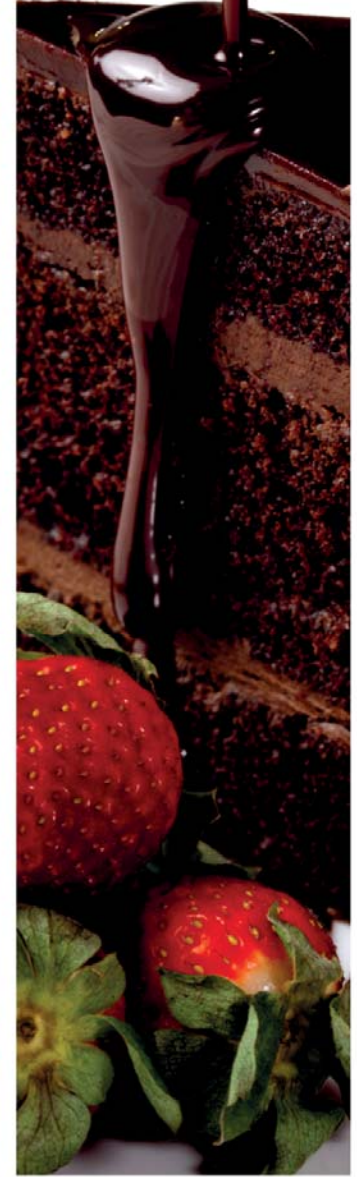




Kıyın, mükemmel lezzet ve kalite...



ENDÜSTRİYEL ÜRÜN KATALOĞU

INDUSTRIAL ASSORTMENT / PRODUCT CATALOGUE

KATSAN GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Dereağzı Mah. İnönü Cad. No:118, P.K. 34528, Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE - Tel: +90 212 855 80 70 (pbx) - Fax: +90 212 855 80 78 - www.katsan.com.tr / katsan@katsan.com.tr



Hijyen, mükemmel lezzet ve kalite...

Hygiene, perfect taste and quality

Гигиен отличный вкус и качество

نظافة أكيدة، ونكهة لذيذة وجودة ممتازة

www.katsan.com.tr



ŞİRKET PROFİLİ

KATSAN Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. 1988 senesinde Abdullah TOPCUOL ve oğulları tarafından kurulmuştur. Abdullah TOPCUOL 1947 senesinde mesleğe başlamış, ülkemizin en eski ve deneyimli pasta ustalarındandır. Firmamız, pastacılık alanındaki derin bilgi ve tecrübesinin ışığı altında sektöre getirdiği yeniliklerle kısa zamanda kendini kanıtlamayı başarmıştır. KATSAN, tescilli markalarından biri olan OVALETTE markası altında üretimini yaptığı pasta katkı maddesi ve benzeri ürünlerle, Türk pastacılığının gelişmesinde önemli roller üstlenmiştir. Kuruluşundan beri sektörün önde giden firmalarından biri olan KATSAN bulunduğu konumu; kaliteyi, yenilikçiliği, satış öncesi ve sonrası müşteri memnuniyetini ilke edinmiş olmasına borçludur. Unlu mamüller pasta ve dondurma imalatlarında kullanılan katkı ve yardımcı maddeleri, emülgatörler, geliştiriciler, hazır toz ve karışımlar, krem şantiler, pastacılık kremaları, jöleler, pasta ve dondurma sosları, meyve dolguları ve meyve preparatları, kahve ve kokteyl şurupları, çikolata, konfiseri çeşitleri, madlen ve spesiyal çikolatalar, kuvertür, damla, parça ve para çikolata, pralin, kakao tozu gibi yaklaşık bin çeşit ürünün üretimini, pazarlamasını ve ihracatını yapan KATSAN aynı zamanda da dünyanın kendi alanında en büyük firmalarıyla çok yakın bir iş birliği içerisinde ve bu gibi bazı yurtdışı firmaların Türkiye mümessilliğini yapmaktadır. Firma olarak amacımızın ürünlerimizi satan, kullanan ve tüketen sizlerin memnuniyetini en üst seviyede tutmak ve sizlere en mükemmel hizmeti vermek olduğunu bilgileriniz sunarız.

Genel Müdür
Ercan TOPCUOL

COMPANY PROFILE

KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti. was founded by Abdullah TOPCUOL and his sons in 1988. Abdullah TOPCUOL, Turkey's one of the most experienced and oldest pastry chefs, has been working in the sector since 1947. Through his profound knowledge and long-term experience, KATSAN has succeeded in bringing innovative approach to the pastry & bakery market so that it has become one of the leading companies. KATSAN has played an important role in the development of the domestic pastry & bakery market by launching innovative products such as bakery additives/cake emulsifiers, stabilizers, whipping cream powders and many other products under its OVALETTE and some other registered trademarks. Since its foundation, one of the leading companies in its sector, KATSAN owes its current position to having adopted quality, innovativeness, pre-sale and after-sale consumer satisfaction as principles. KATSAN manufactures and sells more than 1000 products such as assortments of emulsifier, additive, improver, instant powder & mixture, whipping cream, bakery cream, jelly, glazing, cake & ice cream sauce, fruit filling & preparation, coffee and cocktail syrups, chocolate & confectionary including chocolate bonbon, neapolitan chocolate, couverture, chocolate drop, chocolate piece, chocolate button, chocolate spread, cacao powder which are used in the production of bakery, pastry and ice cream products to both domestic and export markets. KATSAN has close cooperation with some of the large-scale global companies which are experts in their field and operates as the exclusive distributor for those companies in Turkey. As the KATSAN'S team, we ensure that we provide excellence in service and maintain customer satisfaction as our goal.

General Manager
Ercan TOPCUOL

ПРОФИЛЬ КОМПАНИИ

Компания «КАТСАН ГИДА САНАИИ ВЕ ТИДЖАРЕТ ЛТД. ШТИ. (KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.)» была создана Абдуллахом Топчуолом и его сыновьями в 1988 г. Абдуллах Топчуол 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 (ОВАЛЕТТЕ). С момента ее создания, компания Катсан является ведущей в своем секторе. Компания Катсан производит, продает и экспортирует около восьмисот 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, декоргели, топпинги и соусы для мороженого, фруктовые начинки, сиропы, шоколад, кувертюр, шоколадный декор, шоколадно-ореховая паста пралине, какао-порошок. Также Компания Катсан является дистрибьютором некоторых международных компаний в Турции. Наша цель как компании в том, чтобы продавая, используя и потребляя нашу продукцию вы получали удовольствие на высшем уровне и мы предлагаем вам самый лучший сервис для вашей информации.

генеральный директор
Ercan TOPCUOL

نبة عن الشركة

شركة كاتسان الغذائية الصناعية والتجارية محدودة المسؤولية. أنشئت في عام 1988 من بدأ عبد الله توبشول وأبنائه. توبشول في مهنته عام 1947، ويعتبر من أقدم صناع الحلوى. حيث تمكنت شركتنا، بالمعرفة العميقة والخبرة في مجال الحلويات في ضوء الابتكار في هذا القطاع لإثبات الماركة المسجلة إقيادتها في فترة قصيرة جداً. كاتسان ومنها منتجات المضافة للكعك والمنتجات الأخرى المماثلة المسجلة تحت اسم ماركة أوفاليت، لعبت دوراً هاماً في تطوير المعجنات التركية. حيث إن شركة كاتسان من الشركات الرائدة في قطاع الحلويات ويعود ذلك إلى التزام الشركة بالجودة وارضاء العملاء. تعمل كاتسان في تسويق وتصدير الحلويات وهي قريباً سنقوم بشراكة أكبر شركة في العالم حيث تصنع كاتسان أكثر من 1000 نوع من المعجنات والحلويات وأنواع الكعك والملتجات والمواد المضافة إلى المعجنات والمستحلب والمساحيق الجاهزة الصنع والكريمة شانتيه، أنواع الكريمة، الجيلي، الكعك، الكاتو، الملتجات وصلصاتها، وحشوة الفواكه وأنواع كوفنيسري، شوكولاته سيسيبال، الشوكولاته الصلبة، قطع الشوكولاته الصغيرة، برالين، مسحوق الكاكاو، حيث أننا نقدم لعملائنا منتجاتنا ونواصل معهم الصداقة للتواصل معهم بخدمة ممتازة لا مثيل لها. نحبكم علماً بأن هدفنا نحن كشركة، هو الحفاظ على رضاكم بأعلى مستوى أنتم بانعو ومستخدمو ومستهلكو منتجاتنا وتقديم الخدمة المثالية لكم.

المدير العام
Ercan TOPCUOL



SERTİFİKASYON

Firmamız Kalite Yönetim Sistemi, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Gıda uygunluk belgelerine sahiptir.

CERTIFICATION

Our company has Quality Management System, Food Safety Management System certifications and Halal Food Compliance Certificates.

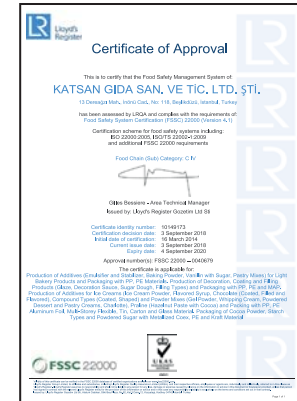
СЕРТИФИКАЦИЯ

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 إيزو 9001 نظام ادارة الجودة و ايزو 22000 شهادة نظام إدارة الأمن الغذائية وفق منظمة المقاييس الدولية. كما أن شركتنا حاصلة على شهادة الحلال للمواد الغذائية وفق معهد المواصفات الغذائية التركية.





İÇİNDEKİLER INDEX

- 04 ▶ Ovalette Pasta Katkı Maddesi / Bakery Additive
- 06 ▶ Ovalette Kabartma Tozu / Baking Powder
- 08 ▶ Ovajel Jel Tozu / Gel Powder
- 10 ▶ Jelpo Pelteleştirici / Thickener
- 12 ▶ Katsan Ovalette Pandispanya Tozu / Sponge Cake Powder
- 14 ▶ Ovalette Kek Toz Karışımları / Cake Powder Mix
- 16 ▶ Ovalette Meyveli Kek Toz Karışımı / Fruity Cake Powder Mix
- 18 ▶ Ovalette Kırmızı Kadife Kek Toz Karışımı / Red Velvet Cake Powder Mix
- 20 ▶ Cakexpress Kek Toz Karışımları (Yumurtalı) / Cake Powder Mix (with Egg)
- 22 ▶ Cakexpress Browni Kek Toz Karışımı / Brownie Cake Powder Mix
- 24 ▶ Ovalette Krem Şanti Toz Karışımı / Whipping Cream Powder
- 26 ▶ Pastart Krem Şanti Toz Karışımı / Whipping Cream Powder
- 28 ▶ Garnimiks Krem Şanti Toz Karışımı / Whipping Cream Powder
- 30 ▶ Ovalette Sıvı Krem Şantiler / Liquid Whipping Cream
- 32 ▶ Katsan Ovalette Krem Patiseri Tozu / Cream Patisserie Powder
- 34 ▶ Pastart Krem Patiseri Tozu / Cream Patisserie Powder
- 36 ▶ Pastemel Parfemix Toz Karışımı / Parfemix Powder
- 38 ▶ Ovalette Şarlot Tozu / Charlotte - Bavaois Powder
- 40 ▶ Katsan Ovalette Makaron Toz Karışımı / Macaron Powder Mix
- 42 ▶ Katsan Ovalette Krem Karamel Toz Karışımı / Cream Caramel Powder Mix
- 44 ▶ Katsan Ovalette Cheese Kek Toz Karışımı / Cheese Cake Powder Mix
- 46 ▶ Katsan Ovalette Şekerli Vanilin / Vanillin with Sugar
- 48 ▶ Katsan Ovalette Creme Brulee Toz Karışım / Creme Brulee Powder Mix
- 50 ▶ Katsan Ovalette Panna Cotta Toz Karışım / Panna Cotta Powder Mix
- 52 ▶ Katsan Ovalette Waffle Toz Karışım / Waffle Powder Mix
- 54 ▶ Katsan Ovalette Pancake Toz Karışım / Pancake Powder Mix
- 56 ▶ Katsan Kalipso Sıcak Çikolata Toz Karışım / Hot Chocolate Powder Mix
- 58 ▶ Katsan Ovalette Catering Puding ve Türk Tatlıları Toz Karışımları / Catering Pudding and Turkish Dessert Powder Mix
- 60 ▶ Dekojel Bitkisel Soğuk Pasta Jeli / Cold Glaze - Vegetable Based
- 62 ▶ Dekojel Bitkisel Dekoratif Sıcak Jel / Hot Glaze - Vegetable Based
- 64 ▶ Katsan Ovalette Bitkisel Dekoratif Soğuk Jel / Cold Glaze - Vegetable Based
- 66 ▶ Schokoglasso Dolgu & Kaplama Amaçlı Çikolatalı Sos / Chocolate Sauce for Filling & Coating
- 68 ▶ Katsan Ovalette Toffee Sütü ve Karamelli Dolgu / Toffee Caramel Filling
- 70 ▶ Katsan Ovalette Dolgu Kremaları / Filling Creams
- 72 ▶ Katsan Ovalette Parçacıklı Dolgu Kremaları / Filling with Fruit Pieces
- 74 ▶ Fruigel Meyveli Dolgu / Fruit Filling
- 76 ▶ Katsan Ovalette Profiterol Sosu / Profiterole Sauce
- 78 ▶ Katsan Ovalette Waffle & Krep Sosları / Waffle & Crepe Sauce
- 80 ▶ Katsan Ovalette Ekler Sosu / Eclair Sauce
- 82 ▶ Katsan Ovalette Karamel Aromalı Trileçe Jeli / Caramel Flavored Trilece Gel
- 84 ▶ Katsan Ovalette Damla Sakızı Aromalı Sos / Mastic Flavored Sauce for Coating and Decorating
- 86 ▶ Katsan Ovalette Kaplama ve Dekorasyon Şekeri (Şeker Hamuru) / Sugar Dough
- 88 ▶ Schöne Çikolatalı Modelleme Hamuru / Chocolate Modelling Paste for Decorating and Coating
- 90 ▶ Katsan Ovalette Pastilaj Tozu / Pastillage Powder
- 92 ▶ Katsan Ovalette Pastacılık Karışımları / Compound for Bakery & Pastry
- 94 ▶ Geleto Dondurma Emülgatörü / Ice Cream Emulsifier - Gel Type
- 96 ▶ Katsan Ovalette Dondurma Tozu / Ice Cream Powder Mix
- 98 ▶ Katsan Ovalette Dondurma Sosu Kakaolu / Ice Cream Sauce with Cocoa
- 100 ▶ Katsan Ovalette Topping Dekor Sosları / Decoration Topping
- 102 ▶ Decorfruit Topping Dekor Sosları / Decoration Topping
- 104 ▶ Katsan Kalipso Dekor Sosları / Decoration Topping
- 106 ▶ Katsan Ovalette Dondurma Şurupları / Syrups for Ice Cream
- 108 ▶ Caliente Kahve & Kokteyl Şurupları / Coffee & Cocktail Syrups
- 110 ▶ Katsan Ovalette - Schöne Schokolade Kakao Tozu Çeşitleri / Cocoa Powder Assortment
- 112 ▶ Katsan Ovalette Kakao Yağı / Cocoa Butter
- 114 ▶ Katsan Ovalette Kakaolu Fındık Ezmesi / Hazelnut Paste with Cocoa
- 116 ▶ Schokopralin Kakaolu ve Beyaz Fındık Ezmesi / Hazelnut Paste with Cocoa / White Hazelnut Paste
- 118 ▶ Katsan Ovalette Kuvertür (Çikolata - Kokolin) / Couverture (Chocolate - Compound)





OVALETTE PASTA KATKI MADDESİ

BAKERY ADDITIVE



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Pasta Katkı Maddesi Bitkisel Emülgatör ve Stabilizatör Karışımı	Türk Gıda Kodeksine göre uygun kullanım oranı; %1 - 4 arasındadır. Pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır. Gıdada kullanım içindir.	20 kg karton koli (5 kg kova x 4 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Bakery Additive Emulsifier And Stabilizer Gel Type (Vegetable Based)	The dosage is between 1% and 4% depending on recipes. It is an emulsifier and stabilizer for cakes, sponge cakes, swiss rolls. Use for food.	20 kg carton box (5 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Добавка Тортов Смесь Растительного Эмульгатора И Стабилизатора	Необходимо использовать между скоростью "1-4%". Используется в производствах бисквитов, кексов и прокатов теста. Для Исползования в Пищевой.	Картонная коробка 20 кг (5 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette المادة المضافة للمعجنات مزيج مستحلب النباتي والموازن	يجب استخدامه بين 1%-4% يستخدم على الكيك الإسفنجي ، أو على كيك رولو وما شابه. للاستخدام في الأغذية.	20 كجم كرتون (5 كجم سطل x عدد 4)





OVALETTE KABARTMA TOZU

BAKING POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Hamur Kabartma Tozu	Türk Gıda Kodeksine göre uygun kullanım oranı; %1 - %2 arasındadır. Pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır.	12 kg karton koli (2 kg kova x 6 adet) 15 kg kraft torba 25 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Baking Powder	It is used for the production of sponge cakes, swiss rolls and cakes. The dosage is 1% - 2% depending on the recipe.	12 kg carton box (2 kg pail x 6 pcs.) 15 kg craft paper bag 25 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Порошка Выпечки	Необходимо использовать 1-2%. Используется в производствах губки, кекса, и рулета.	Картонная коробка 12 кг (2 кг ведро x 6 шт.) крафт- мешок 15 кг. крафт- мешок 25 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette مسحوق خميرة العجين	يستعمل من 1-2% ، في أنواع الكيك الإسفنجي، أوفي الكيك على شكل رولو .	12 كجم كرتون (2 كجم سطل x عدد 6) 15 و 25 كيلو غرام كيس كرافت



2 kg - (022-002)
15 kg - (022-015)
25 kg - (022-025)



OVAJEL JEL TOZU GEL POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovajel Pasta Süsleme ve Kaplama için Sade Bitkisel Jel Tozu	1 lt su kaynatılır. Tercihe göre içerisinde 1 adet limon sıkılır. 250 gr şeker ve 20 gr Ovajel Jel Tozu harmanlanıp kaynayan suya ilave edilir. 1 dakika kadar kaynatılıp ocaktan alınır. İliştirildikten sonra bir fırça yardımıyla meyvelerin üzerine sürülür veya jöle sprey makinasıyla püskürtülür. Meyveli pastalara kalıcı parlaklık kazandırmasının yanında, meyvelerin üzerinde koruyucu bir tabaka oluşturarak kararmalarını önler ve dayanıklılığını artırır.	12 kg karton koli (1 kg kova x 12 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Ovajel Fruit / Cake Glazing Powder	Boil 1 liter of water. Depending on preference, squeeze a lemon into water. Add 250 gr of sugar and 20 gr of OVAJEL and cook the mixture around one minute. Keep it to chill after remove it from heat. When it becomes warm enough, apply on fruits by a brush or a jelly spray machine. Besides it gives a lasting shiny and mirror effect to fruit cakes, it also protects fruits from shriveling and keeps them fresh.	12 kg carton box (1 kg pail x 12 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovajel Простой Растительный Порошковый Гель Для Приукрашивания И Покрытия Тортов	Вскипятить 1 литр воды По желанию, выдавливается 1 лимон. 250 гр сахара и 20 гр порошка Ovajel Jel смешивают и добавляют в кипящую воду. Варить минуту и снять с плиты. После застывания наносится кисточкой на фрукты или распыляется машиной для нанесения желе. Для обеспечения длительного блеска фруктовых тортов, формирует защитный слой на фруктах и предотвращает их потемнение и увеличивает их срок.	Картонная коробка 12 кг (1 кг ведро x 12 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovajel مسحوق جل نباتي سادة من أجل تغليف وتزيين الحلويات	يغلى 1 ليتر من الماء حسب الرغبة، يتم عصر ليمونة واحدة في الماء. يتم خلط 250 غ سكر و 20 غ مسحوق هلام أوفاجل ويضافوا الى الماء المغلي. تترك للغليان لمدة 1 دقيقة وبعدها ترفع عن النار. بعد أن تصبح فاترة، يتم دهن الفواكه بها باستخدام الفرشاة أو يتم رش الفواكه بها عن طريق آلة رش الهلام. تزيد من مقاومة الفواكه وتمنع اسودادها من خلال تشكيل طبقة حامية فوقها، بالإضافة الى أنها توفر لمعان دائم للفواكه في الكاتو.	12 كجم كرتون (1 كجم سطل x عدد 12)





JELPO PELTELEŐTİRİCİ THICKENER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Jelpo Pasta ve Keklerde Dekorasyon ve Kaplama Amaçlı Bitkisel Pelteleştirici Toz Karışım	Pasta ve keklerde dolgu, kaplama veya süsleme amacıyla kullanılan meyvelerin, su salmasını önleyen toz karışımdır. TARİF 1; Malzemeler; 100 gram JELPO Pelteleştirici, 200-250 gram Şeker (istenilen tatlılık oranına göre miktar ayarlanabilir), 1000 ml su veya meyve suyu, %4-8 arası tercih edilen KATSAN OVALETTE "Pastacılık Karışımı" (bkz KATSAN ürün kataloğu sayfa:92) çeşitlerinden biri beraber kaynayana kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Soğutulduktan sonra pasta ve keklerde dolgu, kaplama veya dekor amaçlı kullanılır. TARİF 2; Malzemeler; 150-200 gram arasında istenilen kıvama göre JELPO Pelteleştirici tozu, 2,4 kg meyve ve 2,1 kg meyve suyu veya 4,5 kg suyu ile birlikte meyve konsantresi. Bütün malzemeler kaynayana kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir ve daha sonra ılımaya bırakılır. Sürülebilecek kıvama gelince kekin üzerine uygulanır. Pasta ve keklerde dolgu, kaplama veya dekor amaçlı kullanılır. TARİF 3; Malzemeler; 100 gram JELPO Pelteleştirici, 1 kg Meyve Püresi, Meyve püresi ve JELPO pelteleştirici tozu oda sıcaklığında (18-20°C'de) birlikte karıştırıldıktan sonra pasta ve keklerde dolgu, kaplama veya dekor amaçlı kullanılır.	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Jelpo Vegetable Based Thickener For Decoration And Coating Of Cakes And Desserts – Powder Mix	It is a powder mixture which is used for preventing syneresis/ water release from fruits which are used for filling, coating and decorating of pastries. RECIPE 1; Ingredients; 100 gram JELPO Thickener, 200-250 gram sugar (the amount of sugar can be adjusted depending on preferred sweetness), 1000 ml water or fruit juice, Between 4% and 8%, one of the assortments of KATSAN OVALETTE "Compound for Bakery&Pastry" (check the page 92 of the KATSAN PRODUCT CATALOGUE). Until the mixture boils, cook it at low temperature by stirring. After cooling it, use for filling, coating and decorating of cakes and all other pastries. RECIPE 2; Ingredients; 150-200 gram JELPO Thickener (can be adjusted between stated amounts depending on desired consistency), 2,4 kg fruit and 2,1 kg fruit juice or 4,5 kg canned fruit with its water. Cook the mixture at low temperature and stir constantly until it boils. Keep it to cool down. When it gets proper consistency, apply the mixture on the top of cake. It can be used for filling, coating and decorating of cakes and all other pastries. RECIPE 3; Ingredients; 100 gram JELPO Thickener, 1 kg fruit puree. Mix the fruit puree and JELPO Thickener at room temperature (18-20°C) and use the mixture for filling, coating and decorating of cakes and all other pastries.	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Jelpo Загуститель	Порошковая смесь, препятствует высвобождению воды из фруктов, используется как наполнитель, для покрытия или украшения тортов и кексов. Рецепт 1; Ингредиенты; Тщательно перемешайте 100 грамм загустителя Jelpo с 200-250 грамм сахара (количество можно регулировать в соответствии с желаемым соотношением сладости), 1000 мл воды или сока и одной из видов «смеси для кондитерских изделий» OVALETTE KATSAN (каталог продукции KATSAN страница 92) примерно 4-8%, готовят на медленном огне до кипения одновременно, перемешивая. После охлаждения, используется для начинки, покрытия или украшения в тортах и кексах. Рецепт 2; Ингредиенты; 150-200 г сухого загустителя JELPO в соответствии с желаемой консистенцией, 2,4 кг фруктов и 2,1 кг фруктового сока или фруктовый концентрат с 4,5 кг воды. Приготовьте все ингредиенты на медленном огне до кипения, одновременно перемешивая и затем оставляют нагретым. Когда смесь приобретает нужную консистенцию, подходящую для смазывания, нанесите ее на кекс. Используется для начинки, покрытия или украшения в тортах и кексах. Рецепт 3; Ингредиенты; 10 грамм загустителя JELPO, 1 кг фруктового пюре и сухой загуститель JELPO смешивают вместе при комнатной температуре (18-20 ° C) и затем используют для наполнения, покрытия или украшения тортов и кексов.	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Jelpo جيلبو الهلامي	هو خليط المسحوق الذي يمنع الفواكه المستخدمة بهدف حشو أو تزيين أو تغليف الكيك والكاتو من بذل مياهها. الوصفة 1؛ المقادير؛ يتم خلط 100 غرام من جيلبو المثخن مع 200-250 غرام من السكر (قابل للتعديل وفقاً لنسبة الحلاوة المطلوبة) و 1000 مل من الماء أو عصير الفاكهة وأحد أنواع كاتسان أوفاليت "خليط الحلوى" (موجودة في الصفحة: 92 من كتالوج منتجات كاتسان) المرشح بنسبة ما بين 4-8% ويطهى حتى الغليان على نار هادئة. وبعد التبريد يستخدم بهدف حشو أو تزيين أو تغليف الكيك والكاتو. الوصفة 2؛ المقادير؛ ما بين 150-200 غرام حسب القوام المطلوب من مسحوق جيلبو المثخن مع 2,4 كغ من الفاكهة و 2,1 كغ من عصير الفاكهة أو 4,5 كغ من الماء مع عصير الفواكه المركز. وتطهى كافة المواد حتى الغليان على نار هادئة وبعدها يترك حتى يصبح فاتراً. ويتم تطبيقه على الكيك عندما يصل الى قوام قابل للدهن. يستخدم بهدف حشو أو تزيين أو تغليف الكيك والكاتو. الوصفة 3؛ المقادير؛ 100 غرام من جيلبو المثخن، 1 كغ من معجون الفاكهة، بعد خلط جيلبو مثخن السائل مع معجون الفاكهة في حرارة الغرفة (18-20 درجة مئوية) يستخدم بهدف حشو أو تزيين أو تغليف الكيك والكاتو.	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)



(031-301)



KATSAN OVALETTE PANDİSPANYA TOZU

SPONGE CAKE POWDER



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pandispanya Toz Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu 	<p>10 kg; Malzemeler; 1 kg OVALETTE PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMINA 700 gram yumurta ve 100 ml su ilave edilerek mikserde hızlı devirde 5-7 dakika çırpılır. Hazırlanan karışım kalıplara/çemberlere döküldükten sonra 160-180°C' deki önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir. Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir.</p> <p>15 kg; Malzemeler; 1 kg OVALETTE PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMINA 14-16 adet yumurta (800- 850 gram) ve 150-200 ml su ilave edilerek mikserde hızlı devirde 5-7 dakika çırpılır. Hazırlanan karışım kalıplara/çemberlere döküldükten sonra 160-180°C' deki önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir. Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir.</p>	<p>10 kg kraft torba</p> <p>15 kg kraft torba</p>

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Sponge Cake Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa 	<p>10 kg; Ingredients; Put 700 gram eggs, 100 ml water and 1 kg of OVALETTE SPONGE CAKE POWDER in to a mixing cup. Whip the mixture between 5 and 7 minutes at high speed of the mixer. After putting the mixture into cake pans, cook it in preheated oven between 45 and 50 minutes around 160-180 °C. Cooking time and temperature may vary depending on the oven which is used.</p> <p>15 kg; Ingredients; Put 800-850 gram eggs (14-16 eggs), 150-200 ml water and 1 kg of OVALETTE SPONGE CAKE POWDER in to a mixing cup. Whip the mixture between 5 and 7 minutes at high speed of the mixer. After putting the mixture into cake pans, cook it in preheated oven between 45 and 50 minutes around 160-180 °C. Cooking time and temperature may vary depending on the oven which is used.</p>	<p>10 kg craft paper bag</p> <p>15 kg craft paper bag</p>

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая Смесь Для Выпечки Бисквита	<ul style="list-style-type: none"> нейтральный какао 	<p>10 кг; В 1 кг сухой смеси бисквит OVALETTE добавить 700 гр яиц и 100 мл воды и взбивать в миксере на высокой скорости 5-7 минут. Приготовленную смесь разливают в формы / кружки готовят в предварительно разогретой духовке при 160-180 ° C в течение 45-50 минут. В зависимости от модели используемой печи время приготовления и температура могут различаться.</p> <p>15 кг ; В 1 кг сухой бисквитной смеси OVALETTE добавить 14- 16 яиц (800-850 грамм) и 150-200 мл воды и взбивать в миксере на высокой скорости 5 -7 минут. Приготовленную смесь разливают в формы / кружки готовят в предварительно разогретой духовке при 160-180 °C в течение 45-50 минут. В зависимости от модели используемой печи время приготовления и температура могут различаться.</p>	<p>крафт- мешок 10 кг.</p> <p>крафт- мешок 15 кг.</p>

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette خليط مسحوق البانديسبانيا السادة	<ul style="list-style-type: none"> عادي بالككاو 	<p>10 كغ؛ يضاف 700 غرام من البيض و 100 مل من الماء الى 1 كغ من خليط أوفاليت مسحوق البانديسبانيا ويخفق في الخلاط على سرعة عالية لمدة 5-7 دقائق. وبعد سكب الخليط الذي تم تحضيره في القوالب / الحلقات يتم خبزه في فرن تم تسخينه من قبل على حرارة 160-180 درجة مئوية لمدة 45-50 دقيقة. قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم.</p> <p>15 كغ؛ يضاف 14-16 بيضة (800-850 غرام) و 150-200 مل من الماء الى 1 كغ من خليط أوفاليت مسحوق البانديسبانيا ويخفق في الخلاط على سرعة عالية لمدة 5-7 دقائق. وبعد سكب الخليط الذي تم تحضيره في القوالب / الحلقات يتم خبزه في فرن تم تسخينه من قبل على حرارة 160-180 درجة مئوية لمدة 45-50 دقيقة. قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم.</p>	<p>10 و 15 كيلو غرام كيس كرافت</p>



(023-010) - 10kg
(023-015) - 15kg

(023-110) - 10kg
(023-115) - 15kg



OVALETTE KEK TOZ KARIŐIMLARI

CAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Kek Toz Karışımı	• Sade • Kakaolu	MALZEMELER: • 1 kg OVALETTE KEK TOZ KARIŞIMI • 160 ml su • 400 gram yumurta • 350 gram sıvı yağ, Tüm malzemeler mikser kabına konulur. Mikserin orta devrinde 5 – 7 dakika çırpılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 180 – 190°C'ye ısıtılmış fırında 45- 60 dakika pişirilir. İsteğe göre çeşitli dolgu malzemeleri kullanılabilir. *Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir.	10 kg kraft torba

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Ovalette Cake Powder Mix	• Neutral • Cocoa	INGREDIENTS: • 1 kg OVALETTE CAKE POWDER MIXTURE • 160 ml water • 400 gram eggs • 350 gram liquid oil Put all the ingredients in to a mixing cup. Whip the mixture between 5 and 7 minutes at the medium speed of the mixer. Put the prepared dough in to a cake mold pan and put it into oven (preheated at 180-190 °C) and cook it around 50 minutes. *Cooking time and temperature can be changed depending on the type of the oven which is used.	10 kg craft paper bag

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Порошковая смесь для кекса	• нейтральный • какао	ИНГРЕДИЕНТЫ: • 1 кг порошковой смеси «OVALETTE» для кекса • 400 г яиц • 160 мл воды • 350 г масла, Поместить все ингредиенты в контейнер миксера. Взбивать миксером в течение 5-7 минут на средней скорости. Переместите полученное тесто в миску для кекса и приготовьте в предварительно разогретой печи которая была разогрета до температуры 180-190°C в течении 45-60 минут По желанию можете использовать разные виды начинок. *В зависимости от модели используемой печи время приготовления и температура могут различаться.	крафт- мешок 10 кг.

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette خليط مسحوق الكيك	• عادي • بالكاكاو	المقادير: • 1 كغ أوفاليت خليط مسحوق الكيك • 400 غرام من البيض • 160 مل ماء • 350 غرام من الزيت السائل، توضع جميع المواد في وعاء الخلاط. يُخفق لمدة 5-7 دقائق في الخلاط بسرعة متوسطة. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن تم تسخينه من قبل إلى درجة حرارة 180-190 مئوية ويطهى لمدة 45 - 60 دقيقة. يمكن استخدام مواد الحشو المختلفة بحسب الرغبة. *قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم.	10 كيلو غرام كيس كرافت



(027-010)

(027-110)



OVALETTE MEYVELİ KEK TOZ KARIŞIMI

FRUITY CAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Meyveli Kek Toz Karışım	<p>MALZEMELER:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg OVALETTE MEYVELİ KEK MİKSİ • 350 gram sıvı yağ • 160 ml Su • 400 gram Yumurta (6-7 adet) <p>Tüm malzemeler mikser kabına konulur. Mikserin en yüksek devrinde 5 – 6 dakika çırpılarak hamur kabartılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 50- 55 dakika pişirilir.</p> <p>*Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir.</p>	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Fruity Cake Powder Mix	<p>INGREDIENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg OVALETTE FRUITY CAKE POWDER MIXTURE • 350 gram liquid oil • 160 ml water • 400 gram egg (6-7) <p>Put all the ingredients in to a mixing cup. Whip the mixture between 5 and 6 minutes at the highest speed of the mixer until it gets a good overrun. Put the prepared dough in to a cake mold pan and put it into oven (preheated at 180 °C) and cook it around 50 minutes.</p> <p>*Cooking time and temperature can be changed depending on the type of the oven which is used.</p>	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Сухая Смесь Для Фруктового Кекса	<p>ИНГРЕДИЕНТЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 кг смеси «OVALETTE» для фруктового кекса • 350 г масла • 160 мл воды • 400 г яиц (6-7 яиц) <p>Поместить все ингредиенты в контейнер миксера. Взбивать 5 - 6 минут на максимальной скорости миксера, до однородной массы. Поместить полученное тесто в форму для кекса и готовить в предварительно разогретой до температуры 180-190°C духовки 45-60 минут.</p> <p>*В зависимости от модели используемой печи время приготовления и температура могут различаться.</p>	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette خليط مسحوق كعكة الفواكه	<p>المقادير:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 كيلو غرام من خليط كعكة اوفاليت بالفواكه • 350 غرام من الزيت السائل • 160 مل ماء • 400 غرام من البيض (6-7 حبات) <p>توضع جميع المواد في وعاء الخلاط. يتم خفق الخليط في الخلاط لمدة 5 الى 6 دقائق على اعلى سرعة. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن تم تسخينه الى درجة حرارة 180 مئوية لمدة 50 الى 55 دقيقة.</p> <p>*قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم."</p>	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)





OVALETTE KIRMIZI KADİFE KEK TOZ KARIŞIMI

RED VELVET CAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Kırmızı Kadife Kek Toz Karışım	<p>MALZEMELER;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg OVALETTE KIRMIZI KADİFE KEK TOZ KARIŞIMI • 160 ml Su • 300-350 gram sıvı yağ • 400 gram Yumurta (6-7 adet). <p>Tüm malzemeler mikser kabına konulur. Mikserin orta devrinde 5 – 7 dakika karıştırılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 170 – 180°C'ye ısıtılmış fırında 35 - 40 dakika pişirilir. "Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir."</p>	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Red Velvet Cake Powder Mix	<p>INGREDIENTS;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg OVALETTE RED VELVET CAKE POWDER MIX • 400 gram eggs, • 300 - 350 gram liquid oil • 160 ml water <p>Add all the ingredients to the mixing bowl. Set the mixer on medium speed and mix it between 5 and 7 minutes. Pour the prepared dough into a cake mold and cook it at preheated oven between 35 and 40 minutes at 170-180°C. Cooking time and temperature may vary depending on the oven model.</p>	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Порошковая Смесь Для Кекса Красный Бархат	<p>Ингредиенты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 кг сухой смеси для кекса «OVALETTE» КРАСНЫЙ БАРХАТ, • 160 мл воды • 300-350 грамм растительного масла • 400 г яиц (6-7 яиц). <p>Поместить все ингредиенты в контейнер миксера. Смешать миксером в течение 5-7 минут на средней скорости. Полученное тесто помещают в форму для выпечки и выпекают в духовке, предварительно нагретой до 170-180 ° С, в течение 35-40 минут. «В зависимости от модели используемой печи время приготовления и температура могут различаться.»</p>	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette خليط مسحوق كيكة المخمل الأحمر	<p>المقادير:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 كغ خليط أوفاليت مسحوق الكيكة المخملية الحمراء • 160 مل ماء • 300-350 غرام من الزيت السائل • 400 غرام من البيض (6-7 بيضات). <p>يتم وضع جميع المواد في وعاء الخلاط. يُخلط لمدة 5-7 دقائق في الخلاط بسرعة متوسطة. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن تم تسخينه إلى درجة حرارة 170-180 مئوية لمدة 35 إلى 40 دقيقة. "قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم."</p>	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)





CAKEXPRESS KEK TOZ KARIŞIMLARI (Yumurtalı) CAKE POWDER MIX (with Egg)



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Cakexpress Kek Toz Karışımı (Yumurtalı)	<ul style="list-style-type: none"> Sade Kakaolu 	MALZEMELER: <ul style="list-style-type: none"> 1 kg CAKEXPRESS KEK TOZ KARIŞIMI 400 gram sıvı yağ 400 ml su <p>Tüm malzemeler mikser kabına konulur. İsteğe göre kuru meyve, kuruyemiş veya kakao gibi malzemeler kullanılabilir. Mikserin orta devrinde 5 – 7 dakika çırpılır. Elde edilen hamur, kek kalıbına alınarak önceden 180 – 190°C'ye ısıtılmış fırında 45- 60 dakika pişirilir. *Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişkenlik gösterebilir.</p>	10 kg kraft torba

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Cakexpress Cake Powder Mix (With Egg)	<ul style="list-style-type: none"> Neutral Cocoa 	INGREDIENTS: <ul style="list-style-type: none"> 1 kg CAKEXPRESS CAKE POWDER MIXTURE 400 gr liquid oil 400 ml water <p>Put all the ingredients in to a mixing bowl. Depending on preference, nuts, dried fruits, cocoa etc. can be added. Whip the mixture between 5 and 7 minutes at medium speed of the mixer. Put the prepared dough in to a cake pan and cook it in oven (preheated at 180-190 °C) around 45-60 minutes. *Cooking time and temperature can be changed depending on the type of the oven which is used.</p>	10 kg craft paper bag

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Cakexpress Простая Порошковая Смес для Кекса (С Яйцом)	<ul style="list-style-type: none"> нейтральный какао 	ИНГРЕДИЕНТЫ: <ul style="list-style-type: none"> 1 кг смеси CAKEXPRESS KEKTOZ 400 граммасла, 400 мл воды <p>Поместить все ингредиенты в контейнер миксера. По желанию можно использовать такие ингредиенты как сухофрукты, орехи или какао. Взбивать миксером в течение 5-7 минут на средней скорости. Полученное тесто готовят в форме для выпечки в духовке предварительно нагретой до 180 -190° в течении 45 -60 минут. Время и температура могут различаться в зависимости от модели духовки.</p>	крафт- мешок 10 кг.

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Cakexpress خليط مسحوق الكعك السادة (بالببيض)	<ul style="list-style-type: none"> عادي بالككاو 	المقادير: <ul style="list-style-type: none"> 1 كغ أوفاليت خليط الكيك كيكبريس 400 غرام من الزيت السائل 400 مل ماء <p>توضع جميع المواد في وعاء الخلاط. حسب الرغبة يمكن استخدام مواد مثل الفواكه المجففة والمكسرات والككاو. يُخفق لمدة 5-7 دقائق في الخلاط بسرعة متوسطة. ثم يوضع العجين الناتج في قالب الكعك في فرن ثم تسخينه من قبل الى درجة حرارة 180-190 مئوية ويطهى لمدة 45 - 60 دقيقة. *قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم.</p>	10 كيلو غرام كيس كرافت





CAKEXPRESS BROWNİ KEK TOZ KARIŞIMI

BROWNIE CAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Cakexpress Brownie Kek Toz Karışımı	<p>MALZEMELER;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg CAKEXPRESS BROWNİ KEK TOZ KARIŞIMI • 250 ml Su • 200 gram Ceviz (Tercihe bağlı) • 250 gram Tereyağı veya Margarin (Daha yumuşak yapı istenir ise sıvı yağ kullanılabilir) <p>Bir karıştırma kabına CAKEXPRESS Brownie Kek Toz Karışımı konulur. Daha sonra kap içerisine oda sıcaklığında su ve eritilmiş yağ eklenir. Karışım mikserle düşük hızda homojen hale gelene kadar çırpılır. Hazırlanan karışım, geniş bir tepsi içerisine 1,5- 2 cm kalınlığında olacak şekilde yayılır. Eğer ceviz katılmak istenirse kek hamuru hazırlandıktan sonra istenilen ebatta kırılmış cevizler eklenebilir. 180°C'de 18 - 20 dakika pişirilmelidir. *Kullanılan fırının modeline göre pişirme süresi ve sıcaklığı değişiklik gösterebilir. Pişirme Önerisi: Hamur kalınlığı daha yüksek olursa pişirme süresi uzatılıp sıcaklık düşürülmelidir.</p>	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Cakexpress Brownie Cake Powder Mix	<p>INGREDIENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg CAKEXPRESS BROWNIE CAKE POWDER MIX • 200 gram Walnut (Depending on preference) • 250 gram Butter or Margarine (Liquid oil could be used if softer texture is desired) • 250 ml Water <p>Put CAKEXPRESS Brownie Powder Mix in to a mixing bowl. Add water at room temperature and melted oil to the bowl. Whip it at low speed of the mixer until it gets a homogenous texture. Spread the prepared mixture as a 1,5-2 cm layer to a large tray. Cracked walnuts can be added to the prepared mixture if desired. Heat at 180 °C between 18 and 20 minutes. *Cooking time and temperature can be changed depending on the type of the oven which is used. Cooking Tip: If the layer of the prepared mixture is thick, lower the temperature while heating and prolong heating time.</p>	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Cakexpress Смесь Для Выпечки Кексов Брауни	<p>Ингредиенты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 кг сухой смеси CAKEXPRESS BROWNİ KEK 250 мл воды. 200гр орехов (необязательно) • 250 гр.сливочного масла или маргарина (если необходима более мягкая структура можно использовать растительное масло). <p>Высыпать сухую смесь «CAKEXPRESS Brownie Kek» в посуду для смешивания. Затем в посуду добавляют воду комнатной температуры и растопленное масло. Смесь взбивают миксером на низкой скорости до однородной массы. Приготовленную смесь выложить на широкий противень толщиной 1,5-2 см. Если есть желание добавить орехи можно добавить измельченные орехи необходимого размера после приготовления теста и выпекать при температуре 180° 18-20 минут. Температура и время может меняться в зависимости от модели духовки. Совет по приготовлению: Если тесто толще, время приготовления должно быть увеличено, а температура понижена.</p>	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Cakexpress خليط مسحوق كعكة البراوني	<p>المقادير؛</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 كغم خليط مسحوق كعكة البراوني كيكبريس • 250 مل ماء • 200 غرام جوز (حسب الرغبة) • 250 غرام زبدة أو سمن (يمكن استخدام الزيت السائل في حال الرغبة بقوام أكثر طراوة). <p>يوضع خليط مسحوق كعكة البراوني كيكبريس في وعاء الخلط. يضاف الماء والدهون المذابة ضمن درجة حرارة الغرفة للوعاء. قم بخفق الخليط بالخلط على سرعة خفيفة حتى الحصول على قوام متجانس. يؤخذ الخليط المحضّر ويوزّع بالتساوي بسماكة 1.5 - 2 سم في صينية كبيرة. إذا كنت ترغب بإضافة الجوز، يمكنك إضافة الجوز المكسور بالحجم المطلوب الى عجين الكيك بعد إعداده. يجب خبزه في حرارة 180 درجة مئوية لمدة 18 - 20 دقيقة. *قد تتغير حرارة وفترة النضوج بحسب نوع الفرن المستخدم. نصائح الطهي: إذا كان العجين أكثر سمكًا، يجب تمديد وقت الطهي وخفض درجة الحرارة.</p>	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)



(028-210)



OVALETTE KREM ŐANTI TOZ KARIŐIMI

WHIPPING CREAM POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Bitkisel Yağ Esaslı Krem Şanti Toz Karışımı	1 kg Krem Şanti tozu, maksimum 2,5 litreye kadar soğuk su veya soğuk süt ile birlikte mikserde 3 – 5 dakika arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpılır. Elde edilen krem şantinin kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. Krem Şanti Tozu, pasta yapımında olduğu kadar dondurma üretiminde de kullanılabilir. Dondurma preparatına %10 eklendiğinde, dondurmaya daha iyi bir kıvam ve daha iyi bir tat verir.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet) 10 kg kraft torba 15 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Vegetable Oil Based Whipping Cream Powder Mix	Whip 1 kg Whipping Cream Powder and max. 2,5 liter of cold water or pasteurized cold milk together in a mixer between 3 and 5 minutes until it gets a good creamy structure. Keeping the prepared whipped cream around 10-15 minutes in refrigerator before use is recommended. Whipping cream powder can be used in ice cream production as well as in cake production. It gives better consistency and taste to ice cream when it is added by 10% to ice cream mixture.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.) 10 kg craft paper bag 15 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Порошковая смесь взбитых сливок на основе растительного масла	Добавить 1 кг порошка взбитых сливок Овалетте, холодно й воды или холодного молока до 2,5 литров и взбивать вместе в миксере в течение 3-5 минут до нужной консистенции. Перед использованием рекомендуется поставить полученные взбитые сливки в холодильнике в течение 10-15 минут. Сухие взбитые сливки, можно использовать как в кондитерских изделиях, так и в производстве мороженого. Добавление 10% при приготовлении мороженого придает мороженому лучшую консистенцию и лучший вкус.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.) kraft- мешок 10 кг. kraft- мешок 15 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette خليط مسحوق كريم شانتيه مركز على الزيت النباتي	يُخلط 1 كغ من مسحوق الكريم شانتيه مع 2.5 ليتر من الماء البارد أو الحليب البارد كحد أقصى في الخلاط لمدة 3-5 دقائق حتى الحصول على القوام المطلوب. يُنصح بوضع الكريم الناتج في البراد لمدة 10-15 دقيقة قبل استخدامه. يمكن أيضاً استخدام مسحوق الكريم شانتيه في صناعة المثلجات مثلما يستخدم في صناعة الكاتو تماماً. يخلط بنسبة 10% عند صناعة المثلجات، بمنحها قوام وطعم أفضل.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10) 10 كيلو غرام كيس كرافت 15 كيلو غرام كيس كرافت



(020-001) - 1 kg
(020-010) - 10kg
(020-015) - 15kg



PASTART KREM ŞANTI TOZ KARIŞIMI

WHIPPING CREAM POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Pastart Bitkisel Yağ Esaslı Krem Şanti Toz Karışımı	1 kg Krem Şanti tozu, maksimum 2,5 litreye kadar soğuk su veya soğuk süt ile birlikte mikserde 3 – 5 dakika arasında yeterli kıvam alıncaya kadar çırpılır. Elde edilen krem şantinin kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. Krem Şanti Tozu, pasta yapımında olduğu kadar dondurma üretiminde de kullanılabilir. Dondurma preparatına %10 eklendiğinde, dondurmaya daha iyi bir kıvam ve daha iyi bir tat verir.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet) 10 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Pastart Vegetable Oil Based Whipping Cream Powder Mix	Whip 1 kg Whipping Cream Powder and max. 2,5 liter of cold water or pasteurized cold milk together in a mixer between 3 and 5 minutes until it gets a good creamy structure. Keeping the prepared whipped cream around 10-15 minutes in refrigerator before use is recommended. Whipping cream powder can be used in ice cream production as well as in cake production. It gives better consistency and taste to ice cream when it is added by 10% to ice cream mixture.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.) 10 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Pastart Порошковая смесь взбитых сливок на основе растительного масла	Добавить 1 кг порошка взбитых сливок Овалетте, холодно й воды или холодного молока до 2,5 литров и взбивать вместе в миксере в течение 3-5 минут до нужной консистенции. Перед использованием рекомендуется поставить полученные взбитые сливки в холодильнике в течение 10-15 минут. Сухие взбитые сливки, можно использовать как в кондитерских изделиях, так и в производстве мороженого. Добавление 10% при приготовлении мороженого придает мороженому лучшую консистенцию и лучший вкус.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.) крафт- мешок 10 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Pastart خليط مسحوق كريم شانتيه مركز على الزيت النباتي	يُخلط 1 كغ من مسحوق الكريم شانتيه مع 2.5 لتر من الماء البارد أو الحليب البارد كحد أقصى في الخلاط لمدة 3-5 دقائق حتى الحصول على القوام المطلوب. يُنصح بوضع الكريم الناتج في البراد لمدة 10-15 دقيقة قبل استخدامه. يمكن أيضاً استخدام مسحوق الكريم شانتيه في صناعة المثلجات مثلما يستخدم في صناعة الكاتو تماماً. يخلط بنسبة 10% عند صناعة المثلجات، يمنحها قوام وطعم أفضل.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10) 10 كيلو غرام كيس كرافت



(020-201) - 1 kg
(020-210) - 10kg



GARNİMİKS KREM ŞANTİ TOZ KARIŞIMI

WHIPPING CREAM POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Garnimiks Bitkisel Yağ Esaslı Krem Şanti Toz Karışımı	1 kg Krem Şanti tozu, maksimum 2,5 litreye kadar soğuk su veya soğuk süt ile birlikte mikserde 3 – 5 dakika arasında yeterli kıvam alınca kadar çırpılır. Elde edilen krem şantinin kullanılmadan önce 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilir. Krem Şanti Tozu, pasta yapımında olduğu kadar dondurma üretiminde de kullanılabilir. Dondurma preparatına %10 eklendiğinde, dondurmaya daha iyi bir kıvam ve daha iyi bir tat verir.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet) 5 kg karton kutu 25 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Garnimiks Vegetable Oil Based Whipping Cream Powder Mix	Whip 1 kg Whipping Cream Powder and max. 2,5 liter of cold water or pasteurized cold milk together in a mixer between 3 and 5 minutes until it gets a good creamy structure. Keeping the prepared whipped cream around 10-15 minutes in refrigerator before use is recommended. Whipping cream powder can be used in ice cream production as well as in cake production. It gives better consistency and taste to ice cream when it is added by 10% to ice cream mixture.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.) 5 kg carton box 25 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Garnimiks Порошковая смесь взбитых сливок на основе растительного масла	Добавить 1 кг порошка взбитых сливок Овалетте, холодно й воды или холодного молока до 2,5 литров и взбивать вместе в миксере в течение 3-5 минут до нужной консистенции. Перед использованием рекомендуется поставить полученные взбитые сливки в холодильнике в течение 10-15 минут. Сухие взбитые сливки, можно использовать как в кондитерских изделиях, так и в производстве мороженого. Добавление 10% при приготовлении мороженого придает мороженому лучшую консистенцию и лучший вкус.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.) Картонная коробка 5 кг крафт- мешок 25 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Garnimiks خليط مسحوق كريم شانتيه مركّز على الزيت النباتي	يُخلط 1 كغ من مسحوق الكريم شانتيه مع 2.5 لتر من الماء البارد أو الحليب البارد كحد أقصى في الخلاط لمدة 3-5 دقائق حتى الحصول على القوام المطلوب. يُنصح بوضع الكريم الناتج في البرّاد لمدة 10-15 دقيقة قبل استخدامه. يمكن أيضاً استخدام مسحوق الكريم شانتيه في صناعة المثلجات مثلما يستخدم في صناعة الكاتو تماماً. يخلط بنسبة 10% عند صناعة المثلجات، يمنحها قوام وطعم أفضل.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10) 5 كجم كرتون 25 كيلو غرام كيس كرافت



(020-501) - 1 kg
(020-505) - 5kg
(020-525) - 25kg



OVALETTE SIVI KREM ŞANTİLER LIQUID WHIPPING CREAMS



(500-811)



(500-501)



(500-601)



(500-701)



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Industry Şekerli Bitkisel Sıvı Krem Şanti	<p>OVALETTE INDUSTRY - PLATINUM - GOLD (ŞEKERLİ BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTI) Oda sıcaklığında (+20°C civarında) muhafaza edilir. Kullanmadan önce buzdolabında +8°C civarında soğutulur ve mikserde yaklaşık 3-4 dakika arasında yeterli kıvam alınca kadar çırpılır. Elde edilen krem şanti yüksek hacimli, son derecede stabil, kolay sıvıyan ve çatlamayan bir üründür ayrıca dondurulmuş pasta üretimi için de idealdir.</p> <p>OVALETTE GUSTO (BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTI - ŞEKER İLAVESİZ) Oda sıcaklığında (+20°C civarında) muhafaza edilir. Çorbalarda, soslarda ve yemeklerde çırpmadan kullanabilirsiniz. Ayrıca isteğe göre %11'e kadar şeker ilave ederek mikserde 3-4 dk. arasında yeterli kıvam alınca kadar çırpıp pasta, tatlı ve meyve salatalarında da kullanabilirsiniz. Çırpmadan önce ürünü +8°C civarında buzdolabında soğutunuz.</p>	10 kg kutu
Ovalette Platinum Şekerli Bitkisel Sıvı Krem Şanti		12 kg karton koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)
Ovalette Gold Şekerli Bitkisel Sıvı Krem Şanti		12 kg karton koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)
Ovalette Gusto Bitkisel Sıvı Krem Şanti - Şeker İlavesiz		12 kg karton koli (1 kg tetrapak kutu x 12 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Ovalette Industry Vegetable Based Liquid Whipping Cream with Sugar	<p>OVALETTE INDUSTRY - PLATINUM - GOLD (VEGETABLE BASED LIQUID WHIPPING CREAM WITH SUGAR) Keep it at room temperature (around +20°C). Before use, chill it at 8°C in refrigerator. Then, whip for 3-4 minutes in mixer until it gets a good consistency. The cream which is obtained is a high volume, very firm, easily spreadable product. It is very resistible to cracking. It is also freeze-thaw stable product.</p> <p>OVALETTE GUSTO (VEGETABLE BASED LIQUID WHIPPING CREAM - NO SUGAR ADDED) Keep it at room temperature (around +20°C). The product can be used in soups, sauces or various foods without whipping. On the other hand, it can also be used for covering, filling and decorating for cakes and various desserts after whipping (by adding sugar up to 11 %) around 3-4 minutes until it gets a good creamy structure. It must be cooled down to around at +8°C in refrigerator before whip.</p>	10 kg carton box
Ovalette Platinum Vegetable Based Liquid Whipping Cream with Sugar		12 kg carton box (Tetrapak packs of 1 kg x 12 pcs)
Ovalette Gold Vegetable Based Liquid Whipping Cream with Sugar		12 kg carton box (Tetrapak packs of 1 kg x 12 pcs)
Ovalette Gusto Vegetable Based Liquid Whipping Cream - No Sugar Added		12 kg carton box (Tetrapak packs of 1 kg x 12 pcs)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Industry Сахарный Растительный Жидкий Крем Шанти	<p>OVALETTE INDUSTRY- PLATINUM - GOLD (РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ) Хранить при комнатной температуре (+ 20°) Перед использованием охлаждают в холодильнике до + 8° взбивают в миксере в течение 3-4 минут до достижения нужной консистенции. Полученные взбитые сливки имеют большой объем, достаточно густые/легко наносится и не растрескивающийся продукт, а также идеально подходящий для производства замороженных кондитерских изделий</p> <p>OVALETTE GUSTO (РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ-БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА) Хранить при комнатной температуре (+ 20°) Вы можете использовать его в супах, соусах и блюдах без взбивания. Также по желанию можете использовать в кондитерских изделиях, десертах и фруктовых салатах добавив до 11 % сахара и взбивая в миксере 3-4 минуты до нужной консистенции. Перед взбиванием охладите изделие в холодильнике до + 8°</p>	картонные коробки 10 кг
Ovalette Platinum Сахарный Растительный Жидкий Крем Шанти		картонные коробки 12 кг (1 кг коробки тетра пак x 12 шт.)
Ovalette Gold Сахарный Растительный Жидкий Крем Шанти		картонные коробки 12 кг (1 кг коробки тетра пак x 12 шт.)
Ovalette Gusto Жидкие взбитые сливки на растительной основе - без добавления сахара		картонные коробки 12 кг (1 кг коробки тетра пак x 12 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette Industry كريم شانتيه سائل نباتي بالسكر	<p>صناعة أوفاليت - بلاتين - ذهب (كريم شانتيه سائل نباتي بالسكر) يُحفظ في درجة حرارة الغرفة (حوالي +20 درجة مئوية). قبل الاستخدام يجب تبريده في الثلاجة الى حوالي +8 درجة مئوية وبعدها يُخفق في الخلاط لمدة ما بين 3-4 دقائق حتى الحصول على قوام كافي. إنَّ الكريم الشانتيه الذي ستحصل عليه هو منتج ذو حجم كبير ومستقر للغاية وسهل الدهن وغير قابل للتشقق وهو مثالي من أجل صناعة الكاتو المجمد أيضاً.</p> <p>أوفاليت غوستو (كريم شانتيه سائل نباتي - بدون سكر) يُحفظ في درجة حرارة الغرفة (حوالي +20 درجة مئوية). يمكن استخدامه من دون خفق في الحساء والصلصات والأطعمة. بالإضافة الى ذلك يمكن أيضاً استخدامه في الكاتو والحلويات وسلطات الفواكه من خلال إضافة سكر بنسبة 11% وخفقه في الخلاط لمدة ما بين 3-4 دقائق حتى الحصول على قوام كافي. قبل الخفق يجب تبريد المنتج في الثلاجة الى حوالي +8 درجة مئوية.</p>	10 كجم كرتون
Ovalette Platinum كريم شانتيه سائل نباتي بالسكر		علبة 12 كغ (علبة تيتراباك 1 كغ x عدد 12)
Ovalette Gold كريم شانتيه سائل نباتي بالسكر		علبة 12 كغ (علبة تيتراباك 1 كغ x عدد 12)
Ovalette Gusto أوفاليت غوستو		علبة 12 كغ (علبة تيتراباك 1 كغ x عدد 12)



KATSAN OVALETTE KREM PATİSERİ TOZU

CREAM PATISSERIE POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Krem Patiseri (Pasta Kreması) Toz Karışımı	1 kg KATSAN OVALETTE KREM PATİSERİ Tozu, 2,5 litre veya 3 litre soğuk su (+5/+10°C arasında) ile mikserde 3 - 5 dakika arasında, yeterli kıvam alıncaya kadar çırpılır. Elde edilen krema direkt olarak veya %25 oranında çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak kullanılır.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet) 10 kg kraft torba 25 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Cream Patisserie Powder Mix	1 kg KATSAN OVALETTE CREAM PATISSERIE Powder mix is whipped by 2,5 – 3 liter of cold water (between +5/+10°C) around 3-5 minutes until it gets a good creamy structure. The cream can be used directly or by mixing with 25 % of whipped cream.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.) 10 kg craft paper bag 25 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Крем Патисьер (Крем Для Торты) Смесь Порошок	Взбить миксером 1 кг порошка крем-патисьер «KATSAN OVALETTE» с 2,5 или 3 литрами холодной воды (приблизительно +5/+10°C) на протяжении 3-5 минут, до получения необходимой консистенции. Полученный крем используется либо непосредственно, либо в соотношении 25% со взбитым крем -шанти.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.) крафт- мешок 10 кг. крафт- мешок 25 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette خليط مسحوق كريم باتيسيري (كريمة الكاتو)	تعليمات الاستخدام: يخلط 1 كغ من مسحوق كاتسان أوفاليت كريم باتيسيري مع 2.5 لتر أو 3 لتر من الماء البارد (ما بين +5/+10 درجة مئوية) في الخلاط لمدة 3-5 دقائق حتى الحصول على القوام المطلوب. تستخدم الكريمة الناتجة مباشرة أو عن طريق خلطها بنسبة 25% مع الكريم شانتيه المخفوق.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10) 10 كيلو غرام كيس كرافت 25 كيلو غرام كيس كرافت



(021-001) - 1 kg
(021-010) - 10 kg
(021-025) - 25 kg



PASTART KREM PATİSERİ TOZU

CREAM PATISSERIE POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Pastart Krem Patiseri (Pasta Kreması) Toz Karışımı	1 kg PASTART KREM PATİSERİ Tozu, 2,5 litre veya 3 litre soğuk su (+5/+10°C arasında) ile mikserde 3 - 5 dakika arasında, yeterli kıvam alınca kadar çırpılır. Elde edilen krema direkt olarak veya %25 oranında çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak kullanılır.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Pastart Cream Patisserie Powder Mix	1 kg PASTART CREAM PATISSERIE Powder mix is whipped by 2,5 – 3 liter of cold water (between +5/+10°C) around 3-5 minutes until it gets a good creamy structure. The cream can be used directly or by mixing with 25 % of whipped cream.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Pastart Крем Патисьер (Крем Для Торты) Смесь Порошок	Взбить миксером 1 кг порошка крем-патисьер «PASTART» с 2,5 или 3 литрами холодной воды (приблизительно +5/+10°C) на протяжении 3-5 минут, до получения необходимой консистенции. Полученный крем используется либо непосредственно, либо в соотношении 25% со взбитым крем -шанти.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Pastart خليط مسحوق كريم باتيسيري (كريمة الكاتو)	تعليمات الاستخدام: يخلط 1 كغ من مسحوق كاتسان أوفاليت كريم باتيسيري مع 2.5 لتر أو 3 لتر من الماء البارد (مابين +5/+10 درجة مئوية) في الخلاط لمدة 3-5 دقائق حتى الحصول على القوام المطلوب. تستخدم الكريمة الناتجة مباشرة أو عن طريق خلطها بنسبة 25% مع الكريم شانتية المخفوق.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10)





PASTEMEL PARFEMİX TOZ KARIŞIM

PARFEMIX POWDER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Pastemel Parfe Yapımı için Hazır Pasta Kreması Toz Karışımı	1 kg Pastemel Parfe Mix 2 litre soğuk su (4-6°C) ile birlikte mikserde yeterli kıvam alıncaya kadar yaklaşık 3 dakika çırpılır.	10 kg kraft torba

Product Name	Directions for Use	Package
Pastemel Parfemix	Whip 1 Kg Pastemel Parfemix and 2 liters of cold water (4-6°C) together in a mixer around 3 minutes until it gets a good consistency.	10 kg craft paper bag

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Pastemel Порошковая Смесь Тортового Крема Для Приготовления Парфе	Перемешать в миксере 1 кг продукта Pastemel Parfe Mix с 2 л холодной воды (при 4-6°C) примерно 3 минуты до получения идеальной консистенции. миксером где то 3 минуты пока не получится консистенция.	крафт- мешок 10 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Pastemel خليط مسحوق كريم كعكة الجاهز من أجل تحضير البارفيه	اخلط 1 كغ من باستيميل بارفيه ميكس مع 2 ليتر من الماء البارد (4-6 درجة مئوية) في الخلاط لمدة تقارب 3 دقائق حتى تحصل على قوام مناسب.	10 كيلو غرام كيس كرافت



(024-010)



OVALETTE ŞARLOT TOZU

CHARLOTTE - BAVAROIS POWDER



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Şarlot Tozu Hazır Soğuk Pasta Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> • Kakaolu (030-101) • Sade (030-103) • Frambuaz (030-104) • Çilek (030-105) • Kivi (030-107) • Muz (030-108) • Limon (030-110) • Tiramisu (030-118) • Ananas (030-119) • Karamel (030-120) 	<p>MALZEMELER:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr OVALETTE Şarlot Tozu • 250 gr Su (25°C) • 1000 gram az çırpılmış yumuşak kıvamlı krem şanti <p>Şarlot tozu, 25°C'de ılık suda çırpma teli ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra krem şanti ilave edilerek yedirilir ve altı pandispanya patı döşenmiş çemberlere dökülür. İsteğe göre ortaya da bir adet pat koyulabilir. Hazırlanan pasta bir müddet buzdolabında dondurulur. Çeşidine göre muhtelif meyveler ya da çikolatayla süslenerek servise sunulur.</p>	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Ovalette Charlotte Bavarois Instant Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> • Cocoa (030-101) • Neutral (030-103) • Raspberry (030-104) • Strawberry (030-105) • Kiwi (030-107) • Banana (030-108) • Lemon (030-110) • Tiramisu (030-118) • Pineapple (030-119) • Caramel (030-120) 	<p>INGREDIENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 gr OVALETTE Charlotte Powder • 250 ml Water (25°C), • 1000 gr slightly whipped, soft non-dairy cream <p>Add the charlotte powder to the water (25°C) and stir well with a wire whip until it is dissolved. Then add the slightly whipped, soft non-dairy cream while stirring. Pour the mixture into the moulds which have sponge cake layers underneath. If desired, instead of putting layers, place a whole (one layer) sponge cake in the middle of the moulds. Keep the moulds for a while in the freezer and then take them out from it. After this process, cakes can be removed from moulds. It is ready to be served after decorating with fruits or chocolate.</p>	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Стабилизатор Сливки	<ul style="list-style-type: none"> • какао (030-101) • нейтральный (030-103) • малина (030-104) • клубника (030-105) • киви (030-107) • банан (030-108) • лимон (030-110) • тирамису (030-118) • ананас (030-119) • Карамель (030-120) 	<p>ИНГРЕДИЕНТЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 гр. OVALETTE порошка Шарлотт, • 250 гр воды (25°C) • 1000 грамм взбитых сливок <p>Порошок Шарлотт растворить в теплой воде при 25°C размешивая венчиком. Затем добавляют взбитые сливки и разливают шесть бисквитных кругов, по желанию один круг можно добавить посередине. Готовое кондитерское изделие оставить остывать в холодильнике на некоторое время. В зависимости от вида украшается различными фруктами или шоколадом и подается.</p>	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette مسحوق شارلوت	<ul style="list-style-type: none"> • كاكاو (101-030) • محايد (103-030) • توت العليق (104-030) • الفراولة (105-030) • كيبوي (107-030) • موز (108-030) • ليمون (110-030) • تيراميسو (118-030) • أناناس (119-030) • الكراميل (120-030) 	<p>المقادير:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 غ مسحوق تشارلوت أوفاليت • 250 غ ماء (25 درجة مئوية) • 1000 غرام كريم شانتيه مخفوق قليلاً وخفيف القوام <p>يتم تذييب مسحوق تشارلوت بماء دافئ بدرجة 25 مئوية عن طريق تحريكه بالخفافة اليدوية. بعدها يتم دمجها عن طريق إضافة الكريم شانتيه ويسكب في دوائر على كعكة البانتسبانيا، حسب الرغبة يمكن إضافة شريحة في الوسط. يتم تجميد الكعكة المحضرة في الثلاجة لمدة من الوقت. كما يمكن تقديمها عن طريق تزيينها بالشوكولاتة أو الفواكه المختلفة حسب النوع.</p>	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)





KATSAN OVALETTE MAKARON TOZ KARIŐIMI

MACARON POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Makaron Toz Karışımı	<p>MALZEMELER:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg KATSAN OVALETTE MAKARON TOZ KARIŞIMI • 200 ml su (40-50°C) <p>Mikserin en hızlı devrinde 4-6 dakika karıştırılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Hafif Fırıncılık Ürünleri Kategorisine göre renklendirilerek çeşitlendirilebilir. Makaron hamuru, tabanına pişirme kağıdı veya silpat döşenmiş tepsi içine sıkılır. Makaronlar eşit bir şekilde yayılana kadar tepsi düz bir zemine vurularak titreştirilir. 15 dakika dinlendirilip önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Matador fırında 140 derecede 20-25 dakika pişirilir. Konvensiyonel fırında 125 derecede 20-25 dakika pişirilir. Makaronlar dinlendirilip soğuduktan sonra tepside alınarak istenilen dolgu ile servis edilebilir.</p>	<p>6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)</p> <p>6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)</p>

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Macaron Powder Mix	<p>INGREDIENTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg KATSAN OVALETTE MACARON POWDER MIXTURE • 200 ml water (40-50 °C) <p>The product is mixed between 4 and 6 minutes at the fastest speed of the food mixer. Variety of the product can be achieved by adding desired colors (Colors must be complied with the "Fine Bakery Products Category of the Turkish Food Codex Regulation on Food Additives") if desired. The macaron dough is piped by a piping bag in a tray which is covered with a baking paper or a silpat on the bottom. The tray must be shaken well enough in order to spread the macaron dough evenly. After resting for around 15 minutes, the tray is put into preheated oven for 20-25 minutes at 125-140 °C depending on oven model. After taken out from the oven, macarons are kept for a while for cooling down. Two macarons are stuck with each other with desired (chocolate, fruit flavored, etc.) fillings and served.</p>	<p>6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)</p> <p>6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)</p>

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая Смесь Для Пироженных Макарон	<p>ИНГРЕДИЕНТЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 кг порошковой смеси «KATSAN OVALETT MAKARON» • 200мл воды (40-50°c) <p>Смешать миксером в течение 4-6 минут при максимальной скорости. Согласно Турецкого Продовольственного Кодекса, инструкция по пищевым добавкам, легкие хлебобулочные изделия можно разнообразить, раскрашивая в соответствии с категорией. тесто для макарон выдавливают кондитерски м мешком на пекарскую бумагу или silpat. противень потряхивают, постукивая по плоской поверхности, пока макарены не распределятся равномерно. Готовить 15 минут в предварительно разогретой духовке. В печи «Matador» выпекать 20-25 минут при температуре 140 градусов. В обычной духовке выпекать 20-25 минут при температуре 125 градусов. После того, как макарены постоит и остынут, снять с противня и подавать с начинкой по желанию.</p>	<p>Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)</p> <p>Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)</p>

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette خليط مسحوق الماكرون	<p>المقادير:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 كغ من كاتسان أوفاليت خليط مسحوق الماكرون • 200 مل ماء (40-50 درجة مئوية) <p>يُخلط لمدة 4-6 دقائق في الخلاط على أعلى سرعة متوفرة. يمكن تنويعه من خلال تلوينه حسب فئة منتجات المخابز الخفيفة من لائحة المواد الغذائية المضافة من لوائح الغذاء التركيبة. يتم سكب عجينة الماكرون في صينية فرن ثم وضع ورق الزبدة أو السيلبات في أسفلها. هز الصينية من خلال ضربها على سطح مستوي حتى ينفرد الماكرون بشكل متساو. يترك ليرتاح مدة 15 دقيقة وبعدها يُطهى في فرن تم تسخينه من قبل. يطهى في فرن الماتادور لمدة 20-25 دقيقة على حرارة 140 مئوية. يطهى في الفرن الحراري لمدة 20-25 دقيقة على حرارة 125 مئوية. بعد أن يترتاح الماكرون ويبرد يتم اخراجه من الصينية ويقدم مع الحشوة المطلوبة.</p>	<p>6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)</p> <p>6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)</p>








KATSAN OVALETTE KREM KARAMEL TOZ KARIŐIMI

CREAM CARAMEL POWDER MIX



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Krem Karamel Toz Karışım	1 kg OVALETTE KREM KARAMEL TOZU, 5 litre süt ilave edilerek kaynatılır. Önceden altına karamel sos dökülmüş kaplara boşaltılıp buzdolabında soğumaya bırakılır. Krem karameller buzdolabında en az yarım saat soğutulduktan sonra kaplarından ters çevrilerek çıkartılır ve servise hazır hale getirilir.	5 kg karton koli (1 kg folyo x 5 adet)

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Cream Caramel Powder Mix	Add 1 kg of OVALETTE CREAM CARAMEL POWDER to 5 liters of milk and boil the mixture. Pour it to the cups in which some caramel sauce is already added at the bottom. Then keep them to chill in refrigerator at least half an hour. As a final step, reverse the cups to make them ready to serve.	5 kg carton box (1 kg foil pack x 5 pcs.)

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Порошковая Смесь Крема-Карамели	Вскипятить 1 кг смеси карамельного крема «OVALETTE» с 5 литрами молока. Разлить в формочки, куда предварительно был разлит карамельный соус и поставить в холодильник для охлаждения. После охлаждения карамельного крема в холодильнике в течение не менее получаса, достать, перевернуть верх дном и подавать.	Картонная коробка 5 кг (1 кг пакет x 5 шт.)

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette مزيج مسحوق الكراميل	تعليمات الاستخدام: يخلط 1 كغ من أوفاليت مسحوق كريم الكراميل مع 5 لتر من الحليب ويترك حتى الغليان. بعد إفراغه في أوعية تم سكب صوص الكراميل في أسفلها من قبل، يتم وضعه في الثلاجة حتى يبرد. بعد تبريد كريم الكراميل في الثلاجة لمدة نصف ساعة على الأقل، يتم تحضيره للتقديم بعد إخراجها من الأوعية عن طريق قلبها عكسياً.	5 كجم كرتون (1 كغ x عدد 5)





KATSAN OVALETTE CHEESE CAKE TOZ KARIŞIMI

CHEESE CAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj	
Katsan Ovalette Cheese Cake Toz Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak (032-201) Soğuk (032-211) 	<p>SICAK HAZIRLANAN CHEESE CAKE TOZ KARIŞIMI MALZEMELER:</p> <p>Tarif-1: 400g KATSAN OVALETTE Cheese Kek tozu, 240g yumurta (Sadet), 160 ml su, 600 g Labne Peyniri, 200 g Süzme Yoğurt.</p> <p>Tarif-2: 400 g KATSAN OVALETTE Cheese Kek tozu, 240 g yumurta (Sadet), 160 ml su, 800 g Labne Peyniri.</p> <p>Bütün malzemeler mikserle konulur. 2 dakika civarında düşük devirde, 7 dakika civarında hızlı devirde çırpılır. Hazırlanan karışım, altına pandispanya patı döşenmiş çemberlere dökülür. 150 – 170 °C'de önceden ısıtılmış fırında 80 – 90 dakika pişirilir. 10 dakika kadar fırında bekletilir ve soğumaya alınır. Soğutulduktan sonra isteğe göre, üzerine meyveli sos dökülüp, servise hazır hale getirilir.</p>	<p>SOĞUK HAZIRLANAN CHEESE CAKE TOZ KARIŞIMI MALZEMELER: 200 gram KATSAN OVALETTE Cheese Kek Tozu, 250 ml su, 300-350 gram labne peyniri, 650-700 gram çırpılmış şanti</p> <p>Cheese kek tozu 35-50°C arasında ısıtılmış suda çırpma teli ile karıştırılarak eritilir. Labne peyniri ve çırpılmış şanti ilave edilerek yedirilir. Hazırlanan karışım, altına pandispanya patıyla döşenmiş çemberlere dökülür. Buzdolabında min.30 dakika soğumaya bırakılır. Soğutulduktan sonra isteğe göre, üzerine meyveli sos dökülüp, servise hazır hale getirilir.</p>	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package	
Katsan Ovalette Cheese Cake Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> Hot (032-201) Cold (032-211) 	<p>CHEESE CAKE POWDER MIX (HOT APPLICATION)</p> <p>INGREDIENTS: Recipe-1: 400 g Cheese Cake Powder, 240 g Eggs (5 pieces), 160 ml Water, 600 g Labneh Cheese (Mild Cream Cheese), 200 g Condensed Yoghurt, Recipe-2: 400 g Cheese Cake Powder, 240 g Eggs (5 pieces), 160 ml Water, 800 g Labneh Cheese (Mild Cream Cheese).</p> <p>Put all the ingredients into a mixer bowl. Whip around for 2 minutes at low speed and around 8 minutes at high speed. Pour the prepared mixture into cake moulds which have sponge cake layers underneath. Cook it between 80 and 90 minutes at preheated oven (150 – 170 °C). Afterwards keep the mixture at oven for 10 minutes. Then take out and let it be chilled. After this process, pour fruit sauce as topping if desired and serve.</p>	<p>CHEESE CAKE POWDER MIX (COLD APPLICATION)</p> <p>INGREDIENTS: 200 gram KATSAN OVALETTE Cheese Cake Powder, 250 ml Water, 300-350 gram Labneh Cheese (Mild Cream Cheese), 650-700 gram Whipped Cream</p> <p>Dissolve the cheese cake powder mix in water which has been heated at 35-50°C by using whip wire. Add labneh cheese and whipped cream to the mixture. Pour the prepared mixture into cake moulds which have sponge cake layers underneath. Keep it at refrigerator for minimum 30 minutes. After chilled, pour fruit sauce as topping if desired and serve.</p>	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка	
Katsan Ovalette Смесью Для Чизкейка	<ul style="list-style-type: none"> горячей (032-201) холодно (032-211) 	<p>Сухая смесь горячего приготовления CHEESE KEK ИНГРЕДИЕНТЫ: Рецепт-1 400 гр сухого кекса KATSAN OVALETTE 240 гр яйца (5 штук), 160 мл воды, 600 гр сыр Лабне, 200 гр питьевого йогурта.</p> <p>Рецепт 2 : 400 гр сухого кекса KATSAN OVALETTE Cheese Kek, 240 гр яиц (5 штук), 160 мл воды, 800 гр сыр Лабне Все ингредиенты помещают в миксер. Взбивать на низкой скорости около 2 минут и на высокой скорости около 7 минут. Приготовленную смесь заливают бисквитом по кругу. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 150 - 170 ° С в течение 80 - 90 минут. Оставьте в духовке на 10 минут и дайте остыть. После охлаждения по желанию, может быть сервирована с фруктовым соусом.</p>	<p>Сухая смесь для кекса холодного приготовления CHEESE KEK. Ингредиенты: 200 грамм порошка KATSAN OVALETTE Cheese Kek, 250 мл воды, 300-350 грамм сыра лабне, 650 -700 грамм взбитых сливок</p> <p>Порошок чизкейка растопить в горячей воде при температуре 35-50°c перемешивая венчиком. Добавить сыр лабнеи взбитые сливки. Приготовленную смесь залить бисквитом по кругу. Оставить ее остыть в холодильнике 30 минут. После охлаждения по желанию, может быть сервирована с фруктовым соусом.</p>	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف	
Katsan Ovalette مسحوق تشيز كيك	<ul style="list-style-type: none"> الحار (201-032) البرد (211-032) 	<p>خليط مسحوق التشيز كيك الذي يتم تحضيره ساخناً المقادير: الوصفة 1: 400 غ كاتسان أوفاليت مسحوق التشيز كيك، 240 غ بيض (5 بيضات)، 160 مل ماء، 600 غ جبنة اللبنة، 200 غ لبن مصفى.</p> <p>الوصفة 2: 400 غ كاتسان أوفاليت مسحوق التشيز كيك، 240 غ بيض (5 بيضات)، 160 مل ماء، 800 غ جبنة اللبنة. يتم وضع جميع المواد في الخلاط تخفق لمدة ما يقارب 2 دقيقة على سرعة خفيفة، وبعدها لمدة ما يقارب 7 دقيقة على سرعة عالية. خذ الخليط المحضّر، واسكبه في دوائر على شريحة كعكة البانتسانيا. يطهى في فرن تم تسخينه من قبل على درجة حرارة 150-170 مئوية لمدة 80-90 دقيقة. يترك للانتظار في الفرن لمدة 10 دقائق وبعدها يترك حتى يبرد. بعد التبريد، يمكن سكب صوص الفواكه عليه حسب الرغبة وبهذا يصبح جاهز للتقديم.</p>	<p>خليط مسحوق التشيز كيك الذي يتم تحضيره بارداً المقادير: 200 غ كاتسان أوفاليت مسحوق التشيز كيك، 250 مل ماء، 300-350 غ جبنة اللبنة، 650-700 غرام كريم شانتيه المخفوق</p> <p>يتم تذيب مسحوق التشيز كيك بماء ساخن بدرجة 35-50 مئوية عن طريق تحريكه بالخفاقة اليدوية. بعدها يضاف اليه جبنة اللبنة وكريم شانتيه المخفوق. خذ الخليط المحضّر، واسكبه في دوائر على شريحة كعكة البانتسانيا. يترك حتى يبرد في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل. بعد التبريد، يمكن سكب صوص الفواكه عليه حسب الرغبة وبهذا يصبح جاهز للتقديم.</p>	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)








KATSAN OVALETTE ŞEKERLİ VANİLİN


VANILLIN with SUGAR



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Şekerli Vanilin	1 litre süt veya 500 gram un için, şekerli vanilin 5 gram kullanılmalıdır.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet)

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Vanillin with Sugar	Use 5 gram of vanillin with sugar for 1 liter of milk or 500 gram of flour.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.)

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Ванильный Сахар	5 г. ванильного сахара «OVALETTE» идет для 1 л. молока или 500 г. муки.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette فانيليا بالسكر	يستعمل 5 غ من أوفاليتي فانيليا بالسكر إلى 1 لتر ماء و 500 غ طحين.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10)





KATSAN OVALETTE CREME BRULEE TOZ KARIŞIMI

CREME BRULEE POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Creme Brulee Toz Karışımı	1 Kg CREAM BRULEE TOZ KARIŞIMI 5 - 5,5 litre arasında süt ve 450 - 500 ml arasında sıvı krem şanti ilave ederek orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatılır. Kaplara konulduktan sonra minimum 2 saat buzdolabında soğutulur. Buzdolabından alınıp üzerine bir miktar şeker serpilerek üstten ısıtmalı fırında veya üstü pürmüzle yakılarak karamelleştirilir. İsteğe bağlı olarak 15-16 adet yumurta sarısı ve 300 gram margarin reçeteye eklenebilir.	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Creme Brulee Powder Mix	Add between 5 and 5,5 liters of milk and between 1 and 1,5 liters of liquid whipping cream to the 1 Kg of CREAM BRULEE POWDER MIX and boil the mixture at medium heat by stirring constantly. After putting the mixture into bowls, keep them at refrigerator at least 2 hours. After bowls are taken out from refrigerator, as a final touch, sprinkle some sugar on top and put the bowls in a ceiling -heated oven or caramelize it by using flame gun. Depending on preference, 15-16 egg yolks and 300 gr margarine can be added to the recipe.	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая смесь "Creme Brulee"	Смешать 1-килограммовую СМЕСЬ ПОРОШКА КРЕМ-БРЮЛЕ с 5 - 5,5 литрами молока и 450 - 500 мл жидкого крем-шанти и вскипятить при средней температуре, постоянно помешивая. Разложить в формочки и охладить в холодильнике не менее 2 часов. Достать из холодильника и посыпать небольшим количеством сахара, поставить в духовку с верхним подогревом или использовать паяльную лаппу для карамелизации. По желанию в рецепт можно добавить 15-16 яичных желтка и 300 гр. маргарина.	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette مسحوق كريمة برولي	تعليمات الاستخدام: يضاف ما بين 5 - 5,5 لتر من الحليب وما بين 450 - 500 مل من الكريم شانتلي السائل إلى 1 كغ من خليط مسحوق كريم بروليه ويُطهى مع التحريك المستمر على نار متوسطة الحرارة حتى الغليان، يتم تبريده في الثلاجة على الأقل لمدة ساعتين بعد صبّه في الأوعية. بعد إخراجها من الثلاجة يتم رش مقدار من السكر على الوجه وتحويله إلى كراميل وذلك بوضع الأوعية مجدداً في فرن ذو تسخين علوي أو بواسطة المشعل. يمكن إضافة 15 - 16 صفار بيضة و 300 غ من السمن للوصفة حسب الرغبة.	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)





KATSAN OVALETTE PANNA COTTA TOZ KARIŞIMI

PANNA COTTA POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Panna Cotta Toz Karışımı	1 Kg PANNA COTTA TOZ KARIŞIMI' na, 4-4,5 litre arasında süt ve istenilen kıvama bağlı olarak 1-1,5 Litre arasında sıvı/çirpilmemiş krem şanti (bitkisel veya hayvansal) ilave edilerek orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatılır. Uygun kaplara aldıktan sonra, minimum 4 saat buzdolabında soğutulur. Buzdolabından çıkarılan kaplar ters çevrilerek çıkarılır ve servis yapılır. İsteğe bağlı olarak meyveli veya karamelli sos ile servis edilebilir.	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Panna Cotta Powder Mix	Add between 4 and 4,5 liters of milk and depending on desired consistency between 1 and 1,5 liters of liquid whipping cream (not whipped) to the 1 Kg of PANNA COTTA POWDER MIX and boil the mixture at medium heat by stirring constantly. After putting the mixture into proper bowls, keep them at refrigerator at least 4 hours. After this process, the bowls can be removed from refrigerator and they can be reversed for service. Depending on preference, it can be served with fruits or caramel sauce.	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая смесь "Panna Cotta"	В 1 кг сухой смеси PANNA COTTA добавляют 4-4,5 литра молока и 1-1,5 литра жидких / взбитых сливок (растительного или животного происхождения) в зависимости от желаемой консистенции и постоянно помешивая кипятят на среднем огне. Разложить в формочки и охладить в холодильнике не менее 4 часов. Контейнеры достают из холодильника, переворачивают и подают. В зависимости от желания подают с фруктовым или карамельным соусом.	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette مسحوق باننيه كوتا	يضاف ما بين 4-4,5 لتر من الحليب وما بين 1-1,5 لتر "حسب القوام" من الكريم شانتيه السائل/المخفوق (نباتي أو حيواني) إلى 1 كغم من خليط مسحوق الباننا كوتا ويغلى على نار متوسطة عن طريق تحريكه باستمرار. وبعد سكبها بأوعية مناسبة، يجب تبريده في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل. وبعد اخراج الأوعية من الثلاجة يتم قلبها رأساً على عقب وبهذا يصبح جاهز للتقديم. كما يمكن تقديمه مع صوص الفواكه أو الكراميل بحسب الرغبة.	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)








KATSAN OVALETTE WAFFLE TOZ KARIŞIMI


WAFFLE POWDER MIX



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Waffle Toz Karışımı	1 kg OVALETTE Waffle Toz Karışımına 1 litre süt ve 125 gram sıvı yağ ilave edilerek 5 dakika çırpma teli veya tercihen mikser yardımıyla çırpılır. Elde edilen waffle hamuru önceden ısıtılmış yağlanmış waffle makinesine dökülerek pişirilir.	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Waffle Powder Mix	1 Kg OVALETTE Waffle Powder Mixture, 1 liter of milk and 125 gram oil are mixed together either by using whip wire or a mixer for 5 minutes. The waffle mixture is cooked on preheated and oil spreaded waffle making machine.	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Вафельная Порошковая Смесь	Добавить 1 л. молока и 125 гр. растительного масла в 1 Кг вафельной сухой смеси «Ovalette» и взбивать венчиком или миксером в течение 5 минут. Полученное вафельное тесто готовят, разливая в предварительно нагретую и смазанную маслом вафельницу.	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette خليط مسحوق الوافل	يضاف 1 لتر من الحليب و 125 غرام من الزيت السائل الى 1 كغم من خليط أوفاليت مسحوق الوافل ويُخلط حسب الرغبة بالخفاقة اليدوية أو بالخلاط لمدة 5 دقائق. يُطهي عجين الوافل الذي تم تحضيره من خلال سكبه في آلة الوافل التي تم تسخينها وتزيينها قبل الاستخدام.	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)





KATSAN OVALETTE PANCAKE TOZ KARIŐIMI

PANCAKE POWDER MIX



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pancake Toz Karışımı	1 kg OVALETTE Pancake Toz Karışımına 1,5 litre süt ilave edilerek çırpma teli veya tercihen mikser yardımıyla çırpılır. Karışım bir süre dinlendirilir. Daha sonra sıcak tavada pişirilir.	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Pancake Powder Mix	Add 1,5 liter of milk to 1 Kg OVALETTE Pancake Powder Mixture and mix them together either by using whip wire or a mixer. Let the mixture rest for a while. Then cook it in a hot pan.	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая Смесь Для Выпечки Панкейка	В 1 кг сухой блинной смеси добавить 1,5 литров молока взбивать венчиком или предпочтительнее с помощью миксера. Смеси дают постоять некоторое время. Затем готовят смесь в горячей сковороде.	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette خليط مسحوق البانكيك	يضاف 1,5 لتر من الحليب الى 1 كغم من خليط مسحوق بانكيك أوفاليت ويُخلط حسب الرغبة بالخفافة اليدوية أو بالخلط. يُترك الخليط لفترة من الوقت. ثم يُطهى في مقلاة ساخنة.	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)





KATSAN KALİPSO SICAK ÇİKOLATA TOZ KARIŞIMI

HOT CHOCOLATE POWDER MIX



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Sıcak Çikolata Toz Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata Aro. (032-801) Beyaz Çikolata Aro. (032-803) 	<p>Sıcak Çikolata Makinasında Hazırlanışı: Makinanın haznesine 6 litre soğuk süt, 600 ml soğuk su ve 1 kg Çikolata Aromalı İçecek Tozu konulur. Makinanın sıcaklık ayarı önce 90 dereceye ayarlanarak 35 dakika ısıtılır. Bu sürenin sonunda sıcaklık 60 dereceye ayarlanıp 40 dakika daha ısıtılır. Toplam sürenin sonunda sıcak çikolata sunuma hazır hale gelir.</p> <p>Tek Fincanlık Sunum İçin Hazırlanışı: 30 gr Çikolata Aromalı İçecek Tozu, 200 ml sıcak (tercihen 60 derece) süt ile fincanda karıştırılıp sunuma hazır hale getirilir.</p> <p>Çikolata tadını daha yoğun almak için süt miktarını azaltıp tam yağlı yerine yarım yağlı veya yağsız süt kullanınız.</p>	9 kg karton koli (1 kg folyo x 9 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Hot Chocolate Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate Flv. (032-801) White Chocolate Flv. (032-803) 	<p>Preparation with Hot Chocolate Machine: Add 6 liters of cold milk, 600 ml of cold water and 1 kg of Chocolate Flavor Drink Powder in to the chamber of the machine. First, adjust the temperature to 90°C and heat for 35 minutes. Secondly, adjust the temperature to 60°C and keep heating for another 40 minutes. The hot chocolate is ready to serve.</p> <p>Preparation of Single Cup Service: To make it ready to serve, stir 30 gr Chocolate Flavor Drink Powder and 200 ml hot (preferably at 60°C) milk in a cup. In order to get more intense taste of chocolate, use less amount of milk and use whole skimmed milk or semi skimmed milk instead of whole fat milk.</p>	9 kg carton box (1 kg foil pack x 9 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Смесь Горячий Шоколад	<ul style="list-style-type: none"> Темный шоколад со вкусом (032-801) Белый шоколад со вкусом (032-803) 	<p>приготовление горячего шоколада в машине: в камеру машины помещают 6 литров холодного молока, 600 мл холодной воды и 1 кг порошка со вкусом шоколада. Сперва необходимо отрегулировать температуру машины на 90 градусов и нагревать в течение 35 минут. По истечении этого времени температуру снижают до 60 градусов и нагревают еще 40 минут. По истечении общего времени, горячий шоколад будет готов к употреблению.</p> <p>Приготовление одной чашки напитка: 30 грамм сухого шоколадного напитка, 200 мл горячего молока (примерно 60°) перемешать в чашке. Напиток готов к употреблению. Чтобы получить более интенсивный шоколадный вкус, уменьшите количество молока или используйте полужирное или обезжиренное молоко вместо жирного молока.</p>	Картонная коробка 9 кг (1 кг пакет x 9 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette كاليپسو مسحوق الشوكولاته الساخن	<ul style="list-style-type: none"> نكهة الشوكولاته الداكنة (801-032) بنكهة الشوكولاته البيضاء (803-032) 	<p>طريقة التحضير في آلة صنع الشوكولاتة الساخنة: يتم وضع 6 لتر من الحليب البارد و 600 مل من الماء البارد و 1 كيلو من مسحوق المشروب ذو نكهة الشوكولاتة في خزان الآلة. يتم تسخين الآلة من قبل لمدة 35 دقيقة على عيار حرارة 90 درجة. ومن بعد إنتهاء هذه المدة يتم متابعة تسخين الآلة على عيار حرارة 60 درجة لمدة 40 دقيقة أخرى. وبعد إنتهاء المدة الكلية تصحب الشوكولاتة الساخنة جاهزة للتقديم.</p> <p>طريقة التحضير من أجل التقديم في فنجان واحد: يتم تجهيزه عن طريق خلط 30 غرام من مسحوق المشروب ذو نكهة الشوكولاتة مع 200 مل من الحليب الساخن (يفضل 60 درجة) في الفنجان. من أجل زيادة كثافة طعم الشوكولاتة قم باستخدام حليب قليل الدسم بدلاً عن كامل الدسم وقم بتقليل كمية الحليب.</p>	9 كجم كرتون (1 كغ x عدد 9)





KATSAN OVALETTE
CATERING PUDİNG ve TÜRK TATLILARI TOZ KARIŞIMLARI
CATERING PUDDING and TURKISH DESSERT POWDER MIX



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Türk Tatlıları Toz Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> Supangle (032-401) Sakızlı Muhallebi (032-402) Keşkül (032-403) Kazandibi (032-404) 	<p>PUDİNG</p> <p>2,5 kg KATSAN OVALETTE TOZ PUDDING ürününe 12,5/15 litre soğuk süt ilave edip karıştırılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edilir. Sıcak olarak kâselere boşaltılır. Buzdolabında bir müddet soğutulduktan sonra servis edilir.</p> <p>KEŞKÜL</p> <p>13 litre soğuk süt bir tencereye koyulur ve üzerine paketin tamamı (2,5 kg) boşaltılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra 3-4 dakika daha pişirmeye devam edilir. Kaselere boşaltılıp, soğuduktan sonra servis edilir.</p> <p>SUPANGLE</p> <p>Kova içerisindeki poşetin tamamı (2,5 kg) 8 litre soğuk süte ilave edilip karıştırılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Kabuk tutmaması için 10 dakika karıştırılarak soğutulur. Dibine küp şeklinde kesilmiş pandispanya parçaları konulmuş kaselere boşaltılır. Soğuduktan sonra servis edilir.</p> <p>KAZANDIBİ</p> <p>12,5 litre süt bir tencereye konulup üzerine paketin tamamı (2,5 Kg) boşaltılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edilir. Uygun ebatlardaki bir tepsinin içi yağlanarak toz şeker serpilir ve pişirilen tatlı tepsinin içine dökülür. 5-10 dakika kuvvetli ateş üzerinde kenarları kızarıncaya kadar gezdirilir. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında 2-3 saat bekletilir. Kazandibi dört köşe parçalara ayrılıp ters çevrilerek veya rulo yapılarak servis edilir.</p> <p>SAKIZLI MUHALLEBİ</p> <p>12,5 litre süt bir tencereye konulup üzerine paketin tamamı (2,5 Kg) boşaltılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edilir. Ateşten alındıktan sonra mikser ile yüksek devirde 5 dakika çırpılır. Kaselere boşaltılıp, oda sıcaklığına geldikten sonra 30 dakika daha buzdolabında dinlendirilir.</p>	10 kg karton koli (2,5 kg kova x 4 adet)
Katsan Ovalette Puding Toz Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> Kakaolu (032-301) Vanilyalı (032-303) Çilekli (032-305) Muzlu (032-308) 		

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Turkish Desserts Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> Supangle (032-401) Drip Gummy Pudding (032-402) Keşkül (032-403) Kazandibi (032-404) 	<p>PUDDING</p> <p>Add 25 KG OF KATSAN PUDDING POWDER to a bowl filled with 12,5/15 liters of cold milk and stir it. Boil it at medium heat by stirring constantly. Keep cooking between 3 and 4 minutes. Then remove from the heat and pour it into bowls. Chill the desserts in refrigerator to make it ready to serve.</p> <p>KEŞKÜL</p> <p>Pour 13 liters of cold milk into a saucepan. Add the whole package of "Keşkül Powder Mixture" (2,5 kg). Cook over medium heat by stirring the mixture constantly. Continue cooking for 3-4 minutes. Pour the prepared mixture into small bowls and let the portions to be cooled down before serving.</p> <p>SUPANGLE</p> <p>Combine 8 liters of cold milk and the whole package of the "Supangle Powder Mixture" in a bowl. Cook over medium heat by stirring constantly. Keep stirring for 10 minutes in order to avoid a crusty top. Stirring process helps the mixture to chill down. Put the cubic pieces of sponge cake at the bottom of the bowl and then pour the mixture into bowls. Chill down and serve.</p> <p>KAZANDIBİ</p> <p>Pour 12,5 liters of milk into a saucepan. Add the whole package of "Kazandibi Powder Mixture" (2,5 kg). Cook over medium heat by stirring the mixture constantly. Continue cooking for 3-4 minutes. Grease a baking tray with oil, then sprinkle granulated sugar over it. Pour the prepared mixture into the tray. Keep the tray over high heat about 5-10 minutes to get desired brown color at the bottom surface. Continue until the edges of dessert are caramelized well enough. Cool down the dessert at room temperature, then put it in refrigerator for 2 to 3 hours. Give final shape by cutting the dessert as square pieces and turning pieces reverse, or give roll shape to the pieces.</p> <p>DRIP GUMMY PUDDING</p> <p>Add the whole package of the "Mastic Pudding Powder Mixture" (2,5 KG) to a saucepan filled with 12,5 liters of milk. Cook over medium heat by stirring constantly for about 3-4 minutes. Remove from heat and whip the mixture at high speed for 5 minutes. After this process, pour the mixture in to bowls. Keep the bowls at room temperature until the mixture gets cold. As a final step, chill them in refrigerator for 30 minutes before serving.</p>	10 kg carton box (2,5 kg pail x 4 pcs.)
Katsan Ovalette Pudding Powder Mix	<ul style="list-style-type: none"> Cocoa (032-301) Vanilla (032-303) Strawberry (032-305) Banana (032-308) 		

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошковая смесь для приготовления турецких десертов	<ul style="list-style-type: none"> Супангле (032-401) Липкий пудинг (032-402) Кешкюль (032-403) Казандиби (032-404) 	<p>Пудинг</p> <p>В 2,5 кг продукта Katsan Ovalette пудинг порошок добавить 12,5/15 литров холодного молока и перемешать. Варить на среднем огне постоянно помешивая. Продолжать готовить 3-4 минуты. Налить в формочки горячим. Подавать спустя некоторое время после охлаждения в холодильнике.</p> <p>КЕШКЮЛЬ</p> <p>Налить в кастрюлю 13 литров холодного молока и высыпать пакет (2,5 кг) готовить на среднем огне при постоянном помешивании. После закипания продолжать варить 3-4 минуты. Налить в формочки, подавать после охлаждения.</p> <p>Супангле</p> <p>Весь пакет в ведре (2,5 кг) добавляют к 8 литрам холодного молока и перемешивают. Готовить на среднем огне при постоянном помешивании. Остужать 10 минут помешивая, чтобы избежать образование корочек. бисквит нарезанный кубиками поместить в формочки. Подавать после охлаждения.</p> <p>КАЗАНДИБИ</p> <p>Налить в кастрюлю 12,5 литров холодного молока и высыпать пакет (2,5 кг) готовить на среднем огне при постоянном помешивании и продолжать готовить еще 3-4 минуты. Смазав лоток соответствующего размера посыпать сахарную пудру и влить пригответленный пудинг выпекать 5-10 минут на сильном огне до золотой корочки по краям. После достижения комнатной температуры оставить в холодильнике на 2-3 часа. Казандиби разделить на четыре части подавать перевернув дном вверх или свернув рулетом.</p> <p>ЛИПКИЙ ПУДИНГ</p> <p>Налить в кастрюлю 12,5 литров холодного молока и высыпать пакет (2,5 кг) готовить на среднем огне при постоянном помешивании и продолжать готовить еще 3-4 минуты. После снятия с огня миксером взбивают на высокой скорости в течение 5 минут. Влить в формочки и после остывания до комнатной температуры поставить в холодильник на 30 минут.</p>	Картонная коробка 10 кг (2,5 кг ведро x 4 шт.)
Katsan Ovalette Порошковая смесь для приготовления пудинга	<ul style="list-style-type: none"> С какао (032-301) С ванилью (032-303) С ароматом клубники (032-305) С ароматом банана (032-308) 		

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette كاتسان أوفاليت خليط مسحوق الحلويات التركيّة	<ul style="list-style-type: none"> سبانغل (401-032) كاسترد بالمسكة (402-032) كشكول (403-032) كازان ديبى (404-032) 	<p>البودينق</p> <p>يضاف 15/12,5 لتر من الحليب البارد الى منتج كاتسان أوفاليت مسحوق البودينق ويخلط معاً. ثم يطهيه حتى الغليان على نار متوسطة مع التحريك المستمر. استمر بالطهي لمدة 4-3 دقائق. ثم يسكب ساخناً في زبديات. يتم تقديمه بعد تبريده في التلاجة لمدة من الوقت.</p> <p>كشكول</p> <p>تم بوضع 13 لتر من الحليب البارد في طنجرة وأفرغ به محتوى العبوة بأكملها معاً. ثم يطهيه حتى الغليان على نار متوسطة مع التحريك المستمر. بعد غليانه استمر بالطهي لمدة 4-3 دقائق. ثم يسكب في زبديات، وبعد التبريد يتم تقديمه.</p> <p>كازان ديبى</p> <p>تم بوضع 12,5 لتر من الحليب في طنجرة وأفرغ به محتوى العبوة بأكملها (2,5 كغ). ثم يطهيه حتى الغليان على نار متوسطة مع التحريك المستمر واستمر بالطهي لمدة 4-3 دقائق. ثم رفعه عن النار ثم يخففه بواسطة الخلاط على سرعة عالية لمدة 5 دقائق. اسكبه في زبديات، وبعد وصوله الى درجة حرارة الغرفة يتترك حتى يرتاح في التلاجة لمدة (30 دقيقة).</p>	10 كجم كرتون (2,5 كجم السطل x عدد 4)
Katsan Ovalette كاتسان أوفاليت خليط مسحوق البودينق	<ul style="list-style-type: none"> بالكاكاو (301-032) بالفانيليا (303-032) بالفراولة (305-032) بالموز (308-032) 		



DEKOJEL BİTKİSEL SOĞUK PASTA JELİ

COLD GLAZE - VEGETABLE BASED



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Dekojel Pasta Süsleme ve Kaplama için Bitkisel Soğuk Jel	<ul style="list-style-type: none"> Sade (001-001) Soft (001-002) Çikolata Aromalı (001-101) Karamel Aromalı (001-102) Vanilya Aromalı (001-103) 	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.	14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Dekojel Cold Glaze – Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> Neutral (001-001) Soft (001-002) Chocolate Flv. (001-101) Caramel Flv. (001-102) Vanilla Flv. (001-103) 	It is a cold glaze which is used for decorating and coating of cakes, pies, various desserts in order to give shiny mirror effect. It does not get pale and does not get cracked. It may be used directly or it is used by adding water between 10% and 20%. Before use, it must be stirred gently, in order to avoid air bubbles, until it gets a good homogenous structure.	14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Dekojel Растительный холодный гель для приукрашивания и покрытия тортов	<ul style="list-style-type: none"> Простой (001-001) Софт (001-002) С ароматом шоколада (001-101) С ароматом карамели (001-102) С ароматом ванили (001-103) 	Холодный гель для тортов, используемый в кондитерской промышленности для приукрашивания и покрытия продуктов таких, как торт, кекс и пирог. Не матирует и не ломается. Перемешать с помощью ложки или шпателя непосредственно или с добавлением воды в размере 10-20% до тех пор, пока не примет идеальную консистенцию.	Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Dekojel هلام بارد نباتي من أجل تزيين وتغليف الكيك	<ul style="list-style-type: none"> سادة (001-001) ناعم (002-001) بنكهة الشوكولاتة (101-001) بنكهة الكراميل (102-001) بنكهة الفانيليا (103-001) 	هو هلام كيك بارد يستخدم بهدف التغليف والتزيين لمنتجات مثل الكيك والتارت والكعك في صناعة الحلويات. لا يحدث به تشققات أو فقدان للمعان اللون. يمكن خلطه بالمعلقة أو السباتولا مباشرة أو بعد إضافة ما بين 10-20% من الماء حتى تجانس القوام ويصبح جاهز للتطبيق.	14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



(001-001)



(001-002)



(001-101)



(001-102)



(001-103)



DEKOJEL BİTKİSEL DEKORATİF SICAK JEL HOT GLAZE - VEGETABLE BASED



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Dekojel Pasta Süsleme ve Kaplama için Bitkisel Sıcak Jel	<ul style="list-style-type: none"> Sade Çilek Aromalı 	<p>Meyveli pasta, tart gibi benzeri ürünlere parlaklık veren, kaplama, dekor ve aynı zamanda da meyvelerin tazeliğini korumak, pörsümelerini önlemek amacıyla ısıtıldıktan sonra kullanılan sade pasta jelidir. Tatbik edildikten kısa bir süre sonra donan ve akmayan bir yapıya sahiptir.</p> <p>SICAK HAZIRLAMA: 1 kg Sıcak Pasta Jeli, tercihe göre 300-600 ml. su veya meyve suyu ile karıştırılıp, düşük ısıda eritilir ve 2 dakika kaynatılır. Bir müddet soğuması beklenir ve pasta üzerine tatbik edilir (Eğer 600 ml. su kullanılmış ise, hazırlanan karışımın 50°C 'ye soğuması beklenir).</p> <p>SOĞUK HAZIRLAMA: 1 kg Sıcak Pasta Jeli, 300 ml. soğuk su ile homojen oluncaya kadar mikserde karıştırılır, hava kabarcığı oluşmamasına dikkat edilir.</p> <p>SPREY MAKİNASIYLA HAZIRLAMA: Makine içerisine 1 kg Sıcak Pasta Jeli ve 500-600 ml. su ilave edilir. 90°C 'de 1-2 dakika ısıtılır. 70°C 'ye indikten sonra makine ile pasta üzerine püskürtülür.</p>	<p>14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet)</p> <p>10 kg kova</p>

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Dekojel Hot Glaze – Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> Neutral Strawberry Flv. 	<p>It is a bakery & patisserie glaze which is used for coating & decoration after heating and it is also used for preservation of fruits on cakes and pies, etc. It has a very stable structure after used. It gives a perfect shiny mirror effect to desserts. It also prevents fruits from shriveling.</p> <p>HOT PREPARATION: According to the viscosity desired, water (or fruit juice) between 300 and 600 ml. is added to 1000 g of Hot Glaze. They are heated together for about 2 min. Before used the prepared glazing is cooled down for about 2 minutes. If 600 ml. water is used, cool down the glazing at around 50°C before used.</p> <p>COLD PREPARATION: 1000 g of Hot Glaze is whipped (in a mixer) together with 300 ml. of water until it gets a homogeneous mixture. Air bubbles should be avoided.</p> <p>PREPARATION BY SPRAY MACHINE: Water between 500 and 600 ml. is added to 1000 g of Hot Glaze in a spray machine. The spray machine is heated up to 90°C for 1-2 minutes. The glazing is sprayed on desserts at 70°C.</p>	<p>14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.)</p> <p>10 kg pail</p>

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Dekojel Растительный горячий гель для приукрашивания и покрытия тортов	<ul style="list-style-type: none"> Простой С ароматом клубники 	<p>Нейтральный кондитерский гель, придающий глянец таким продуктам, как фруктовый торт, пирог с фруктами, используемый в теплом виде с целью глазировки, декорирования, а также обеспечения свежести фруктов и предотвращения их увядания. Обладает плотной консистенцией, застывающей вскоре после нанесения.</p> <p>ГОРЯЧЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 кг разогретого нейтрального кондитерского геля разбавляется в 300-600 гр воды или фруктового сока, по желанию, растапливается при низкой температуре и кипит в течение 2-х минут. Охлаждается в течение некоторого времени и наносится на торт (Если было использовано 600 гр воды, приготовленная смесь остужается до 50°C).</p> <p>ХОЛОДНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 кг разогретого нейтрального кондитерского геля разбавляется в 300 гр холодной воды и смешивается до однородного состава при помощи миксера; избегайте образования пузырьков воздуха.</p> <p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ КОНДИТЕРСКОГО ПИСТОЛЕТА: Добавить в пистолет 1 кг разогретого нейтрального кондитерского геля и 500-600 гр воды. Разогреть при 90°C в течение 1-2 минут. После охлаждения до 70°C нанести на торт при помощи пистолета.</p>	<p>Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.)</p> <p>10 кг ведро</p>

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Dekojel هلام ساخن نباتي من أجل تزيين وتغليف الكيك	<ul style="list-style-type: none"> سادة بنكهة الفراولة 	<p>إنه جل معجنات سادة يستخدم بعد التسخين من أجل تغليف وتزيين ومنح اللعان للمنتجات مثل الكاكو المحشو بالفواكه والتارت وما شابه ويمكن استخدامه بهدف المحافظة على نضارة الفواكه ومنع تجعدها. إنه ذو قوام يتجمد فوراً بعد تطبيقه بمرّة قصيرة ويصبح غير قابل للسيلان.</p> <p>طريقة التحضير الساخن: يخلط 1 كغ من جل المعجنات السادة الساخن مع 300-600 غ "حسب الرغبة" من الماء أو عصير الفواكه ويتم تدويته على حرارة منخفضة ثم يترك للغليان لمدة دقيقتين. يجب الانتظار لمدة من الزمن حتى يبرد وبعدها يتم تطبيقه على المعجنات (إذا تم استخدام 600 غ من الماء فيجب انتظار الخليط الذي تم تحضيره حتى يبرد ويصل إلى درجة 50 مئوية).</p> <p>طريقة التحضير البارد: يخلط 1 كغ من جل المعجنات السادة الساخن مع 300 غ من الماء البارد في الخلاط حتى الحصول على قوام متجانس ويجب الانتباه إلى عدم تشكيل الفقاعات الهوائية.</p> <p>التحضير باستخدام كلة الرش: يوضع 1 كغ من جل المعجنات السادة الساخن في آلة الرش ويضاف له 500-600 غ من الماء. يتم تسخينه لمدة دقيقتين حتى يصل إلى درجة 90 مئوية. بعد تبريده إلى درجة 70 مئوية يتم رشه على المعجنات بالآلة.</p>	<p>14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)</p> <p>10 كجم السطل</p>



Sade / Neutral (002-012)



Sade / Neutral (002-102)



Çilek / Strawberry (002-105)



Çilek / Strawberry (002-015)



KATSAN OVALETTE BİTKİSEL DEKORATİF SOĞUK JEL COLD GLAZE - VEGETABLE BASED



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pasta Süsleme ve Kaplama için Bitkisel Dekoratif Soğuk Jel	<ul style="list-style-type: none"> • Frambuaz Aromalı (001-204) • Çilek Aromalı (001-205) • Vişne Aromalı (001-206) • Kivi Aromalı (001-207) • Muz Aromalı (001-208) • Portakal Aromalı (001-209) • Limon Aromalı (001-210) • Yeşil Elma Aromalı (001-211) • Mango Aromalı (001-220) • Yaban Mersini Aromalı (001-224) 	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.	14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Cold Glaze – Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> • Raspberry Flv. (001-204) • Strawberry Flv. (001-205) • Sourcherry Flv. (001-206) • Kiwi Flv. (001-207) • Banana Flv. (001-208) • Orange Flv. (001-209) • Lemon Flv. (001-210) • Green Apple Flv. (001-211) • Mango Flv. (001-220) • Blueberry Flv. (001-224) 	It is a cold glaze which is used for decorating and coating of cakes, pies, various desserts in order to give shiny mirror effect. It does not get pale and does not get cracked. It may be used directly or it is used by adding water between 10% and 20%. Before use, it must be stirred gently, in order to avoid air bubbles, until it gets a good homogenous structure.	14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Растительный декоративный холодный гель для приукрашивания и покрытия	<ul style="list-style-type: none"> • С ароматом малины (001-204) • С ароматом клубники (001-205) • С ароматом вишне (001-206) • С ароматом киви (001-207) • С ароматом банана (001-208) • С ароматом апельсина (001-209) • С ароматом лимона (001-210) • С ароматом манго (001-211) • С ароматом зеленого яблока (001-220) • С ароматом черники (001-224) 	Холодный гель для тортов, используемый в кондитерской промышленности для приукрашивания и покрытия продуктов таких, как торт, кекс и пирог. Не матирует и не ломается. Перемешать с помощью ложки или шпателя непосредственно или с добавлением воды в размере 10-20% до тех пор, пока не примет идеальную консистенцию.	Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette هلام بارد نباتي للديكور من أجل تزيين وتغليف الكيك	<ul style="list-style-type: none"> • بنكهة العليق أحمر (204-001) • بنكهة الفراولة (205-001) • بنكهة الكرز الحامض (206-001) • بنكهة الكيوي (207-001) • بنكهة الموز (208-001) • بنكهة البرتقال (209-001) • بنكهة الليمون (210-001) • بنكهة المانجو (211-001) • بنكهة التفاح الأخضر (220-001) • بنكهة التوت الأزرق (224-001) 	هو هلام كيك بارد يستخدم بهدف التغليف والتزيين لمنتجات مثل الكيك والتارت والكعك في صناعة الحلويات. لا يحدث به تشققات أو فقدان للمعان اللون. يمكن خلطه بالمعلقة أو السباتولا مباشرة أو بعد إضافة ما بين 10-20% من الماء حتى تجانس القوام ويصبح جاهز للتطبيق.	14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



(001-204)

(001-205)

(001-206)

(001-207)

(001-208)

(001-209)

(001-210)

(001-211)

(001-220)

(001-224)



SCHOKOGLASSO
DOLGU & KAPLAMA AMAÇLI ÇİKOLATALI SOS
CHOCOLATE SAUCES FOR FILLING & COATING



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Schokoglasso Dolgu ve Kaplama Amaçlı Çikolatalı Sos	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata (005-561) Sütlü Çikolata (005-562) Beyaz Çikolata (005-563) 	Benmari usulü veya mikrodalga ile ısıtılmalıdır. Kaplama olarak kullanmak için; 30-40°C'ye kadar ısıtılarak istenilen kıvamda getirilip, pasta üzerine uygulanabilir. İç dolgu olarak kullanmak için; %30 ile %50 oranında çırpılmış bitkisel krema ile karıştırıp, pastalara dolgu olarak uygulanabilir.	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Schokoglasso Chocolate Sauce for Filling & Coating	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate (005-561) Milk Chocolate (005-562) White Chocolate (005-563) 	Use bain-marie method to heat or heat it in microwave. For Coating; To get consistency, heat it at 30-40°C. After it melts completely, it can be used for coating of cakes, etc. For Filling; After mixing it with vegetable fat based whipped cream, between 30% and 50%, the product can be used as filling in cakes, desserts, etc.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Schokoglasso Шоколадный Соус Для Начинки & Покрытия	<ul style="list-style-type: none"> Темный шоколад (005-561) Молочный шоколад (005-562) Белый шоколад (005-563) 	Должен быть нагрет методом бенмари или через микроволновую печь. Для использования в качестве покрытия; можно наносить на торт, нагревая до 30-40°C и доводя до желаемой консистенции. Для использования в качестве внутренней начинки; Перемешивая с растительными взбитыми сливками по ставке 30% и 50%, он может быть использован для тортов в качестве начинки.	Картонная коробка 24 кг (6 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Schokoglasso صلصة الشوكولاتة لتغليف وحشو الشوكو غلاسو	<ul style="list-style-type: none"> الشوكولاته الداكنة (561-005) شوكولاتة الحليب (562-005) شوكولاته بيضاء (563-005) 	تعليمات الاستخدام: يتم تسخينها بطريقة حمام مريم أو بالميكروويف. الاستخدام في التغطية؛ يتم تسخينها إلى درجة حرارة 30-40 مئوية وتحويلها إلى القوام المطلوب، ثم يمكن تطبيقها على الحلويات. الاستخدام في الحشو؛ يتم مزج نسبة 30% إلى 50% مع الكريمة النباتية المخفوقة، ثم يمكن تطبيقها كمادة لحشو الحلويات.	24 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 4)



(005-561)



(005-562)



(005-563)





KATSAN OVALETTE
TOFFEE SÜTLÜ ve KARAMELLİ DOLGU
TOFFEE CARAMEL FILLING



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Toffee Sütlü ve Karamelli Dolgu	Çeşitli tatlı, pasta, kek ve kurabiyelerin 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.	14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet) 18 kg karton koli (1 kg kova x 18 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Toffee Caramel Filling	It is used for decorating, coating or filling of cakes, biscuits, ice creams and various desserts. Different tastes can be obtained by mixing the product, between 10% and 20%, together with pastry sauces, creams and glazes, etc.	14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.) 18 kg carton box (1 kg pail x 18 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Начинка С Молоком И Карамелью Для Заполнения	Используется при приготовлении различных десертов, печений, кексов и тортов для украшения, покрытия и заполнения их. Также смешивая ее с пирожными соусами, пирожными сливками и взбитыми сливками в пропорции 10-20% составляется парфе и могут быть получены другие вкусы.	Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.) Картонная коробка 18 кг (1 кг ведро x 18 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette حشوة بالحليب والكراميل تستخدم للحشو	تعليمات الاستخدام: يستخدم في صناعة الحلوى الملوحة والكاتو والكيك والكعك للتزيين والتغليف والحشو بالإضافة الى ذلك يمكن خلطه بنسبة ما بين 10% و 20% مع صلصات وكريمات الكاتو والكراميل شانتيه لصناعة البارفيه وللحصول على لذات مختلفة ومنوعة	14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2) 18 كجم كرتون (1 كجم السطل x عدد 18)



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Süsleme ve Kaplama için Dolgu	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata Aro. (006-101) • Karamel Aro. (006-102) • Vanilya Aro. (006-103) • Vişneli (006-106) • Portakallı (006-109) • Limonlu (006-110) • İncirli (006-112) • Mango Aro. (006-120) • Çilek Aro. (006-121) • Muz Aro. (006-122) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kivi Aro. (006-123) • Yaban Mersini Aro. (006-124) • Balkabağı Aro. (006-125) • Frambuaz Aro. (006-126) 	24 kg karton koli (6 kg kova x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package	
Katsan Ovalette Filling For Decoration And Coating	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate Flv. (006-101) • Caramel Flv. (006-102) • Vanilla Flv. (006-103) • Sourcherry (006-106) • Orange (006-109) • Lemon (006-110) • Fig (006-112) • Mango Flv. (006-120) • Strawberry Flv. (006-121) • Banana Flv. (006-122) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiwi Flv. (006-123) • Blueberry Flv. (006-124) • Pumpkin Flv. (006-125) • Raspberrry Flv. (006-126) 	It used for filling, decorating or coating of various desserts, cakes, cookies and sponge cakes. It is heat and freeze-thaw stable.	24 kg carton box (6 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette начинка для украшения и покрытия	<ul style="list-style-type: none"> • С ароматом шоколада (006-101) • С ароматом карамели (006-102) • С ароматом ванили (006-103) • С вишней (006-106) • С апельсином (006-109) • С лимоном (006-110) • С инжиром (006-112) • С ароматом манго (006-120) • С ароматом клубники (006-121) • С ароматом банана (006-122) 	Используется для украшения, покрытия и начинки при изготовлении различных десертов, печений, кексов и тортов. Устойчив к выпечке и замораживанию.	Картонная коробка 24 кг (6 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette حشوة نباتية من أجل التزيين والتغليف	<ul style="list-style-type: none"> • بنكهة الشوكولاتة (101-006) • بنكهة الكراميل (102-006) • بنكهة الفانيليا (103-006) • بالكرز الحامض (106-006) • بالبرتقال (109-006) • بالليمون (110-006) • بالنتين (112-006) • بنكهة المانجو (120-006) • بنكهة الفراولة (121-006) • بنكهة الموز (122-006) 	تعليمات الاستخدام: تستخدم لغرض حشو وتغليف وتزيين الحلويات والكعكات والقرايبة وباقي الحلويات المتنوعة. مقاومة للطبخ والتجميد.	24 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 4)





KATSAN OVALETTE PARÇACIKLI DOLGU KREMALARI

FILLING with FRUIT PIECES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Süsleme ve Kaplama için Parçacıklı Bitkisel Dolgu	<ul style="list-style-type: none"> • Frambuaz Parçacıklı (007-104) • Portakal Parçacıklı (007-109) • Limon Parçacıklı (007-110) • Elma Parçacıklı (007-111) • İncir Parçacıklı (007-112) • Kayısı Parçacıklı (007-122) 	Çeşitli tatlı, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılır. Pişirmeye ve dondurulmaya dayanıklıdır.	16 kg karton koli (4 kg kova x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Filling with Fruit Pieces Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> • Raspberry Pieces (007-104) • Orange Pieces (007-109) • Lemon Pieces (007-110) • Apple Pieces (007-111) • Fig Pieces (007-112) • Apricot Pieces (007-122) 	It used for filling, decorating or coating of various desserts, cakes, cookies and sponge cakes. It is heat and freeze-thaw stable.	16 kg carton box (4 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Растительная начинка с частицами для украшения и покрытия	<ul style="list-style-type: none"> • С частицами малины (007-104) • С частицами апельсина (007-109) • С частицами лимона (007-110) • С частицами яблока (007-111) • С частицами инжира (007-112) • С частицами абрикоса (007-122) 	Используется для украшения, покрытия и начинки при изготовлении различных десертов, печений, кексов и тортов. Устойчив к выпечке и замораживанию.	Картонная коробка 16 кг (4 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette حشوة نباتية بالقطع من أجل التزيين والتغليف	<ul style="list-style-type: none"> • بقطع العليق أحمر (104-007) • بقطع البرتقال (109-007) • بقطع الليمون (110-007) • بقطع التفاح (111-007) • بقطع التين (112-007) • بقطع المشمش (122-007) 	تعليمات الاستخدام: تستخدم لغرض حشو وتغليف وتزيين الحلويات والكعكات والقرايبية وباقي الحلويات المتنوعة. مقاومة للطبخ والتجميد.	16 كجم كرتون (4 كجم السطل x عدد 4)



(007-104)



(007-109)



(007-110)



(007-111)



(007-112)



(007-122)



FRUIGEL MEYVELİ DOLGU

FRUIT FILLING



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Fruigel Meyveli Dolgu	<ul style="list-style-type: none"> • Frambuaz (008-104) • Vişne (008-106) • Frenk Üzümü (008-114) 	Çeşitli tatlı, tart, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme ve dolgu amaçlı kullanılır.	18 kg karton koli (3 kg teneke kutu x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Fruigel Fruit Filling	<ul style="list-style-type: none"> • Raspberry (008-104) • Sourcherry (008-106) • Red Currant (008-114) 	It is used for filling or decorating of cakes, tarts, cookies and various desserts.	18 kg carton box (3 kg cans x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Fruigel Фруктовая начинка	<ul style="list-style-type: none"> • Вишня (008-104) • Малина (008-106) • Смородина (008-114) 	Используется при приготовлении различных десертов, печений, кексов и тортов для украшения и заполнения их.	Картонная коробка 18 кг (3 кг жестяная банка x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Fruigel حشوة بالفواكه	<ul style="list-style-type: none"> • كرز حامض (104-008) • نوت عليق (106-008) • عنب فرنك (114-008) 	تعليمات الاستخدام: تستخدم لغرض حشو وتزيين الحلويات والكعكات والقرايبة والتارت وباقي الحلويات المتنوعة.	18 كجم كرتون (3 كجم علبة قصدير x عدد 6)



(008-104)



(008-106)



(008-114)



KATSAN OVALETTE PROFİTEROL SOSU

PROFITEROLE SAUCE



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Çikolata Aromalı Profiterol Sos	Profiterol, ekler, tart ve pastalarda sos amaçlı direkt olarak veya %10 oranında su ya da süt katılarak, homojen hale gelene kadar karıştırıldıktan sonra kullanılır.	14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Chocolate Flavored Profiterole Sauce	It is used on profiteroles, desserts, etc. as sauce. It can be used directly or after preparing a homogenous mixture by adding 10% water (if preferred milk).	14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Соус Для Профитроли С Ароматом Шоколада	Применяется в приготовлении профитролей, эклеров, пирожных и кондитерских изделий качестве готового соуса или смешивая с молоком или водой в соотношении 10 % до однородной массы.	Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette صلصة البروفيتروول بنكهة الشوكولاتة	يستخدم كصلصة في البروفيتروول والكليير والكاتو بشكل مباشر أو عن طريق اضافة ماء أو حليب بنسبة 10% وخلطه حتى الحصول على قوام متجانس.	14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)





KATSAN OVALETTE WAFFLE & KREP SOSLARI

WAFFLE & CREPE SAUCES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Waffle & Krep Sos	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter (084-601) • Karamel Aromalı (084-602) • Beyaz (084-603) • Frambuaz Aromalı (084-604) • Muz Aromalı (084-608) • Sütlü (084-697) • Fındıklı (084-698) • Antepfıstıklı (084-699) 	Kullanmadan önce karıştırılır.	12 kg karton koli (6 kg kova x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Waffle & Crepe Sauce	<ul style="list-style-type: none"> • Dark (084-601) • Caramel Flv. (084-602) • White (084-603) • Raspberry Flv. (084-604) • Banana Flv. (084-608) • Milk (084-697) • Hazelnut (084-698) • Pistachio (084-699) 	Stir before use.	12 kg carton box (6 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Соус Для Вафель И Блиннов	<ul style="list-style-type: none"> • Горький (084-601) • Молочный (084-602) • Белый (084-603) • Для Вафель И Блиннов С Фисташками (084-604) • Фундуком (084-608) • Карамели (084-697) • Малины (084-698) • Банана (084-699) 	Перемешать перед использованием.	Картонная коробка 12 кг (6 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette صوص الوافل والكريب	<ul style="list-style-type: none"> • مرة (601-084) • بالحليب (602-084) • بالفستق الحلبي (603-084) • بالنندق (604-084) • بنكهة الموز (608-084) • بنكهة الكراميل (697-084) • بصلصة نكهة التوت (698-084) • الأبيض (699-084) 	نصائح الاستخدام: اخلطه قبل الاستعمال.	12 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 2)





KATSAN OVALETTE EKLER SOSLARI ECLAIR SAUCES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Ekler Sos	<ul style="list-style-type: none"> Siyah (083-071) Kahverengi (083-072) Beyaz (083-073) 	Çeşitli ekler, pasta, kek, tart ve kurabiyelerin yapımında süsleme ve kaplama amaçlı kullanılır. Eritilirken direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü ile 40-45°C ısıtıldıktan sonra ürünlerin üzerine uygulanır.	14 kg karton koli (7 kg kova x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Eclair Sauce	<ul style="list-style-type: none"> Black (083-071) Brown (083-072) White (083-073) 	It is used for decorating and coating of eclairs, cakes, tarts, cookies, etc. Do not expose to direct heat while melting. Heat eclair sauce by using bain-marie method at 40-45°C and then apply to the top of eclairs, tarts, cookies, cakes, etc.	14 kg carton box (7 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Соус Для Эклеров	<ul style="list-style-type: none"> черный (083-071) коричневый (083-072) белый (083-073) 	Используется для украшения и покрытия эклеров, тортов, кексов и печений. При таянии никогда не подвергайте его прямой наводкой, используйте его методом бенмари, т.е. при 40-45° в сосуде, в котором находится кипящая вода.	Картонная коробка 14 кг (7 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette اكليز صوص	<ul style="list-style-type: none"> الصلصة السوداء (071-083) البنية (072-083) البيضاء (073-083) 	تعليمات الاستخدام: يستخدم بهدف تغليف وتزيين معمول القرابية والتارت والكعكات والمعكرونة وأنواع الكليز. يجب عدم تعريضه للنار مباشرة عند ذوبانه، يتم تسخينه إلى درجة حرارة 40-45 مئوية بطريقة البنماري في وعاء ضمن وعاء آخر يحوي ماء مغلي.	14 كجم كرتون (7 كجم السطل x عدد 2)



(083-071)



(083-072)



(083-073)





KATSAN OVALETTE KARMEL AROMALI TRILEÇE JELİ

CARAMEL FLAVORED TRILECE GEL



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Trileçe Süsleme ve Kaplama için Karamel Aromalı Bitkisel Soğuk Jel	İstenilen miktarda KATSAN OVALETTE TRİLEÇE JELİ bir kaba alınır. Spatula yardımıyla trileçe keki üzerine dökülebilecek kıvama gelene kadar yavaşça karıştırılır. Uygun kıvama gelen trileçe jeli, hazırlanmış trileçe keki üzerine dökülür ve spatula ile düzleştirilir.	10 kg kova

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Caramel Flavored Trilece Glazing Vegetable Based	Put the required amount of Katsan Ovalette Trilece Glazing into a bowl and whip it slowly with spatula until it gets proper texture in order to be easily applied. It can be poured and spreaded with spatula on Trilece.	10 kg pail

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Растительный Холодный Гель С Ароматом Карамели Для Приукрашивания И Покрытия Торта "Три Молока"	Залить ГЕЛЬ ДЛЯ ТОРТА "ТРИ МОЛОКА" бренда КАТСАН ОВАЛЕТТЕ в желаемом количестве. Нежно перемешать его с помощью шпателя до тех пор, пока не получит идеальную консистенцию для того, чтобы залить им поверхность торта. Залить поверхность торта гелем для торта "три молока", который получил идеальную консистенцию и равномерно распределить с помощью шпателя.	10 кг ведро

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette جل بارد نباتي بنكهة الكراميل من أجل تغليف وتزيين التريليتشة	تعليمات الاستخدام: خذ المقدار المرغوب به من جل أوفاليت كاتسان للتريليتشة، اخلطه بشكل جيد باستخدام سباتولا حتى يأخذ قواما مناسباً للوضع على الكيك، بعد الحصول على قوام الجل المناسب للتريليتشة ضعها على الكعكة ونسق شكله باستخدام سباتولا.	10 كجم السطل



(003-212)



KATSAN OVALETTE DAMLA SAKIZI AROMALI SOS

MASTIC FLAVORED WHITE SAUCE FOR COATING AND DECORATING



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kaplama ve Dolgu Amaçlı Mastik Aromalı Beyaz Sos	Direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C' de eritilerek keklerde, pastalarda ve çikolatalarda kullanılır.	10 kg kova

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Mastic Flavored White Sauce For Coating And Decorating	Do not expose to direct heat while melting. Heat mastic flavored white sauce by using bain-marie method at 45-50°C and then apply to cakes, chocolates and various pastries.	10 kg pail

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Мастика с белым соусом в качестве покрытия и наполнителя.	Используется в приготовлении кексов, тортов и шоколадных конфет, путем расплавления на 45-50°C на водяной бане, ни в коем случае не ставить непосредственно на огонь.	10 кг ведро

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette صلصة بيضاء بطعم المسكة للتزيين والتغليف	لا تعرضه أبدا للنار المباشرة. يمكن استخدامه في الشوكولاتة والحلويات والكعكات عبر إذابته في درجة حرارة 45 إلى 50 مئوية في البنماري.	10 كجم السطل



(083-113)

KATSAN OVALETTE
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ (ŞEKER HAMURU)
SUGAR DOUGH



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kaplama ve Dekorasyon Şekeri	Kaplama ve Dekorasyon şekeri, yoğurularak yumuşatılır ve istenilen kıvama getirilir. Daha sonra merdane ile açılarak kaplama amaçlı ya da figür, dekor yapımında kullanılır. Tercihen Schöne Çikolata Modelleme Hamurları (syf. 88) ile karıştırılarak modelleme hamuruna esneklik kazandırılıp kaplama ve dekor çalışmalarında kullanılabilir.	6 kg karton koli (500 g kase x 12 adet) 8 kg karton koli (1 kg kase x 8 adet) 20 kg karton koli (5 kg kova x 4 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Sugar Dough For Coating And Decorating	Before use, soften the sugar dough while kneading by hand in order to get desired consistency and roll out it with rolling pin for covering cakes and making decorations for pastries. Depending on preference, mix it with Katsan Schöne Modelling Pastes (page 88) to make modelling pastes more flexible for coating and decorating.	6 kg carton box (500 g bowl x 12 pcs.) 8 kg carton box (1 kg bowl x 8 pcs.) 20 kg carton box (5 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Сахар Для Покрытия И Приукрашивания	Глазурь для покрытия и декорирования, размягчается путем разминания и доводится до желаемой консистенции. Затем раскатывается скалкой и используется для покрытий или для изготовления украшений, фигур. Желательно использовать, смешивая с шоколадной мастикой для моделирования «Schöne» (страница 88) и придавая эластичность мастике, использовать при работах по покрытию и декорированию.	Картонная коробка 6 кг (500 г Чаши x 12 шт.) Картонная коробка 8 кг (1 кг Чаши x 8 шт.) Картонная коробка 20 кг (5 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette سكّر التزيين والتغليف	تعليمات الاستخدام: سكّر التزيين والتغليف، من خلال دعه يمكن تليينه والحصول على القوام المطلوب منه. وبعدها وعن طريق تمديده بالشوبك يستخدم في صناعة الأشكال وأعمال التزيين والتغليف حسب الرغبة يمكن خلطه مع عجائن التزيين من شون (Schöne) (صفحة 88) مما يمنح عجينة التزيين المرنة ويمكن استخدامه في أعمال التزيين والتغليف	6كجم كرتون (500 أو عية x عدد 12) 8كجم كرتون (1 أو عية x عدد 8) 20كجم كرتون (5كجم السطل x عدد 4)

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	Koyu Kırmızı Dark Red	Turuncu Orange	Açık Yeşil L. Green	Gri Grey	Açık Mavi Light Blue	Açık Pembe Light Pink	Lacivert Navy Blue
500g Kase	040-401	040-402	040-403	040-404	040-406	040-407	040-408	040-409	040-410	040-411	040-412	040-413	040-414	040-415	040-416	040-417	040-418	040-419
1kg Kase	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	040-216	040-217	040-218	040-219
5kg Kova	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	040-516	040-517	040-518	040-519





SCHÖNE SCHOKOLADE ÇİKOLATALI MODELLEME HAMURU
CHOCOLATE MODELLING PASTE FOR DECORATING AND COATING



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Schöne Schokolade Çikolatalı Modelleme Hamuru	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata (041-201) Beyaz Çikolata (041-203) 	SCHÖNE SCHOKOLADE Çikolatalı Modelleme Hamuru, yoğurularak istenilen kıvama getirilip merdane ile açılarak pasta kaplamasında veya dekoratif figür yapımında kullanılır.	6 kg karton koli (1 kg kova x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Schöne Schokolade Chocolate Modelling Paste For Decorating And Coating	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate (041-201) White Chocolate (041-203) 	SCHÖNE SCHOKOLADE Modelling Chocolate Dough can be used for coating or making decorative figures after bringing it to the desired consistency by kneading and then rolling by a rolling pin.	6 kg carton box (1 kg pail x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Schöne Schokolade Для Моделирования Шоколадом – Тесто Для Декорирования И Покрытия	<ul style="list-style-type: none"> Темный шоколад (041-201) Белый шоколад (041-203) 	SCHÖNE SCHOKOLADE используется для покрытия тортов, лепки декоративных цветов и фигур путем замешивания до требуемой консистенции и последующей раскатки.	Картонная коробка 6 кг (1 кг ведро x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Schöne Schokolade عجين التزيين بالشوكولاتة عجين التزيين والتغليف	<ul style="list-style-type: none"> الشوكولاته الداكنة (201-041) الشوكولاته البيضاء (203-041) 	يمكن استخدام عجينة التزيين شوني لتغليف الحلوى أو لعمل الورود وأشكال التزيين عن طريق تمديدها بالشوبك والحصول على القوام المطلوب.	6 كجم كرتون (6 كجم السطل x عدد 1)








KATSAN OVALETTE PASTILAJ TOZU


PASTILLAGE POWDER



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Dekor Yapımı için Pastilaj Toz Karışımı	1 kg PASTILAJ TOZU, 250 ml su (35-50 °C arasında) ile karıştırılarak hazırlanır. Hazırlanan karışım istenilen figür ve dekorların yapımında kullanılır. Renklendiriciler tercihe göre karışıma ya da kuruduktan sonra dekorun üzerine uygulanabilir.	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Pastillage Powder	Mix 1 kg PASTILLAGE POWDER and 250 ml (at 35-50 °C) water to make pastillage ready. Prepared dough can be used in making various figures and decorations. Depending on preference, add colorants into dough while mixing or apply on figures and decorations after they are dried.	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Порошковая Смесь Для Приукрашивания	1 кг PASTILAJTOZU готовится смешивая с 250 мл воды (35-50° C) Приготовленная смесь используется для изготовления необходимых фигур и и украшений. после высыхания при желании можно использовать красители смешивая или нанося на декор.	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette خليط مسحوق من أجل التزيين	يتم تحضيره عن طريق خلط 1 كغ من مسحوق باستيلاج مع 250 مل من الماء (ما بين 35-50 درجة مئوية). يتم استخدام الخليط الذي تم تجهيزه في صناعة الديكورات والأشكال المطلوبة. يمكن تطبيق الملونات حسب الرغبة من خلال اضافتها للخليط أو على الديكور بعد أن يجف.	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)





KATSAN OVALETTE PASTACILIK KARIŞIMLARI

COMPOUND for BAKERY & PASTRY



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pastacılık Karışımı	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata Aro. (013-101) • Karamel (013-102) • Vanilya (013-103) • Frambuaz (013-104) • Çiçek (013-105) • Vişne (013-106) • Kivi (013-107) • Muz (013-108) • Portakal (013-109) • Limon (013-110) • Ceviz (013-111) • Kahve (013-112) • Fındık (013-198) • Antepfıstığı (013-199) • Nar (013-112) • Tiramisu (013-122) 	Dondurmalarda, yenilebilir buzlarda, pastalarda, fırıncılık ürünlerinde, kek ve kurabiye hamurlarında lezzet ve renk vermek amacıyla isteğe göre %4 ve %8 arasında kullanılır.	6,9 kg karton koli (1,15 kg şişe x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Compound for Bakery & Pastry	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate Flv. (013-101) • Caramel (013-102) • Vanilla (013-103) • Raspberry (013-104) • Strawberry (013-105) • Sourcherry (013-106) • Kiwi (013-107) • Banana (013-108) • Orange (013-109) • Lemon (013-110) • Walnut (013-111) • Coffee (013-112) • Hazelnut (013-198) • Pistachio (013-199) • Pomegranate (013-112) • Tiramisu (013-122) 	It can be used in ice creams, edible ices, cakes, cookie doughs and bakery products in order to give taste and color. Recommended dosage is between 4% and 8%.	6,9 kg carton box (1,15 kg bottle x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Смесь для кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Шоколад (013-101) • Карамель (013-102) • Ваниль (013-103) • Малина (013-104) • Клубника (013-105) • Вишня (013-106) • Киви (013-107) • Банан (013-108) • Апельсин (013-109) • Лимон (013-110) • Грецкий орех (013-111) • Кофе (013-112) • Фундук (013-198) • Фисташки (013-199) • С ароматом граната (013-112) • Тирамису (013-122) 	В зависимости от типа, можно использовать в мороженом, съедобных ледниках или пирожных, легких хлебобулочных изделиях, кексах или печеньях в размере от 4% до 8%	Картонная коробка 6,9 кг (1,15 кг бутылка x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette كاتسان أوفاليت خليط الحلوى	<ul style="list-style-type: none"> • شوكولاتة (101-013) • كراميل (102-013) • فانيليا (103-013) • عقيق أحمر (104-013) • فراولة (105-013) • كرز حامض (106-013) • بالرمان (107-013) • كيوي (108-013) • موز (109-013) • برتقال ليمون (110-013) • جوز (111-013) • قهوة (112-013) • بندق (198-013) • فستق حليبي (199-013) • تيراميسو (122-013) 	حسب النوع يمكن استخدامه بنسبة تتراوح ما بين 4% إلى 8% حسب الرغبة في البوظة والملتجات و، الكاتو ومنتجات المخازن الخفيفة وعجين الكيك أو الكعك.	6,9 كجم كرتون (6 كجم القنينه x عدد 1,15)



(013-101) (013-102) (013-103) (013-104) (013-105) (013-106) (013-107) (013-108) (013-109) (013-110) (013-111) (013-112) (013-121) (013-122) (013-198) (013-199)



GELETO DONDURMA EMÜLGATÖRÜ

ICE CREAM EMULSIFIER - GEL TYPE



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Geleto Dondurma için Bitkisel Emülgatör ve Stabilizatör Karışımı	Jel formunda bir dondurma emülgatörüdür. Dondurmaya hacim kazandıran ayrıca dondurmanın buzlanmasını önleyen ve erimesini geciktiren bir hammaddedir. Dondurma üretiminde Türk Gıda Kodeksine göre uygun kullanım oranı; %1 ila %1,5 arasındadır. Dondurma karışımı ısıtılırken veya soğutulduktan sonra makinede karışma esnasında GELETO katılabilir.	20 kg karton koli (5 kg kova x 4 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Geleto Gel Type Ice Cream Emulsifier and Stabilizer- Vegetable Based	GELETO is a gel-form emulsifier which increases the volume of ice cream and gives a homogenous structure. It prevents crystallization and avoids quick melting of ice cream. It is used between %1-%1,5 in ice cream production. It works both in hot and cold applications.	20 kg carton box (5 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Geleto Смесь Растительного Эмульгатора И Стабилизатора Для Мороженого	Эмульгатор мороженого в виде геля. Является сырьем, которое придает объем мороженому, а также предотвращает его замораживание и замедляет его таяние. Используется от 1% до 1,5% в производстве мороженого. GELETO можно добавлять во время смешивания в машине после нагревания или охлаждения смеси мороженого.	Картонная коробка 20 кг (5 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Geleto خليط موازن ومستحلب نباتي من أجل المتلجات	إنه مستحلب للبوطة على شكل هلام. إنه عبارة عن مادة خام تمنح البوطة حجم أكبر وتمنع تتلجها وتؤخر ذوبانها. يُستخدم بنسبة ما بين 1% إلى 1,5% في صناعة البوطة. بينما يتم تسخين خليط البوطة أو بعد تبريده، يمكن إضافة GELETO إلى الآلة أثناء الخلط.	20 كجم كرتون (5 كجم السطل x عدد 4)








KATSAN OVALETTE DONDURMA TOZU


ICE CREAM POWDER MIX



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Dondurma Tozu Karışımı	1 kg Katsan Ovalette Dondurma Tozu Karışımı, 1,4 kg Toz Şeker, 6 litre Su ya da Süt dondurma makinesinde karıştırılır.	6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Ice Cream Powder Mix	Mix 1 kg Ovalette Ice Cream Powder, 1,4 kg Sugar, 6 liters of Water or Milk in the ice cream machine.	6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Смесь Порошка Для Мороженого	1 кг смесь порошка для мороженого «Ovalette» 1,4 кг Гранулированного сахара, 6 литров воды или молока смешиваются в машине для мороженого.	Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)


	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette خليط مسحوق المتلجات	يتم خلط 1 كغ من خليط مسحوق المتلجات أوفاليت مع 1.4 كغ من السكر و6 لترات من الماء أو الحليب في آلة صنع المتلجات.	6 كجم كرتون (1 كغ x عدد 6)







KATSAN OVALETTE DONDURMA SOSU KAKAOLU ICE CREAM SAUCE with COCOA



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Bitkisel Yağ Esaslı Kakaolu Dondurma Sosu	Eritilirken direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C' de kullanılır.	10 kg kova

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Vegetable Oil Based Ice Cream Sauce With Cocoa	Do not expose to direct heat while melting. Heat it by using bain-marie method at 45-50°C.	10 kg pail

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Соус С Какао Для Мороженого На Растительной Основе	Никогда не подвергайте воздействию прямого огня при таянии и пригответе способом бенмари при 45-50°C.	10 кг ведро

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette صلصة البوظة بالكاكاو المؤسسة على الدهون النباتية	تعليمات الاستخدام: لاتعرضها إلى النار المباشرة أبداً. تستخدم في درجة حرارة 45-50 مئوية بطريقة البنماري.	10 كجم السطل



(082-011)



KATSAN OVALETTE TOPPING DEKOR SOSLARI DECORATION TOPPINGS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Bitkisel Dekor Sos	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata (010-101) • Karamel (010-102) • Frambuaz (010-104) • Çilek (010-105) • Vişne (010-106) • Kivi (010-107) 	Kek, krep, dondurma vs. ürünlerde üst süslemeler için kullanılır.	6 kg karton koli (1 kg şişe x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Decoration Topping -Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate (010-101) • Caramel (010-102) • Raspberry (010-104) • Strawberry (010-105) • Sourcherry (010-106) • Kiwi (010-107) 	Use for decorating the top of cakes, pancakes, ice cream, etc...	6 kg carton box (1 kg bottle x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Топпинг Для Мороженого	<ul style="list-style-type: none"> • шоколад (011-101) • карамель (011-102) • малина (011-104) • клубника (011-105) • ишняя (011-106) • киви (011-107) 	Используется для украшения только верхней поверхности продуктов таких, как кекс, кrep, мороженое и т.д.	Картонная коробка 6 кг (1кг бутылка x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette صوص ايس كريم (توبينق)	<ul style="list-style-type: none"> • شوكولاتة (101-010) • الكراميل (102-010) • توت العليق (104-010) • الفراولة (105-010) • كرز حامض (106-010) • كيوي (107-010) 	تستخدم للتزيين العلوي فقط على الكعك، الكريب، مثلجات الخ.	6 كجم كرتون (6 كجم الفئنه x عدد 1)





DECORFRUIT TOPPING DEKOR SOSLARI

DECORATION TOPPINGS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Decorfruit Bitkisel Dekor Sos	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata (011-101) • Karamel (011-102) • Frambuaz (011-104) • Çiçek (011-105) • Vişne (011-106) • Kivi (011-107) 	Kek, krep, dondurma vs. ürünlerde üst süslemeler için kullanılır.	6 kg karton koli (1 kg şişe x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Decorfruit Decoration Topping -Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate (011-101) • Caramel (011-102) • Raspberry (011-104) • Strawberry (011-105) • Sourcherry (011-106) • Kiwi (011-107) 	Use for decorating the top of cakes, pancakes, ice cream, etc...	6 kg carton box (1 kg bottle x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Decorfruit Топпинг Для Мороженого	<ul style="list-style-type: none"> • шоколад (011-101) • карамель (011-102) • малина (011-104) • клубника (011-105) • ишья (011-106) • киви (011-107) 	Используется для украшения только верхней поверхности продуктов таких, как кекс, кrep, мороженое и т.д.	Картонная коробка 6 кг (1кг бутылка x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Decorfruit صوص ايس كريم (توبينق)	<ul style="list-style-type: none"> • شوكولاتة (101-011) • الكراميل (102-011) • توت العليق (104-011) • الفراولة (105-011) • كرز حامض (106-011) • كيوي (107-011) 	تستخدم للتزيين العلوي فقط على الكعك، الكريب، مثلجات الخ.	6 كجم كرتون (6 كجم الفئنه x عدد 1)





KATSAN KALİPSO DEKOR SOSLARI

DECORATION TOPPINGS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Kalipso Bitkisel Dekor Sos	<ul style="list-style-type: none"> • Çikolata (012-101) • Karamel (012-102) • Frambuaz (012-104) • Çilek (012-105) • Kivi (012-107) • Beyaz Çikolata (012-113) • Tropik (012-115) • Kahve (012-121) • Fındık (012-198) 	Ice-coffee, frappe, latte, kokteyl vb. ürünleri hazırlarken bardakların iç çeperine ve süt köpüğü, krema üzerine dekor yapılmasında kullanılır.	6,75 kg karton koli (750 g şişe x 9 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Kalipso Decoration Topping -Vegetable Based	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate (012-101) • Caramel (012-102) • Raspberry (012-104) • Strawberry (012-105) • Kiwi (012-107) • White Chocolate (012-113) • Tropic (012-115) • Coffee (012-121) • Hazelnut (012-198) 	Use for decorating the top of milk foam or inside of cups or bowls when preparing products such as ice-coffee, frappe, latte and cocktails, etc.	6,75 kg carton box (750 g bottle x 9 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Kalipso Топпинг Для Мороженого	<ul style="list-style-type: none"> • шоколад (012-101) • карамель (012-102) • малина (012-104) • клубника (012-105) • киви (012-107) • Белый шоколад (012-113) • Тропик (012-115) • кофе (012-121) • Фундук (012-198) 	Используется для приукрашивания в внутренней части стаканов и над молочной пеной и сливками при приготовлении лед-кофе, фραπε, латте, коктейля.	Картонная коробка 6,75 кг (750 г бутылка x 9 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Kalipso صوص ايس كريم (توبينق)	<ul style="list-style-type: none"> • شوكولاتة (101-012) • الكراميل (102-012) • توت العليق (104-012) • الفراولة (105-012) • كيوي (107-012) • شوكولاته بيضاء (113-012) • مدار (115-012) • قهوة (121-012) • البنديق (198-012) 	يستخدم لعمل التزيينات على سطح الكريمة وبقاعات الحليب وفي داخل حواف الكأس بشكل دائري عند تحضير المنتجات مثل الأيس كوفي والفرايبه واللاتيه والكوكتيلات.	6,75 كجم كرتون (750 كجم الفتيه x عدد 9)



(012-101) (012-102) (012-104) (012-105) (012-107) (012-113) (012-115) (012-121) (012-198)



KATSAN OVALETTE DONDURMA ŐURUPLARI

SYRUPS FOR ICE CREAM



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Dondurma ve Yenilebilir Buzlar için Şurup	<ul style="list-style-type: none"> • Karamel (014-102) • Frambuaz (014-104) • Çilek (014-105) • Vişne (014-106) • Kivi (014-107) • Muz (014-108) • Portakal (014-109) • Limon (014-110) • Kavun (014-116) • Böğürtlen (014-117) • Turunc (014-123) 	%3 - %5 oranında dondurmalarda kullanılır.	20 kg karton koli (5 kg şişe x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Syrups for Ice Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Caramel (014-102) • Raspberry (014-104) • Strawberry (014-105) • Sourcherry (014-106) • Kiwi (014-107) • Banana (014-108) • Orange (014-109) • Lemon (014-110) • Melon (014-116) • Blackberry (014-117) • Blue Curacao (014-123) 	It can be used between 3% and 5% for ice-cream.	20 kg carton box (5 kg bottle x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Сироп для мороженого и сладобного льда	<ul style="list-style-type: none"> • Карамель (014-102) • Малина (014-104) • Клубника (014-105) • Вишня (014-106) • Киви (014-107) • Банан (014-108) • Апельсин (014-109) • Лимон (014-110) • Дыня (014-116) • Ежевика (014-117) • Померанец (014-123) 	Используется в размере 3 - 5% для мороженого.	Картонная коробка 20 кг (5кг бутылка x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette كاتسان أوفاليت شراب من أجل البوظة والمثلجات	<ul style="list-style-type: none"> • كراميل (102-014) • عقيق أحمر (104-014) • فراولة (105-014) • كرز حامض (106-014) • كيوي (107-014) • موز (108-014) • برنقال (109-014) • ليمون (110-014) • بطيخ أصفر (116-014) • عقيق أسود (117-014) • نارنج (123-014) 	يستخدم في المثلجات بنسبة بين 3% و 5%.	20 كجم كرتون (5 كجم القنينة x عدد 4)



(014-102)

(014-104)

(014-105)

(014-106)

(014-107)

(014-108)

(014-109)

(014-110)

(014-116)

(014-117)

(014-123)



CALIENTE KAHVE & KOKTEYL ŞURUPLARI

COFFEE & COCKTAIL SYRUPS


caliente



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Caliente Kahve & Kokteyl Şurupları	<ul style="list-style-type: none"> Nar Aro. (017-101) Turunç Aro. (017-102) Çilek Aro. (017-103) Hindistan Cevizi Aro. (017-104) Misket Limonu Aro. (017-105) Muz Aro. (017-106) Karamel Aro. (017-107) Çikolata Aro. (017-108) Vanilya Aro. (017-109) Nane Aro. (017-110) Sade Şeker Aro. (017-111) Fındık Aro. (017-112) Şeftali Aro. (017-113) Kavun Aro. (017-114) Frambuaz Aro. (017-115) İrlanda Kreması Aro. (017-116) Kivi Aro. (017-117) Karpuz Aro. (017-118) Ananas Aro. (017-119) Frenk Üzümü Aro. (017-120) Tatlı Turunçgil Aro. (017-121) Kahve Aro. (017-122) Beyaz Çikolata Aro. (017-123) Acıbadem Aro. (017-124) Yeşil Elma Aro. (017-125) Karışık Tropikal Aro. (017-126) Tarçın Aro. (017-127) Mango Aro. (017-128) Karadut Aro. (017-129) Kayısı Aro. (017-133) Armut Aro. (017-134) Vişne Aro. (017-135) 	Alkollü ve alkolsüz kokteyllerde, soğuk ve sıcak içeceklerde, çeşitli pasta ve tatlılarda lezzet artırıcı olarak 1/8 oranında sulandırılarak kullanılır.	420 cl karton koli (70 cl şişe x 6 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Caliente Coffee & Cocktail Syrups	<ul style="list-style-type: none"> Grenadine Flv. (017-101) Blue Curacao Flv. (017-102) Strawberry Flv. (017-103) Coconut Flv. (017-104) Lime Flv. (017-105) Banana Flv. (017-106) Caramel Flv. (017-107) Chocolate Flv. (017-108) Vanilla Flv. (017-109) Mint Flv. (017-110) Sugar Beet Flv. (017-111) Hazelnut Flv. (017-112) Peach Flv. (017-113) Melon Flv. (017-114) Raspberry Flv. (017-115) Irish Cream Flv. (017-116) Kivi Flv. (017-117) Watermelon Flv. (017-118) Pineapple Flv. (017-119) Blackcurrant Flv. (017-120) Sweet Citrus Flv. (017-121) Coffee Flv. (017-122) White Chocolate Flv. (017-123) Bitter Almond Flv. (017-124) Green Apple Flv. (017-125) Bubble Gum Flv. (017-126) Cinnamon Flv. (017-127) Mango Flv. (017-128) Black Mulberry Flv. (017-129) Apricot Flv. (017-133) Pear Flv. (017-134) Sourcherry Flv. (017-135) 	It is a non-alcoholic flavored syrup which is used by 1/8 diluting in cocktails with alcohol, without alcohol, hot and cold drinks. It can also be added in to cakes, cookies and various desserts to enhance taste.	420 cl carton box (70 cl bottle x 6 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Caliente Сироп Для Кофе И Коктейлей	<ul style="list-style-type: none"> Граната. (017-101) Померанца. (017-102) Клубники. (017-103) Кокоса. (017-104) Лайма. (017-105) Банана. (017-106) Карамели. (017-107) Шоколада. (017-108) Ванили. (017-109) Мяты. (017-110) Сахара. (017-111) Фундука. (017-112) Персика. (017-113) Дыни. (017-114) Малины. (017-115) Ирландского Крема. (017-116) Киви. (017-117) Арбуза. (017-118) Ананаса. (017-119) Смородины. (017-120) Сладких Цитрусовых. (017-121) Кофе. (017-122) Белого Шоколада. (017-123) Горького Миндаля. (017-124) Зеленого Яблока. (017-125) Тропических Фруктов. (017-126) Корицы. (017-127) Манго. (017-128) Черной Шелковицы. (017-129) Абрикоса. (017-133) Груши. (017-134) Вишни. (017-135) 	Используется в алкогольных и безалкогольных коктейлях, холодных и горячих напитках, различных десертах как усилитель вкуса в соотношении 1/8.	Картонная коробка 420 cl. (70 cl бутылка x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Caliente كالينتا شراب القهوة والكوكتيل	<ul style="list-style-type: none"> (017-101) نكهة الخشخاش (102-017)، نكهة الفراولة (103-017)، نكهة جوز الهند (104-017)، نكهة مسكيت الليمون (105-017)، نكهة الموز (106-017)، نكهة الكراميل (107-017)، نكهة الشوكولاتة (108-017)، نكهة الفانيليا (109-017)، نكهة النعناع (110-017)، نكهة السكر (111-017)، نكهة البنديق (112-017)، نكهة الدراق (113-017)، نكهة الدراق (114-017)، نكهة التوت البري (115-017)، نكهة الكريمة الأيرلندية (116-017)، نكهة الكيوي (117-017)، نكهة البطيخ (118-017)، نكهة الأناناس (119-017)، نكهة عنب الزعرور (120-017)، نكهة الشوكولاتة البيضاء (123-017)، نكهة هريسة اللوز (124-017)، نكهة التفاح الأخضر (125-017)، نكهة خليط الفاكهة الاستوائية (126-017) نكهة القرفة (127-017)، نكهة المانجو (128-017)، نكهة التوت الأسود (129-017)، نكهة المشمش (133-017)، نكهة الإجاص (134-017)، نكهة الكرز الحامض (135-017) 	يتم استخدامه عن طريق تخفيفه بنسبة 8\1 كمحسن نكهة لمختلف الحلويات والكاتو وفي الكوكتيلات الكحولية وغير الكحولية وفي المشروبات الباردة والساخنة.	420 د. كغ العلبه (70 د. x 6 زجاجات)



KAKAO TOZU ÇEŐİTLERİ

COCOA POWDER ASSORTMENT



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kakao Tozu %10 - %12	KATSAN Kakao Tozu alkalize, %10-%12 yağlı ve Gana menşelidir. Pastalarda, tatlılarda, unlu mamüllerde, dondurma ve içeceklerde kullanılır.	10kg karton koli (1 kg poşet x 10 adet)
Schöne Schokolade Kakao Tozu %20 - %22	SCHÖNE SCHOKOLADE Kakao Tozu alkalize, %20-%22 yağlı ve Gana menşelidir. Pastalarda, tatlılarda, unlu mamüllerde, dondurma ve içeceklerde kullanılır.	

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Cocoa Powder 10% - 12%	KATSAN Cocoa Powder is alkalized with %10-%12 fat content and Ghana origin product. They are used in pastry and bakery products, various desserts, ice creams and drinks.	10kg carton box (1 kg bag x 10 pcs.)
Schöne Schokolade Cocoa Powder 20% - 22%	SCHÖNE SCHOKOLADE Cocoa Powder is alkalized with %20-%22 fat content and Ghana origin product.They are used in pastry and bakery products, various desserts, ice creams and drinks.	

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Порошок Какао 10% - 12%	Какао порошок KATSAN подщелачивание, 10-12% масла и происхождение Гана Используется в тортах,десертах, хлебобулочных изделиях, мороженом и напитках.	Картонная коробка 10kg (1 кг сумка x 10 шт)
Schöne Schokolade Порошок Какао 20% - 22%	Какао порошок SCHÖNE SCHOKOLADE подщелачивание, 20-22% масла и происхождение Гана. Используется в тортах,десертах, хлебобулочных изделиях, мороженом и напитках.	

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette مسحوق الكاكاو %12-%10	كاتسان مسحوق الكاكاو قلوي ودهني %10-%12 ومنشأه من دولة غانا. يستخدم في الكاتو والحلويات ومنتجات الفرن والبوظة والمشروبات.	10 كجم كرتون (1 كجم حقيبة x عدد 10)
Schöne Schokolade مسحوق الكاكاو %22-%20	شون شوكولاتد مسحوق الكاكاو قلوي ودهني %20-%22 ومنشأه من دولة غانا. يستخدم في الكاتو والحلويات ومنتجات الفرن والبوظة والمشروبات.	



(049-101)



(049-201)



KATSAN OVALETTE KAKAO YAĐI COCOA BUTTER



Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kakao Yağı	Çikolataların tadını ve akışkanlığını arttırmak için KATSAN OVALETTE Kakao Yağını tercih edebilirsiniz. KATSAN OVALETTE Kakao Yağı Gana menşelidir.	6 kg karton koli (1 kg kova x 6 adet)

Product Name	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Cocoa Butter	KATSAN OVALETTE Cocoa Butter helps you to enrich the taste and increase the viscosity of chocolates. It is originally from Ghana.	6 kg carton box (1 kg pail x 6 pcs.)

Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Масло Какао	Чтобы усилить вкус и мягкость шоколада можете использовать масло какао KATSAN OVALETTE Какао масло KATSAN OVALETTE производится в Гане.	Картонная коробка 6 кг (1 кг ведро x 6 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette أوفاليتي زبدة الكاكاو	يمكنك ترجيح زيت الكاكاو من كاتسان أوفاليت من أجل زيادة طعم وسيلان الشوكولاتة. زيت الكاكاو من كاتسان أوفاليت منشأه هو دولة غانا.	6 كجم كرتون (1 كجم السطل x عدد 6)







KATSAN OVALETTE KAKAOLU FINDIK EZMESİ


HAZELNUT PASTE with COCOA



	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Katsan Ovalette Kakaolu Fındık Ezmesi	Kullanmadan önce mutlaka karıştırınız.	10 kg kova

	Product Name	Directions for Use	Package
	Katsan Ovalette Hazelnut Paste with Cocoa	Stir before use	10 kg pail

	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Katsan Ovalette Паста Из Фундука С Какао	Тщательно перемешать перед использованием.	10 кг ведро

	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Katsan Ovalette معجون البندق بالكاكاو	تأكد من خلطة قبل الاستخدام.	10 كجم السطل



(081-011)



SCHOKOPRALİN KAKAOLU ve BEYAZ FINDIK EZMESİ
HAZELNUT PASTE with COCOA / WHITE HAZELNUT PASTE



🇹🇷	Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Schokopralin Fındık Ezmesi	<ul style="list-style-type: none"> • Kakaolu Fındık Ezmesi • Beyaz Fındık Ezmesi • Kakaolu Fındık Ezmesi (Eko) 	Kullanmadan önce mutlaka karıştırınız.	<p>10 kg kova</p> <p>10 kg teneke kutu</p> <p>20 kg kova</p>

🇬🇧	Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
	Schokopralin Hazelnut Paste	<ul style="list-style-type: none"> • Hazelnut Paste with Cocoa • White Hazelnut Paste • Hazelnut Paste with Cocoa (Eco) 	Stir before use	<p>10 kg pail</p> <p>10 kg cans</p> <p>20 kg pail</p>

🇷🇺	Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
	Schokopralin Паста Из Фундука	<ul style="list-style-type: none"> • Паста Из Фундука С Какао • Молочно-Сахарная Паста Из Фундука • Паста Из Фундука С Какао (Eco) 	Тщательно перемешать перед использованием.	<p>10 кг ведро</p> <p>10 кг жестяная банка</p> <p>20 кг ведро</p>

🇸🇦	اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Schokopralin معجون البندق	<ul style="list-style-type: none"> • معجون البندق بالكاكو • معجون البندق بالسكر والحليب • معجون البندق بالكاكو (Eco) 	تأكد من خلطة قبل الاستخدام.	<p>10 كجم السطل</p> <p>10 كجم علبه قصدير</p> <p>20 كجم السطل</p>





KATSAN OVALETTE KUVERTÜR (ÇİKOLATA - KOKOLİN) COUVERTURE (CHOCOLATE - COMPOUND)



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kuvertür (Çikolata - Kokolin)	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata %65 (050-441) Sütlü Çikolata %36 (050-442) Beyaz Çikolata %37 (050-443) Bitter Çikolata %55 (050-541) Bitter Çikolata %53 (050-561) Sütlü Çikolata %35 (050-542) Beyaz Çikolata %35 (050-543) 	Direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C' de eritilerek kullanılır.	20 kg karton koli (2,5 kg folyo x 8 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Couverture (Chocolate - Compound)	<ul style="list-style-type: none"> Dark Compound (050-841) Milk Compound (050-842) White Compound (050-843) Raspberry Flv. Compound (050-844) Caramel Flv. Compound (050-845) Orange Flv. Compound (050-846) Dark Compound Eco (050-951) Milk Compound Eco (050-952) White Compound Eco (050-953) Raspberry Flv. Compound Eco (050-954) 	Do not expose to direct heat while melting. Heat by using bain-marie method at 45-50°C.	20 kg carton box (2,5 kg foil pack x 8 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Кувертюр (Шоколад - Глазурь коколин)	<ul style="list-style-type: none"> Темный шоколад 65% (050-441) Молочный шоколад 36% (050-442) Белый шоколад 37% (050-443) Темный шоколад 55% (050-541) Темный шоколад 53% (050-561) Молочный шоколад 35% (050-542) Белый шоколад 35% (050-543) 	Используется растапливая на водяной бане при 45-50 °с избегая прямого воздействия огня.	Картонная коробка 20 кг (2,5 кг пакет x 8 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette شوكولاتة تغطية (شوكولاتة-كوكولين)	<ul style="list-style-type: none"> كوكولين مرّ (841-050) كوكولين الحليب (842-050) كوكولين أبيض (843-050) كوكولين بنكهة العليق الأحمر (844-050) كوكولين بنكهة الكراميل (845-050) كوكولين بنكهة البرتقال (846-050) كوكولين أبيض إكو (951-050) كوكولين أبيض إكو (952-050) كوكولين أبيض إكو (953-050) كوكولين بنكهة العليق الأحمر إكو (954-050) 	لا تعرضها للنار مباشرة، يستخدم من خلال تدويبه بطريقة البان ماري بين درجة حرارة 45-50 مئوية.	20 كجم كرتون (2,5 كغ x عدد 8)





KATSAN OVALETTE KAZIMALIK KOKOLİN GANAJ GANACHE



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Kazımalık Kokolin Ganaj	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter (052-101) • Beyaz (052-102) • Frambuaz Aromalı (052-103) 	Pasta, kek ve çeşitli tatlılarda dekor ve kaplama (rendelenebilir ve eritilebilir) amacıyla kullanılır.	15 kg karton koli (1,5 kg folyo x 10 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Ganache	<ul style="list-style-type: none"> • Dark (052-101) • White (052-102) • Raspberry Flv. (052-103) 	It is used for decoration & coating (it can be grated and melted) on cakes or various desserts.	15 kg carton box (1,5 kg foil pack x 10 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Глазурь Ганаш	<ul style="list-style-type: none"> • Темно (052-101) • белый (052-102) • малиновый вкус (052-103) 	Используется с целью декорирования и глазировки тортов, бисквитов и различных десертов (можно измельчать на терке и растапливать).	Картонная коробка 15 кг (1,5 кг пакет x 10 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette اوفاليتي قناش الكوكولين	<ul style="list-style-type: none"> • داكن (101-052) • أبيض (102-052) • نكهة التوت (103-052) 	يمكن استخدامه بهدف تغليف وتزيين الكاتو والكيك والحلويات المختلفة (يمكن تذويبه أو بشره).	15 كجم كرتون (1,5 كغ x عدد 10)



(052-101)



(052-102)



(052-103)



KATSAN OVALETTE ÇUBUK ÇİKOLATA STICK CHOCOLATE



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Çubuk Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata (053-541) Sütlü Çikolata (053-542) Beyaz Çikolata (053-543) 	Pasta, unlu mamüller ve tatlılarda, dondurma ve içeceklerde dekor, dolgu ve lezzet artırıcı olarak çok amaçlı kullanılır. Pişirilebilir özelliğe sahiptir.	5 kg karton koli (2,5 kg kutu x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Stick Chocolate	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate (053-541) Milk Chocolate (053-542) White Chocolate (053-543) 	KATSAN stick chocolates are used for decorations and fillings in pastry&bakery products, various desserts, ice creams and drinks in order to enrich taste. It is a heat-stable product.	5 kg carton box (2,5 kg box x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Шоколад В Форме Палочек	<ul style="list-style-type: none"> темный шоколад (053-541) молочный шоколад (053-542) белый шоколад (053-543) 	Использовать в качестве украшения, наполнителя и усилителя вкуса в кондитерских, мучных изделиях, тортах, мороженом. Пригоден для приготовления.	Картонная коробка 5 кг (2,5 кг коробка x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette أوفاليتي شكولاته أصابع	<ul style="list-style-type: none"> الشوكولاته الداكنة (541-053) شوكولا حليب (542-053) الشوكولاته البيضاء (543-053) 	يتم استخدامه للتزيين والحشو ولأغراض متعددة كمحسن نكهة في الكاتو ومنتجات الفرن والحلويات والبوظة والمشروبات. قابل للطهي.	5 كجم كرتون (2,5 كجم كرتون X عدد 2)





SCHÖNE SCHOKOLADE PUL ÇİKOLATA CHOCOLATE BUTTONS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Schöne Schokolade Pul Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata (051-441) Sütlü Çikolata (051-442) Beyaz Çikolata (051-443) 	SCHÖNE SCHOKOLADE Pul Çikolatalar direkt ateşe maruz bırakılmadan benmari usulü ile ya da mikrodalga fırında eritildikten sonra istenilen dekor ve figürler verilerek soğutulur.	12 kg karton koli (3 kg folyo x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Schöne Schokolade Chocolate Buttons	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate (051-441) Milk Chocolate (051-442) White Chocolate (051-443) 	SCHÖNE SCHOKOLADE Chocolate Buttons are used for making desired figures and decorations after melting by using bain-marie method or in a microwave oven.	12 kg carton box (3 kg foil pack x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Schöne Schokolade Шоколад В Форме Монеток	<ul style="list-style-type: none"> темный шоколад (051-441) молочный шоколад (051-442) белый шоколад (051-443) 	Шоколадные хлопья SCHÖNE SCHOKOLADE охлаждаются кипячением, не подвергая прямому воздействию огня, или плавлением в микроволновой печи после придания желаемого декора и рисунков.	Картонная коробка 12 кг (3 кг пакет x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Schöne Schokolade أوفاليت شكولاته قطع ليرات	<ul style="list-style-type: none"> الشوكولاته الداكنة (051-441) شوكولا حليب (051-442) الشوكولاته البيضاء (051-443) 	يتم إذابة أزرار الشوكولاته من شون شوكولاد بطريقة البان ماري أو في الميكروويف دون تعريضها للنار مباشرة ومنحها الشكل والديكور المطلوب وتبريدها بعد ذلك.	12 كجم كرتون (3 كغ x عدد 4)



(051-441)



(051-442)



(051-443)



KATSAN OVALETTE PARA IKOLATA - KOKOLİN CHOCOLATE - COMPOUND BUTTONS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Para Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Çikolata (051-541) • Sütlü Çikolata (051-542) • Beyaz Çikolata (051-543) • Bitter Kokolin (051-841) • Sütlü Kokolin (051-842) • Beyaz Kokolin (051-843) 	Direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C' de eritilerek kullanılır.	10 kg karton koli (5 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Chocolate Buttons	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Chocolate (051-541) • Milk Chocolate (051-542) • White Chocolate (051-543) • Dark Compound (051-841) • Milk Compound (051-842) • White Compound (051-843) 	Do not expose to direct heat while melting. Heat by using bain-marie method at 45-50°C.	10 kg carton box (5 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Шоколад В Форме Монеток	<ul style="list-style-type: none"> • темный шоколад (051-541) • молочный шоколад (051-542) • белый шоколад (051-543) • Темный Кокولين В Виде Денег (051-841) • Молочный Кокولين В Монетах (051-842) • Белый Кокولين В Виде Денег (051-843) 	Используется растапливая на водяной бане при 45-50 °с избегая прямого воздействия огня.	Картонная коробка 10 кг (5 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette أوفاليت شكولاته قطع ليرات	<ul style="list-style-type: none"> • الشوكولاته الداكنة (051-541) • شوكولا حليب (051-542) • الشوكولاته البيضاء (051-543) • ليرة الكوكلين بالشوكولاته المرة (051-841) • نقود الكوكولين بالحليب (051-842) • كوكلين شوكولاته بيضاء شكل ليرات (051-843) 	لا تعرّضها للنار مباشرة، يستخدم من خلال تنويبه بطريقة البان ماري بين درجة حرارة 45-50 مئوية.	10 كجم كرتون (5 كغ x عدد 2)



(051-541)



(051-542)



(051-543)



(051-841)



(051-842)



(051-843)



PULSET PUL ÇİKOLATA CHOCOLATE BUTTONS



C	Ürün Adı	Kullanım Talimatı	Ambalaj
	Pulset Para Çikolata %70	Direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 45-50°C'de eritilerek kullanılır.	6 kg karton koli (3 kg folyo x 2 adet)
UK	Product Name	Directions for Use	Package
	Pulset Chocolate Buttons 70%	Do not expose to direct heat while melting. Heat by using bain-marie method at 45-50°C.	6 kg carton box (3 kg foil pack x 2 pcs.)
RU	Название продукта	Инструкция по применению	Упаковка
	Pulset Шоколад В Форме Монеток 70%	Используется растапливая на водяной бане при 45-50 °с избегая прямого воздействия огня.	Картонная коробка 6 кг (3 кг пакет x 2 шт.)
SA	اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
	Pulset اوفاليت شكولاته قطع ليرات 70%	لا تعرّضها للنار مباشرةً، يستخدم من خلال تذويبه بطريقة البان ماري بين درجة حرارة 45-50 مئوية.	6 كجم كرتون (3 كغ x عدد 2)





KATSAN OVALETTE PARÇA ÇİKOLATA CHOCOLATE PIECES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Parça Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Parça Çikolata Sütlü Parça Çikolata Beyaz Parça Çikolata Bitter Mat Parça Çikolata Sütlü Mat Parça Çikolata Beyaz Mat Parça Çikolata 	Çikolata parçaları pastalarda, krema ve unlu mamüllerde dolgu ve dekor amaçlı kullanılır.	10 kg karton koli (5 kg folyo x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Chocolate Pieces	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate Pieces Milk Chocolate Pieces White Chocolate Pieces Dark Unglazed Chocolate Pieces Milk Unglazed Chocolate Pieces White Unglazed Chocolate Pieces 	Chocolate pieces are used in cakes, creams, pastries & bakery products for filling and decorating.	10 kg carton box (5 kg foil pack x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Шоколадные кусочки	<ul style="list-style-type: none"> Кусочки из темного шоколада Кусочки из молочного шоколада Кусочки из белого шоколада Кусочки из темного матового шоколада Кусочки из молочного матового шоколада Кусочки из белого матового шоколада 	кусочки шоколада используются для наполнения и украшения кондитерских изделий, сливок и хлебобулочных изделий.	Картонная коробка 10 кг (5 кг пакет x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette كاتسان أوفاليت قطع الشوكولاتة	<ul style="list-style-type: none"> قطع الشوكولاتة المرّة قطع شوكولاتة الحليب قطع الشوكولاتة البيضاء قطع الشوكولاتة المرّة الغير لامعة قطع شوكولاتة الحليب الغير لامعة قطع الشوكولاتة البيضاء الغير لامعة 	تستخدم قطع الشوكولاتة الملمّعة بهدف الحشو والتزيين في الكريمة ومنتجات المخابز.	10 كجم كرتون (5 كغ x عدد 2)

Boyutlar / Size	Bitter / Dark	Sütlü / Milk	Beyaz / White
0 Nolu			w:1,5mm / h:1,6mm
0,5 Nolu	w:4mm / h:5mm	w:4mm / h:5mm	
1 Nolu	w:5,5mm / h:6,5mm	w:5,5mm / h:6,5mm	w:3mm / h:6mm
2 Nolu	w:6,5mm / h:7,5mm	w:6,5mm / h:7,5mm	w:7mm / h:9,5mm
3 Nolu	w:7mm / h:8,5mm	w:7mm / h:8,5mm	w:8mm / h:10mm



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



(056-721) - 1 Nolu
(056-722) - 2 Nolu
(056-723) - 3 Nolu
(056-724) - 0,5 Nolu



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



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



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



(056-830) - 0 Nolu
(056-833) - 3 Nolu



KATSAN OVALETTE DAMLA IKOLATA - KOKOLİN CHOCOLATE / COMPOUND DROPS



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Damla Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Çikolata • Sütlü Çikolata 	Pastalarda, kek ve unlu mamüllerde, çeşitli tatlılarda, dondurmalarda dekor ve dolgu amaçlı kullanılır. Pişirmeye dayanıklı bir üründür.	12 kg karton koli (1 kg kutu x 12 adet)
	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Kokolin • Sütlü Kokolin 		12 kg karton koli (1 kg kutu x 12 adet) 6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet) 10 kg folyo

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Chocolate Drops	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Chocolate • Milk Chocolate 	Chocolate drops are used in cakes, pastries & bakery products, various desserts, ice creams for filling and decorating. It is a heat-stable product.	12 kg carton box (1 kg box x 12 pcs.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Compound • Milk Compound 		12 kg carton box (1 kg box x 12 pcs.) 6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.) 10 kg foil pack.

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Шоколад Капли	<ul style="list-style-type: none"> • темный шоколад • молочный шоколад 	Используется для украшения и начинок, различных десертов, тортов, кексов, хлебулочных изделий и мороженого. Кулинарный продукт.	Картонная коробка 12 кг (1 кг коробка x 12 шт.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Темный Коколин В Виде Денег • Молочный Коколин В Монетах 		Картонная коробка 12 кг (1 кг коробка x 12 шт.) Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.) 10 кг пакет

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette شكولاته حبوب صغيره	<ul style="list-style-type: none"> • الشوكولاته الداكنة • شوكولا حليب 	يستخدم بهدف الحشو والتزيين للكاتو والكبك ومنتجات المخابز والحلويات المختلفة والبوظة. إنه منتج مقاوم للطبخ.	12 كجم كرتون (1 كجم كرتون X عدد 12)
	<ul style="list-style-type: none"> • ليرة الكوكلين بالشوكولاته المرة • نقود الكوكولين بالحليب 		12 كجم كرتون (1 كجم كرتون X عدد 12) 6 كجم كرتون (1 كجم X عدد 6) 10 كجم



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



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



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



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



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



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

Boyutlar / Size	Bitter & Sütlü / Dark & Milk
1 Nolu	w:5,8mm / h:6mm
2 Nolu	w:6,8mm / h:7mm
3 Nolu	w:7,8mm / h:8mm

(055-931) - 1 Nolu
(055-932) - 2 Nolu
(055-933) - 3 Nolu

Bitter Kokolin Damla 10kg
Dark Compound Drops 10 kg

(055-941) - 1 Nolu
(055-942) - 2 Nolu
(055-943) - 3 Nolu

Sütlü Kokolin Damla 10kg
Milk Compound Drops 10 kg



MAT FISTIK DRAJE

MATTE PISTACHIO DRAGEES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Mat Fıstık Draje	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Çikolata • Sütü Çikolata 	<p>Pastalarda, profiterol, supangle gibi çeşitli tatlılarda, dondurmalarda ve unlu mamüllerde dekor ve dolgu amaçlı kullanılır. Kremaların içerisine konulduğunda fıstığın nemlenerek gevrekliğini ve tadını kaybetmesini engeller.</p>	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet)
Ekolüks Mat Fıstık Draje			12 kg karton koli (3 kg folyo x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Matte Pistachio Dragees	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Chocolate • Milk Chocolate 	<p>Matte pistachio dragees are used in cakes, various desserts such as profiterole and supangle, ice creams and bakery products for filling and decorating. It prevents pistachios losing their crispiness and taste because of being moistened.</p>	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.)
Ekolüks Matte Pistachio Dragees			12 kg carton box (3 kg foil pack x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Фисташки Матовые	<ul style="list-style-type: none"> • темный шоколад • молочный шоколад 	<p>Используется в качестве украшения и наполнителя различных десертах таких как торты, профитролы, супангле, мороженом и хлебобулочных изделиях. Помещенный в сливки, предотвращает увлажнение арахиса и потерю его аромата и вкуса.</p>	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)
Ekolüks Фисташки Матовые			Картонная коробка 12 кг (3 кг пакет x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette أوفاليتي ملبس فستق بالشكولاته غير لامع	<ul style="list-style-type: none"> • الشوكولاته الداكنة • شوكولا حليب 	<p>يستخدم بهدف الحشو والتزيين للحلويات المختلفة مثل للكاتو والبروفيتورول والسبانغل والبوظة ومنتجات المخابز. يمنع الفستق من أن يصبح رطباً ويفقد قوامه وطعمه عندما يوضع داخل الكريمة.</p>	10 كجم كرتون (1 x 10 عدد)
Ekolüks أوفاليتي ملبس فستق بالشكولاته غير لامع			12 كجم كرتون (3 x 4 عدد)



(058-121)



(058-122)



(058-131)



(058-132)



KATSAN OVALETTE PİKOLA DRAJE

CHOCOLATE COATED HAZELNUT DRAGEES



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pikola Fındık Draje	<ul style="list-style-type: none"> Bitter Çikolata (059-121) Sütlü Çikolata (059-122) Be Yaz Çikolata (059-123) 	Pastalarda, profiterol, supangle gibi çeşitli tatlılarda, dondurmalarda ve unlu mamüllerde dekor ve dolgu amaçlı kullanılır. Kremaların içerisine konulduğunda fındığın nemlenerek gevrekliğini ve tadını kaybetmesini engeller.	10 kg karton koli (1 kg folyo x 10 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Chocolate Coated Hazelnut Dragees	<ul style="list-style-type: none"> Dark Chocolate (059-121) Milk Chocolate (059-122) White Chocolate (059-123) 	Chocolate Coated Hazelnut Dragees are used in cakes, various desserts such as profiterole and supangle, ice creams and bakery products for filling and decorating. It prevents hazelnuts losing their crispiness and taste because of being moistened.	10 kg carton box (1 kg foil pack x 10 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Фундук	<ul style="list-style-type: none"> темный шоколад (059-121) молочный шоколад (059-122) белый шоколад (059-123) 	Используется в качестве украшения и наполнителя в различных десертах таких как торты, профетроли, супангле, в мороженое и мучных изделиях. Когда фундук помещают в сливки он увлажняется и предотвращается потеря вкуса.	Картонная коробка 10 кг (1 кг пакет x 10 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette ملبس بندق بالشكولاته (بيكولا)	<ul style="list-style-type: none"> الشوكولاته الداكنة (121-059) شوكولا حليب (122-059) الشوكولاته البيضاء (123-059) 	يستخدم بهدف الحشو والتزيين للحلويات المختلفة مثل للكاتو والبروفيتورول والسبانغل والبوظة ومنتجات المخابز. يمنع الفندق من أن يصبح رطباً ويفقد قوامه وطعمه عندما يوضع داخل الكريمة.	10 كجم كرتون (1 كغ x عدد 10)





OVALETTE ÇAKILTAŐI DRAJE

MIXED SUGAR COATED CHOCOLATE DRAGEE



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Çakıltaşı Draje	<ul style="list-style-type: none"> • Açık Renkli (Sütlü) (057-201) • Koyu Renkli (Sütlü) (057-202) • Karma (Açık & Koyu) Renkli (Sütlü) (057-299) 	Kokteyl ve benzeri özel davetlerde sunumlarınızı zenginleştirmek, içecek servislerinizi lezzetlendirmek için Ovalette Çakıltaşı Çikolataları tercih edebilirsiniz.	5 kg karton koli (2,5 kg kova x 2 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Ovalette Mixed Sugar Coated Chocolate Dragee	<ul style="list-style-type: none"> • Bright Colored (Milk) (057-201) • Dark Colored (Milk) (057-202) • Bright and Dark Mix Colored (Milk) (057-299) 	Enrich your services with Ovalette pebble shaped dragee chocolates for special occasions and make your coffee time more enjoyable with this delicious taste.	5 kg carton box (2,5 kg pail x 2 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette Драже гальки	<ul style="list-style-type: none"> • Светлый цвет (С молочным) (057-201) • Темный цвет (С молочным) (057-202) • Смешанный (Светлый & Темный) цвет (С молочным) (057-299) 	Вы можете выбрать драже шоколадные камушки «Ovalette», чтобы обогатить свои презентации продуктов и подавать напитки по специальным приглашениям, таким как коктейли.	Картонная коробка 5 кг (2,5 кг ведро x 2 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette ملبس حجارة البحر	<ul style="list-style-type: none"> • فاتح اللون (بالحليب) (201-057) • غامق اللون (بالحليب) (202-057) • مختلط (فاتح و غامق) ملون (بالحليب) (299-057) 	يمكنك ترجيح شوكولاتة أوفاليت ملبس حجارة البحر من أجل إثراء عروض تقديم الكوكتيل وما شابه في الدعوات الخاصة ومن أجل زيادة لذة المشروبات.	5 كجم كرتون (2,5 كجم السطل x عدد 2)



(057-201)



(057-202)



(057-299)



KATSAN OVALETTE PİRİNÇ PATLAĞI DRAJE

RICE CRISPIES DRAGEES



(060-055)



(060-056)



(060-057)



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Katsan Ovalette Pirinç Patlağı Draje	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter • Sütlü • Beyaz • Frambuaz • Sedef • Altın • Bakır <ul style="list-style-type: none"> • Sedef - Elips (060-055) • Altın - Elips (060-056) • Bakır - Elips (060-057) 	Sıcak ve soğuk içecek, kurabiye, dondurma, pasta ve hamur işlerinde süsleme amaçlı kullanılabilir.	<p>7 kg karton koli (1,75 kg kova x 4 adet)</p> <p>6 kg karton koli (1 kg folyo x 6 adet)</p>

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Katsan Ovalette Rice Crispies Dragee	<ul style="list-style-type: none"> • Dark • Milk • White • Raspberry • Pearl • Gold • Copper <ul style="list-style-type: none"> • Pearl - Ellipse (060-055) • Gold - Ellipse (060-056) • Copper - Ellipse (060-057) 	It can be used for the decoration of cakes, cookies, ice creams, hot drinks and various pastries.	<p>7 kg carton box (1,75 kg pail x 4 pcs.)</p> <p>6 kg carton box (1 kg foil pack x 6 pcs.)</p>

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Katsan Ovalette Драже воздушного риса	<ul style="list-style-type: none"> • Темное • Молочное • Белое • Малиновое • Жемчужное • Золотое • Медное <ul style="list-style-type: none"> • Жемчужное - Эллипс (060-055) • Золотое - Эллипс (060-056) • Медное - Эллипс (060-057) 	Можно использовать для украшения в горячих и холодных напитках, печенья, мороженого, тортов и выпечки.	<p>Картонная коробка 7 кг (1,75 кг ведро x 4 шт.)</p> <p>Картонная коробка 6 кг (1 кг пакет x 6 шт.)</p>

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Katsan Ovalette ملبس الرز المنفوش	<ul style="list-style-type: none"> • المرّ • بالحليب • الأبيض • الغليق الأحمر • الصدف • الذهب • النحاس <ul style="list-style-type: none"> • الصدف - بيضوي (055-060) • الذهب - بيضوي (056-060) • النحاس - بيضوي (057-060) 	مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في تزيين المشروبات الساخنة والباردة والكعك والآيس كريم والمعجنات والحلويات.	<p>7 كجم كرتون (1,75 كجم السطل x عدد 4)</p> <p>6 كجم كرتون (1 كجم x عدد 6)</p>





SCHÖNE SCHOKOLADE FLEKS ÇİKOLATA FLAKES CHOCOLATE



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Schöne Schokolade Fleks Çikolata	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Çikolata (110-001) • Beyaz Çikolata (110-003) 	Sıcak ve soğuk içecek, kurabiye, dondurma, pasta ve hamur işlerinde süsleme amaçlı kullanılabilir.	8 kg karton koli (2 kg kova x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Schöne Schokolade Flakes Chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • Dark Chocolate (110-001) • White Chocolate (110-003) 	It can be used for the decoration of cakes, cookies, ice creams, hot drinks and various pastries.	8 kg carton box (2 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Schöne Schokolade Хлопья Шоколадные	<ul style="list-style-type: none"> • темный шоколад (110-001) • белый шоколад (110-003) 	Можно использовать для украшения в горячих и холодных напитках, печенья, мороженого, тортов и выпечки.	Картонная коробка 8 кг (2 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Schöne Schokolade رقائق الشوكولاته	<ul style="list-style-type: none"> • الشوكولاته الداكنة (001-110) • الشوكولاته البيضاء (003-110) 	مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في تزيين المشروبات الساخنة والباردة والكعك والآيس كريم والمعجنات والحلويات.	8 كجم كرتون (2 كجم السطل x عدد 4)



(110-001)



(110-003)





OVALETTE VERMICELLI VERMICELLI



Ürün Adı	Ürün Çeşitleri	Kullanım Talimatı	Ambalaj
Ovalette Vermicelli	<ul style="list-style-type: none"> • Kakaolu (110-201) • Beyaz (110-203) 	Sıcak ve soğuk içecek, kurabiye, dondurma, pasta ve hamur işlerinde süsleme amaçlı kullanılabilir.	8 kg karton koli (2 kg kova x 4 adet)

Product Name	Assortments	Directions for Use	Package
Ovalette Vermicelli	<ul style="list-style-type: none"> • Cocoa (110-201) • White (110-203) 	It can be used for the decoration of cakes, cookies, ice creams, hot drinks and various pastries.	8 kg carton box (2 kg pail x 4 pcs.)

Название продукта	Ассортимент продуктов	Инструкция по применению	Упаковка
Ovalette вермишель	<ul style="list-style-type: none"> • какао (110-201) • белый (110-203) 	Можно использовать для украшения в горячих и холодных напитках, печенья, мороженого, тортов и выпечки.	Картонная коробка 8 кг (2 кг ведро x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التغليف
Ovalette شعر الملاك	<ul style="list-style-type: none"> • كاكائو (201-110) • البيضاء (203-110) 	مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في تزيين المشروبات الساخنة والباردة والكعك والآيس كريم والمعجنات والحلويات.	8 كجم كرتون (2 كجم السطل x عدد 4)



(110-201)



(110-203)





PERAKENDE ÜRÜN GRUBU

RETAIL PRODUCT GROUP



(702-001)

HAMUR KABARTMA TOZU BAKING POWDER

Ambalaj: 4320g karton koli (1 display kutu (10g folyo x 36 adet) x 12 adet) / 702-001
5400g karton koli (1 display kutu [(10g folyo x 5 adet) x 36 adet] x 3 adet) / 702-002

Package: 4320g carton box [1 box (10g foil packs x 36 pcs.) x 12 pcs.] / 702-001
5400g carton box (1 box [(10g foil packs x 5 pcs.) x 36 pcs.] x 3 pcs.) / 702-002



(703-001)

ŞEKERLİ VANİLİN VANİLLİN with SUGAR

Ambalaj: 2160g karton koli (1 display kutu (5g folyo x 36 adet) x 12 adet) / 703-001
2700g karton koli (1 display kutu [(5g folyo x 5 adet) x 36 adet] x 3 adet) / 703-002

Package: 2160g carton box [1 box (5g foil packs x 36 pcs.) x 12 pcs.] / 703-001
2700g carton box (1 box [(5g foil packs x 5 pcs.) x 36 pcs.] x 3 pcs.) / 703-002



KAKAOLU FINDIK KREMASI HAZELNUT CREAM with COCOA

Ambalaj: 5600g karton koli (1400g kutu x 4 adet)
13,5 kg karton koli (750g kutu x 18 adet)

Package: 5600g carton box (1400g box x 4 pcs.)
13,5 kg carton box (750g box x 18 pcs.)



(781-311)



(781-312)



(081-075)



(708-003)

KAKAO TOZU COCOA POWDER

Ambalaj: 2400g karton koli
(1 display kutu (100g folyo x 12 adet) x 2 adet)

Package: 2400g carton box
(1 box (100g foil pack x 12 pcs.) x 2 pcs)



(708-007)

BİTTER DAMLA ÇİKOLATA DARK CHOCOLATE DROPS

Ambalaj: 3000g karton koli (250g kutu x 12 adet)

Package: 3000g carton box (250g box x 12 pcs.)



(701-083)

BİTTER KOKOLİN DAMLA DARK COMPOUND DROPS

Ambalaj: 2400g karton koli (200g kutu x 12 adet)

Package: 2400g carton box (200g box x 12 pcs.)



(701-080)



(701-081)



(701-082)

PUL ÇİKOLATA CHOCOLATE BUTTONS

Ambalaj: 2400g karton koli (200g kutu x 12 adet)

Package: 2400g carton box (200g box x 12 pcs.)



(750-541)



(750-542)



(750-543)

SCHÖNE MİNİ KUVERTÜR MINI COUVERTURE

Ambalaj: 12 kg karton koli
(1 display kutu (200g folyo x 10 adet) x 6 adet)

Package: 12 kg carton box
(1 box (200g foil pack x 10 pcs.) x 6 pcs)



(750-951)



(750-952)



(750-953)



(750-955)

SCHÖNE MİNİ KUVERTÜR (KOKOLİN) MINI COUVERTURE (COMPOUND)

Ambalaj: 12 kg karton koli
(1 display kutu (200g folyo x 10 adet) x 6 adet)

Package: 12 kg carton box
(1 box (200g foil pack x 10 pcs.) x 6 pcs)





KATSAN GIDA SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Dereğzı Mah. İnönü Cad. No:118, P.K. 34528, Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE - Tel: +90 212 855 80 70 (pbx) - Fax: +90 212 855 80 78 - www.katsan.com.tr / katsan@katsan.com.tr