



sofrika

Lezzeti bir harika...

Catering, Otel, Restaurant
Lezzet ve Çözüm Kataloğu

sofrika

Lezzeti bir harika...

Bu topraklarda lezzet demek güneşin, suyun, rüzgarın birleşimi demektir. Bu topraklarda lezzet alın terinin,

emeğın, sevginin yüzyıllardır süregelen baharat yolu tecrübesinin birleşimidir.

Yöre yöre, çeşit çeşit enfes yemeklerimizin nesilden nesile aktarılmasıdır.

Sofrika ile bu topraklarda damak tadının, lezzet serüveni için Türkiye'nin potansiyelini keşfet...


Discover the potential



Çeşitlerimiz

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

1 lifli Harçlar Çeşitleri

- Lif Açıklama
- Lifli Köfte Harcı Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Lifli Yemek Harcı Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Lifli Börek Baharı Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Lifli Pide Baharı Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Lifli Lahmacun Baharı Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Lifli Manti Baharı Tanıtım Kullanım Özellikleri

2 Bulyon Çeşitleri

- Bulyon Açıklama
- Et Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Tavuk Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Balık Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri

3 Çeşni Çeşitleri

- Çeşni Açıklama
- Sebzeli Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Sarımsaklı Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Soğanlı Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Aromat Tanıtım Kullanım Özellikleri

4 Sos, Kombi ve Kaplama Çeşitleri

- Et ve Tavuk Sosu Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Köfte Kombi Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Sucuk Kombi Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Doğal Et Marinesi (Likit) Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Suppr W

5 Hazır Çorba & Tatlı Çeşitleri

- Çorba Çeşitleri Tanıtım Özellikleri
- Tatlı Çeşitleri Tanıtım Özellikleri

6 Hazır Püre Çeşitleri

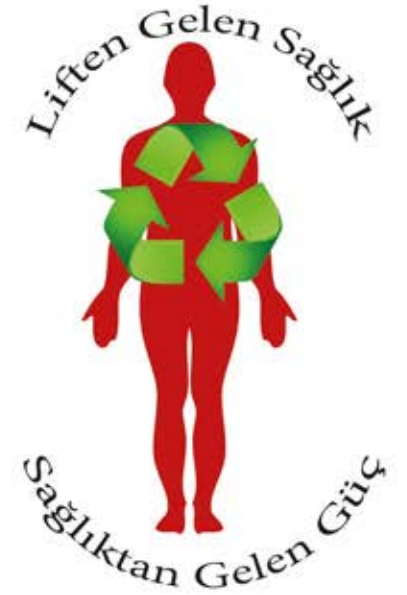
- Patates Püresi
- Sütü Patates Püresi





2

İçeriğinde Havuç,Buğday Ve Bambu Liflerinin Karışımından Elde Edilen Lifli Köfte Harcı, Lifli Yemek Harcı, Lifli Lahmacun ve Pide Baharı, Lifli Manti Baharı ve Lifli Börek Baharı Su ve Yağ Tutma Özelliğiyle Ekonomi,Protein ve Karbonhidrat barındırmadığından sağlıklıdır ayrıca içeriğindeki özel baharat formülasyonlarılada Köftelerinizde, Kıymalı Yemeklerinizde , Lahmacun ve pidede, Mantıda Hatta Böreklerinize Nefis Lezzet Verir.



Havuç Lifi



Buğday Lifi



Bambu Lifi





Liflerin Genel Özelliği

Lifli Harç Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika
www.sofrika.com

- ☛ Sofrika lifli harç çeşitleri Gıda Kodeksinde sınıflanmadığı için **E kodu yoktur. Bu nedenle kullanımında** Gıda Kodeksinde herhangi bir sınırlama yoktur. Formülasyonda sınırlama olmaksızın istenilen miktarda kullanılabilir.
- ☛ Kolesterol içermez
- ☛ Sınırlanma olmaksızın her **pH ve sıcaklık** aralığında rahatlıkla kullanılabilir.
- ☛ Karıştırma, yoğurma vs. mekanik etkilerle **yapıları etkinlikleri bozulmaz.** Yani kullanım aralıkları gum'lar ve diğer kıvam verici su tutuculara oranla oldukça geniştir.
- ☛ Üründe yapı ve nem kontrolünü sağlanması
- ☛ Maliyet düşürücü ve verim arttırıcı etkileri
- ☛ Besinsel faydaları ve marketik avantajı (etiket üzerinde bu ürün sağlığa yararlı liflerle zenginleştirilmiş şeklinde dekorasyon yapılmasıdır.)
- ☛ Sineresis (üründe zamanla su salma) engelleyici özelliği, yapıda iyileştirme ve yumuşaklık sağlanması.
- ☛ Ağızda dolgunluk hissi oluşturmaları
- ☛ Sağlıklı yaşam için kolesterol, kalp, tansiyon ve diyabetik hastalar için bu sayede verimli bir şekilde kullanımı sağlanmaktadır.



SOFRIKA LİFLİ KÖFTE HARCİ NEDİR?

İçeriğindeki su ve yağ tutucu lifler (Bambu, buğday, havuç) sayesinde ekonominize artı değer sağlarken, doğala özdeş hazır baharat karışımı ile yeni türk gıda kodeksine uygun olarak pratik, lezzetli ve sağlıklı köfte yapmanızı sağlar.

SOFRIKA LİFLİ KÖFTE HARCİ KULLANIM ALANI

Tüm yöresel veya özellikli (İnegöl, ızgara, kadınbudu, hamburger vb.) köftelerde kullanılabilir. Kullanım esnasında içerdiği tuz miktarı dikkate alınarak yöreye veya köfte özelliğine bağlı baharat ve sebze ilaveleri yapılabilir. Ürün içeriğindeki baharatlar ve dolgunluk veren lifler sayesinde istenilen yapı ve lezzet sağlanırken sizin katkılarınızla en iyi köfte hissine varacaksınız.

SOFRIKA LİFLİ KÖFTE HARCININ SİZE KATKILARI

4

Bitkisel lifler ve yapı düzenleyiciler sayesinde köfte içindeki yağ ve suyu tutar. Bu sayede kullanılacak et miktarı azalırken pişme esnasındaki fire kaybı azalmış olur. İçeriğinde karbonhidrat ve protein bulunmaz. Ayrıca et oranını düşürür, bu sayede özellikle diyabet ve tansiyon hastaları için diyet köfte yapımı sağlanır. Köfte yapım aşaması pratik olması nedeni ile işçilik ve zamandan tasarruf sağlayarak normal köftenin pişirme süresinden daha az olacağından size enerji tasarrufu sağlar. İçeriğindeki formülasyon ile köftelerinizin her yapımında aynı standartlara müşteri memnuniyetinizi sağlar. Gıda kodeksine göre yeni et tebliğine uygun olarak hazırlandığından, analizlerdeki endişenizi ortadan kaldırır. Her türlü tahlil ve denetlemelerde uygun köfte üretimini gerçekleştirirsiniz.



AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN
Sofrika lifli köfte harcı	5 kg x 5 adet 25 kg	125 kg Köftelik dana kıyma 31.25 kg lifli köfte harcı 93.75 kg soğuk su	250 kg köfte hamuru





Lifli Köfte Harcı Kullanımı

Lifli Harç Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

DANA KÖFTE YAPIMI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Köftelik dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Sofrika lifli köfte harcı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL

Toplam % 100 Toplam 2000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Not: İçerisinde tuz ve baharat bulunduğu için isteğinize göre maydanoz, sarımsak, tuz ve baharat ilavesi yapabilirsiniz. Pişirme süresini az tutunuz.



250 gr Lifli Köfte Harcı



750 gr Su (10°C)



1 Kg. Köftelik Dana Kıyma



Toplam 2 Kg Köfte

KADINBUDU KÖFTE

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 30	300 gr	Derili tavuk (but ve göğüs) TL
% 10	100 gr	Hayvansal iç yağ TL
% 14	140 gr	Sofrika lifli köfte harcı TL
% 26	260 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL
% 20	200 gr	Haşlanmış pirinç veya pilav TL

Toplam % 100 Toplam 1000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

HAMBURGER KÖFTE YAPIMI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 60	600 gr	Hamburger köftelik kıyma TL
% 10	100 gr	Sofrika lifli köfte harcı TL
% 30	300 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL

Toplam % 100 Toplam 2000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Not: Sofrika lifli köfte harcını üzerine soğuk su ilavesini yaparak iyice karışımını sağlayınız. 20 dk. dinlendirdikten sonra eti ilave ediniz ve iyice yoğurunuz. +4 C de 30 dk. dinlendikten sonra şekillendirip pişirebilirsiniz.

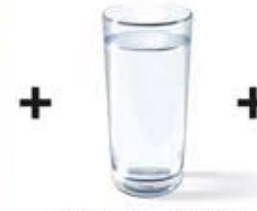


Sofrika lifli yemek harcı ile kıymalı ve lezzetli yemekler yapmak artık çok kolay.

Lifin yapısında karbonhidrat ve protein bulunmadığından yemeklerde kullanacağınız hazırladığınız lifli harç (sulandırdığınız lifli harç) kıyma makinasından etle birlikte geçirildiğinde Sofrika lifli kıymanız hazırlanmış olur. İstedğiniz yemeklerde çok rahat kullanabilirsiniz. Bu ürün kolesterol içermez, besinsel faydaları oldukça yüksek olduğundan diyabetik tansiyon hastalarında diyet yemeği olarak sunulmaktadır.



250 gr Lifli Yemek Harcı



750 gr Su (10°C)



1 Kg. Yemeklik Dana Kıyma

LİFLİ YEMEK HARCININ HAZIRLANIŞI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Yemeklik dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Lifli yemek harcı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL

Toplam % 100

Toplam 2000 gr

Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Genişçe bir kaba lifli harç konur, üzerine soğutulmuş su ilavesi yapılarak iyice karıştırılır. 20 dk dinlendirildikten sonra etle birlikte kıyma makinasından geçirilerek lifli yemeklik kıyma hazır halde olur. İstenilen yemeklerde kullanabilirsiniz.

Not: İçeriğinde tuz olduğundan tuz ve baharatı kontrollü ilave yapmanızı önemle tavsiye ederiz.

AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN		
Sofrika lifli yemek harcı	5 kg x 5 adet 25 kg	+	100 kg dana eti - 75 kg soğuk su 25 kg Sofrika lifli yemek harcı	=	200 kg böreklik kıyma

250 gr. Lifli yemek harcı + 750 gr Su (10°C) + 1 Kg. Kıyma = 2 Kg. karışımı kıyma



Sofrika karışımı nefis kıymalı karniyarık





Lifli Börek Baharı

Lifli Harç Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

Sofrika lifli börek baharı ile kıymalı ve lezzetli börek yapmak artık çok kolay.

Lifin yapısında karbonhidrat ve protein bulunmadığından, böreklerde kullanmak için hazırladığımız lifli bahar (Sulandırdığımız lifli bahar) kıyma makinasından etle birlikte geçirildiğinde Sofrika lifli kıymanız hazırlanmış olur. İsteddiğiniz böreklerde çok rahat kullanabilirsiniz.

Bu ürün kolestrol içermez, besin faydaları oldukça yüksek olduğundan diyabetik tansiyon hastalarında diyet börek olarak sunulmaktadır.

LİFLİ BÖREK BAHARI HAZIRLANIŞI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Böreklik dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Lifli börek baharı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL

Toplam % 100 Toplam 2000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Genişçe bir kaba lifli bahar konur, üzerine soğutulmuş su ilavesi yapılarak iyice karıştırılır. 20 dk dinlendirildikten sonra etle birlikte kıyma makinasından geçirilerek lifli böreklik kıyma hazır halde olur. İstenilen böreklerde kullanabilirsiniz.

Not: İçerisinde tuz olduğundan tuz ve baharatı kontrollü ilave yapmanızı önemle tavsiye ederiz.

AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN
Sofrika lifli börek baharı	5 kg x 5 adet 25 kg	100 kg dana eti - 75 kg soğuk su 25 kg Sofrika lifli börek baharı	200 kg böreklik kıyma

250 gr. Lifli Börek baharı + 750 gr Su (10°C) + 1 Kg. Kıyma = 2 Kg. Böreklik Karışımı Baharı



250 gr Lifli Börek Baharı

+



750 gr Su (10°C)

+



1 Kg. Böreklik Dana Kıyma



Sofrika karışımı nefis börek





Sofrika lifli pide baharı ile kıymalı ve lezzetli pide yapmak artık çok kolay. Lifin yapısında karbonhidrat ve protein bulunmadığından pide'de kullanmak için hazırladığımız lifli pide baharı (sulandırdığımız lifli bahar) kıyma makinasından etle birlikte geçirildiğinde lifli kıymanız hazırlanmış olur. İstedığınız pide rahatlıkla kullanabilirsiniz. Bu ürün kolesterol içermez, besinsel faydaları oldukça yüksek olduğundan diyabetik tansiyon hastalarında diyet pide olarak sunulmaktadır.



LİFLİ PİDE BAHARI HAZIRLANIŞI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Pide için dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Lifli pide baharı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10 C°) TL

Toplam % 100 Toplam 2000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Genişçe bir kaba lifli bahar konur, üzerine soğutulmuş su ilavesi yapılarak iyice karıştırılır. 20 dk dinlendirildikten sonra etle birlikte kıyma makinasından geçirilerek lifli lahmacun baharlı kıyma hazır halde olur.

Not: İçerisinde tuz olduğundan tuz ve baharatı kontrollü ilave yapmanızı önemle tavsiye ederiz.



Sofrika karışımı nefis Pide

AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN		
Sofrika lifli Pide baharı	5 kg x 5 adet 25 kg	+	100 kg dana eti - 75 kg soğuk su 25 kg Sofrika lifli pide baharı	=	200 kg pide kıyması

250 gr. Lifli Pide baharı + 750 gr Su (10°C) + 1 Kg. Kıyma = 2 Kg. Pidelik Karışımli Kıyma





Lifli Lahmacun Baharı

Lifli Harç Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

Sofrika lifli lahmacun baharı ile kıymalı ve lezzetli lahmacun yapmak artık çok kolay. Lifin yapısında karbonhidrat ve protein bulunmadığından pide'de kullanmak için hazırladığınız lifli lahmacun baharı (sulandırdığınız lifli bahar) kıyma makinasından etle birlikte geçirildiğinde lifli kıymanız hazırlanmış olur. İstedığınız lahmacunda rahatlıkla kullanabilirsiniz. Bu ürün kolesterol içermez, besinsel faydaları oldukça yüksek olduğundan diyabetik tansiyon hastalarında diyet pide ve lahmacun olarak sunulmaktadır.



250 gr Lifli Lahmacun Baharı

+



750 gr Su (10°C)

+



1 Kg. Lahmacunluk Dana Kıyma

LİFLİ LAHMACUN BAHARI HAZIRLANIŞI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Lahmacun için dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Lifli lahmacun baharı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10 C°) TL

Toplam % 100

Toplam 2000 gr

Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Genişçe bir kaba lifli bahar konur, üzerine soğutulmuş su ilavesi yapılarak iyice karıştırılır. 20 dk dinlendirildikten sonra etle birlikte kıyma makinasından geçirilerek lifli lahmacun baharlı kıyma hazır halde olur.

Not: İçerisinde tuz olduğundan tuz ve baharatı kontrollü ilave yapmanızı önemle tavsiye ederiz.



Sofrika Karışimli Nefis Lahmacun

AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN		
Sofrika lifli lahmacun baharı	5 kg x 5 adet 25 kg	+	100 kg dana eti - 75 kg soğuk su 25 kg Sofrika lahmacun baharı	=	200 kg lahmacun kıyması

250 gr. Lifli lahmacun baharı + 750 gr Su (10°C) + 1 Kg. Kıyma = 2 Kg. lahmacunluk karışimli kıyma





Sofrika lifli mantı baharı ile kıymalı ve lezzetli mantı yapmak artık çok kolay. Lifin yapısında karbonhidrat ve protein bulunmadığından, mantılarda kullanmak için hazırladığımız lifli mantı baharı (Sulandırdığınız lifli bahar) kıyma makinasından etle birlikte geçirildiğinde mantı kıymanız hazırlanmış olur. İstedığınız mantılarda çok rahat kullanabilirsiniz. Bu ürün kolestrol içermez, besin faydaları oldukça yüksek olduğundan diyabetik tansiyon hastalarında diyet mantı olarak sunulmaktadır.



Sofrika karışimli nefis Manti

LİFLİ MANTI BAHARI HAZIRLANIŞI

YÜZDE	GR./KG	KULLANILAN ÜRÜN ADI	MALİYET/TL
% 50	1000 gr	Mantılık dana kıyma TL
% 12,5	250 gr	Lifli mantı baharı TL
% 37,5	750 gr	Su (soğutulmuş su+10°C) TL

Toplam % 100 Toplam 2000 gr Toplam Maliyet/Toplam Ağırlık

Genişçe bir kaba lifli bahar konur, üzerine soğutulmuş su ilavesi yapılarak iyice karıştırılır. 20 dk dinlendirildikten sonra etle birlikte kıyma makinasından geçirilerek lifli mantılık kıyma hazır halde olur. İstenilen mantılarda kullanabilirsiniz.

Not: İçerisinde tuz olduğundan tuz ve baharatı kontrollü ilave yapmanızı önemle tavsiye ederiz.

AMBALAJ

ÜRÜN	ALÜMİNYUM FOLYO İÇİNDE	İLAVE EDİLECEK MADDE	ELDE EDİLECEK ÜRÜN
Sofrika lifli mantı baharı	5 kg x 5 adet 25 kg	+ 100 kg dana eti - 75 kg soğuk su 25 kg Sofrika mantı baharı	= 200 kg mantı kıyması

250 gr. Lifli Manti baharı + 750 gr Su (10°C) + 1 Kg. Kıyma = 2 Kg. Mantılık Karışimli Kıyma



sofrika



Bulyon eřitleri

- Et Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Tavuk Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Balık Suyu Toz Bulyon Tanıtım Kullanım Özellikleri



Sofrika et suyu toz bulyon kaliteli sığır etlerinden elde edilmiş nefis haşlanmış et tadıyla yemeklerinizde tat, hünerli ellerinize hüner katar.

Hazırlanışı :

12

Not: Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5-10 dk. önce ilave edilmelidir. 100 lt. yemekte 2 kg. Sofrika et suyu toz bulyon kullanılır. İlave tuz kullanmayınız.

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRİKA ET SUYU TOZ BULYON	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRİKA ET SUYU TOZ BULYON	5 KG X 2 ADET = 10KG





Tavuk Suyu Toz Bulyon

Bulyon Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

Sofrika tavuk suyu toz bulyon kaliteli tavuk etlerinden elde edilmiş nefis tavuk tadıyla yemeklerinizde tat, hünerli ellerinize hüner katar.

Hazırlanışı :

Not: Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5-10 dk. önce ilave edilmelidir. 100 lt. yemekte 2 kg. Sofrika tavuk suyu toz bulyon kullanılır. İlave tuz kullanmayınız.



13

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRİKA TAVUK SUYU TOZ BULYON	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRİKA TAVUK SUYU TOZ BULYON	5 KG X 2 ADET = 10KG





Sofrika balık suyu toz bulyon kaliteli balık etlerinden elde edilmiş nefis balık tadıyla yemeklerinizde tat, hünerli ellerinize hüner katar.

Hazırlanışı :

- 14 Not: Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5-10 dk. önce ilave edilmelidir. 100 lt. yemekte 2 kg. Sofrika balık suyu toz bulyon kullanılır. İlave tuz kullanmayınız.

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA BALIK SUYU TOZ BULYON	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRIKA BALIK SUYU TOZ BULYON	5 KG X 2 ADET = 10KG



sofrika



Çeşni Çeşitleri

- Sebzeli Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Sarımsaklı Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Soğanlı Çeşni Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Aromat Tanıtım Kullanım Özellikleri

sofrika

www.sofrika.com

Lezzeti bir harika...

Sebzeli Çeşni
Çeşni Çeşitleri



16

Mevsiminde toplanmış sebzelerin ve baharatın uyumlu birlikteliğinden oluşan Sofrika sebzeli çeşni mutfakta sebzelere ayırdığınız zamandan tasarruf etmenizi sağlayarak, hünelerinizle yaptığınız çorbalara ve yemeklere lezzet katar.

Hazırlanışı:

Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5 - 10 dk önce ilave edilmelidir. 37 lt. yemekte 750 gr. sebzeli çeşni kullanılması uygundur. Yağda kavurmayınız.



ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA SEBZELİ ÇEŞNİ	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRIKA SEBZELİ ÇEŞNİ	5 KG X 2 ADET = 10KG



Sarımsaklı Çeşni
Çeşni Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika
www.sofrika.com

Sofrika sarımsaklı çeşni, yemeklerinizde sarımsak sihri katacak nefis bir karışımdır. Mevsiminde yetiştirilmiş sarımsaklardan üretilen sarımsaklı çeşniyi sarımsağa ayırdığınız zamandan tasarruf ederek, bütün yemeklerinizde kullanabilirsiniz.

Hazırlanışı :

Bir çorba kaşığı sarımsaklı çeşni 2-3 diş sarımsağa eşit olup, 500 gr yoğurt için 1 çorba kaşığı sofrika sarımsaklı çeşni yeterlidir. Yağda kavurmayınız.



17

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA SARIMSAKLI ÇEŞNİ	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRIKA SARIMSAKLI ÇEŞNİ	5 KG X 2 ADET = 10KG





Sofrika soğanlı çeşni, yemeklerinize soğan sihri katacak nefis bir karışımdır. Mevsiminde yetiştirilmiş soğanlardan üretilen soğanlı çeşniyi zamandan tasarruf ederek, bütün yemeklerinizde kullanabilirsiniz.

18

Hazırlanışı:

Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5 - 10 dk önce ilave edilmelidir. 100 lt. yemekte 2 kg. Sofrika soğanlı çeşni kullanılması uygundur. İlave tuz kullanmayınız.



ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRİKA SOĞANLI ÇEŞNİ	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRİKA SOĞANLI ÇEŞNİ	5 KG X 2 ADET = 10KG



Aromat
Çeşni Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika
www.sofrika.com

Sofrika aromat kaliteli sığır etlerinden elde edilmiş et suyu toz bulyon ile zamanında toplanıp kurutulmuş sebzelerin birleşimi, sebzeli çeşni ile olan uyumudur. Yemeklerinizde olağanüstü et ve sebze tadı katmaktadır.

Hazırlanışı :

Toz halinde direkt olarak yemek ateşten indirilmeden 5 - 10 dk. önce ilave edilmelidir. 100 lt. yemekte 2 kg. Sofrika Aromat kullanılır. İlave tuz kullanmayınız.

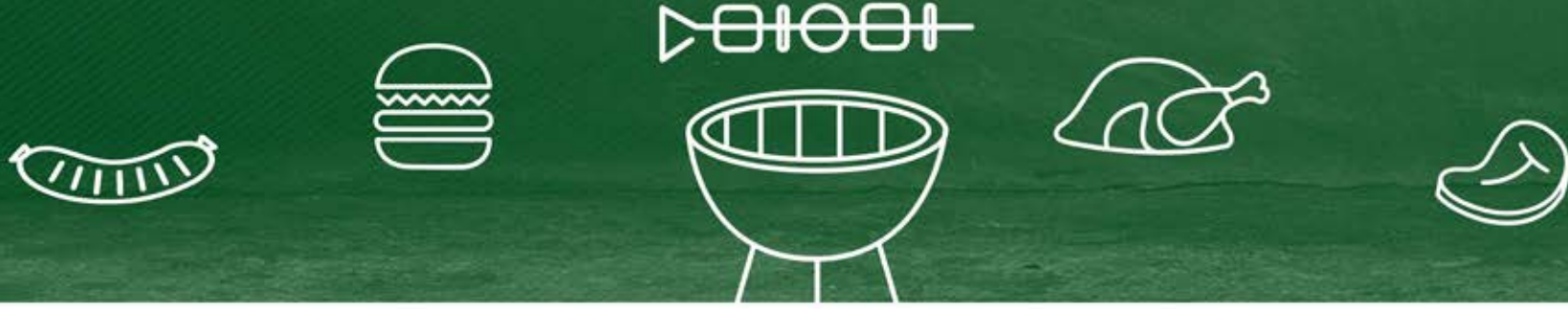


19

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA AROMAT	750 GR X 6 ADET = 4,5 KG
SOFRIKA AROMAT	5 KG X 2 ADET = 10KG



sofrika



Sos, Kombi ve Kaplama Çeşitleri

- Et ve Tavuk Sosu Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Demiglace Sos Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Köfte Kombi Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Sucuk Kombi Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Doğal Et Marinesi (Likit) Tanıtım Kullanım Özellikleri
- Suppr W



Et & Tavuk Sosu
Sos Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika
www.sofrika.com

Sofrika et ve tavuk sosu ile en lezzetli soslu et ürünlerini yapabilirsiniz. İçeriğinde ki özel baharat formülasyonu ile dışı baharat lezzeti sağlarken, et içeriğinde ki suyu hapsedme özelliğiyle de etin kurummasını önler, ve bu sayede daha lezzetli ürünler elde edebilirsiniz.

Hazırlanışı :

Baharat isteğinize göre miktarını seçtiğiniz Sofrika Et ve tavuk sosunu bir kaba koyarak üzerine su veya yağ ilave ederek ıslatınız. Çözelti işlemini yaptıktan sonra etleri içerisine atıp yoğurunuz.



21

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRİKA ET VE TAVUK SOSU	1 KG X 10 ADET = 10 KG





Sofrika Köfte kombi ile köfte yapmak artık çok kolay. Köfte kombinizi miktarınca sulandırıp, kıyma ile karıştırmanız yeterlidir. Üstelik baharat, soğan, ekmek ve yumurta aramaya gerek kalmadan, istediğiniz çeşitte köfteyi en pratik şekilde hazırlayabilirsiniz.

22

Hazırlanışı:

80 gr köfte kombi, 1 su bardağı su ve 1 kg. çift çekilmiş dana kıyma bir kapta iyice karıştırılır ve dinlendirilir. Köfte şekil verildikten sonra pişirilir. Sunuma hazırdır.



ÜRÜN	KOLİ YAPISI	İLAVE EDİLECEK ÜRÜNLER	ELDE EDİLECEK ÜRÜN
SOFRİKA KÖFTE KOMBİ	800 GR X 10 ADET = 8 KG	22 KG. SU + 8 KG KÖFTE K. 100 KG DANA KIYMA	130 KG KÖFTE HAMURU ELDE EDİLİR





Sucuk Kombi
Kombi Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika
www.sofrika.com

Sofrika sucuk kombi üretim teknolojisinde kullanılması gereken tüm gıda katkı maddelerini gıda kodeksine uygun oranlarda içeren ve içeriğinde özel formülasyonlu baharat karışımı barındıran hazır sucuk karışımıdır.

Hazırlanışı :

100 kg. sucuk hamuru içerisinde sucuk kombi kullanım oranı 10 kg.'dır. Son üründe %10 kullanılır.



23

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA SUCUK KOMBI	2,5 KG X 8 ADET = 20 KG





Neden Doğal Et Marinesi (Likit)?

% 100 doğaldır. Proteaz enzimidir. Hiçbir kimyasal içermez, sağlığa zararlı değildir. Etlerin daha lezzetli olması için etlerin fazla pişmemiş olması gerekmektedir. Bunun için de etlerin yumuşatılması gereklidir. Yumuşak et daha hızlı pişer ve daha lezzetli olur. Direk ete marine edilecek ise, 25 gr. / 1 kg. et eklenir.

Doğal Et Marinesi Kullanım Şekli

Doğal Et yumuşatıcıyı çukur bir kap içine koyduktan sonra eti içine daldırıp bekletiniz. Damak zevkinize göre baharat ilave edebilirsiniz.

24

Tavsiye edilen bekleme süresi:

İnce kesilmiş etler için 4 - 5 dakika

Kalın kesilmiş etler 5 - 10 dakika

(Etlerin cinsine ve özelliklerine göre bu süre değişiklik gösterir)

Eti yumuşatıcıdan çıkardıktan sonra pişirme öncesi 4 - 5 dakika

süzülmesi için bekleyiniz

Süzülme işleminden sonra eti isteğinize ve ihtiyacınıza göre kullanabilirsiniz.

- Eti hemen pişirebilir, kızartabilir veya ızgara yapabilirsiniz.
- Eti oda sıcaklığında en fazla 2 saat içinde, buzdolabına koyarak en fazla 8 saat içinde pişirebilir, kızartabilir veya ızgara yapabilirsiniz.
- Eti dondurabilirsiniz. İstenilen zamanda pişirir, kızartır veya ızgara yapabilirsiniz.



ÜRÜN	KOLİ YAPISI
DOĞAL ET MARİNESİ	5 KG BİDON X 4 ADET = 20 KG





Suppr W
Kaplama Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

Sofrika Suppr W ürünümüz ile et, tavuk, balık veya işlenmiş kadınbudu köfte gibi ürünlerde kaplama işleminde uygulanır. Suppr W ile yaptığınız ürünlerde etin içerisinde suyu hapsettiği için etin lezzetine ulaşmanızı ve daha iyi bir sonuç elde etmenizi sağlar. Yağı deforme etmediğinden yağın ömrünü uzatır, ürünü izole ettiğinden fazlaca yağı çekmez.



25

ÜRÜN	KOLİ YAPISI
SOFRIKA SUPPRW	5 KG X 5ADET = 25 KG





Türk mutfağının vazgeçilmez başlangıç yemeği olan çorba; Sofrika kalitesiyle her zaman elinizin altında, aynı mükemmellikte. Mutfağınızda size zamandan tasarruf sağlamakla birlikte Sofrika müşterilerinize mükemmel lezzetler sunmanızı sağlar.



- Hazır Tarhana Çorbası
- Hazır Yayla Çorbası
- Kremalı Tavuk Çorbası
- Kremalı Domates Çorbası
- Kremalı Sebze Çorbası





Tatlı Çeşitleri

Lezzeti bir harika...

sofrika

www.sofrika.com

Sofrika pudingler ön hazırlık aşamasını ve depolama maliyetini minimize ederek, ister 1 porsiyon ister 1000 porsiyonda da aynı lezzeti yakalamanızı sağlar. Sofrika lezzeti bir harika...



- Hazır Vanilinli Puding
- Hazır Çilekli Puding
- Hazır Muzlu Puding
- Hazır Kakaolu Puding





Mutfakta geleneksel yöntemle hazırlanması çok zaman alan, her zaman istenilen kalite ve standart da elde edilemeyen, yapımı zahmetli bir iş olan patates püresi, Sofrika kalitesiyle şimdi daha kolay ve zahmetsiz.

(1 kg Sofrika toz patates püresi 10 kg taze patates'e eş değerdir.)



- Patates Püresi
- Sütlü Patates Püresi

sofrika

Lezzeti bir harika...



sofrika bir KOPUZ GIDA MADDELERİ OTOM. EMLAK İNŞ. SAN VE TİC. LTD. ŞTİ. Markasıdır.

Organize Sanayi Bölgesi Çevre Sanayi Sitesi
2. Blok No:10 Kat:1 İkitelli - Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE
Tel: +90 212 486 33 23
E-mail: info@kopuzgida.com.tr - info@sofrika.com

sofrika
www.sofrika.com



T.C.
BAŞAKŞEHİR KAYMAKAMLIĞI
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No

TR-34-K-019578

İşletmecinin Adı-Soyadı /
Tüzel Kişiliğin Adı

Kopuz Gıda Ürünleri Pazarlama Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

İşletmenin Ticaret Unvanı

Kopuz Gıda Ürünleri Pazarlama Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

Şirket, Kurum, Kuruluş
Merkez Adresi

Ziya Gökalp Mah. İkitelli Organize San.
Bölgesi Çevre San. Sit. 2.Blok No:10 Kat:2-3
34400 Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Adresi

Ziya Gökalp Mah. İkitelli Organize San.
Bölgesi Çevre San. Sit. 2.Blok No:10 Kat:2-3
34400 Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Faaliyet Konusu

Yeniden ambalajlama/Gıda ambalajlama,
Diğer gıda üreten iş yerleri

Belgenin İlk Veriliş Tarihi : 19.12.2012

Belgenin Değişiklik Tarihi :

İş bu belge, 5996 sayılı Kanununun 30 uncu
maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.


Mustafa KURTAL
İlçe Müdürü





T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
KALİTE SİSTEM ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
ÖZEL İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0125-T
9002015005163
11.05.2015

Rapor No : 9002015005163 Tarih : 11.05.2015

Analizin Amacı : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen : KOPUZ GIDA ÜRÜNLERİ
PAZ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.
Müşteri Kodu : - / -
Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı : - / -
Analizin Başlama ve Bitiş Tarihi : 21/04/2015 / 09/05/2015
Numunenin
Cinsi : Karışıklı Kıyma Hamuru
Ambalajı : AÇIK/ÜSTÜ STREÇLİ KÖPÜK TABAK
Üretim ve Son Kullanma T. : - / -
Seri - Parti No : - / -
Miktar (Net) : 500 g
Marka/Üretici Firma Adı : - / -
Kod Numarası : - / -



9002015005163

Numunenin Laboratuara Geldiği Tarih ve Saat : 21/04/2015 15:20

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Gerçek Kazanım	Ölçüm Belirsizliği	Analiz Metodu
E. coli Sayımı(*)	Tespit Edilemedi<10 cfu/g	-	-	-	TS ISO 16649-2, Nisan 2012
Ham Protein*	10.80 %	-	-	-	Gerhardt Application Notes
Ham Yağ	3.97 %	-	-	-	Tecator Application Notes
Hidroksiprotein	185.10 mg/100g	-	-	-	AOAC 990.26, 2012
Kolajen Bağ Doku	1.48 g/100 g	-	-	-	AOAC 990.26, 2012
Kolajen Bağ Doku/Ham Protein	13.70 %	-	-	-	AOAC 990.26, 2012
Salmonella spp. Aranması Tespit Edilemedi(25 Vidas UP)(*)	g'da)	-	-	-	AFNOR BIO- 12/32-10/11 (VIDAS UP Salmonella (SPT)
Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri(*)	1600000 cfu/g	-	-	-	TS EN ISO 4833-1, Şubat 2014
Pseudomonas sp. Sayımı	120000 cfu/g	-	-	-	TS EN ISO 13720, Ocak 2011
Soya DNA'sı Aranması	Tespit Edilemedi	5 kopya	-	-	GeneScan, GENESpin,SpeciesIdent RT IPC (LR/HR +) Soy (PCR)

* : Nx6.25

- Numune Notu: 1- Numuneye ilişkin tüm bilgiler işletmeye aittir.
2- Numune kapalı firma ambalajında laboratuara ulaştırılmıştır.
3- Numune Ramazan KOPUZ tarafından elden teslim edilmiştir.
4- SOYMIX LİFLİ KARIŞIMLI KIYMA HAMURU

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

Not: 1- Bu analiz raporu adı-ıdari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.

2- Bu analiz raporunun hiç bir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.

Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş. Akreditasyon No: AB-0125-T
Değirmen Sok. Ar Plaza B Blok No:16 34742 Kozyatağı Kadıköy/İST
Tel. : (0216) 445 27 27 (pbx) Faks : (0216) 416 07 08-09 E-posta : info@kalitesistem.com

2.10.F38 Reviz