardens, you will be able to make decorative ribbons and three-dimensional models in a very practical way. Packaging: 6 kg boxes (1 kg foils x 6 pieces)

► перемешайте 1 кг ПОРОШКА ПАСТИЛАЖА с 250 мл теплой водой.  
Благодаря свойству быстрого затвердевания, Порошок Пастилаж Овалетте можно использовать в качестве декоративной ленточки, а также в трехмерных моделях.  
Упаковка: 6 кг коробка. (1 пакет x 6 шт.)

► 1 كغ مسحوق معجون السكر، يتم تحضيره بخلطه مع 250 مل من الماء الفاتر.  
تأكد من الحصول على مسحوق معجون السكر أوفاليت بشكل حاضر، ثم يمكن استخدام في عمل أشكال ثلاثة الأبعاد من أجل التزيين.  
التغليف: علبة 6 كغ (1 كجم كيس الومنيوم × 6 عدد)



(040-301)





# ► OVALETTE PASTACILIK KARIŞIMLARI

COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY / НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ /

مكبس طعم عجين الفواكه

► Dondurmalarda, yenilebilir buzlarda, pastalarda, hafif firincilik ürünlerinde, makaronlarda, kek veya kurabiye hamurlarında istege göre %4 ile %8 oranında kullanılabilir. Doğal renkleri ile de gözünüzü hitap edecektir, kaliteli ürün yelpazesine sahiptir.

Dondurma Reçetesi: 5.000 ml süt, 1.375 g şeker, 350 g Ovalette Dondurma Sosu, 25 g yerli salep veya guar gum (Avrupa salep), 62,5 g dondurma emülgatörü (toz veya Geleto).

Dondurma emülgatörü haricindeki bütün malzemeler bir kazanda kaynatılır. Dondurma emülgatörü ayrı bir kapta az bir miktar sıcak süt ile çırıldıkta sonra kazanda kaynayan karışımı yedirilir ve daha sonra bu karışım ocaktan alınarak 15 dakika kadar bir çırpmalı teli ile iyice çırılır. Dondurma sütü iyice soğuktan sonra istenilen çeşide göre Ovalette Pastacılık Karışımı eklenir ve dondurma makinesinde çevrilir.

Çeşitleri: Antepfistiği, Frambuaz, Çikolata, Çilek, Limon, Portakal, Vişne, Kivi, Karamel, Kahve, Muz, Vanilya, Ceviz, Fındık.

Ambalaj: 13,8 kg koli (1,15 kg şişe x 12 adet)

► Используются в количестве 4-8 % при изготовлении мороженого, пищевого льда, тортов, легких хлебобулочных изделиях, макаронах, кексах или в тестах для печенья. Привлекают внимание разнообразием натуральных цветов и вкусов.

Рецепт мороженого: 5.000 мл молока, 1.375 гр сахара, 350 гр смеси для мороженого Овалетте, 25 гр салепа или гуаровой камеди, 62,5 гр эмульгатора для мороженого (порошок или паста). Все ингредиенты, кроме эмульгатора для мороженого, смешивают в емкости и доводят до кипения и варят. В отдельной емкости взбивают молоко с эмульгатором для мороженого и вносят в кипящую смесь при постоянном помешивании, затем емкость со смесью убирают с плиты и взбивают 15 минут миксером. После того как готовая смесь полностью остынет добавляют наполнитель Овалетте и переносят в фризер.

Ассортимент: фисташковый, малина, шоколад, клубника, лимон, апельсин, вишня, киви и карамель, Кофе, банан, ваниль, фундук, грецкий орех.

Упаковка: коробка 13,8 кг (бутылка 1,15 кг x 12 шт)

► These products can be used in ice cream, edible ice, cakes, fine bakery products, macarons and pastry or cookie doughs at a rate between 4 and 8%. They constitute a high quality range which appeal to the eye as well through their natural colors.

*Ice Cream Recipe: 5000 ml. of milk, 1.375 grams of sugar, 350 grams of Ovalette Ice Cream Sauce, 25 grams of local salep or guar gum (European salep), 62,5 grams of ice cream emulsifier (powder or Geleto).*

All ingredients except for the ice cream emulsifier are boiled in a pot. The ice cream emulsifier is added to the boiling mixture after being whipped with a small amount of hot milk in a separate container. The mixture is then removed from the cooking range and whipped thoroughly with a whisker for 15 minutes. After the ice cream mixture cools down sufficiently, Ovalette Ice Cream Sauce is added and the mixture is processed in an ice cream machine.

Varieties: Pistachio, Raspberry, Chocolate, Strawberry, Lemon, Orange, Sour Cherry, Kiwi, Caramel, Coffee, Banana, Vanilla, Walnut, Hazelnut.

Packaging: 13,8 kg boxes (1,15 kg bottles x 12 pcs)

يستعمل بنسبة 4% إلى 8% حسب الطلب في المنتجات، أو بالثلج الذي يؤكل، وبالمنتجات التي تحتاج إلى القليل من الطهي في الفرن، أو في الماكارون، أو الكيك أو البيتيفور. يمكن تلوينها بالألوان الطبيعية لجذب الأنظار. تقرير المنتجات: 5.000 مل حليب، 1.375 جم سكر، 350 جم اواليتي صلصة للمثلجات، 25 جم سحلب محلي أو صمغ جار (سحلب أوربي)، 62.5 جم مستحلب المثلج (مسحوق أو جيلاتي) جميع المواد تخلط وتغلق ما عدا مستحلب المثلجات. يوضع مستحلب المثلجات في وعاء آخر مع قليل من الحليب الساخن ويضاف إلى الخليط الذي على النار وبعد التحرير قليلاً نطفئ النار ونحرك الخليط مدة 15 دقيقة بخفاقة البيض اليدوية. بعد أن يبرد حليب المثلجات جيداً يضاف إليه اواليتي صلصة المثلجات حسب نوعه ويوضع في آلة المثلجات. أنواعه: الفستق الحلبي، توت العليق، شوكولاتة ، الفراولة، الليمون، البرتقال، كرز حامض، كيوي، كراميل، قهوة، موز، فانيليا، بندق، جوز

العبوة: 13.8 كجم كرتون، (1.15 كجم الفنتين) عدد 12



Çikolata / Chocolate  
(013-101)

Karamelli / Caramel  
(013-102)

Vanilyali / Vanilla  
(013-103)

Frambuazlı / Raspberry  
(013-104)

Çilekli / Strawberry  
(013-105)

Visneli / Sourcherry  
(013-106)

Kivili / Kiwi  
(013-107)

Muzlu / Banana  
(013-108)

Portakallı / Orange  
(013-109)



Limon / Lemon  
(013-110)



Ceviz / Walnut  
(013-111)



Kahve / Coffee  
(013-121)



Findik / Hazelnut  
(013-198)



Antepfistiği / Pistachios  
(013-199)

# ▶ GELETO DONDURMA EMÜLGATÖRÜ

ICE CREAM EMULSIFIER / ЭМУЛЬГАТОР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

مستحلب مثلجات جيلاتي /



(000-505)

▶ Dondurma imalatında sıcak ve soğuk hazırlanan reçetelerde kullanılan emülgatör ve stabilizatör karışımıdır. Dondurmanın hacmini artıran, erimesini geciktiren ve kristalleşmeyi engelleyen emülgatör karışımıdır. Pratik hazırlanması ile dondurma üretiminde standart bir kaliteyi oturtmanızı sağlar.

Dondurma Reçetesi: 10000 ml süt, 2750 g şeker, 50 g yerli salep veya guar gum bir kazanda kaynatılır. 125 g GELETO ayrı bir kapta bir miktar sıcak süt ile çırpıldıktan sonra kazanda kaynayan karışımı yedirilir. Daha sonra bu karışım ocaktan alınarak 15 dk kadar bir çırpma teli ile iyice karıştırılır. Hazırlanan dondurma süütü, iyice soğuduktan sonra dondurma makinasında çevrilmek için hazırlır. Aynı reçeteyi kaynatmadan yapabilmek için pastörize süüt kullanılmıştır.

Ambalaj: 20 kg koli (5 kg kova x 4 adet)

▶ This product is an emulsifier and stabilizer mixture used in cold and hot recipes in ice cream production. This emulsifier mixture increases ice cream volume, delays melting and prevents crystallization. It enables manufacturers to achieve a standard quality in ice cream production through its practical way of preparation. Ice Cream Recipe: 10000 ml. of milk, 2750 grams of sugar, 50 grams of local salep or guar gum are boiled in a pot. After 125 grams of GELETO is added to the mixture boiling in the pot after being whipped with some hot milk in a separate container. The mixture is then removed from the cooking range and whipen with a whisker for about 15 minutes. The prepared ice cream liquid becomes ready to be processed in an ice cream machine after cooling down sufficiently. Applying this recipe without boiling requires pasteurized milk.  
Packaging: 20 kg boxes (5 kg pails x 4 pcs)

▶ Эмульгатор для мороженого состоит из смеси эмульгаторов и стабилизаторов. Эмульгатора увеличивает объем мороженого, замедляет расплавление и предотвращает кристаллизацию. Использование эмульгатора Гелето обеспечивает стандартное качество конечного продукта.  
Рецепт мороженого: 10000 мл молока, 2750 гр сахара, 50 гр салепа помещают в емкость и ставят варить. 125 гр эмульгатора GELETO взбивают в отдельной емкости с некоторым количеством горячего молока и вливают в кипящую смесь. Кипящую смесь снимают с плиты и в течение 15 минут взбивают миксером. После того как смесь для мороженого полностью остынет она будет готова к перемещению в фризер. По этому рецепту можно готовить мороженое без кипячения, в этом случае используется пастеризованное молоко.  
Упаковка: коробка 20 кг (ведро 5 кг x 4 шт).

▶ في قائمة المنتجات الباردة والساخنة التي تحضر هي عبارة عن خليط المستحلب والمنظم. مزيج المستحلب هو الذي يزيد من حجم المنتجات ويخبر الذوبان، ويمنع التبلور. يوفر الطريقة العملية للتحضير في صنع المنتجات. تقرير المنتجات: يغلى في وعاء 1000 مل حليب 2750 سكر، 50 جم سحلب محلي أو سحلب أوربي، وفي وعاء آخر يوضع 125 جم جيلاتي مع قليل من الحليب الدافئ وبحرك ثم يضاف إلى الخليط الذي على النار ويخلط بيدًا وبعد التحريك قليلاً نطفى النار ونحرك الخليط مدة 15 دقيقة بخفقة البيض البدوية. بعد أن يبرد الحليب ويوضع في آلة المنتجات. يمكن تحضيره من دون الغلي في حالة استخدام الحليب المبستر. يستخدم في المواد الغذائية.  
العبوة: 20 كجم كرتون (5 كجم السطل x عدد 4)



# ► KATSAN OVALETTE DONDURMA TOZU

## ICE CREAM POWDER / ПОРОШОК МОРОЖЕНОГО مسحوق البوظة



(032-701)

► 125 gr Dondurma Tozu, 175 gr Toz Şeker, 750 gr Su ya da Süt dondurma makinesinde karıştırılır.

Dondurma yapımını pratikleştirilen, dondurmaya enfes bir kaymak tadı veren Katsan Ovalette Dondurma tozu ile erimeyi geciktirebilir, buzlanmayı önleyerek meyve ilavesi ile de çeşitli dondurmalar elde edebilirsiniz.

Ambalaj: 6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet)

► 125 gr Ice Cream Powder, 175 gr Granulated Sugar, 750 gr Water or Milk are mixed in ice cream machine.

With Katsan Ovalette Ice Cream Powder, which makes preparing ice cream practical and provides a delicious sweet cream flavor, you can delay the melting, prevent ice formation, and prepare a variety of ice creams with the addition of fruits.

Packaging: 6 kg boxes  
(1 kg foils x 6 pieces)

► Перемешайте 125 г. порошка мороженого, 175 г. раздробленного сахара и 750 г. воды или молока в машине для мороженого. Вы можете изготовить различные типы мороженого с добавлением фруктов с помощью порошка мороженого Катсан, который предоставляет практический метод изготовления мороженого и придает мороженому взыскательный вкус сливок, задерживая плавление мороженого, предотвращая льдистость.

Упаковка: 6 кг коробка  
(1 кг пакет x 6 шт.)

► يخلط 125 غ من مسحوق البوظة مع 175 غ من بودرة السكر و 750 غ من الماء أو الحليب في مكينة البوظة. بإمكانكم الآن عمل البوظة مع مسحوق بوظة أوفاليت كاتسان الذي يعطي طعم القشطة ويسعني العملية على طريقة عمل البوظة لديك، كما يمكنكم الحصول على العديد من أنواع البوظة عن طريق إضافة الفواكه المثلجة. التعبئة: علبة 6 كغ (1 كجم كيس الوليوم x عدد 6)

# OVALETTE DONDURMA SOSU KAKAOLU

ICE CREAM SAUCE with COCOA / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / صوص أيس كريم مع الكاكاو



Derece: 45 - 50 °C



Derece: 45 - 50 °C



Derece: 45 - 50 °C

▶ Eritilirken asla direkt ateşe maruz bırakılmadan benmari usulü 45-50 derecede kullanılır. Isıtılık kullanılarak Ovalette Kakaolu Dondurma Sosu mükemmel kıvamı ve lezzeti dikkat çekerek, sunumlarınızı keyifli hale getirir. Dondurma üzerinde ince bir kabuk oluşturarak, hızlı bir şekilde donması istenen gevrekliği elde etmenizi sağlar. Ambalaj; 10 kg kova

▶ This product is melted at 45 to 50 degrees of temperature through the bain-marie method without being subjected to direct heat. Ovalette Chocolate Ice Cream Topping, which is used after being heated, appeals to taste buds with its perfect consistency and taste, as well as adding allure to your presentations. It forms a shell on ice cream and provides you with the desired crispiness very swiftly.  
Packaging: 10 kg pails

▶ لا يجوز وضعه على النار مباشرةً إنما يحضر بطريقة البخار من خلال وضعه في الوعاء ووضع الوعاء في الماء المغلي بدرجة حرارة 45 / 50 درجة. تحضير أواليتي صلصة المتاجات بالكاكاو بالتسخين ويمكن الحصول على قوام وطعم مميز التقديم بوفر طبقة رقيقة فوق المتاجات ويتميز بالتجدد السريع والحصول على الشكل المراد صنعه. العبوة: 10 كجم السطل

▶ Перед использованием растопить на водяной бане при температуре 45 – 50 градусов. Не подвергать воздействию открытого огня. Шоколадный соус для мороженого Овалетте, после расплавления отличается великолепной консистенцией и вкусом, сделает ваши изделия привлекательными. Быстро застывая на мороженом создаст тонкую хрупкую корочку. Упаковка: ведро 10 кг.



(082-011)



## ► OVALETTE TOPPING DEKOR SOSLARI

صوص ايس كريم(توبينق) / DECORATION TOPPINGS / ТОППИНГ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО /



► Dondurmalarla, pastalarda, krem karamel gibi sütlü tatlılarda, keklerde, kuplarda, kreplerde, meyve salatası ve yoğurtlarda, banketlerde (tabak süslemelerinde) istenilen her yerde direkt sos olarak ve süsleme amacıyla kullanılır.  
Çeşitleri: Vişne, Kivi, Karamel, Frambuaz, Çilek, Çikolata  
Ambalaj: 6 kg koli (1 kg şişe x 6 adet)

► Этот продукт используется в качестве украшения мороженого, тортов, молочных десертов, таких как крем карамель, кексов, пудингов, блинов, фруктовых салатов и йогуртов, а также для декорирования тарелок на банкетах.  
Ассортимент: вишня, киви, карамель, малина, клубника и шоколад.  
Упаковка: коробка 6кг (1 кг бутылка x 6 шт)

► This product is used directly as a sauce for decoration on ice cream, cakes, puddings such as Cream caramel, pastries, sundaes, crepes, fruit salads and yoghurts, as well as food plates. Varieties: Sour Cherry, Kiwi, Caramel, Raspberry, Strawberry, Chocolate  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg bottles x 6 pcs)

صلصة تستعمل للتزيين مباشرةً على المنتجات، قوالب الكعك، للحلويات الكريمية  
كراميل، الكيك، كريب، سلطة الفواكه، الفواكه زبادي، بانكيك، (تزيين  
الصحون). أنواعه: كرز حامض، كرميل، التوت العليق، الفراولة، الشوكولاتة  
العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم القنينة x عدد 6)



Çikolata / Chocolate  
(010-101)



Caramel / Caramel  
(010-102)

Frambuaz / Raspberry  
(010-104)

Çilek / Strawberry  
(010-105)

Vişne / Sourcherry  
(010-106)

Kivi / Kiwi  
(010-107)



# KALİPSO DEKOR SOSLARI

كاليبسو صوص التزيين / DECORATION TOPPINGS / ДЕКОРАТИВНЫЕ СОУСЫ



► Geniş yelpazesi ile Kalipso Dekor Sosları ice-coffee, frappe, latte, kokteyl vb. ürünleri hazırlarken bardakların iç çeperine ve süt köpüğü, krema üzerine dekor yapılması vazgeçilmez tercihiniz olacaktır. Ayrıca dondurma ve pasta ürünlerinin servislerinde banket (tabak süslemesi) şeklinde uygulanır.

Çeşitleri: Çikolata, Çilek, Karamel, Beyaz Çikolata, Tropik, Kiwi, Frambuaz  
Ambalaj: 6,75 kg koli (750 g şişe x 9 adet)

► Широкий ассортимент декоративных соусов Калипсо незаменимым для украшения кондитерских изделий и кремов, при изготовлении холодного кофе, фраппе, латте и коктейлей. А так же может использоваться для украшения тарелок под мороженое и кондитерские изделия.

Ассортимент: шоколад, клубника, карамель, белый шоколад, тропические фрукты, киви и малина.

Упаковка: коробка 6,75 кг (бутылка 750 гр x 9 шт).



► Through a rich range of varieties, Kalipso Decoration Sauces will be indispensable to you for decorating the inside of cups or glasses and top of milk foam or cream while preparing products such as iced coffees, frappes, lattes and cocktails. They can also be used for decoration of plates on which ice cream and cakes are served.

Varieties: Chocolate, Strawberry, Caramel, White Chocolate, Tropic, Kiwi, Rapsberry  
Packaging: 6,75 kg boxes (750 g bottles x 9 pcs)

صلصة كاليبسو آيس كافي للتزيين لن تستطيع الاستغناء عنه في تزيين رغوة كريمة الحليب أو وضعه في قعر الفنجان ((والديكور على سطح كوب داخلي للعصائر والفروبي ) كوكتيل وغيرها من أنواع القهوة. كما يمكن استعماله للتزيين المتأخرات وقوالب الكعك وبانكيك وتزيين الصحنون). أنواعه: الشوكولاتة، الفراولة، الكراميل، شوكولاتة بيضاء، فواكه أستوائيه، كيوبي، توت العليق

العبوة: 6.75 كجم كرتون ( 750 كجم القنiene × عدد 9)



# ► DECORFRUIT DEKOR SOSLARI

صوص ايس كريم(توبينق) / DECORATION TOPPINGS / ТОППИНГИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

► Dondurmalarda, pastalarda, krem karamel gibi sütlü tatlılarda, keklerde, kuplarda, kreplerde, meye salatası ve yoğurtlarda, banketlerde (tabak süslemelerinde) istenilen her yerde direkt sos olarak, süsleme amaci ile kullanılır.  
Gerçek meyveler kullanılarak üretilen, doğal tat ve renklere sahip, sunumlarınızı şenlendiren, mükemmel parlaklık ve canlılık katan dekor soslarıdır.  
Çeşitleri: Çikolata, Vişne, Kivi, Karamel, Frambuaz, Çilek  
Ambalaj: 6 kg koli (1 kg şişe x 6 adet)

► This product is used directly as a sauce for decoration on ice cream, cakes, puddings such as Cream caramel, pastries, sundaes, crepes, fruit salads and yoghurts, as well as food plates. It consists of a range of sauces produced from real fruits with natural flavors and colors that add appeal to your food presentations, as well as providing perfect glossiness and tones. Varieties: Chocolate, Sour Cherry, Kiwi, Caramel, Raspberry, Strawberry.  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg bottles x 6 pcs)

► Этот продукт используется для украшения мороженого, торты, молочных десертов, таких как крем карамель, кексов, пудингов, блинов, фруктовых салатов и йогуртов, а также для декорирования тарелок.  
Изготовлены из натуральных фруктов, с естественным вкусом и ароматом украсят ваши кондитерские изделия и мороженое.  
Ассортимент: шоколад, вишня, киви, карамель, малина и клубника.  
Упаковка: коробка 6 кг (1 кг бутылка x 6 шт.).

► صلصة تستعمل للتزيين مباشرةً على المثلجات، أو قوالب الكعك، للحلويات الكريمية كراميل، الكيك، كريب، سلطة الفواكه، الفواكه زبادي بانكيك، (تزيين الصحنون). صلصة تتنفس من الفواكه الطبيعية، وتمتاز بالطعم الطبيعي وتزيد من اللمعان والحيوية، حيث تتبعه أنثاء تفقيمه. أنواعه: الشوكولاتة، الكرز الحامض، الكيوي، الكراميل، التوت العليق، الفراولة  
العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم القبة x عدد 6)



Çikolata / Chocolate  
(011-101)

Caramel / Caramel / Frambuaz / Raspberry  
(011-102)

Frambuaz / Raspberry  
(011-104)

Çilek / Strawberry  
(011-105)

Vişne / Sourcherry  
(011-106)

Kivi / Kiwi  
(011-107)



*Doğal, Meyve oranı yüksek  
Pasta ve Dondurma Sosları eşsiz lezzetleri ile...*



# ► OVALETTE DONDURMA ŞURUBU ÇEŞİTLERİ

ICE CREAM and EDIBLE ICE SYRUPS / СИРОП ДЛЯ МОРОЖЕНОГО / شراب المثلجات

► Dondurmalarda, yenilebilir buzlarda %3 ile %5 oranında kullanılabilir. Doğal renkleri ile de gözünüzü hitap edecek, kaliteli ürün yelpazesine sahiptir.

Dondurma Reçetesi: 5.000 ml süt, 1.375 g şeker, 350 g Ovalette Dondurma Şurubu, 25 g yerli salep veya guar gum (Avrupa salep), 62.5 g dondurma emülgatörü (toz veya Geleto).

Dondurma emülgatörü haricindeki bütün malzemeler bir kazanda kaynatılır. Dondurma emülgatörü ayrı bir kapta az bir miktar sıcak süt ile çırplıktan sonra kazanda kaynayan karışımı yedirilir ve daha sonra bu karışım ocaktan alınarak 15 dakika kadar bir çırpmalı teli ile iyice çırplır. Dondurma süti iyice soğuktan sonra istenilen çeşide göre Ovalette Dondurma Şurubu eklenir ve dondurma makinesinde çevrilir.

Çeşitleri: Karamel, Portakal, Çilek, Kivi, Vişne, Kavun, Böğürtlen, Frambuaz, Muz, Limon, Turunc Ambalaj: 20 kg koli (5 kg şişe x 4 adet)

► This product can be used in ice cream and edible ices at a rate between 3 and 5%. It has a quality product range which appeal to the eye through its natural colors.

*Ice Cream Recipe:* 5000 ml. of milk, 1.375 grams of sugar, 350 grams of Ovalette Ice Cream Syrup, 25 grams of local sahlep or guar gum (European sahlep), 62.5 grams of ice cream emulsifier (powder or Geleto).

All ingredients except for the ice cream emulsifier are boiled in a pot. The ice cream emulsifier is added to the boiling mixture after being whipped with a small amount of hot milk in a separate container. The mixture is then removed from the cooking range and whipped thoroughly with a whisker for 15 minutes. After the ice cream mixture cools down sufficiently, Ovalette Ice Cream Syrup is added and the mixture is processed in an ice cream machine.

*Varieties:* Caramel, Orange, Strawberry, Kiwi, Sour Cherry, Melon, Blackberry, Raspberry, Banana, Lemon, Blue Curacao

*Packaging:* 20 kg boxes (5 kg bottles x 4 pcs)

► Может использоваться в количестве 4-8 % при изготовлении мороженого и пищевого льда. Широкий ассортимент привлечет ваше внимание разнообразием цветов.

Рецепт мороженого: 5000 мл молока, 1375 гр сахара, 350 гр смеси для мороженого Ovalette, 25 гр салепа или гуаровой камеди, 62,5 гр эмульгатора для мороженого Гелето (порошок или паста).

Все ингредиенты, кроме эмульгатора для мороженого, загружают в емкость и ставят на огонь для варки. В другой емкости взбивают эмульгатор для мороженого с небольшим количеством горячего молока и вводят в кипящую смесь. Кипящую смесь снимают с огня и взбивают в течение 15 минут миксером. После того как смесь для мороженого полностью остывает добавляют по вкусу сироп для мороженого Овалетте и перемещают во фризер.

Виды: карамель, апельсин, клубника, киви, вишня, дыня, ежевика, малина, банан и лимон.  
Упаковка: коробка 20 кг (бутылка 5 кг x 4 шт).

يستعمل بنسبة 3% إلى 5% في المثلجات. يتميز بالجودة والالوان الجذابة التي تجذب الناظرين.

تقرير المثلجات: 5.000 مل حليب، 1.375 جم سكر، 350 جم اوفالتي شراب المثلجات، 25 جم سحلب محلي أو سحلب اوربي ، 62.5 جم مستحلب المثلجات (مسحوق أو حيلاتي). جميع المقادير تغلى ما عدا مستحلب. وفي وعاء آخر ضع المستحلب وحرك مع الحليب الدافئ وبعد التحرير قليلاً نطفى النار ونحرك الخليط مدة 15 دقيقة بخفاقة البيض اليدوية. بعد أن يبرد الحليب ممكن إضافة حسب النوع اضافة اوفالتي شراب المثلجات ثم ويوضع في آلة المثلجات.أنواعه: الكراميل، البرتقال، الفراولة، الكيوي، الكرز الحامض، البطيخ الأصفر، بلاك بيري، التوت العليق، الموز ، الليمون

العبوة: 20 كجم كرتون (5 كجم الفينة X عدد 4)





# ► CALIENTE KAHVE & KOKTEYL ŞURUBU ÇEŞİTLERİ

## COFFEE AND COCKTAIL SYRUPS / СИРОП ДЛЯ КОФЕ И КОКТЕЙЛЕЙ /

## كالينتا شروب القهوة والكوكتيل

► Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, soğuk veya sıcak içeceklerde, çeşitli pasta, dondurma ve tatlılarda 1/8 oranında sulandırarak kullanılır. Bar, otel ve restoranlarda alkollü veya alkolsüz kokteyllerde, soğuk veya sıcak sunumlarınızda zengin çeşitliliği ile muhteşem ve özel içecekler hazırlanması artık çok kolay. Çeşitleri: Karışık Tropikal Meyve Aromalı, Karamel Aromalı, Beyaz Çikolata Aromalı, Karpuz Aromalı, Badem Aromalı, Vanilya Aromalı, Tatlı Turuncgil Aromalı, Sade Şeker, Çilek Aromalı, Vişne Aromalı, Frambuaz Aromalı, Ananas Aromalı, Nane Aromalı, Armut Aromalı, Şeftali Aromalı, Karadut Aromalı, Kavun Aromalı, Mango Aromalı, Misket Limonu Aromalı, Kivi Aromalı, İrlanda Kreması, Fındık Aromalı, Nar, Kahve Aromalı, Hindistan Cevizi Aromalı, Tarçın Aromalı, Çikolata Aromalı, Turunç Aromalı, Frenk Üzümü Aromalı, Muz Aromalı, Kayısı Aromalı, Yeşil Elma Aromalı...  
Ambalaj: 420 cl. kg koli (70 cl. şişe x 6 adet)

► Используется для приготовления алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих напитков, различных тортах, мороженом и десертах. Для напитков разбавляется в соотношении 1/8. Использование сиропов Caliente в барах и ресторанах упрощает приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей и других специальных напитков. Ассортимент: с ароматами - смешанных тропических фруктов, карамели, белого шоколада, арбуза, миндаля, ванили, сладкого цитруса, простого сахара, клубники, вишни, малины, ананаса, мяты, груши, персика, черной шелковицы, дыни, манго, лайма, киви, ирландского крема, фундука, гараната, кофе, кокоса, корицы, шоколада, апельсина, смородины, банана, абрикоса, зеленого яблока.  
Упаковка: коробка 420 cl. (70 cl. бутылки x 6 шт)

► This product is used in alcoholic and non-alcoholic cocktails, hot and cold drinks, various cakes, ice cream products and desserts after being diluted by a rate of 1/8. Through its rich range of varieties, preparation of exquisite and special hot or cold drinks such as alcoholic and non-alcoholic cocktails in bars, restaurants and hotels is now very easy. Varieties, Mixed Tropical Fruit Flavored, Caramel Flavored, White Chocolate Flavored, Watermelon Flavored, Almond Flavored, Vanilla Flavored, Sweet Citrus Fruit Flavored, Plain Sugar Flavored, Strawberry Flavored, Sour Cherry Flavored, Raspberry Flavored, Pineapple Flavored, Mint Flavored, Pear Flavored, Peach Flavored, Black Mulberry Flavored, Melon Flavored, Mango Flavored, Lime Flavored, Kiwi Flavored, Irish Cream Flavored, Hazelnut Flavored, Pomegranate Flavored, Coffee Flavored, Coconut Flavored, Cinnamon Flavored, Chocolate Flavored, Blue Curacao, Currant Flavored, Banana Flavored, Apricot Flavored, Green Apple Flavored.  
Packaging: 420 cl. boxes (70 cl. bottles x 6 pcs)

► يضاف إلى المشروبات الكحولية أو الفير كحولية، أو المشروبات الساخنة أو الباردة والحلويات بنسبة 1/8. تحضيره سهل جاً إلى جانب المشروبات الكحولية والغير كحولية في البار والفنادق والمطاعم أو المشروبات الساخنة أو الباردة. أو مع المشروبات الخاصة. أنواع: خليط الفاكهة الاستوائية بنكهة الفواكه، نكهة الكريم كراميل، نكهة الشوكولاتة البيضاء، نكهة البطيخ الأحمر، نكهة اللوز، نكهة الفانيليا، نكهة حلوى الحمضيات، السكر البسيط، نكهة الفراولة، الكرز الحامض، التوت العليق، بنكهة الأناسن، نكهة النعناع، نكهة الكراثي، نكهة الدراق، بنكهة التوت الأسود، نكهة البطيخ، نكهة المانجو، نكهة المسكة، نكهة الكيوي، كريم الأيرلندي، نكهة البندق، الرمان، القهوة ، جوز الهند، نكهة القرفة، الشوكولاتة، نكهة البرنقال ، نكهة عنبر فرنك، الموز ،الممشش ،الفاح الأخضر.

العبوة: 420 cl. كرتون ( 70 cl. القنينة x عدد 6 )





caliente



## ▶ OVALETTE KAKAO TOZU %10-12 COCOA POWDER / ПОРОШОК КАКАО



(049-101)

▶ Fırıncılık ürünlerinde ve bunların dekor amaçlı üst kaplamalarında kullanılabilir. Krema, çikolatalı şekerlemeler ve drajelerde, dondurma ve dondurma tozlarında, hazır içecek tozu karışımlarında kullanılır. İthal kaynaklı kakao kullanılarak Türkiye'de paketlenmiştir.  
Ambalaj: 10 kg koli (1 kg kraft torba x 10 adet)

▶ Можно использовать в кондитерских изделиях и для их декоративного верхнего покрытия. Используется в кремах, шоколадных трюфелях и драже, мороженых и порошках для мороженого, а также в порошках готовых напитков. При изготовлении использовалось импортное какао. Упаковано в Турции.  
Упаковка: коробка 10 кг (1 кг крафт пакеты x 10 шт)

▶ This product can be used in bakery products and decorative icing of such products. It is used in creams, chocolate candies and dragees, ice-creams and ice-cream powders, and instant drink powder mixes. It contains imported cocoa which is packaged in Turkey.  
Packaging: 10 kg boxes (1 kg kraft paper bags x 10 pcs)

▶ يستخدم في منتجات المخابز وفوقها بهدف الزينة. يستخدم في خليط مسحوق المشروبات الجاهزة والكريمة، ومليس الشوكولاتة ، والأيس كريم والمثلجات. تمت تعبئته في تركيا باستخدام كاكاو مستورد  
العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس كرافت x عدد 10 )

# SCHÖNE SCHOKOLADE KAKAO TOZU %20-22

COCOA POWDER / ПОРОШОК КАКАО / مسحوق الكاكاو



(049-201)

▶ %20-22 Yağlı, Alkalize Kakao Tozu ithal kaynaklı kakao kullanılarak Türkiye'de paketlenmiştir. Kaliteli kakao çekirdeklерinden elde edilen kakao tozu yaratıcılığını kullanmak isteyen profesyonellere sunulmaktadır.  
Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folyo x 10 adet)

▶ Алкализованный какао-порошок жирностью 20 – 22%, импортное какао упакованное в Турции. Порошок какао полученный из зерен какао-бобов только высокого качества. Поможет профессионалам воплотить все свои творческие идеи.  
Упаковка: коробка 10 кг (1 кг пакет из фольги x 10 шт)

▶ This product contains imported alkalized cocoa powder with a fat rate between 20-22% which is packaged in Turkey. It is offered to professionals who wish to use their creativity with a cocoa powder manufactured from high quality cocoa beans.  
Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)

▶ هذا المنتج يحتوي على نسبة دهن بين 20/22 % مستودر معلب في تركيا.  
يتم تقديم مسحوق الكاكاو المنتج من بذور الكاكاو عالي الجودة إلى المحترفين لاستخدام قدراتهم الابداعية.  
العبوة: 1 كجم كرتون (1 كجم كيس الومنيوم x عدد 10 )

# ► OVALETTE KAKAO YAĞI

اواليتي زبدة الكاكاو / COCOA BUTTER / МАСЛО КАКАО



(049-991)

► Çikolataların tadını ve akışkanlığını özelleştirmek için Ovalette kakao yağını tercih edebilirsiniz. İthal kayanklı ürün olup Türkiye'de paketlenmiştir.  
Ambalaj; 6 kg koli (1 kg kova x 6 adet)

► Для улучшения вкуса и текучести шоколада вы можете использовать масло какао Ovalette. Импортный товар упакованный в Турции.  
Упаковка: коробка 6 кг (1 кг ведра x 6 шт)

► You can choose Ovalette Cocoa Butter to adjust the taste and viscosity of chocolate. This product is imported and packaged in Turkey.  
Packaging: 6 kg boxes (1 kg pails x 6 pcs)

اواليتي زبدة الكاكاو للحصول على طعم خاص يمكنك اختيار  
واللزوجة في الشوكولاته . كاكاو مستورد و معلب في تركيا  
العبوة: 6 كجم كرتون (1 كجم السطل x عدد 6)

# OVALETTE KAKAOLU FINDIK EZMESİ ◀

HAZELNUT PASTE with COCOA / ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ФУНДУКОМ /

أوفاليتي مسحوق البندق بالكاكاو



► Sabah kahvaltlarını özelleştiren, gün boyu zinde kalmanızı sağlayacak eşsiz bir lezzettir. Pasta aralarında lezzet katmak amaçlı da kullanılabilir.  
Kullanımından önce mutlaka karıştırınız.  
Ambalaj: 10 kg kova

► This product is a unique delight which makes breakfast special and ensures day-long vitality for you. It can also be used between cake layers to enhance the taste. Make sure to stir the product before use.  
Packaging: 10 kg pails

► Великолепный вкус шоколадной пасты Овалетте дополнит ваш завтрак и поможет в течение дня оставаться в форме. Может использоваться как начинка для торты и пирожных. Перед применением перемешать.  
Упаковка: ведро 10 кг

► طعم خاص في الفطور، يوفر لك الرشاقة طوال اليوم. مذاق مميز، يستعمل للحسوه ما بين طبقات قالب الكعك. يوصى بالتحريك قبل الاستعمال.  
العبوة: 10 كجم السطل



(081-011)

# SCHOCOPRALİN KAKAOLU FINDIK EZMESİ ÇEŞİTLERİ

PRALINEN-HAZELNUT PASTE with COCOA / ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА / شوكو برالين



▶ Kaliteli ve mevsiminde toplanmış, kavrulmuş Türk findıkları ile kakaonun eşsiz bileşiminden oluşan Schocopralin, krema, iç dolgu ve bazı spesiyal çikolatalarda kullanımının yanı sıra kahvaltı ve brunchlarda doğrudan da tüketilebilir. Kullanımdan önce mutlaka karıştırınız. Ambalaj; 10 ve 20 kg kova

▶ Schocopralin, which is a mixture of cocoa and high quality Turkish hazelnuts harvested in the best season and roasted perfectly, can be consumed directly in breakfast or brunch as well as being used in creams, fillings and certain special chocolates. Make sure to stir the product before use. Packaging: 10 and 20 kg pails

▶ Уникальное сочетание качественного жареного Турецкого фундука и шоколадной пасты Schocopralin, может использоваться не только для крема и начинки для шоколадных конфет, но и для завтрака. Перед применением перемешать. Упаковка: ведро 10 и 20 кг

▶ شوكو برالين عبارة عن مزيج بندق تركي معباً في موسمه ثم يحمص، إلى جانب استعماله كحشوة كريمة مع الشوكولاتة سبيسيال، يمكن استهلاكه في الفطور مباشرةً أيضاً.  
العبوة: 10-20 كجم السطل



(080-011)



(080-021)



(080-811)



(080-821)



# ► OVALETTE KUVERTÜR ÇEŞİTLERİ (ÇİKOLATA, KONFİSERİ, EKO)

## COUVERTURE TYPES (CHOCOLATE, CONFECTIONARY, ECO) / ГЛАЗУРЬ - ШОКОЛАД ЭКО /

### شکولاٹہ کوفر تورہ اقتصادیہ



Kuvertür Bitter Çikolata %65  
Couverture Bitter Chocolate 65%

050-441



Kuvertür Sütlü Çikolata %36  
Couverture Milk Chocolate 36%

050-442



Beyaz Çikolata %33  
White Chocolate %33

050-443

► Eritilirken asla direkt ateşe maruz bırakmadan, benmari usulü 45-50 °Cde eritilerek kullanılır.

Bitter, Sütlü, ve Beyaz çeşitleri ile çikolata sevenlere kendi içinde çeşitler sunan, pastalarınıza eşsiz lezzetler katan Ovalette Kuvertür çeşitleri ile kaliteli ve mükemmel tatlar yaratıbilirisiniz. Eritme, kaplama ve kazma gibi zengin kullanımı profesyoneller için vazgeçilmezdir.

Bitter, Sütlü, Beyaz çeşitlerinin yanı sıra Frambuaz, Karamel ve Portakal Aromalı çeşitleri ile firincılık ürünlerini ve çeşitli tatlılarınızı çeşitlendireceğiniz eşsiz lezzetler katan Ovalette Konfiseriler ile artık elinizde.. Eritme, kaplama ve kazma gibi zengin kullanımı profesyoneller için vazgeçilmezdir.

Ambalaj: 20 kg koli (2,5 kg folyo x 8 adet)

► This product is melted at 45 to 50 °C temperature through the bain-marie method and without being subjected to direct heat.

Through the Dark Chocolate, Milk Chocolate and White Chocolate varieties of Ovalette Couverture Chocolate, you can provide chocolate lovers with many options and create high-quality, exquisite delicacies. Its rich range of use is ideal for professionals who apply melting, coating and shaving processes.

You can now use Ovalette Compound Chocolate, which come in Raspberry, Caramel and Orange flavors as well as Dark Chocolate, Milk Chocolate and White Chocolate flavors, to add exclusive variety to bakery products and other desserts. Its rich range of use is ideal for professionals who apply melting, coating and shaving processes.

Packaging: 20 kg boxes (2,5 kg foil packages x 8 pcs)

► При плавлении не подвергать воздействию прямого огня, плавить на водяной бане при температуре 45-50°C.

С разновидностями Ovalette Kuvertür который, добавляет неповторимый аромат в ваши торты, а также предоставляет разные ассортименты для любителей Темного, Молочного и Белого шоколада, вы сможете создавать идеальный и превосходный вкус. Незаменим для профессионалов, при плавлении, покрытия и терки продуктов. Теперь вы можете добавить уникальный вкус в кондитерские изделия и разнообразные десерты, благодаря таким ароматам Ovalette Конфiseriler как Темного, Молочного и Белого шоколада, Малины, Карамели и Апельсина. Незаменим для профессионалов, при плавлении, покрытия и терки продуктов.

Упаковка: 20-и килограммовая коробка (2,5 кг фольга x 8 шт.)

لاظهرها الى النار المباشرة. تذاب في درجة حرارة 45-50 مئوية بطريقة البنماري.

يمكنكم عمل حلويات شهية و عالية الجودة باستخدام أنواع اوڤاليت كوفير تور التي تضيف لذة لا مثيل لها إلى الحلويات وذلك تقديم شيكارة فريدة لعشاق الشوكولاتة بأنواعها البيضاء والماءة وشوكولاتة الحليب. لا يمكن الاستغناء عنها من أجل الاستخدام المهني الغني للتغليف والتقطيف والتزييف.

بين يديكم الآن اوڤاليت كوفير بيلر التي تضيف لذة لا مثيل لها وتنوع حلوياتكم ومخبركم اكتم بشكولات من نكهة البرقان والكريamil والتوت وأنواع الشوكولاتة البيضاء والماءة وشوكولاتة الحليب الظامام.

لا غنى عنها من أجل الاستخدام المهني الغني للتغليف والتقطيف والتزييف. التعبئة والتغليف: على 20 كيلو (8 × 2.5 كجم سلفان)



050-541  
Kuvertür Bitter Çikolata %55  
Couverte Bitter Chocolate 55%



050-561  
Kuvertür Bitter Çikolata %53  
Couverte Bitter Chocolate 53%



050-542  
Kuvertür Sütlü Çikolata %35  
Couverte Milk Chocolate 35%



050-543  
Beyaz Çikolata %35  
White Chocolate 35%



050-841  
Bitter Konfiseri Kokolin  
Bitter Confectionary Compound



050-842  
Sütlü Kontiseri Kokolin  
Milk Confectionary Compound



050-843  
Beyaz Kontiseri Kokolin  
White Confectionary Compound



050-844  
Frambuaz Aromalı Kontiseri Kokolin  
Raspberry Flavoured Confectionary Compound



050-845  
Karamel Aromalı Kontiseri Kokolin  
Caramel Flavoured Confectionary Compound



050-846  
Portakal Aromalı Kontiseri Kokolin  
Orange Flavoured Confectionary Compound



050-951  
Bitter Konfiseri Kokolin - Eko  
Bitter Confectionary Compound - Eco



050-952  
Sütlü Konfiseri Kokolin - Eko  
Milk Confectionary Compound - Eco



050-953  
Beyaz Konfiseri Kokolin - Eko  
White Confectionary Compound - Eco



050-954  
Frambuaz Aromalı Konfiseri Kokolin - Eko  
Raspberry Flavoured Confectionary Compound - Eco



# SCHÖNE MINI KUVERTÜR ÇIKOLATA

COUVERTURE CHOCOLATE / ГЛАЗУРЬ - ШОКОЛАД ЭКО / شکولاته کوفرتوره اقتصادیه



Eritilirken asla direkt ateşe maruz bırakmadan, benmari usulü 45-50 °C'de eritilerek kullanılır.

Bitter, Sütlü ve Beyaz çeşitleri ile çikolata sevenlere kendi içinde çeşitler sunan, pastalarınıza ve tatlılarınıza eşsiz lezzetler katan Schöne Kuvertür çeşitleri ile kaliteli ve mükemmel tatlar yaratıbilirisiniz. Eritme, kaplama ve kazma gibi zengin kullanımı ile sizlerle.

Ambalaj; 12 kg koli (2 kg Stand Kutu x 6 adet)

*These products are melted at 45 to 50 °C through the bain-marie method without being subjected to direct heat. Through Bitter Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate and Raspberry varieties of Ovalette Couvertures, you can create various types of quality cakes with unique and exquisite flavors for chocolate lovers. Its rich range of uses is ideal for professionals who utilize melting, coating and shaving processes.*

Packaging: 12 kg boxes (2 kg boxes x 6 pcs)

Предлагается любителям шоколада в следующем ассортименте: темный, молочный, белый и малина, благодаря широкому ассортименту и высокому качеству покрытия Ovalette вы можете создать неповторимый идеальный вкус готовым изделиям. Продукт незаменим для профессионалов использующих в работе глазурь и шоколад для покрытия тортов и изготовления украшений в виде стружки. Для покрытия растопить на водяной бане, при температуре 45 – 50 °.

Упаковка: коробка 12 кг (2 кг коробка x 6 шт)

لا يجوز وضعه على النار مباشرةً إنما يحضر بطريقة البخار من خلال وضعه في الوعاء ووضع الوعاء في الماء الغلي بدرجة حرارة 45 / 50 درجةلا غنى عنه في التزيين واللحمي بأنواعه المختلفة شوكولاتة المرأة، الحلبي، البيضاء، توت العلبة، ويمكنك مع أوقاتي شوكولاتة الصالحة لشكل طعم لذيذ وجودة عالية. بالنسبة للمحترفين منتج رائع لا غنى عنه في اللحمي والتزيين.

العبوة: 12 كجم كرتون (2 كجم كرتون x عدد 6)



# ► OVALETTE KAZIMALIK KOKOLİN GANAJ ÇEŞİTLERİ

GANAGES / ГЛАЗУРЬ ГАНАШ / او فاليتى قناث الكوكولين



Bitter / Bitter (052-101)

Boyz / White (052-102)

Frambuaz Aromali / Raspberry Flavored (052-103)

► Damağınıza ve gözünüzü hitap eden Bitter, Beyaz ve Frambuaz Aromalı çeşitleri ile kazimalık ganajlar süsleme ve kaplama olarak vazgeçilmeziniz olacaktır.  
Ambalaj; 15 kg koli (1,5 kg folyo x 10 adet)

► Through its Bitter, White and Raspberry Flavored varieties, this shaveable compound chocolate type will be indispensable to you for decoration and coating purposes.  
Packaging: 15kg boxes (1,5kg foil packs x 10pcs)

► Привлекает разнообразием вкусов, в ассортименте: темный, белый и малиновый ганаш. Станет незаменимым продуктом для украшения и покрытия ваших кондитерских изделий. Упаковка: коробка 15 кг (1,5 кг плитка в упаковке x 10 шт.)

► الشوكولاتة مزة تثير النظر وطعم لذيد. أنواعه: الشوكولاتة مزة، الشوكولاتة بيضاء والتوف العليق يمكن استخدامه للحشو أو التزيين.  
العلبة: 15 كجم كرتون (1,5 كجم كيس الومنيوم X عدد 10 )

# OVALETTE ÇUBUK ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ

STICK CHOCOLATES / ШОКОЛАД В ФОРМЕ ПАЛОЧЕК / اوڤالیتی شکو لاته اصبارع



► Ovalette çubuk çikolatalar ile kruvasan vb. hamur işleri, soğuk - sıcak içecek ve tatlı sunumlarınızda değişik dokunuşlar yapacaksınız.  
Çeşitleri; Bitter, Sütlü, Beyaz Çubuk Çikolata  
Ambalaj; 5 kg koli (2,5 kg kutu x 2 adet)

► Шоколад в форме палочек поможет разнообразить оформление горячих и холодных напитков, десертов, круассанов и другой выпечки.  
Ассортимент: темный шоколад, молочный шоколад, белый шоколад.  
Упаковка: коробка 5 кг (2,5 кг коробка из фольги x 2 шт)

► Ovalette Chocolate Sticks will help you add a different touch to your presentations of hot or cold drinks, desserts and pastries such a croissants.  
Varieties: Bitter, Milk, White Stick Chocolate.  
Packaging: 5 kg boxes (2,5 kg boxes x 2 pcs)

يقدم مع اوڤالیتی الشکو لاته اصبارع أو مع كروasan والمعجنات. أو مع المشروبات الساخنة أو البارد. أنواعه: الشکو لاته مرة، بالحليب، الشکو لاته بيضاء.  
العبوة: 5 كجم كرتون (2,5 كجم كرتون x عدد 2 )



Bitter Çikolata Çubuk  
Bitter Chocolate Stick



Sütlü Çikolata Çubuk  
Milk Chocolate Stick



Beyaz Çikolata Çubuk  
White Chocolate Stick



## ► PULSET BITTER PARA ÇIKOLATA %70'LİK

70% اوفالیت شکولاته قطع لیرات / BITTER CHOCOLATE BUTTONS 70% / ТЕМНО ШОКОЛАД В ФОРМЕ МОНЕТОК 70%

## ► OVALETTE PARA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ

اوفالیت شکولاته قطع لیرات / CHOCOLATE BUTTONS / ШОКОЛАД В ФОРМЕ МОНЕТОК



► Sekil itibari ile blok çikolata ve kokolin çeşitlerine göre daha kolay eritilebilir ve çalışmalarınızda size hız kazandırın mükemmel bir ürünüdür. Süsleme, kaplama, şelale ve fondü amaci ile kullanılır.

**Çeşitleri;** Bitter, Sütlü, Beyaz Çikolata  
Ambalaj; 10 kg koli (5 kg folyo x 2 adet),  
Pulset 10 kg folyo

► This is an exquisite product which helps you speed up your operations by being able to be melted faster in comparison to compound chocolate blocks by means of its shape. It is used for decorations, chocolate fountains and fondues.

**Varieties:** Bitter Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate.  
**Packaging:** 10 kg foil packs (5 kg boxes x 2 pcs),  
Pulset 10 kg foil packs

► Благодаря своей форме плавится быстрее и легче, чем шоколад и глазурь в плитках, что позволяет сократить время и ускорить вашу работу. Используется для украшения и глазирования кондитерских изделий и использования в фондю.

**Ассортимент:** темный, молочный, белый шоколад  
**Упаковка:** коробка 10 кг (плитка в упаковке 5 кг x 2 шт), плитка в упаковке 10 кг в фольге

► منتج رائع لسهولة تحضيره وتوفيره للوقت بالنسبة للشوكولاتة الصلبة و الشوكولاتة كوكولين. يستعمل للتزيين والتغطية. أنواعه: شوكولاتة مرة،شوكولاتة بالحليب، شوكولاتة بيضاء.

**العبوة:** 10 كجم كرتون ( 5 كجم كيس الومنيوم × عدد بولسات 10 كجم كيس الومنيوم



Bitter Çikolata Para  
Bitter Chocolate Button

051-541



Sütlü Çikolata Para  
Milk Chocolate Button

051-542



Beyaz Çikolata Para  
White Chocolate Button

051-543



Bitter Kokolin Para  
Bitter Compound Button

051-841



Sütlü Kokolin Para  
Milk Compound Button

051-842



Beyaz Kokolin Para  
White Compound Button

051-843



Pulset Bitter Çikolata Para %70'lik  
Pulset Bitter Chocolate Button 70%

051-391



## ► OVALETTE PARÇA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ

اوفالیت شکولاته قطع مکعبه / Chocolate pieces / ШОКОЛАД КУСОЧКИ /



► Parlak ve mat çeşitleri ile Bitter, Sütlü, Beyaz çikolatalar birçok tatlıda kullanılabilen mükemmel lezzetlere sahiptir. Pasta yapımında pandispanya patları arasında iç olarak, pasta bitiminde ise yan ve üst süslemelerde pastanın cazibesini artırır.

Ambalaj: 10 kg koli (5 kg folyo x 2 adet) - Mat Parça Çikolata  
10 kg koli (5 kg folyo x 2 adet) - Parça Çikolata

► These Bitter chocolate, milk chocolate and white chocolate chunks are products of excellent taste which come in both glossy and non-glossy varieties and can be used in many desserts. They add appeal to cakes when used between layers or added on the top and sides for decoration.

Packaging: 10 kg boxes (5 kg foil packs x 2 pcs) – Unglazed Chocolate Pieces  
10 kg boxes (5 kg foil packs x 2 pcs) – Chocolate Pieces

► Глянцевый или матовый шоколад в ассортименте: темный, молочный и белый. Имеет превосходный вкус, рекомендован для использования в десертах. Использование в качестве обсыпки боковых поверхностей торта придаст красивый и завершенный вид. Упаковка: коробка 10 кг (плитка в упаковке 5 кг x 2 шт) – матовые кусочки шоколада  
коробка 10 кг (плитка в упаковке 5 кг x 2 шт) – глянцевые кусочки шоколада

► يتميز بطعمه اللذ الذي يستعمل في كثير من الحلويات يمكن استخدامه في حشو ما بين طبقات قالب الكعك، كما يذهب على الطبقة الخارجية للเคعك وحواكه مما يزيد من جاذب الانظار.  
شکولاته المرء، شکولاته الحليب، شکولاته البيضاء.  
العبوة: 10 كجم كرتون (5 كجم كيس الـمـنـبـوـع X عدد 2 ) قطع  
الشکولاته غير لامعة 10 كجم كرتون (5 كجم كيس الـمـنـبـوـع X عدد 2 ) قطع شکولاته لامعة



# Boyut Bilgileri

## *Size Informations*

### Bitter - Sütlü Çikolata Boyut Bilgileri *Bitter - Milk Chocolate Size Informations*

	En(w) <i>Weight</i>	Boy (h) <i>Height</i>
<b>Boyut No: 0,5</b>	4 mm	5 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 1</b>	5,5 mm	6,5 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 2</b>	6,5 mm	7,5 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 3</b>	7 mm	8,5 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )



Bitter Çikolata Parça  
Bitter Chocolate Pieces

056-511 (1 Nolu)  
056-512 (2 Nolu)  
056-513 (3 Nolu)  
056-514 (0,5 Nolu)



Sütlü Çikolata Parça  
Milk Chocolate Pieces

### Beyaz Çikolata Boyut Bilgileri *White Chocolate Size Informations*

	En(w) <i>Weight</i>	Boy (h) <i>Height</i>
<b>Boyut No: 0</b>	1,5 mm	1,6 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 1</b>	3 mm	6 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 2</b>	7 mm	9,5 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )
<b>Boyut No: 3</b>	8 mm	10 mm ( $\pm 1\text{mm}$ )



Beyaz Çikolata Parça  
White Chocolate Pieces

056-931 (1 Nolu)  
056-932 (2 Nolu)



Bitter Mat Çikolata Parça  
Bitter Unglazed Chocolate Pieces

056-411 (1 Nolu)  
056-412 (2 Nolu)  
056-413 (3 Nolu)  
056-414 (0,5 Nolu)



Sütlü Mat Çikolata Parça  
Milk Unglazed Chocolate Pieces

056-621 (1 Nolu)  
056-622 (2 Nolu)  
056-623 (3 Nolu)  
056-624 (0,5 Nolu)



Beyaz Mat Çikolata Parça  
White Unglazed Chocolate Pieces

## ► OVALETTE DAMLA ÇIKOLATA ÇEŞİTLERİ

شکولاٹه حبوب صغیره / CHOCOLATE DROPS / ШОКОЛАД КАПЛИ



► Su damlacıkları şeklinde, pasta, kek, kurabiye, dondurma ve içeceklerin yapımında ve süslemesinde kullanılan Damla Çikolata ve Konfiseri ürünleri eşsiz lezzeti ile dikkat çekmektedir.  
Çeşitleri; Bitter, Sütlü Çikolata / Konfiseri Ambalaj; 12 kg koli (1 kg kutu x 12 adet)  
6 kg koli (1 kg folyo x 6 adet) - EKO Damla

► These chocolate chips in the shape of small droplets are very appealing through their unique taste and used in manufacture and decoration of cakes, pastries, cookies, ice cream and drinks.  
Varieties: Bitter, Milk Chocolate / Confectionary Packaging: 12 kg boxes (1 kg boxes x 12 pcs)  
6 kg boxes (1 kg foil x 6 pcs) - EKO Drops.

► Шоколад в форме капли воды добавят неповторимый вкус при приготовлении торты, кексов, пироженья, мороженого и напитков.  
Ассортимент: темный и молочный шоколад Упаковка: коробка 12 кг (1 кг коробка x 12 шт)  
коробка 6 кг (1 кг коробка x 6 шт) – ЭКО капли

► شکولاٹه حببات صغیرة تستعمل في صنع و تزيين قالب الكعك، الكيك، البيتيفور، المثلجات والمشروبات. ذات طعم لذيد وفريد من نوعه. أنواعه: شکولاٹه مرا، شکولاٹه حليب.  
العبوة: 12 كجم كرتون (1 كجم كرتون x عدد 12)  
6 كجم كرتون (1 كجم كرتون x عدد 6)

# Boyut Bilgileri

## Size Informations

En(w) Boy (h)

Weight Height

**Boyut No: 1** 5,8 mm 6 mm ( $\pm$  1mm)

**Boyut No: 2** 6,8 mm 7 mm ( $\pm$  1mm)

**Boyut No: 3** 7,8 mm 8 mm ( $\pm$  1mm)



Bitter Çikolata Damla  
Bitter Chocolate Drops

055-411 (1 Nolu)  
055-412 (2 Nolu)  
055-413 (3 Nolu)



Sütlü Çikolata Damla  
Milk Chocolate Drops

055-421 (1 Nolu)  
055-422 (2 Nolu)  
055-423 (3 Nolu)



Bitter Kokolin Damla  
Bitter Compound Drops

055-811 (1 Nolu)  
055-812 (2 Nolu)  
055-813 (3 Nolu)



Sütlü Kokolin Damla  
Milk Compound Drops

055-821 (1 Nolu)  
055-822 (2 Nolu)  
055-823 (3 Nolu)



Bitter Kokolin Damla - Eko  
Bitter Compound Drops - Eco

055-911 (1 Nolu)  
055-912 (2 Nolu)  
055-913 (3 Nolu)



Sütlü Kokolin Damla - Eko  
Milk Compound Drops - Eco

055-921 (1 Nolu)  
055-922 (2 Nolu)  
055-923 (3 Nolu)

## ► OVALETTE MAT FISTIK DRAJE ÇEŞİTLERİ

UNGLAZED PISTACHIO DRAGEES / ФИСТАШКИ МАТОВЫЕ /

أوفاليتي ملبيس فستق بالشوكولاتة غير لامع

## ► EKOLÜKS MAT FISTIK DRAJE ÇEŞİTLERİ

UNGLAZED PISTACHIO DRAGEES / ФИСТАШКИ МАТОВЫЕ /

أوفاليتي ملبيس فستق بالشوكولاتة غير لامع



► Mat antepfistiği drajeleri, bitter ve sütlü çikolata kaplamaları ile pastalarınız içinde ve üzerinde gevrekliğini koruyarak size eşsiz lezzetler kazandıracaktır.  
Çeşitleri; Bitter, Sütlü Çikolata Ambalaj;  
Ovalette - 10 kg koli (1 kg folyo x 10 adet),  
Ekolüks - 12 kg koli (3 kg folyo x 4 adet)

► These unglazed chocolate coated pistachios will provide unique taste through their Bitter and milk chocolate coating by preserving their crispiness in and on cakes. Varieties: Bitter Chocolate, Milk Chocolate. Packaging:  
Ovalette - 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)  
Ekolüks - 12 kg boxes (3 kg foil packs x 4 pcs)

► Благодаря покрытию из темного и молочного шоколада фисташки сохраняют свой хрустящий вкус. Придадут вашему торту неповторимый вкус. Ассортимент: в темном или молочном шоколаде  
Упаковка: Ovalette - коробка 10 кг (1 кг пакет из фольги x 10 шт)  
Ekolüks - коробка 12 кг (3 кг пакет из фольги x 4 шт)

فستق حلبي ملبيس غير لامع، والمغلفة بالشوكولاتة الحلوب سيزيد من الطعم اللذيذ ل قالب الكعك من حيث الحشوة والتغليف.  
أنواعه: شوكولاتة المرأة، شوكولاتة الحلوب.  
Ovalette العبوة: 10 كجم كرتون (1 كجم كيس الومبليوم X عدد 10)  
Ekolüks العبوة: 12 كجم كرتون (3 كجم كيس الومبليوم X عدد 4)



## ► OVALETTE PİRİNÇ PATLAĞI DRAJE ÇEŞİTLERİ

RICE CRISPIES DRAGEES / ВОЗДУШНЫЙ РИС ГЛАЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАДОМ /  
ملبس الأرز منفوش(رایز کرسبی)



► Geniş ürün yelpazesi ile pasta, kek gibi tatlılarınızın sunumunda vazgeçilmez olacak minik lezzet toplarıdır.  
Çeşitleri; Bitter, Sütlü, Beyaz, Frambuaz, Altın, Bakır ve Sedef Renkli Çikolata Kaplı Pirinç Patlağı Draje  
Ambalaj; 7 kg koli (1,75 kg kova x 4 adet)

► These products, which have a rich range of varieties, are small pieces of delight that are indispensable to presentation of desserts such as cakes and pastries. Varieties: Chocolate Coated Puffed Rice Dragees in Bitter Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate, Raspberry, Gold, Copper and Pearl Colors.  
Packaging: 7 kg boxes (1,75 kg pails x 4 pcs)

► Маленькие шарики воздушного риса глазированные шоколадом незаменимы при украшении торты, кексов и других кондитерских изделий.  
Ассортимент: Воздушный рис белый, медный, золотой, жемчуг, покрытый горьким шоколадом, покрытый молочным шоколадом.  
Упаковка: коробка 7 кг (1,75 кг ведра x 4 шт)

► كرات صغيرة الحجم يمكن تقديمها مع قالب الكعك، الكيك، والحلويات المختلفة والذي يزيد من لذتها أنواعه: ملبس الأرز منفوش(رایز کرسبی) الشوكولاتة مرة، الشوكلاتة بالحليب، الشوكلاتة بيضاء، الشوكلاتة توت العليق، اللون الذهبي، النحاسي، صدفي.  
العبوة: 7 كجم كرتون ( 1.75 كجم السطل X عدد 4 )



**060-001**  
**Pirinç Patlağı Bitter**  
**Bitter Çikolata Kaplı Pirinç Patlağı Draje**  
Bitter Rice Crispies  
Bitter Chocolate Coated Rice Crispies



**060-002**  
**Pirinç Patlağı Sütlü**  
**Sütlü Çikolata Kaplı Pirinç Patlağı Draje**  
Milk Rice Crispies  
Milk Chocolate Coated Rice Crispies



**060-003**  
**Pirinç Patlağı Beyaz**  
**Beyaz Çikolata Kaplı Pirinç Patlağı Draje**  
White Rice Crispies  
White Chocolate Coated Rice Crispies



**060-004**  
**Pirinç Patlağı Frambuaz**  
**Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Frambuaz Aromalı Pirinç Patlağı Draje**  
Raspberry Rice Crispies  
White Chocolate Coated Pink Colour and Raspberry Flavoured Rice Crispies



**060-005**  
**Pirinç Patlağı Sedef**  
**Beyaz Çikolata Kaplı Altın Renkli Pirinç Patlağı Draje**  
Pearl Rice Crispies  
White Chocolate Coated Pearl Colour Rice Crispies



**060-006**  
**Pirinç Patlağı Altın**  
**Beyaz Çikolata Kaplı Altın Renkli Pirinç Patlağı Draje**  
Gold Rice Crispies  
White Chocolate Coated Gold Colour Rice Crispies



**060-007**  
**Pirinç Patlağı Bakır**  
**Beyaz Çikolata Kaplı Bakır Renkli Pirinç Patlağı Draje**  
Copper Rice Crispies  
White Chocolate Coated Copper Colour Rice Crispies



**060-055**  
**Sedef Renkli Ellips Pirinç Patlağı**  
**Sedef Renkli Şeker Kaplı Beyaz Çikolata Kaplı**  
Ellipse Rice Crispies Pearl  
Pearl Colored Sugar Coated White Chocolate Coated  
Ambalaj / Packaging: 7 kg (1,75 kg x 4 kova/bucket)



**060-056**  
**Altın Renkli Ellips Pirinç Patlağı**  
**Altın Renkli Şeker Kaplı Beyaz Çikolata Kaplı**  
Ellipse Rice Crispies Gold  
Gold Colored Sugar Coated White Chocolate Coated  
Ambalaj / Packaging: 7 kg (1,75 kg x 4 kova/bucket)



**060-057**  
**Bakır Renkli Ellips Pirinç Patlağı**  
**Bakır Renkli Şeker Kaplı Beyaz Çikolata Kaplı**  
Ellipse Rice Crispies Copper  
Copper Colored Sugar Coated White Chocolate Coated  
Ambalaj / Packaging: 7 kg (1,75 kg x 4 kova/bucket)



Bitter / Bitter  
(060-001)



Sütlü / Milk  
(060-002)



Beyaz / White  
(060-003)



Frambuaz / Raspberry  
(060-004)



Sedef / Pearl  
(060-005)



Altın / Gold  
(060-006)



Bakır / Copper  
(060-007)

## ► OVALETTE PİKOLA DRAJE ÇEŞİTLERİ

Chocolate Coated Hazelnut Dragees / Фундук / ملبيس بندق بالشوكولاتة (بيكولا)



Pikola Fındık Bitter  
Piccola Hazelnut Bitter

059-121



Pikola Fındık Sütlü  
Piccola Hazelnut Milk

059-122



Pikola Fındık Beyaz  
Piccola Hazelnut White

059-123

► Özenle kavrulmuş pikola findıkların bitter, sütlü ve beyaz çikolatalar ile kaplanması, hem pasta içinde hem de pasta süslemesinde size eşsiz lezzetler katacaktır.  
Ambalaj: 10 kg koli (1 kg folyo x 10 adet)

► These delicately roasted piccolas will provide unique taste through their Bitter, milk and white chocolate coating as ingredients inside and outside cakes as ingredients and decorations.  
Packaging: 10 kg boxes (1 kg foil packs x 10 pcs)

► Обжаренный фундук глазированный темным, молочным или белым шоколадом придаст прекрасный вкус вашему торту. Используется в качестве украшения.  
Упаковка: коробка 10 кг. (пакет 1 кг x 10 шт.)

► البندق الممحص ملبيس والمغلفة بالشوكولاتة للحليب ، شوكولاتة المرأة ، شوكولاتة البيضاء .  
سيزيد من الطعم اللذين لفاليب الكعك من حيث الحشوة والتغليف .  
العبوة: 10 كجم كرتون (1 كيس الومنيوم X عدد 10 )

# OVALETTE ÇAKILTAŞI DRAJE ÇEŞİTLERİ

## MIXED SUGAR COATED CHOCOLATE DRAGEE / ДРАЖЕ КАМЕШКИ

ملبس شوكولاته (أحجار كريمه) / ملبس شوكولاته (أحجار كريمه) /



Açık Renkli Çakultaşı (Sütlü)  
Bright Colored Pebble (Milk)

057-201



Koyu Renkli Çakultaşı (Sütlü)  
Dark Colored Pebble (Milk)

057-202



Açık & Koyu Karma Renkli Çakultaşı (Sütlü)  
Bright & Dark Mix Color Pebble (Milk)

057-299

Canlı renkleri gözüne hitap eden, yumuşak sütlü çikolata lezzeti ve çitir şeker kaplaması ile damağınızda yaşayacağınız lezzet şölenine Ovalette Çakultaşları ile ulaşacaksınız. Çakultaş çikolataları pasta, dondurma ve kahve yanısı gibi çeşitli tatlılarda süsleme amaçlı olarak da kullanılabilir. Çeşitleri; Koyu Renkli, Açık Renkli Draje Ambalaj; 5 kg koli (2,5 kg kova x 2 adet)

Драже в виде мелких камешков Ovalette из молочного шоколада с хрустящим сахарным покрытием отличается красивыми цветами, подарит вашим изделиям незабываемый вкус. Используется для украшения тортов, мороженого, кофе и десертов. Ассортимент: драже темного, светлого цвета. Упаковка: коробка 5 кг (ведро 2,5 кг x 2 шт)

**Ovalette Chocolate Rock Dragees will form a banquet of flavors in your mouth with their soft milk chocolate, crispy candy coating and bright colors that appeal to the eye. These chocolate rock dragees can be used for decoration in various desserts and served on the side of cakes, ice cream and coffee.**  
**Varieties: Bitter Colored, Light Colored.**  
**Packaging: 5 kg boxes (2,5 kg pails x 2 pcs)**

يُبهر النظر بألوانه المختلفة. ستتجد السعادة بتذوق ملبس شوكولاته (أحجار كريمه) المغطى بالشوكولاتة الحليب والسكر الهش. يمكن استعماله في تزيين قالب الكعك، المثلجات، القهوة، وتزيين الحلويات المختلفة. أنواعه: الألوان الداكنة الألوان الفاتحة ، أزرق، أخضر، الوردي و الرمادي العبوة : 5 كجم السطل ( 2.5 كجم كرتون X عدد 2 )