



Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

HDR
GIDA SANAYİ ve TİCARET A.Ş.



سياستنا فيما يتعلق بالجودة والسلامة الغذائية لمنتجات كلها حلال

تتبنى شركتنا سياسة ممنهجة لإنتاج جميع خامات المعجنات والحلويات الحلال عالية الجودة والثقة (يشمل ذلك مختلف أنواع منتجات الباوډر والمحسنات والجليز (المروار) والشوكولاتة والكوكوليين والبرالين) وفقاً لاحتياجات وتوقعات عملائنا في مختلف القطاعات.

تتم عملية الإنتاج في إطار مستمر من تحسين تكنولوجيا المعالجة، ورفع كفاء وجودة المنتجات، ولا نغفل بالطبع اتخاذ كافة التدابير الوقائية خلال كافة مراحل المعالجة والإنتاج للوصول إلى منتجات عالية الجودة وفائقة في السلامة الغذائية.

لا تهانون في الالتزام بالقوانين والمعايير ذات الصلة، بدءاً من المواد الخام، ومروراً بمختلف مراحل التصنيع وصولاً إلى المنتج النهائي، بجودة متناهية.

وأخيراً وليس آخراً، تبنى منظومة عمل تضمن الوقاية من حوادث العمل والأمراض المهنية إلى أقصى درجة ممكنة وذلك باستخدام أحدث أساليب التكنولوجيا التي من شأنها ضمان الصحة والسلامة المهنية، والتأكد من أن موظفينا يعملون في بيئة عمل صحية وسلمية وآمنة.

شعار نادانما ضمان رضا العملاء من خلال العمل بمبدأ "التحسين المستمر" لزيادة الكفاءة والجودة.



Политика в области качества, безопасности пищевой продукции и охраны труда.

Используя в своём производстве сырьё и шоколадную продукцию, надлежащего для пекарского и кондитерского дела качества, полностью отвечать желаниям и потребностям наших клиентов и предоставлять товары, соответствующие техническим и гигиеническим требованиям к халяльной продукции.

Совершенствуя свои технологии производства, постоянно улучшать качество продукции, предупреждать возможные риски и, принимая защитные меры, обеспечивать безопасность пищевой продукции.

Чтобы предоставить качественную продукцию начиная с получения сырья, производственный процесс и конечный продукт, соответствовать имеющимся законодательным требованиям и стандартам.

Используя технологии и методы обеспечения безопасности и охраны труда персонала, занимаясь предотвращением несчастных случаев на производстве и профилактикой производственных заболеваний, обеспечивать работникам безопасную, здоровую и спокойную рабочую среду.

Обеспечить на самом высоком уровне удовлетворение потребностей клиентов.

Совместно с нашими Сотрудниками, Поставщиками и Клиентами постоянно улучшать в Компании систему менеджмента качества и безопасности халяльной пищевой продукции.





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

HDR
GIDA SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

KALİTE, GIDA VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Pastacılık, fırıncılık ve tatlıcılık sektörlerinde kullanılan hammadde ve çikolata ürünleri üretiminde; sektörümüzün ihtiyaçları doğrultusunda müşterilerimizin istek ve ihtiyaçlarına tam olarak cevap verebilecek özellikte teknolojiye uygun, hijyenik ve helal ürünler sunmak.

İşleme teknolojisini geliştirerek, ürün kalitesini sürekli iyileştirmek ve üründe oluşabilecek tehlikeleri tespit etmek ve koruyucu önlemleri alarak gıda güvenliğini sağlamak.

Kaliteli ürün sunmak için hammaddeden başlayarak, proses aşamalarında ve son üründe ilgili yasa ve standartlara uymak.

İş sağlığı ve iş güvenliğini temin edecek TEKNOLOJİ VE YÖNTEMLERİ kullanarak iş kazalarını, meslek hastalıklarını önlemek, çalışanlarımızın sağlıklı, huzurlu ve güvenli bir iş ortamında çalışmalarını sağlamak.

En üst düzeyde müşteri memnuniyetini sağlamak.

Çalışanlarımız, Tedarikçilerimiz ve Müşterilerimiz ile birlikte Firmamızda uygulanmakta olan Kalite, Gıda Güvenliği ve Helal Entegre Yönetim Sistemini sürekli iyileştirmek

OUR POLICY OF QUALITY, FOOD, HEALTH, AND OCCUPATIONAL SAFETY.

Utilizing the best raw materials to provide healthy and Halal products according to the technology that can fully satisfy the desires and demands of our customers and in line with the needs of our sector.

Continuous improvement of product quality through the development of processing technologies, to eliminate any issue that may occur in our products and to ensure food safety, and to take the necessary preventive measures.

Compliance with relevant laws, regulations, and standards, starting from the raw material, in the processing stages, and till the final product to provide high-quality products.

Preventing work accidents and occupational hygienic issues by using the ultimate techniques and methods that guarantee occupational health and safety, and to ensure that our employees work in a healthy, peaceful, and safe work environment.

Providing the highest level of customer satisfaction.

Continuous improvement of our integrated quality management system, food safety, and Halal standards that are applied in our company along with our employees, suppliers, and customers.





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

TOZ KREM ŞANTI WHIPPING CREAM POWDER

Meister Toz Krem Şanti, kolay sürülebilen çatlama, çökme, kuruma ve sararma yapmayan özel yapıyla pasta krema dondurma yapımında, tatlı süslemelerinde ve meyve salatalarında dekoratif amaçlı kullanılır.

Meister Whipping Cream Powder's unique, smooth texture prevents cracking or fading, making it a perfect choice for cakes, ice cream, and various dessert creations, including fruit salads.

تتميز بودرة كريم شانتيه مايستر بقوامها الناعم والمتماسك والفريد من نوعه بدون أى تشقق أو تغير فى اللون، مما يجعلها خيارًا مثاليًا للكعك والآيس كريم ومختلف إبداعات الحلوى، وأيضًا سلطات الفواكه.



TOZ KREM ŞANTİ / WHIPPING CREAM POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 TOZ KREM ŞANTİ	MEISTER Toz Krem Şanti: 1.000 g Su veya Süt: 2.000 g Toplam Ağırlık: 3.000 g Krem Şanti miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 4-5 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 15-20 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.	10 Kg'lık karton koli (1Kg x 10 Ad.) 10 Kg'lık Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 WHIPPING CREAM POWDER	MEISTER Whipping Cream Powder:1.000 g Water or Milk: 2.000 g Total Weight: 3.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprox. 5 °C for 4 or 5 min. It is suggested to keep whipped cream in fridge for 15 min. before using.	10 Kg carton box (10 pcs. x 1 Kg) 10 Kg kraft bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК	Сухая смесь «Взбитые сливки» МЕЙСТЕР: 1000 гр. Молоко или вода: 2000 мл. Общий вес: 3000 гр. В течение 4-5 минут взбивайте в миксере сухую смесь «Взбитые сливки» вместе с молоком или водой температуры около 5 °C. Перед применением рекомендуется выдержать в холодильнике 15-20 минут.	Картонная коробка 10 кг. (10 шт. x 1 кг.) Крафт-мешок 10 кг.
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 بودرة كريم شانتيه مايستر	كريم شانتيه مايستر 1.000 غ الماء أو الحليب 2.000 غ الوزن الاجمالي 3.000 غ ضع مقدار 1 كجم من بودرة كريم شانتيه مايستر مع 2 لتر ماء أو حليب بارد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية، و امزج جيداً باستخدام خلاط كهربائي لمدة 4-5 دقائق حتى الوصول إلى القوام المطلوب، تترك الكريمة في الثلاجة لمدة 15-20 دقيقة قبل الاستخدام.	طرد كرتوني وزن 10 كغ (1 كغ × 10 قطعة) كيس كرافت وزن 10 كغ





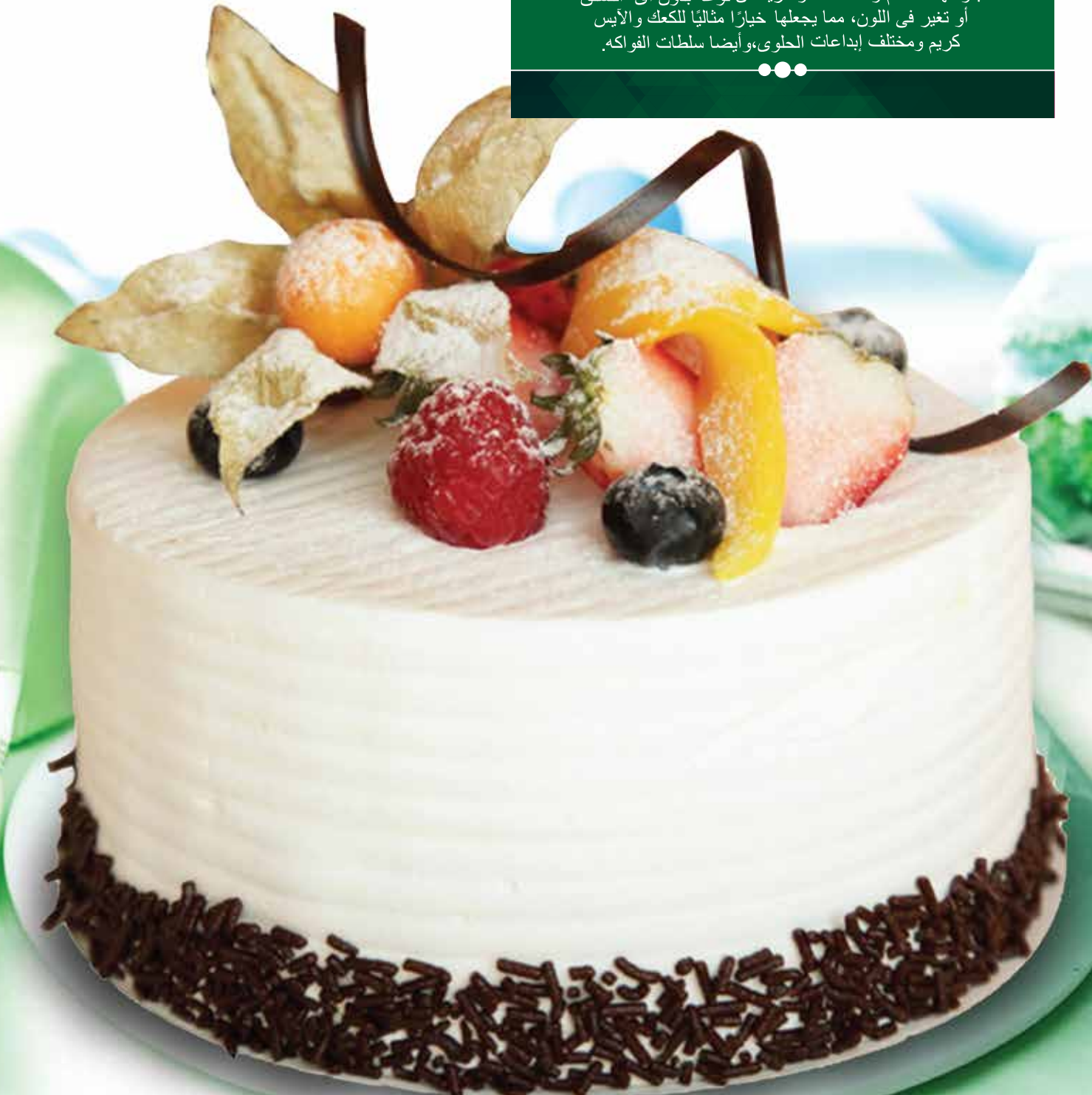
Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

GOURMET TOZ ŞANTI GOURMET WHIPPING CREAM POWDER

Meister Gourmet Toz Krem Şanti, kolay sürülebilen çatlama, çökme, kuruma ve sararma yapmayan özel yapısıyla pasta krema dondurma yapımında, tatlı süslemelerinde ve meyve salatalarında dekoratif amaçlı kullanılır.

Meister Whipping Cream Powder's unique, smooth texture prevents cracking or fading, making it a perfect choice for cakes, ice cream, and various dessert creations, including fruit salads.

نظرا لتفرد نسبة الدهون بها، فإن بودرة كريم شانتيه جورميه تتميز بقوامها الناعم والمتماسك والفريد من نوعه بدون أى التشقق أو تغير فى اللون، مما يجعلها خيارًا مثاليًا للكعك والآيس كريم ومختلف إبداعات الحلوى، وأيضًا سلطات الفواكه.



GOURMET TOZ ŞANTİ / GOURMET WHIPPING CREAM POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 GOURMET TOZ ŞANTİ	MEISTER Gourmet Toz Krem Şanti:1.000 g Su veya Süt: 2.000 g Toplam Ağırlık: 3.000 g Krem Şanti miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 4-5 dk çirpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 15-20 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.	10 Kg'lık karton koli (1Kg x 10 Ad.) 10 Kg'lık Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 GOURMET WHIPPING CREAM POWDER	MEISTER Gourmet Whipping Cream Powder:1.000 g Water or Milk: 2.000 g Total Weight: 3.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprx. 5 °C for 4 or 5 min. It is suggested to keep whipped cream in fridge for 15-20 min before using.	10 Kg carton box (10 pcs. x 1 Kg) 10 Kg kraft bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК ГУРМЭ	Сухая смесь «Взбитые сливки Гурмэ» МЕЙСТЕР: 1000 гр. Молоко или вода: 2000 мл. Общий вес: 3000 гр. В течение 4-5 минут взбивайте в миксере сухую смесь «Взбитые сливки Гурмэ» вместе с молоком или водой температуры около 5 °C. Перед применением рекомендуется выдержать в холодильнике 15-20 минут.	Картонный ящик на 10 кг (1кг x 10 шт.) крафт-пакет на 10 кг
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 بودرة كريم شانتيه جورمييه	كريم شانتيه مايستر 1.000 غ الماء أو الحليب 2.000 غ الوزن الاجمالي 3.000 غ ضع مقدار 1 كجم من بودرة كريم شانتيه مايستر مع 2 لتر ماء أو حليب بارد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية، و امزج جيداً باستخدام خلاط كهربائي لمدة 4-5 دقائق حتى الوصول إلى القوام المطلوب، تترك الكريمة في التلاجة لمدة 15-20 دقيقة قبل الاستخدام.	طرد كرتوني وزن 10 كغ (1 كغ × 10 قطعة) كيس كرافت وزن 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KREMA TOZU CREAM PASTRY POWDER

Meister Krema Tozu, doğal tadıyla ve kısa sürede hazırlanabilme özelliğiyle pastacılık ve fırıncılık ürünlerinde kullanılır.

Thanks to its natural flavor , it is used for pastry and bakery and can be prepared in a very short time.

بفضل نكهتها الطبيعية وسرعة تحضيرها يتم استخدام بودرة كاسترد مايستر بنجاح في المعجنات والمخبوزات.



KREMA TOZU / CREAM PASTRY POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 KREMA TOZU	MEISTER Krema Tozu: 1.000 g Su veya Süt: 3.000 g Toplam Ağırlık: 4.000 g Krema miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 5 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 30 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.	10 kg'lık karton koli (1 kg x 10 ad). 10 kg'lık kraft torba.

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 CREAM PASTRY POWDER	MEISTER Cream Pastry Powder 1.000 g Water or Milk 3.000 g Total Weight 4.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprx. 5 °C for 5 min. It is suggested to keep cream in fridge for 30 min. before using.	10 kg carton box (10 pcs x 1 Kg). 10 kg kraft bag.

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНОГО КРЕМ	Сухая смесь «Сливочный крем»: 1000 гр. Молоко или вода: 3000 мл. Общий вес 4000 гр. В течение 5 минут взбивайте в миксере сухую смесь «Сливочный крем» вместе с молоком или водой температуры около 5 °C. Перед применением рекомендуется выдержать в холодильнике 30 минут.	Картонная коробка 10 кг. (10 шт. x 1 кг). Крафт-мешок 10 кг

إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 بودرة كريم باسٹری (کاسٹرد)	مسحوق كريم باسٹر 1.000 غ الماء أو الحليب 3.000 غ الوزن الاجمالي 4.000 غ ضع مقدار 1 كجم من بودرة كريم الباسٹری (كاسٹرد) مع 3 لتر ماء أو حليب بارد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية، و يمزج جيداً باستخدام خلاط كهربائي لمدة 4-5 دقائق حتى الوصول إلى القوام المطلوب.	طرد كرتوني وزن 10 كغ (1 كغ x 10 قطعة) كيس كرافت وزن 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

GOURMET KREMA TOZU GOURMET CREAM PASTRY POWDER

Meister Gourmet Krema Tozu, doğal tadıyla ve kısa sürede hazırlanabilme özelliğiyle pastacılık ve fırıncılık ürünlerinde kullanılır.

Thanks to its natural flavor , it is used for pastry and bakery and can be prepared in a very short time.

بفضل نكهتها الطبيعية، يتم استخدام بودرة كاسترد
مايستر الجورميه - الفاخرة - في المعجنات و
المخبوزات ويمكن تحضيرها في وقت قصير جدا.



GOURMET KREMA TOZU / GOURMET CREAM PASTRY POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 GOURMET KREMA TOZU	MEISTER Krema Tozu: 1.000 g Su veya Süt: 3.000 g Toplam Ağırlık: 4.000 g Krema miksi, 5 °C civarında su veya süt ile mikserde 5 dk çırpınız. Ürünün, kullanılmadan önce 30 dk kadar soğutucuda bekletilmesi tavsiye olunur.	10 kg'lık karton koli (1 kg x 10 ad). 10 kg'lık kraft torba.
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 GOURMET CREAM PASTRY POWDER	MEISTER Cream Pastry Powder 1.000 g Water or Milk 3.000 g Total Weight 4.000 g Whip the cream mix with water or milk Aprx. 5 °C for 5 min. It is suggested to keep cream in fridge for 30 min. before using.	10 kg carton box (10 pcs x 1 Kg). 10 kg kraft bag.
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНОГО КРЕМА ГУРМЭ	Сухая смесь «Сливочный крем Гурмэ» МЕЙСТЕР: 1000 гр. Молоко или вода: 3000 гр. Общий вес 4000 гр. В течение 5 минут взбивайте в миксере сухую смесь «Сливочный крем» вместе с молоком или водой температуры около 5 °C. Перед применением рекомендуется выдержать в холодильнике 30 минут.	Картонная коробка 10 кг. (10 шт. x 1 кг.) Крафт-мешок 10 кг
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 بودرة كريم باسٹری (کاسٹرد)	مسحوق كريم ماسٹر 1.000 غ الماء أو الحليب. 3.000 غ الوزن الاجمالي 4.000 غ ضع مقدار 1 كجم من بودرة كريم الباسٹری (كاسٹرد) مع 3 لتر ماء أو حليب بارد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية، ویمزج جيداً باستخدام خلاط كهربائي لمدة 4-5 دقائق حتى الوصول إلى القوام المطلوب.	طرد كرتوني وزن 10 كغ (1 كغ x 10 قطعة) كيس كرافت وزن 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

BİTKİSEL SIVI ŞANTI VEGETABLE WHIPPING CREAM

Meister Bitkisel Sıvı Şanti, lezzeti ve kıvamıyla tatlılarda, meyve salatalarında ve pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister Vegetable Whipping Cream's unique, smooth texture prevents cracking or fading, making it a perfect choice for cakes, ice cream, and various dessert creations, including fruit salads.

نظراً لتفرد نسبة الدهون بها، فإن كريم شانتيه مايستر النباتي السائل يتميز بقوامه المتناسك شديد النعومة، مما يجعلها خياراً مثالياً للكعك والآيس كريم ومختلف إبداعات الحلوى، وأيضاً سلطات الفواكه.



BİTKİSEL SIVI ŞANTİ / VEGETABLE WHIPPING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SIVI ŞANTİ Şekerli Şekersiz	Kullanmadan önce en az 12 saat buzdolabında muhafaza ediniz. En iyi sonucu elde etmek için 8-12 °C de çırpınız.	12 kg'lık karton koli (1 kg x 12 Adet).
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 VEGETABLE WHIPPING CREAM Sugar Sugar Free	Put the product in the refrigerator for at least 12 hours before use. For optimal results whip at 8-12 °C	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg).
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ С САХАРОМ БЕЗ САХАРА	Перед использованием выдержите в холодильнике не менее 12 часов. Для получения лучшего результата взбивайте при t 8-12 °C	Картонная коробка 12 кг. (12 шт. x 1 кг)
اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 شانتی مایستر السائل مع السكر بدون السكر	تحفظ العبوة في الثلاجة 12 ساعة قبل الاستخدام، وتخفق عند درجة حرارة 8-12 درجة مئوية.	طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

ŞEKER HAMURU SUGAR PASTE

Meister Şeker Hamuru, pasta, cupcake ve kurabiyelerin kaplanması ve süslenmesinde, gül ve çeşitli figürlerin yapımında kullanılır.

Meister sugar paste is used directly for covering and decorating the cakes, cupcakes and cookies and making various decorative figures such as roses etc.

تستخدم عجينة السكر مايستر مباشرة لتغطية وتزيين الكعك والكب كيك والبسكويت بالإضافة إلى صنع الأشكال الزخرفية المختلفة مثل الورود وغيرها.



ŞEKER HAMURU / SUGAR PASTE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 ŞEKER HAMURU FIGÜR HAMURU ÇİÇEK HAMURU	BEYAZ, SARI, KIRMIZI, MAVİ, KAHVE, SİYAH, YEŞİL, PEMBE, TURUNCU, MOR, FUŞYA, TEN, LACİVERT, BEBEK PEMBESİ, BEBEK MAVİS, HARDAL, AÇIK YEŞİL, GRI, LİLA, BORDO	Meister Şeker Hamuru, yoğurularak istenilen kıvama getirilir. Sonra merdane ile açılarak pasta, kek ve kurabiye kaplamasında, gül ve çeşitli dekoratif figür yapımında kullanılır.	(250 g plastik kova x 48 Ad.) 12 Kg'lık koli (500 g plastik kova x 24 Ad.) 12 Kg'lık koli (1 Kg plastik kova x 12 Ad.) 12 Kg'lık koli (2,50 Kg plastik kova x 8 Ad.) 20 Kg'lık koli (5 Kg'lık plastik kova x 4 Ad.) 20 Kg'lık koli
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 SUGAR PASTE FIGURE SUGAR PASTE FLOWER SUGAR PASTE	WHITE, YELLOW, RED, BLUE, BROWN, BLACK, GREEN, PINK, ORANGE, PURPLE, FUSCHAI, NUDE, NAVY BLUE, BABY PINK, BABY BLUE, MUSTARD, NAVY GREEN, GREY, LILAC, BURGUNDY	Meister Sugar Paste is kneaded until it reaches the right consistency. It is spreaded with roller and used for coating of cakes, making of roses and figures for decoration of cakes. It can be diversified by adding of good colourant and flavour.	(250 g pail x 48 pcs.) 12 Kg carton box (500 g pail x 24 pcs.) 12 Kg carton box (1 Kg pail x 12 pcs.) 12 Kg carton box (2,5 Kg pail x 8 pcs.) 20 Kg carton box (5 Kg pail x 4 pcs.) 20 Kg carton box
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 САХАРНАЯ МАСТИКА ФИГУРНАЯ МАСТИКА ЦВЕТОЧНАЯ МАСТИКА	БЕЛАЯ, ЖЕЛТАЯ, КРАСНАЯ, СИНЯЯ, КОРИЧНЕВАЯ, ЧЕРНАЯ, ЗЕЛЕНАЯ, РОЗОВАЯ, ОРАНЖЕВАЯ, ФИОЛЕТОВАЯ, ФУКСИЯ, КРЕМОВАЯ, ТЕМНО-СИНЯЯ, НЕЖНО-РОЗОВАЯ, НЕЖНО-ГОЛУБАЯ, ГОРЧИЧНАЯ, СВЕТЛО-ЗЕЛЕНАЯ, СЕРАЯ, СИРЕНЕВАЯ, БОРДОВАЯ	Вымешивая сахарную мастику MEISTER, довести ее до желаемой консистенции. Затем, раскатав скалкой, использовать для оформления тортов, кексов, печенья, для создания роз и различных декоративных фигурок.	(пластиковое ведро 250 гр. x 48 шт.) коробка 12 кг. (пластиковое ведро 500 гр. x 24 шт.) коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.) коробка 12 кг. (пластиковое ведро 2,5кг. x 8 шт.) коробка 20 кг. (пластиковое ведро 5 кг. x 4 шт.) коробка 20 кг.
إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 عجينة سكر (فوندان) عجينة سكر مجسمات	الأبيض، الأصفر، الأحمر، الأزرق، البني، الأسود، الأخضر، الوردي، البرتقالي، البنفسجي، الفوشيه (ضارب إلى الحمرة)، لون البشرة، الأزرق الداكن، وردي في لون الطفل، أزرق في لون الطفل	تتم تطرية العجين باليد والضغط عليها حتى الوصول إلى القوام المرين المناسب، ويفرد بالنشابة حتى السمك المطلوب، ثم يستخدم في تغطية الحلويات أو عمل الأشكال الديكورية لاضفاء نكهة ورونق على الحلويات. قابل لإضافة الملونات الغذائية عند الحاجة.	طرد وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي وزن 250 غ x 48 قطعة) طرد وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي وزن 500 غ x 24 قطعة) طرد وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي وزن 1 كغ x 12 قطعة) طرد وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي وزن 2,5 كغ x 8 قطعة) طرد وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي وزن 5 كغ x 4 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

SOĞUK PASTA JELİ COLD GLAZE

Meister Soğuk Pasta Jeli, kolay sürülebilir ve parlak yapısıyla tüm pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister flavored glaze is used directly for all pastry products, thanks to its easily spreadable and shiny texture.

نظرا لسهولة استخدامه ونسيجه الناعم المتماصك فإن كيك جيل
مايستر البارد يوظف لإضفاء اللمعة والنكهات المميزة
لمختلف أنواع الكيك والحلويات.



SOĞUK PASTA JELİ / COLD GLAZE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SOĞUK PASTA JELİ	SADE, ÇİKOLATA, KAMEL, FRAMBUAZ, VİŞNE, ÇİLEK, VANİLYA (BEYAZ), PORTAKAL LİMON, MUZ, KİVİ, YABAN MERSİNİ.	Kullanılacak miktarda soğuk jel, bir kabin içine alınarak, kolayca sürülebilir forma gelinceye kadar, yavaş yavaş karıştırılarak akıcı hale getirilir. Direkt veya istenilen kıvama göre bir miktar su ile karıştırılarak, pastacılık ürünleri üzerine fırça veya kalem ile uygulama yapılır.	14 kg'lık karton koli (7 kg plastik kova x 2 Ad). 12 kg'lık Karton koli (1 kg plastik kova x 12 Ad).

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 COLD GLAZE	NEUTRAL, CHOCOLATE, CAMEL, RASPBERRY, SOUR CHERRY, STARW-BERRY, VANILLA (WHITE), ORANGE, LEMON, BANANA, KİWİ, BLUEBERRY.	Put the required amonut of cold glaze into bowl and whip it until it gets a smooth texture for an easy application.It can be applied with a brush or a spatula on pastry products directly or after whipping with some water according to the desired texture.	14 kg carton box (2 pcs. x 7 kg pail.) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail.)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ ХОЛОДНОГО НАНЕСЕНИЯ	НЕЙТРАЛЬНЫЙ, ШОКОЛАД, КАРАМЕЛЬ, МАЛИНА, ВИШНЯ, КЛУБНИКА, ВАНИЛЬ (БЕЛЫЙ ЦВЕТ), АПЕЛЬСИН, ЛИМОН, БАНАН, КИВИ, ЧЕРНИКА	Нужное количество холодного кондитерского геля помещается в емкость и, медленно помешивая, доводится до текучего состояния. В зависимости от желаемой консистенции гель либо сразу наносится на изделие при помощи кондитерских щетки или карандаша, либо разбавляется небольшим количеством воды.	Картонная коробка 14 кг. (пластиковое ведро 7 кг. x 2 шт.) Картонная коробка весом 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 جيل كيك بارد (مرور / جلاساج)	الشفاف الشوكولاته، الكرم، توت العليق، الفراولة، الكرز، الفانيليا (الأبيض)، البرتقال، الليمون، الموز، الكيوي، العنب البري	توضع الكمية المناسبة في إناء وتُخفق جيداً (يدويًا) حتى ينسجم القوام ثم يتم الفرد بواسطة فرشاة أو أي أداة مناسبة على منتجات المعجنات والحلويات. يمكن إضافة القليل من الماء وإعادة الخفق قبل الفرد حسب الرغبة.	طرد كرتوني وزن 14 كغ (7 كغ × 2 قطعة) طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ × 12 قطعة)





LITE SOĞUK PASTA JELİ LITE COLD GLAZE

Meister Soğuk Pasta Jeli, kolay sürülebilir ve parlak yapısıyla tüm pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister flavored glaze is used directly for all pastry products, thanks to its easily spreadable and shiny texture.

نظرا لسهولة استخدامه ونسيجه الناعم المتماصك فإن كيك جيل
مايستر البارد الاقتصادي يوظف لإضفاء اللمعة والنكهات
المميزة لمختلف أنواع الكيك والحلويات.



LITE SOĞUK PASTA JELİ / LITE COLD GLAZE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 LITE SOĞUK PASTA JELİ	SADE, ÇİKOLATA, KARMEL, FRAMBUAZ, VANİLYA (BEYAZ)	Kullanılacak miktarda soğuk jel, bir kabin içine alınarak, kolayca sürülebilir forma gelinceye kadar, yavaş yavaş karıştırılarak akıcı hale getirilir. Direkt veya istenilen kıvama göre bir miktar su ile karıştırılarak, pastacılık ürünleri üzerine fırça veya kalem ile uygulama yapılır.	14 kg'lık karton koli (7 kg plastik kova x 2 Ad). 12 kg'lık Karton koli (1 kg plastik kova x 12 Ad).

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 LITE COLD GLAZE	NEUTRAL, CHOCOLATE, CARAMEL, RASPBERRY, VANILLA (WHITE),	Put the required amonut of cold glaze into bowl and whip it until it gets a smooth texture for an easy application.It can be applied with a brush or a spatula on pastry products directly or after whipping with some water according to the desired texture.	14 kg carton box (2 pcs. x 7 kg pail.) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail.)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ ХОЛОДНОГО НАНЕСЕНИЯ ЛАЙТ (LITE)	НЕЙТРАЛЬНЫЙ, ШОКОЛАД, КАРАМЕЛЬ, КЛУБНИКА, ВАНИЛЬ (БЕЛЫЙ ЦВЕТ)	Нужное количество холодного кондитерского геля помещается в емкость и, медленно помешивая, доводится до текучего состояния. В зависимости от желаемой консистенции гель либо сразу наносится на изделие при помощи кондитерских щетки или карандаша, либо разбавляется небольшим количеством воды.	Картонная коробка 14 кг. (пластиковое ведро 7 кг. x 2 шт.) Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 جيل كيك بارد اقتصادي (مروار / جلاساج)	الشفاف الشوكولاته، الكرم، توت العليق، الفراولة، الكرز، الفانيليا (الأبيض)، البرتقال، الليمون، الموز، الكيوي، العنب البري	توضع الكمية المناسبة في إناء وتفق جيداً (يدويًا) حتى ينسجم القوام ثم يتم الفرد بواسطة فرشاة أو أي أداة مناسبة على منتجات المعجنات والحلويات. يمكن إضافة القليل من الماء وإعادة الخفق قبل الفرد حسب الرغبة.	طرد كرتوني وزن 14 كغ (7 كغ x 2 قطعة) طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

SİMLİ PASTA JELİ GLAMOUR COLD GLAZE

Meister Soğuk Pasta Jeli, kolay sürülebilir ve parlak yapısıyla tüm pastacılık ürünlerinde direkt olarak kullanılır.

Meister Glamour cold glaze is used directly for all pastry products, thanks to its easily spreadable and shiny texture.

نظرا لسهولة استخدامه ونسيجه الناعم المتماسك فإن كيك جيل
مايستر البراق يوظف لإضفاء اللمعة والنكهات المميزة
ة اوللمسة الديكورية لمختلف أنواع الكيك والحلويات.



SİMLİ PASTA JELİ / GLAMOUR COLD GLAZE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SİMLİ PASTA JELİ	ALTIN, GÜMÜŞ KARAMEL, ÇİLEK	Kullanılacak miktarda soğuk jel, bir kabin içine alınarak, kolayca sürülebilir forma gelinceye kadar, yavaş yavaş karıştırılarak akıcı hale getirilir. Direkt veya istenilen kıvama göre bir miktar su ile karıştırılarak, pastacılık ürünleri üzerine fırça veya kalem ile uygulama yapılır.	15 kg'lık karton koli (2,5 kg plastik kova x 6 Ad).

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 GLAMOUR COLD GLAZE	GOLD, SILVER, CARAMEL, STRAWBERY	Put the required amonut of cold glaze into bowl and whip it until it gets a smooth texture for an easy application.It can be applied with a brush or a spatula on pastry products directly or after whipping with some water according to the desired texture.	15 kg carton box (6 pcs. x 2,5 kg pail.)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 БЛЕСТЯЩИЙ КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ	ЗОЛОТО, СЕРЕБРО, КАРАМЕЛЬ, КЛУБНИКА	Нужное количество холодного кондитерского геля помещается в емкость и, медленно помешивая, доводится до текучего состояния. В зависимости от желаемой консистенции гель либо сразу наносится на изделие при помощи кондитерских щетки или карандаша, либо разбавляется небольшим количеством воды.	Картонная коробка 15 кг. (пластиковое ведро 2,5 кг. x 6 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 جيل كيك بارد - براق (مروار / جلاساچ)	ذهبی ، فضی کرامیل، فراولة	توضع الكمية المناسبة في إناء وتخفق جيدا (يدويا) حتى ينسجم القوام ثم يتم الفرد بواسطة فرشاة أو أى أداة مناسبة على منتجات المعجنات والحلويات. يمكن إضافة القليل من الماء وإعادة الخفق قبل الفرد حسب الرغبة.	طرد كرتوني وزن 15 كغ (2.5 كغ × 6 قطعة)





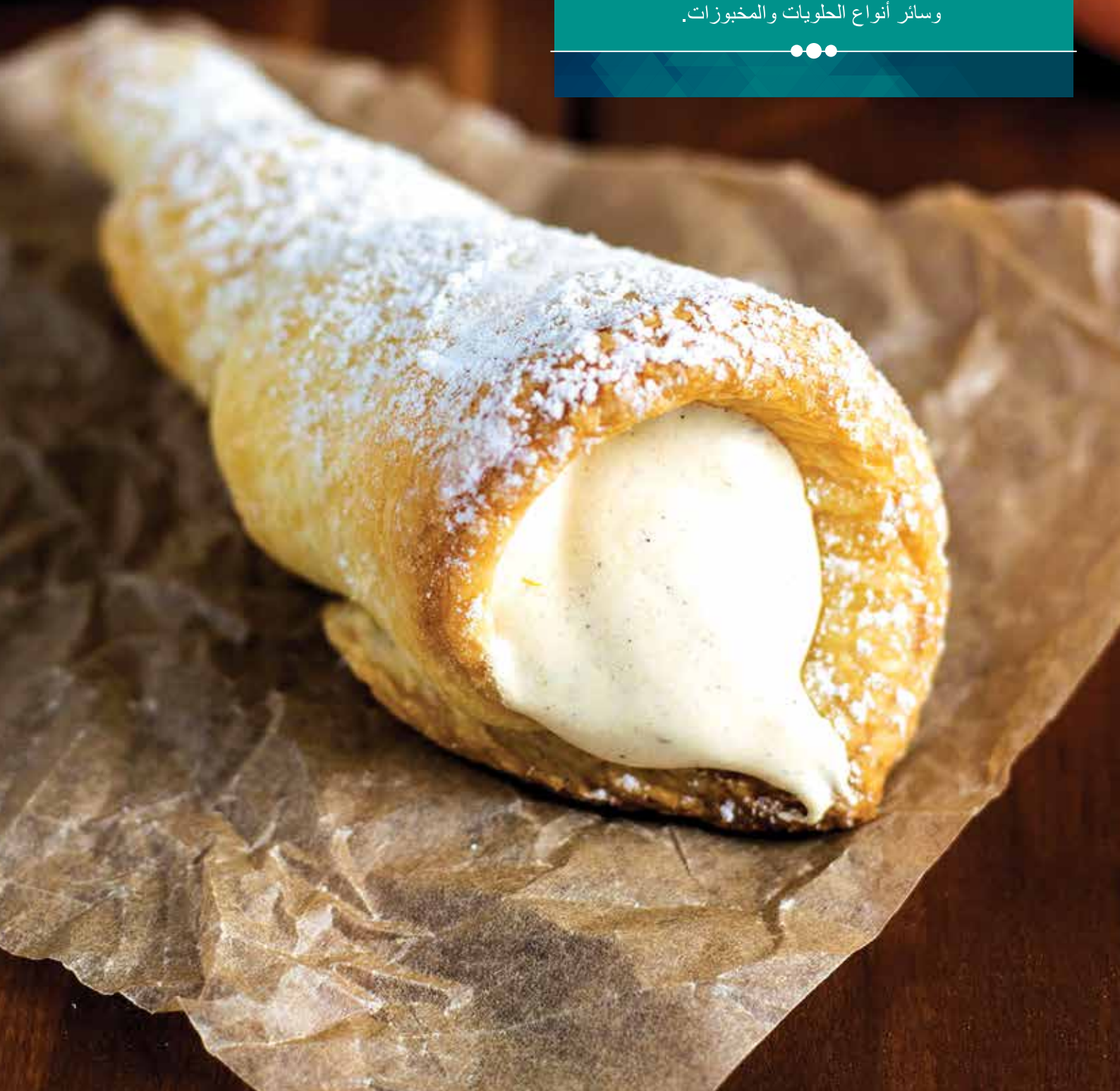
Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

DOLGU KREMASI FILLING CREAM

Meister Dolgu Kreması, pişirme ve donmaya dayanıklı olup pasta, kek, kruvasan ve tatlı çeşitlerinde dolgu ve süsleme amaçlı kullanılır.

Meister filling cream is bake-stable and freeze-stable, it can be used for filling and decorations purposes for cakes, croissants, and all similar desserts.

كريمة الحشو مايستر ثابتة حراريا ومقاومة للتجمد، ويمكن استخدامها لحشو وتزيين الكعك، الكرواسون، وسائر أنواع الحلويات والمخبوزات.



DOLGU KREMASI / FILLING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DOLGU KREMASI	ÇİKOLATALI, KAREMELLİ, SÜTLÜ KAREMELLİ, PORTAKALLI, ELMALI & TARÇINLI, VIŞNELİ, ÇİLEKLİ, LİMONLU, VANİLYALI FRAMBUAZLI	Meister Dolgu Kreması, pasta, kek, kurabiye, kruvasan ve tatlılarda süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılması tavsiye edilir. Pişirilmeye ve dondurulmaya dayanıklıdır.	12 kg'lık karton koli (6 kg plastik kova x 2 ad.) 12 kg'lık karton koli (1 kg plastik kova x 12 ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 FILLING CREAM	CHOCOLATE, CARAMEL MILK CARAMEL, ORANGE, APPLE & CINNAMON SOUR CHERRY, STRAWBERRY, LEMON, VANILLA RASPBERRY	Meister Filling Cream can be adapted to cake, cakes, cookies, croissants and desserts products regarding their freeze stable and bake stable properties.	12 kg carton box (2 pcs. x 6 kg pail) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 КРЕМОВАЯ НАЧИНКА	ШОКОЛАДНАЯ, КАРЕМЕЛЬНАЯ, МОЛОЧНО-КАРЕМЕЛЬНАЯ, АПЕЛЬСИНОВАЯ, ЯБЛОЧНАЯ С КОРИЦЕЙ, ВИШНЕВАЯ, КЛУБНИЧНАЯ, ЛИМОННАЯ, ВАНИЛЬНАЯ, МАЛИНОВАЯ	Кремовую начинку рекомендуется использовать для прослаивания коржей, наполнения полостей и украшения поверхностей тортов, кексов, печенья, круасанов и других десертов. Устойчива при выпечке и замораживании.	Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 6 кг. x 2 шт.) Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريمة الحشو	بنكهة الشوكولاتة، الكراميل، التفاح، البرتقال، التفاح بالقرنفل، الكرز، الفراولة، الليمون، الفانيليا، توت العليق.	يوصى باستخدام الكريمة حشو مايستر لحشو وتزيين الكيك والكعك والحلويات الكوراسون والجاتوه، بحيث يتحمل درجات الحرارة العالية (داخل الفرن)، كما أنها أيضاً مضادة للتجمد.	طرد كرتوني وزن 12 كغ (6 كغ x 2 قطعة) طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

MEYVE PARÇACIKLI DOLGU KREMASI FILLING CREAM WITH FRUIT PIECES

Meister Meyve Parçacıklı Dolgu Kreması, pasta, kek, kruvasan ve çeşitli tatlılarda dolgu amaçlı olarak direkt kullanılır.

Meister filling cream with fruit pieces is used for cakes, croissant and deserts for filling and decorating purposes.

كريمة الحشو مايستر بقطع الفواكه الطبيعية تستخدم
لحشو وتزيين الكعك والكرواسون وسائر أنواع
الحلويات والمخبوزات.



MEYVE PARÇACIKLI DOLGU KREMASI / FILLING CREAM WITH FRUIT PIECES

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 MEYVE PARÇACIKLI DOLGU KREMASI	İNCİRLİ KAYISILI ELMALI FRAMBUAZLI	Meister Parçacıklı Dolgu, kek, bisküvi, pasta, turta gibi hafif fırıncılık ürünlerinin üstlerine ve aralarına tat ve aroma vermek amacıyla kullanılır.	16 kg'lık karton koli (4 kg plastik kova x 4 ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 FILLING CREAM WITH FRUIT PIECES	FIG APRICOT APPLE RASPBERRY	Meister filling cream with fruit pieces are suggested to use on cakes, cookies, pies and muffins to give delicious taste and aroma.	16 kg carton box (4 pcs. x 4 kg pail)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 КРЕМОВАЯ НАЧИНКА С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ	ИНЖИР, АБРИКОС, ЯБЛОКО, МАЛИНА	Кремовая начинка с кусочками фруктов используется для придания вкуса и аромата кексам, бисквитам, тортам, пирогам и другим видам выпечки.	Картонная коробка 16 кг. (пластиковое ведро 4 кг. x 4 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريمة الحشو بقطع الفاكهة	بطعم وقطع التين، المشمش، التفاح، توت العليق. يمكن إضافة أنواع أخرى	يوصى باستخدام الكريمة حشو مايستر لحشو وتزيين الكيك والكعك والحلويات والجاتوه على البارد.	طرد كرتوني وزن 16 كغ (4 كغ x 4 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

TOFFEE KARMEL TOFFEE KARMEL

Meister Toffe Caramel lezzet ve dekor amacıyla pastacılık ürünlerinde kullanılır.

Meister Toffee caramel is used for decoration, coating, and filling of different kinds of cakes, cookies, and desserts.

يستخدم توفي كراميل مايستر لتزيين وتغطية وحشو مختلف أنواع الكعك والبسكويت والحلويات.



TOFFEE KARMEL / TOFFEE CARMEL

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 TOFFEE KARMEL	Elle yada sıkma torbası yardımıyla kullanılacak ürün içerisine yada üzerine sıkılır.	14 kg'lık karton koli (7 kg. x 2 Ad.) 12 kg'lık karton koli (1 kg x 12 Ad.)
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 TOFFEE CARMEL	Meister Toffee caramel is used for decoration, and filling differetnt kind s cakes, cookies and desserts.	14 kg carton box (2 pcs. x 7 kg) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg)
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 ТОФФИ КАРАМЕЛЬ	Можно нанести вручную или при помощи кондитерского мешка внутрь или поверх изделия	Картонная коробка 14 кг. (2 кг. x 7 шт.) Картонная коробка 12 кг. (12 кг. x 7 шт.)
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 توفى كراميل	يستخدم مايستر توفى كراميل لتزيين وحشو مختلف أنواع الكعك والحلويات والمخبوزات.	طرد كرتوني وزن 14 كغ (7 كغ × 2 قطعة) طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ × 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

DONDURMA SOSU TOPPING

Meister Dondurma Sosu, dondurma, tatlı ve pastacılık ürünlerinde lezzet katmak ve süsleme amacıyla kullanılır.

Meister topping is used for flavoring and decorating ice cream, desserts, and many other pastry products.

يستخدم توبينج مايستر لإضفاء النكهة والطعم وتزيين الآيس كريم والحلويات والعديد من منتجات الحلويات والمخبوزات الأخرى.



DONDURMA SOSU / TOPPING

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DONDURMA SOSU	ÇİKOLATA KARAMEL ÇİLEK FRAMBUAZ KİVİ VİŞNE	Kek, krep, dondurma, waffle vs. ürünlerde üst süsleme için kullanılır.	6 kg'lık karton koli. (1 kg plastik şişe x 6 Ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 TOPPING	CHOCOLATE CARAMEL STRAWBERRY RASPBERRY KIWI SOUR CHERRY	Cakes, pancakes, ice cream, waffle etc only top products used for decorations.	6 kg carton box (6 pcs. x 1 kg bottle)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	ШОКОЛАДНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ МАЛИНОВЫЙ КИВИ ВИШНЕВЫЙ	Применяется для украшения кексов, блинчиков, мороженого, вафель и других видов десертов.	Картонная коробка на 6 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 6 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 توبينج صوص	الشوكولاتة الكرمل الفراولة توت العليق الكوي الكرز	يستخدم الصوص لتزيين و اضافة الطعم المميز للأيس كريم والكيك والوافل.	طرد كرتوني وزن 6 كغ (1 كغ x 6 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

PASTACILIK KARIŞIMI COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY

Meister compound is used as a flavoring agent for ice cream, and bakery products as well as cake, and cookie.

Meister compound is used as a flavoring agent for ice cream, and bakery products as well as cake, and cookie.

يستخدم مركب مايستر كمادة منكهة للآيس كريم ومختلف أنواع المخبوزات وكذلك عجائن الكعك والبسكويت.



PASTACILIK KARIŞIMI / COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 PASTACILIK KARIŞIMI	VIŞNELİ, LİMONLU PORTAKALLI, ANTEP FISTIKLI, MUZLU, KİVİLİ, KAREMELLİ ÇİKOLATALI, FRAMBUAZLI ÇİLEKLI	Dondurmalarda, yenilebilir buzlar-da, pastalarda, hafif fırıncılık ürünlerinde, kek veya kurabiye hamurlarında isteğe göre % 4 ile % 8 oranında kullanılabilir.	12 kg'lık karton koli (1 Kg'lık plastik Kova x 12 Ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY	CHERRY, LEMON, ORANGE, PISTACHIOS BANANA, KIWI, CARAMEL, CHOCOLATE, RASBERRY, STRAWBERRY	It can be added to ice cream, edible ice in, bakery products, cake and cookie doughs. Recommended dosage is in between 4% and 8%.	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 ДЕСЕРТНАЯ ПАСТА	ВИШНЕВАЯ, ЛИМОННАЯ, АПЕЛЬСИНОВАЯ, ФИСТАШКОВАЯ, БАНАНОВАЯ, КИВИ, КАРЕМЕЛЬНАЯ, ШОКОЛАДНАЯ, МАЛИНОВАЯ, КЛУБНИЧНАЯ	Может использоваться с мороженым, фруктовым льдом, в тортах, десертной выпечке, кексах и печенье в дозировке от 4 до 8 %.	Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كمبوند منكه	بنكهة الكرز، الليمون، البرتقال، الفستق الحلبي، الموز، الكيوي، الكر اميل، الشوكولاتة، توت العليق، الفراولة.	نظرا لتركيزه العالي فإنه يستخدم بنسبة بسيطة من 4 الى 8% لاضفاء طعم ونكهة مميزة إلى جميع انواع الاليس كريم والكيك.	طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ × 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

PASTACILIK KATKI MADDESİ PASTRY ADDITIVE

Meister Pastacılık Katkı Maddesi, pandispanya, kek ve rulo üreminde yüksek hacim ve süngerimsi yapıyı sağlamak amacıyla kullanılır, raf ömrü daha uzundur.

Meister pastry additive is used in the production of sponge cakes, regular cakes, and rolls to provide high volume and spongy texture, and longer shelf life.

يتم استخدام محسن كيك مايستر مع الكعك الإسفنجي، والكعك العادي، واللفائف وغيرها من أنواع الكيك لزيادة الحجم وإكساب القوام الإسفنجي المتناسق وإعطاء فترة حفظ أطول.



PASTACILIK KATKI MADDESİ / PASTRY ADDITIVE

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	TAVSİYE EDİLEN PANDİSPANYA REÇETESİ	AMBALAJ
 PASTACILIK KATKI MADDESİ	MEISTER Pastacılık Katkı Maddesi, pandispanya, rulo ve kek üretiminde emülgatör ve stabilizör olarak kullanılır. Hazırlanan ürün miktarına göre, % 3-4 oranında ilave edilir.	Yumurta: 30 Ad. Su: 600 g. Şeker: 1000 g. Nişasta: 250 g. Un : 1200 g. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Kabartma Tozu: 50 g. Fırın sıcaklığı: 160 °C Pişirme süresi: 50 dk.	10 kg'lık karton koli. (5 kg'lık plastik kova x 2ad.) 12 kg'lık karton koli (1 kg'lık plastik kova x 12 ad.)

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	RECOMMENDED SPONGE CAKE RECIPE	PACKAGE
 PASTRY ADDITIVE	MEISTER Pastry Additive is used as emulsifier and stabilizer in sponge cake, swiss roll and cake production. Depending on the quantity of product, 3-4 % is added to mixture.	Eggs: 30 Pc. Water: 600 g. Sugar: 1000 g. Starch: 250 g. Flour: 1200 g. MEISTER Pastry Additive: 150 g. MEISTER Baking Powder: 50 g. Oven Temperature: 160 °C Cooking Time: 50 min.	10 Kg Cartoon Box (2pcs. X 5 Kg pail). 12 Kg Cartoon Box (12 pcs. x 1 kg pail).

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ БИСКВИТА	УПАКОВКА
 КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА	Комплексная пищевая добавка Мейстер используется в качестве стабилизатора и эмульгатора для бисквитных тортов, рулетов и кексов. Рекомендуемая дозировка – 3-4 % от используемых в тесте ингредиентов.	Яйцо: 30 шт. Вода: 600 мл. Сахар: 1000 гр. Крахмал: 250 гр. Мука: 1200 гр. Комплексная пищевая добавка Мейстер: 150 гр. Разрыхлитель теста Мейстер: 50 гр. Температура выпекания: 160 °C. Время приготовления: 50 мин.	Картонная коробка 10 кг. (пластиковое ведро 5кг. x 2 шт.) Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	وصفة بانديسبانيا الموصى بها	التعبئة والتغليف
 محسن الكيك	نظرا لتركيزه العالي فإن يستخدم بنسبة قليلة من 3-4% كمستحلب ومحسن للقوام واعطاء مرونة وخفة للكيك الاسفنجي والسويسرول وغيرها.	البيض 30 عدداً الماء 600 غ السكر 1.000 غ النشاء 250 غ الدقيق 1.200 غ محسن الكيك 150 غ بيكنج باودر مايستر درجة حرارة الفرن: 160 °C مدة الطبخ: 50 دقيقة	طرد كرتوني وزن 10 كغ (5 كغ × 2 قطعة) طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ × 12 قطعة) سطل بلاستيكي منفرد وزن 15 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

DEKOR SOSU DECOR SAUCE

Meister dekor sosu pasta, dondurma, tatlı ve diğer birçok pasta ürününü tatlandırmak ve süslemek için kullanılır.

Meister decor sauce is used for flavoring and decorating cake, ice cream, desserts, and many other pastry products.

يستخدم صوص ديكور مايستر لإضفاء النكهة والطعم وتزيين الكيك والآيس كريم والعديد من منتجات الحلويات والمخبوزات الأخرى.



DEKOR SOSU/ DECOR SAUCE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DOKOR SOSU	ÇİKOLATA KARAMEL ÇİLEK YABAN MERSİNİ MUZ VANİLYA	Kek, krep, dondurma, waffle vs. ürünlerde üst süsleme için kullanılır.	9 kg'lık karton koli. (750 g plastik şişe x 12 Ad.) 4,2 kg'lık karton koli. (350 g plastik şişe x 12 Ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 DECOR SAUCE	CHOCOLATE CARAMEL STRAWBERRY BLUEBERRY BANANA VANILLA	Meister decor sauce can be use for decoration of cakes, pancakes ice cream, and waffle etc	9 kg carton box (12pcs x 750gm plastic bottle) 4.2 kg carton box (12pcs x 350gm plastic bottle)

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 АРОМАТИЗИРОВАНН ЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ СОУС	ШОКОЛАД КАРАМЕЛЬ КЛУБНИКА ЧЕРНИКА БАНАН ВАНИЛЬ	Применяется для украшения кексов, блинчиков, морожено- го, вафель и других видов десертов.	Картонная коробка 9 кг. (пластиковая бутылка 750 мл. x 12шт.) Картонная коробка 4,2 кг. (пластиковая бутылка 350 мл. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 صوص تزيين	بنكهة الشوكولاتة الكارميل الفراولة التوت الأزرق الموز الفانيليا	يستخدم الصوص لتزيين وإضفاء الطعم المميز للكيك والبانكيك والايسكريم	طرد كرتوني وزن 9 كغ (750 غ × 12 قطعة) طرد كرتوني وزن 4.2 كغ (350 غ × 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

HAMUR KABARTMA TOZU BAKING POWDER

Meister Hamur Kabartma Tozu, kek, pandispanya, rulo-sarma, kurabiye, poğaçaya gibi tüm pastacılık ürünlerinde kullanılır.

Meister baking powder is used for all pastry products such as regular cakes, sponge cakes, rolling, and cookies.

يستخدم مسحوق بيكنج باودر مايستر لجميع منتجات المعجنات مثل الكعك العادي، والكعك الإسفنجي، والفائف، والبسكويت.



HAMUR KABARTMA TOZU / BAKING POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	TAVSİYE EDİLEN KEK REÇETESİ	AMBALAJ
 HAMUR KABARTMA TOZU	Kullanım Miktarı %0,5 - 1'dir. Pişirilmeden yenmez.	Un: 1600 g. Şeker:1000 g. Yumurta:30 ad. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Hamur Kabartma Tozu: 50 g. Bitkisel Yağ:1000 g. Fırın Sıcaklığı: 160 °C Pişirme Süresi: 35-40 dk	16 kg'lık karton koli. (2 kg'lık plastik kova x 8 ad.) 18 kg plastik kova
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	RECOMMENDED CAKE RECIPE	PACKAGE
 BAKING POWDER	Using dosage is 0,5-1%. Do not consume without cooking.	Flour: 1600 g. Sugar:1000 g. Eggs: 30 pcs. MEISTER Pastry Additive:150 g. MEISTER Baking Powder:50 g. Margarine:1000 g. Oven Temperature:160 °C Cooking Time:35-40 min	16 kg carton box. (2 kg pail x 8 pcs.) 18 kg pail
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ КЕКСА	УПАКОВКА
 РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА	Рекомендуемая дозировка –0,5-1%. Не использовать в пищу без выпечки	Мука: 1600 гр. Сахар: 1000 гр. Яйцо: 30 шт. Комплексная пищевая добавка Мейстер: 150 гр. Разрыхлитель теста Мейстер: 50 гр. Растительное масло: 1000 мл. Температура выпекания: 160 °С. Время приготовления: 35 - 40 мин.	Картонная коробка 16 кг. (пластиковое ведро 2 кг. x 8 шт.)
اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	وصفة الكعكة الموصى بها	التعبئة والتغليف
 بيكنج باودر ماستر	كمية الاستخدام 1-5.0% من الوصفة. تحذير: لا تؤكل مباشرة بشكل منفرد.	الدقيق 1.600 غ السكر 1.000 غ البيض 30 محسن كيك ماستر 150 غ بيكنج باودر ماستر 50 غ الزيت النباتي 1.000 غ درجة حرارة الفرن: 160 °C مدة الخبز: 35-40 دقيقة	طرد كرتوني وزن 16 كغ (2 كغ × 8 قطعة) سطل بلاستيكي منفرد وزن 18 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI SPONGE CAKE MIX

Meister Pandispanya Toz Karışımı, yüksek hacimde ve istenilen gözenekli yapıda pratik ve lezzetli ürünlerin elde edilmesinde kullanılır.

Meister sponge cake mix is used for obtaining practical and delicious products with high volume and spongy texture.

يستخدم خليط الكيك الإسفنجي مايستر للحصول على منتجات كيك عملية ولذيذة وكبيرة الحجم ذات قوام اسفنجي خفيف ومتناسق.



PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI / SPONGE CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI Sade Kakaolu	Meister Pandispanya Mix: 1000 g. Yumurta: 800 g. Su: 225 g. Toplam Ağırlık: 2.025 g. Fırın sıcaklığı: 180 °C Pişirme Süresi: 45 d.	10 kg'lık Kraft Torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 SPONGE CAKE MIX Neutral Cocoa	Meister Sponga Cake Mix: 1000 g. Egg: 800 g. Water: 225 g. Total Weight: 2.025 g. Oven Temperature: 180 °C Cooking Time: 45 min	10 kg Kraft Bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БИСКВИТА УНИВЕРСАЛЬНАЯ ШОКОЛАДНАЯ	Бисквитная смесь Мейстер: 1000 гр. Яйцо: 800 гр. Вода: 225 мл. Общий вес: 2025 гр. Температура выпекания: 180 °C. Время приготовления: 45 мин.	Крафт-мешок 10 кг.
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 خليط كيكة اسفنجية (بانديسبانيا) سادة / بالكاكو	خليط كيكة اسفنجية مايستر 1.000 غ البيض 800 غ الماء 225 غ مجموع الوزن 2.025 غ درجة حرارة الفرن: 180 °C مدة الخبز: 45 دقيقة	كيس كرافت وزن 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KEK MİKSLERİ CAKE MIX

Meister Kek Miksi, dolgun hacimde, homojen gözenekli yapıda ve lezzetli keklerin elde edilmesinde kullanılır.

Meister cake mix is used for obtaining spongy and delicious products with high volume and spongy texture.

يستخدم خليط الكيك مايستر متعدد النكهات للحصول على منتجات كيك لذيذة ذات حجم كبير وقوام متسق.



KEK MİKSLERİ / CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜN ÇEŞİTLERİ	AMBALAJ
 KEK MİKSİ	SADE, KAKAOLU, LİMONLU, PORTAKALLI, ELMA, TARÇINLI, İSPANAKLI, HAVUÇLU, MEYVELİ, ISLAK KEK, BROWNİ, BAL KABAKLI	10 Kg'lık kraft torba
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	PACKAGE
 CAKE MIX	PLAIN (Light Vanilla), COCOA, LEMON ORANGE, APPLE, CINNAMON, SPINACH, CARROT, FRUIT, WET CAKE, BROWNİ, PUMPSUM	10 Kg kraft bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	УПАКОВКА
 СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКОВ	УНИВЕРСАЛЬНАЯ, ШОКОЛАДНАЯ, МОРКОВНАЯ, ЯГОДНАЯ, СО ВКУСОМ ЛИМОНА, АПЕЛЬСИНА, ЯБЛОКА С КОРИЦЕЙ, ШПИНАТА, ТЫКВЫ, БРАУНИ, ВЛАЖНЫЙ КЕКС	Крафт-мешок 10 кг.
إسم المنتج	أنواع المنتج	التعبئة والتغليف
 مختلف أنواع من خليط الكيك	خليط الكيك السادة (بطعم الفانيليا الخفيفة)، خليط الكيك بالكاكاو، ليمون، برتقال، تفاح بالقرفة، سبانخ، جزر، فواكه مشكلة، الكيك الرطبة، البراوني، القرع العسلي.	كيس كرافت وزن 10 كغ





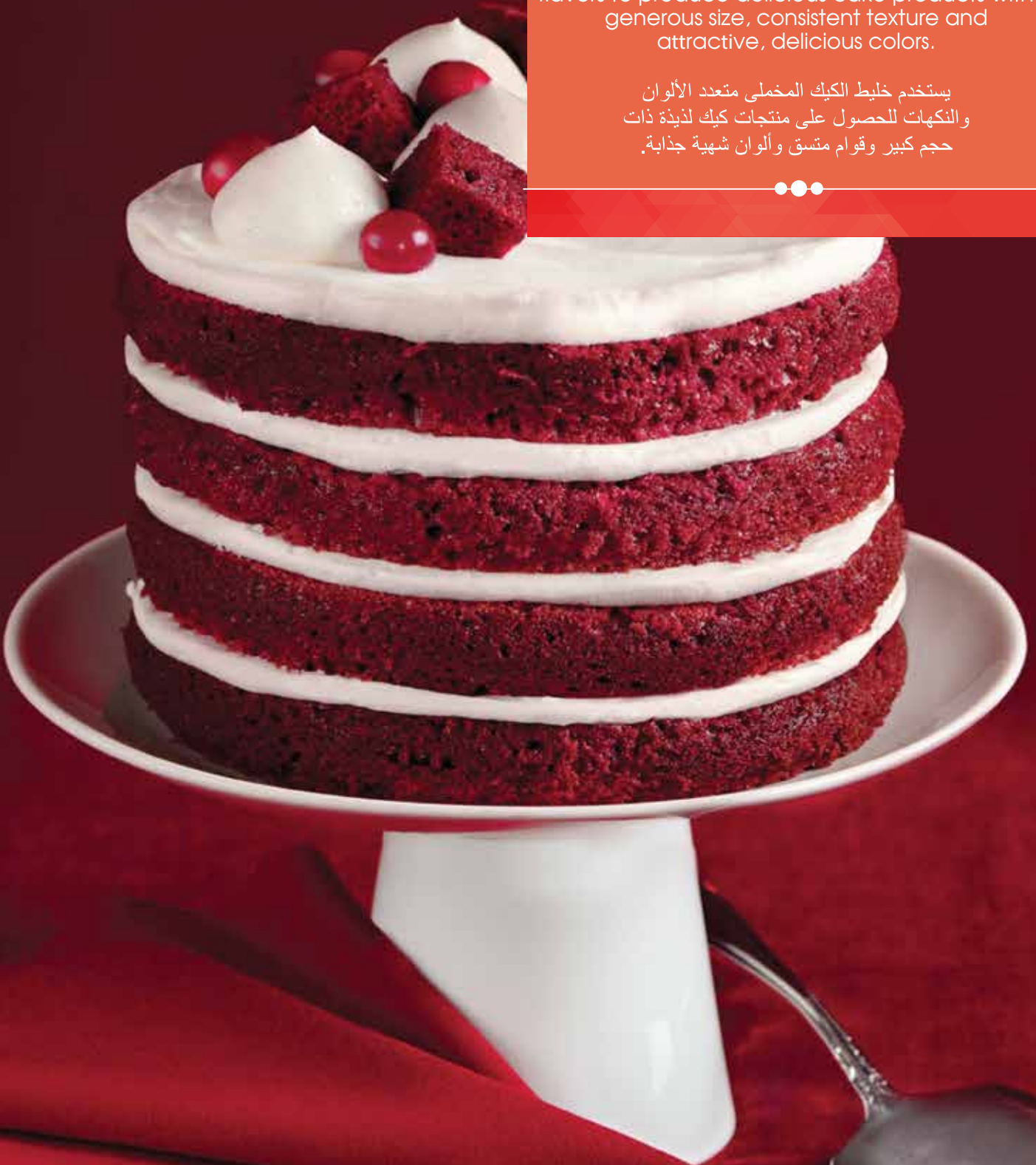
Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KADİFE KEK MİKSLERİ VELVET CAKE MIX

Meister Kadife Kek Miksi, dolgun hacimde, homojen gözenekli yapıda ve lezzetli keklerin elde edilmesinde kullanılır.

Velvet cake mix is used in a variety of colors and flavors to produce delicious cake products with a generous size, consistent texture and attractive, delicious colors.

يستخدم خليط الكيك المخملى متعدد الألوان والنكهات للحصول على منتجات كيك لذيذة ذات حجم كبير وقوام متسق وألوان شهية جذابة.



KADİFE KEK MİKSLERİ / VELVET CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜN ÇEŞİTLERİ	AMBALAJ
 KADİFE KEK MİKSİ	Meister Kek Mix: 1000 g. Yumurta: 400 g. Su: 300 g. Sıvı Yağ: 200 g. Tüm malzemeler mikserde 1 dk. yavaş ve 4 dk. orta devirde karıştırılır. 170°C fırında 40-45 dk. pişirilir.	6 Kg'lık karton koli (3 Kg x 2 Ad.)
PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	PACKAGE
 CAKE MIX	Meister Cake Mix: 1000 g. Egg: 400 g. Water: 300 g. Oil: 200 g. Add all ingredients to the mixing bowl. Set the mixer at slow speed for 1 min. then set the mixer at medium speed for 4 min. bake for 40-45 minutes in the oven at 170°C.	6 Kg carton box (2 pcs. x 3 Kg)
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	УПАКОВКА
 Сухая смесь для торта	Сухая смесь для торта Мейстер: 1000 гр. Яйцо : 400 гр. Вода: 300 мл. Растительное масло: 200 мл. Положите все ингредиенты в ёмкость для смешивания. Взбивайте миксером 1 минуту на низкой скорости, затем 4 минуты на средней скорости. Выпекайте в духовке 40-45 минут при температуре 170°C.	Картонная коробка 6 кг (2шт. x 3 кг.)
إسم المنتج	أنواع المنتج	التعبئة والتغليف
 خليط الفيافيت (الكعكة المخملية)	خليط كيك مايستر: 1000 جرام. بيض: 400 جرام. ماء: 300 جرام. زيت: 200 جرام. أضف جميع المكونات إلى وعاء الخلط. اضبط الخلاط على سرعة بطيئة لمدة دقيقة واحدة. ثم اضبط الخلاط على سرعة متوسطة لمدة 4 دقائق. تخبز لمدة 40-45 دقيقة في الفرن على حرارة 170 درجة مئوية.	طرد كرتوني وزن 6 كغ (3 كغ × 2 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI TRILECE MIX

Meister Trileçe Toz Karışımı standart, pratik ve lezzetli trileçe keki yapımında kullanılır.

Meister Trilece Powder is used for making standard, practical and delicious trilece cake.

خليط تريليشيا مايستر ينتج افضل ما يمكن تذوقه
من كيكة التريليشيا اللذيذة ذات الطعم المتفرد.



TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI / TRILECE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 TRİLEÇE TOZ KARIŞIMI	Meister Trileçe Miksi: 1.000 g. Toplam Ağırlık: 2.050 g. Yumurta: 700 g. Fırın sıcaklığı: 160 °C Su: 200 g. Pişirme Süresi: 45 dk. Hindistan Cevizi: 150 g. Meister Trileçe miksi, yumurta, su, hindistan cevizi ile birlikte mikserde 5 dk orta hızda çırpılır. Fırından çıktıktan sonra dilimlenir ve 1.750 g süt ve 500 g MEISTER Sıvı Şanti (hazır sıvı krema) ve 100 g şeker çırpılarak üzerine dökülür. İsteğe göre üzeri karamel sos ya da frambuaz sos ile süslenir.	10 kg'lık Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 TRILECE MIX	Meister Trilice Mix : 1.000 g. Total weight: 2.050 g. Egg: 700 g. Oven Temperature: 160 °C Water: 200 g. Baking Time: 45 dk. Coconut: 150 g. Meister Tileçe Mix is shaken 5 minutes with egg, water, coconut, in beater. After get out from oven is sliced up and 1750g milk, 500g Meister Santi liquid and 100g sugar is shaken and perfused on it. At choice, it will be adorned with carmel souce or raspberry souce.	10 kg kraft bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 ТРИЛИЧЕ	Смесь «Трилече» Мейстер: 1000 гр. Общий вес: 2050 гр. Яйцо: 700 гр. Температура выпекания: 160 °C. Вода : 200 мл. Время приготовления: 45 мин. Кокосовая стружка: 150 гр. Смесь для бисквита «Треличе» Мейстер, яйцо, воду, кокосовую стружку смешивают с помощью миксера на средних оборотах в течение 5 минут. После того, как достают из духовки, разрезают на порции и пропитывают взбитой смесью из 1750 мл. молока, 500 мл. жидких сливок и 100 гр. сахара. При желании поверхность бисквита покрывается карамельным и затем украшается малиновым соусами.	Крафт-мешок весом 10 кг
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 خليط التريليشيا	خليط التريليشيا 1,000 غ مجموع الوزن 2,050 غ بيض 700 غ درجة حرارة الفرن: 160 °C ماء 200 غ مدة الخبز : 45 دقيقة جوز الهند 150 غ يخبز على درجة 160 مئوية لمدة 45 دقيقة يخفق خليط التريليشيا مع البيض والماء وجوز الهند لمدة 5 دقائق ويخبز في الفرن وفق المدة الموضحة ثم يصب عليه مزيج من الحليب والكريم شانتيه حتى التشبع والسكر حسب الرغبة، وأخيرا يزين بصوص أو جليز الكراميل أو التوت حسب الرغبة.	كيس كرافت وزن 10 كغ





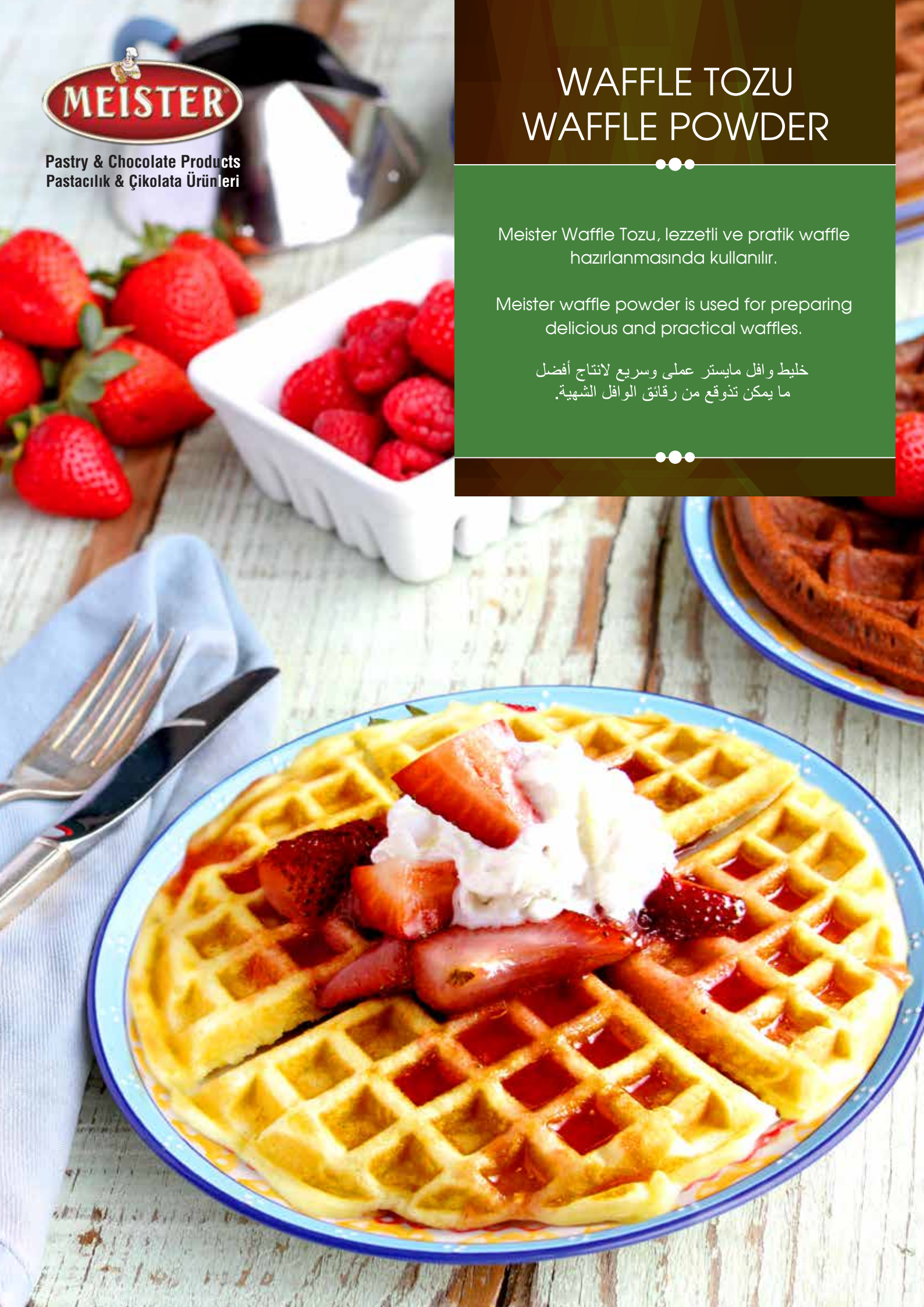
Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

WAFFLE TOZU WAFFLE POWDER

Meister Waffle Tozu, lezzetli ve pratik waffle hazırlanmasında kullanılır.

Meister waffle powder is used for preparing delicious and practical waffles.

خليط وافل مايستر عملي وسريع لانتاج أفضل
ما يمكن تذوقه من رقائق الوافل الشهية.



WAFFLE TOZU / WAFFLE POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 WAFFLE TOZU	Meister Waffle: 1.000 g. Su: 1.000 g. Toplam Ağırlık: 2.000 g. Sıvı Yağ: 250 g. Meister Waffle toz miksi su ile karıştırılır. Karışım bir süre bekletildikten sonra waffle makinesinde 5-10 dk pişirilir.	6 Kg'lık karton koli (3 Kg x 2 Ad.) 10 Kg'lık Kraft torba
PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 WAFFLE POWDER	Meister Waffle: 1.000 g. Water: 1.000 g. Total Weight: 2.000 g. Oil: 250 g. Meister Waffle powder with water and wait for a few minutes. Then cook the mixture in waffle iron for 5-10 min.	6 Kg carton box (2 pcs. x 3 Kg) 10 Kg kraft bag
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
 СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ	Смесь для выпечки вафель Мейстер: 1000 гр. Вода: 1000 мл. Общий вес: 2000 гр. Масло: 250 гр. Смесь для выпечки вафель соединяется с водой при помощи миксера, настаивается в течение некоторого времени. Затем вафли выпекают в вафельнице 5-10 минут.	Картонный ящик на 6 кг (3кг x 2 шт.) крафт-пакет на 10 кг
إسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 وافل مايستر	وافل مايستر 1.000 غ الماء 1.000 غ مجموع الوزن 2.000 غ زيت: 250 جرام. تخلط بودرة الوافل مع الماء كما هو مبين ثم تترك لترتاح بضعة دقائق، ثم تخبز في مكانة الوافل من 5 - 10 دقائق حسب السمك المطلوب.	طرد كرتوني وزن 6 كغ (3 كغ × 2 قطعة) كيس كرافت في وزن 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KAKAOLU DONDURMA SOSU

Cocoa Ice Cream Sauce

Meister Kakaolu Dondurma Sosu, Dondurma üzerinde lezzet ve dekor amacıyla kullanılır.

Meister Cocoa Ice Cream Sauce is used for ice cream flavoring and decoration purposes.

يستخدم صوص آيس كريم مايستر بطعم الكاكاو لإضفاء النكهة والطعم والشكل الجمالي على الآيس كريم والمنتجات المشابهة.



KAKAOLU DONDURMA SOSU

Cocoa Ice Cream Sauce

	ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
	Meister Kakaolu Dondurma Sosu	Kakaolu Dondurma Sosu	Meister Kakaolu Dondurma Sosu Kullanılmadan önce iyice karıştırılır.	10 kg'lık Plastik Kova
	PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
	Meister Cocoa Ice Cream Sauce	Cocoa Ice Cream Sauce	Meister Ice Cream Sauce With Cocoa is mixed well before using	10 kg Plastic Pails
	НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
	ШОКОЛАДНЫЙ СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО МЕЙСТЕР	Шоколадный соус для мороженого	Шоколадный соус Мейстер для мороженого перед использованием следует хорошо премешать	Пластиковое ведро 10 кг.
	إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
	صوص ايس كريم مايستر بطعم الكاكاو	صوص ايس كريم بطعم الكاكاو	يقلب جيدا قبل الاستخدام ثم يضاف إلى الايس كريم	سطل كبير 10 كغ





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

WAFFLE - KREP SOS

Waffle - Crepe Sauce

Meister Waffle - Krep Sos Waffle ve Krep üzerinde lezzet ve dekor amacıyla kullanılır.

Meister Waffle - Crepe Sauce is used on the waffle and crepe for flavor and decoration purposes.

صوص الوافل والبانكيك والكريب
لاضفاء الطعم والنكهة المميزين.



WAFFLE - KREP SOS

Waffle - Crepe Sauce

	ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
	Meister Waffle - Krep Sos	Bitter Waffle - Krep sos Beyaz Waffle - Krep sos Sütlü Waffle - Krep sos Fındıklı Waffle - Krep sos Antep Fıstıklı Waffle - Krep sos Karamel Aromalı Waffle - Krep sos Frambuaz Aromalı Waffle - Krep sos Çilek Aromalı Waffle - Krep sos Hindistan Aromalı Waffle - Krep sos Muz Aromalı Waffle - Krep sos	Meister Waffle - Krep Sos kullanılmadan önce iyice karıştırılır.	10 kg'lık Teneke 12 kg'lık karton koli 1kg plastik şişe x 12
	PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
	Meister Waffle - Crepe Sauce	Dark Waffle - Crepe Sauce White Waffle - Crepe Sauce Milk Waffle - Crepe Sauce Hazelnut Waffle - Crepe Sauce Pistachio Waffle - Crepe Sauce Caramel Flavour Waffle - Crepe Sauce Raspberry Flavour Waffle - Crepe Sauce Strawberry Flavour Waffle - Crepe Sauce Coconut Flavour Waffle - Crepe Sauce Banana Flavour Waffle - Crepe Sauce	Meister Waffle - Crepe Sauce is mixed well before using	10 kg Tin 12kg cardboard box. (1 kg plastic bottle x 12 pcs.)
	НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
	СОУС ДЛЯ ВАФЕЛЬ И БЛИНЧИКОВ	Темный шоколад Белый шоколад Молочный шоколад Ореховый Фисташковый Карамельный Малиновый Клубничный Кокосовый Банановый	Соус для вафель и блинчиков Мейстер перед использованием следует хорошо премешать	Жестяная банка 10 кг. Картонная коробка 12 кг. (пластиковая бутылка 1л. x 12 шт.)
	إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
	صوص الوافل والبانتيك والكريب مايستر	صوص شوكولاتة داكنة صوص شوكولاتة بيضاء صوص شوكولاتة بالحليب صوص بالفستق صوص بنكهة الكراميل صوص بنكهة توت العليق صوص بنكهة الفراولة صوص بنكهة جوز الهند صوص بنكهة الموز	لجميع أنواع صوص مايستر فقط تقلب جيدا قبل الاستخدام	سطل كبير معدني 10 كغ طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KAKAOLU FINDIK KREMASI **(ISIYA DAYANIKLI)** *Hazelnut Cream with Cocoa* *(Bake Stable)*

Meister Kakaolu Fındık Kreması Isiya Dayanıklı genellikle fırıncılık ürünlerinde (İzmir bombası, Kruvasan, Kurabiye v.b.) ve Ganaj sos yapımında kullanılır..

Meister Hazelnut Cream With Cocoa Bake Stable is generally used for bakery products (İzmir bomb, Kruvasan, Cookie etc.) and to make ganache sauces.

كريمة كاكاو بالبندق مايستر الثابتة حراريا تستخدم في جميع أنواع المخبوزات مثل ازميز بومب و الكرواسون والكوكيز وغيرها كما تستخدم في عمل صوص الجناش.



KAKAOLU FINDIK KREMASI (ISIYA DAYANIKLI)

Hazelnut Cream with Cocoa (Bake Stable)

	ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
	Meister Kakaolu Fındık Kreması (Isiya Dayanıklı)	Kakaolu Fındık Kreması (Isiya Dayanıklı- % 4.8)	Meister Kakaolu Fındık Kreması (Isiya Dayanıklı) kullanılmadan önce iyice karıştırılır.	10 kg'lık Plastik Kova 12 kg'lık Karton Koli (1 Kg Plastik Kova x 12 Adet)
	PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
	Meister Hazelnut Cream With Cocoa (Bake Stable)	Hazelnut Cream With Cocoa (Bake Stable- 4,8 %)	Meister Hazelnut Cream with cocoa (Bake Stable) is mixed well before using	10 kg Plastic Pails 12 kg carton box (1 kg Plastic Pails x 12 Pcs).
	НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
	ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ФУНДУКОМ (ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ)	Шоколадная паста с фундуком (термостабильность -4,8%)	Термостабильную шоколадную пасту МЕЙСТЕР с фундуком перед использованием следует хорошо перемешать	Пластиковое ведро 10 кг. Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.)
	إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
	كريمة كاكاو بالبندق مايستر الثابتة حراريا	كريمة كاكاو بالبندق (الثابتة حراريا - 4.8% بندق)	كريمة كاكاو بالبندق مايستر الثابتة حراريا تستخدم في جميع أنواع المخبوزات مثل ازميز بومب والكرواسون والكوكيز وغيرها كما تستخدم في عمل صوص الجناش.	سطل كبير 10 كغ طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KAKAOLU FINDIK KREMASI

Hazelnut Cream with Cocoa

Meister Kakaolu Fındık Kreması, soslarda, kurabiyelerde sütü tatlı ve pastalarda lezzet amacıyla kullanılır.

Meister Hazelnut Cream with Cocoa is used for flavoring in souces, cookies, milky desserts and cakes

كريمة كاكاو بالبندق مايستر تستخدم مباشرة او كصوص لإضفاء الطعم والنكهة المميزين للكيك والكوكيز وسائر أنواع الحلويات



KAKAOLU FINDIK KREMASI

Hazelnut Cream with Cocoa

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
Meister Kakaolu Fındık Kreması	Kakaolu Fındık Aromalı Krema Kakaolu Fındık Kreması EKO - (%5 Fındık) Kakaolu Fındık Kreması (% 8 Fındık) Kakaolu Fındık Kreması (% 13 Fındık) Kakaolu Fındık Kreması GOURMET (% 20 Fındık) Kakaolu Fındık Kreması BEYAZ	Meister Kakaolu Fındık Kreması, kullanılmadan önce iyice karıştırılır.	10 kg'lık Plastik Kova 12 kg'lık Karton Koli (1 Kg Plastik Kova x 12 Adet)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
Meister Hazelnut Cream with cocoa	Hazelnut Cream With Flavour Hazelnut Cream ECO - (%5) Hazelnut Cream (% 8) Hazelnut Cream (% 13) Hazelnut Cream GOURMET (% 20) Hazelnut Cream White	Meister Hazelnut Cream with cocoa is mixed well before using	10 kg Plastic Pails 12 kg carton box (1 kg Plastic Pails x 12 Pcs).

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ФУНДУКОМ	Шоколадная крем-паста со вкусом фундука Шоколадная паста с фундуком ЭКОНОМ (содержание фундука 5%) Шоколадная паста с фундуком (содержание фундука 8 %) Шоколадная паста с фундуком (содержание фундука 13 %) Шоколадная паста с фундуком ГУРМЭ (содержание фундука 20 %) Шоколадная паста из белого шоколада с фундуком	Шоколадную пасту МЕЙСТЕР с фундуком перед использованием следует хорошо перемешать	Пластиковое ведро 10 кг. Картонная коробка 12 кг. (пластиковое ведро 1 кг. x 12 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
كريمة كاكاو بالفندق مايستر	كريمة كاكاو بالفندق (نكهة) كريمة كاكاو بالفندق اقتصادية (5% فندق) كريمة كاكاو بالفندق (8% فندق) كريمة كاكاو بالفندق (13% فندق) كريمة كاكاو بالفندق جورمية (20% فندق) كريمة كاكاو بالفندق (بيضاء)	كريمة كاكاو بفندق مايستر تقلب جيدا قبل الاستخدام.	سطل كبير 10 كغ طرد كرتوني وزن 12 كغ (1 كغ x 12 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

TOZ ÇİKOLATA- KOKOLİN

Powder Chocolate- Compound

Meister Toz Çikolata - Kokolin lezzet, dekor ve süslendirme amacıyla soğuk baklava vb tatlılarda kullanılır.

Meister Powder Chocolate - Compound is used in cold baklava etc. desserts for flavor, decoration and decoration.

مسحوق شيكولاتة كوفرتشر ومركب كونفيسري مايستر تستخدم في البقلاوة الباردة وغيرها من الحلويات للتزيين واضفاء الطعم و للنكهة المميزة.



TOZ ÇİKOLATA-KOKOLİN

Powder Chocolate - Compound

 ÜRÜNÜN ADI Meister Toz Çikolata -Kokolin	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ Bitter Toz Çikolata Sütlü Toz Çikolata Bitter Toz Kokolin Sütlü Toz Kokolin	KULLANIM TALİMATI Meister Toz Çikolata - Kokolin Herhangi bir ön hazırlığa tabi tutulmadan kullanılacak tatlının üzerine serpilir.	AMBALAJ 10 kg'lık karton koli (5 Kg. Folyo x 2 Adet). 6 kg'lık karton koli (3 Kg. Folyo x 2 Adet).
 PRODUCT NAME Meister Powder Chocolate - Compound	ASSORTMENTS Dark Chocolate- Courverture - Powder Milk Chocolate- Courverture - Powder Dark Compound - Powder Milk Compound - Powder	DIRECTIONS FOR USE Meister Powder Chocolate - Compound is scattered on the desserts, you may use it without any preliminary preparation.	PACKAGE 10 kg carton box (5 kg Foil Pack x 2 Pcs). 6 kg carton box (3 kg Foil Pack x 2 Pcs).
 НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА ШОКОЛАДНЫЙ ПОРОШОК – ШОКОЛАДНЫЙ КОМПАУНД - ПОРОШОК	АССОРТИМЕНТ Шоколадный порошок темный Шоколадный порошок молочный Шоколадный компаунд-порошок темный Шоколадный компаунд-порошок молочный	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ Шоколадный порошок или шоколадный компаунд-порошок Мейстер используются для посыпки десертов без какой-либо предварительной подготовки	УПАКОВКА Картонная коробка весом 10 кг. (гассет-пакет 5 кг x 2 шт.) Картонная коробка весом 6 кг. (гассет-пакет 3 кг x 2 шт.)
 إسم المنتج شيكولاتة كوفر تشر ومركب (كونفيسرى) مايستر - مسحوق	أنواع المنتج شيكولاتة كوفر تشر داكنة - مسحوق شيكولاتة كوفر تشر بالحليب - مسحوق مركب شيكولات كونفيسرى داكنة - مسحوق مركب شيكولات كونفيسرى بالحليب - مسحوق	تعليمات الاستخدام يرش على الحلويات و البقلاوة مباشرة دون سابق تحضير.	التعبئة والتغليف كبوند طرد كرتوني وزن 10 كغ (5 كغ x 2 قطعة) كوفر تشر طرد كرتوني وزن 6 كغ (3 كغ x 2 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

DAMLA ÇİKOLATA- KOKOLİN

Chocolate Drops - Compound

Meister Damla Çikolata-Kokolin kurabiye ve pasta yapımında lezzet ve dekor amaçlı kullanılır.

Meister Chocolate Drops - Compound are generally used in pastry products for flavor and decoration purposes, either as a filling or on the tops of cake, biscuits, and cookies.

قطرات شيكولاتة كوفرتشر ومركب كونفيسرى مايستر تستخدم في مختلف الحلويات سواء كحشوات لإضفاء الطعم النكهة المميزة أو على اسطح الكيك والبسكويت والكوكيز.



DAMLA ÇİKOLATA-KOKOLİN

Chocolate Drops - Compound

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
Meister Damla Çikolata - Kokolin	Bitter Çikolata Damla (%55) Sütlü Çikolata Damla (%35) Bitter Kokolin Damla Sütlü Kokolin Damla Bitter Kokolin Damla EKO Sütlü Kokolin Damla EKO	Meister Damla Çikolata - Kokolin Herhangi bir ön hazırlığa tabi tutulmadan direkt olarak ürün içerisinde kullanılır.	6 kg'lık karton koli (1 Kg. Folyo x 6 Adet).

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
Meister Chocolate Drops - Compound	Dark Chocolate- Courverture (55%) - Drops Milk Chocolate- Courverture (35%) - Drops Dark Compound - Drops Milk Compound - Drops Dark Compound - ECO - Drops Milk Compound - ECO - Drops	Meister Chocolate Drops-Compound is used directly without any preliminary preparation.	6 kg carton box (1 kg Foil Pack x 6 Pcs).

НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА	АССОРТИМЕНТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	УПАКОВКА
КАПЛИ (ДРОПСЫ) ШОКОЛАДНЫЕ - ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ В КАПЛЯХ (ДРОПСАХ)	Капли шоколадные темные (55%) Капли шоколадные молочные (35%) Темная глазурь в каплях Молочная глазурь в каплях Темная глазурь в каплях ЭКОНОМ Молочная глазурь в каплях ЭКОНОМ	Капли шоколадные и шоколадная глазурь Мейстер используются без какой-либо предварительной обработки	Картонная коробка 6 кг. (гассет-пакет 1 кг x 6 шт.)

إسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
شيكولاتة كوفرتشر ومركب (كونفيسرى) مايستر - قطرات	شيكولاتة كوفرتشر داكنة (55%) - قطرات شيكولاتة كوفرتشر بالحليب (35%) - قطرات مركب شيكولات كونفيسرى داكنة - قطرات مركب شيكولات كونفيسرى بالحليب - قطرات مركب شيكولات كونفيسرى اقتصادية داكنة - قطرات مركب شيكولات كونفيسرى اقتصادية بالحليب - قطرات	تستخدم قطرات شيكولاتة ومركب كونفيسرى مايستر مع الكريمة والكوكيز وسائر المعجنات بدون الحاجة لتجهيز مسبق.	طرد كرتوني وزن 6 كغ (1 كغ x 6 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

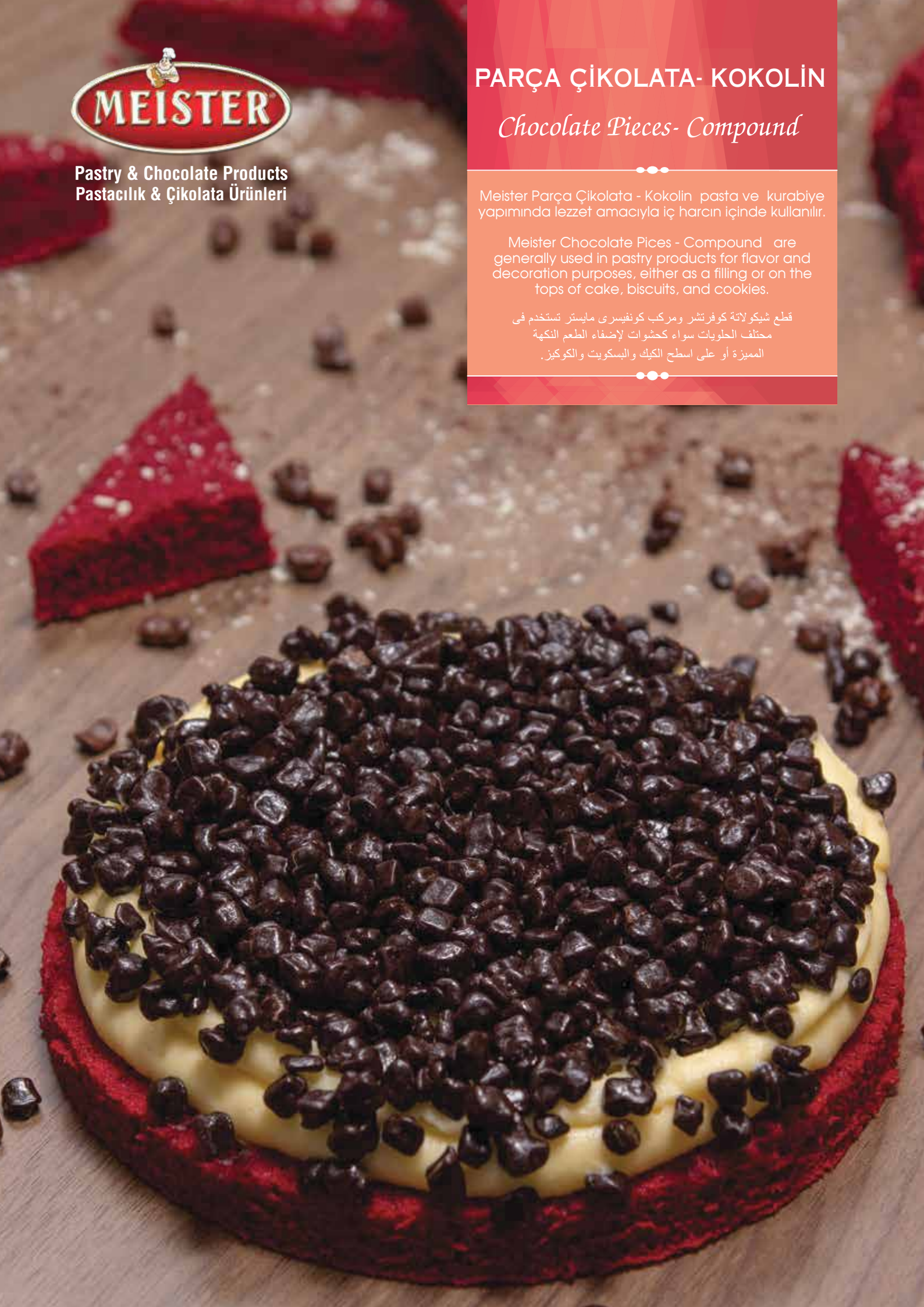
PARÇA ÇİKOLATA- KOKOLİN

Chocolate Pieces- Compound

Meister Parça Çikolata - Kokolin pasta ve kurabiye yapımında lezzet amacıyla iç harcın içinde kullanılır.

Meister Chocolate Pices - Compound are generally used in pastry products for flavor and decoration purposes, either as a filling or on the tops of cake, biscuits, and cookies.

قطع شيكولاتة كوفرتشر ومركب كونفيسرى مايستر تستخدم فى مختلف الحلويات سواء كحشوات لإضفاء الطعم النكهة المميزة أو على اسطح الكيك والبسكويت والكوكيز.



PARÇA ÇİKOLATA-KOKOLİN

Chocolate Pieces - Compound

 ÜRÜNÜN ADI Meister Parça Çikolata- Kokolin	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ Parça Bitter Çikolata MAT (%55) Parça Sütlü Çikolata MAT (%35) Parça Bitter Çikolata PARLAK (%55) Parça Sütlü Çikolata PARLAK (%35) Parça Bitter Kokolin MAT Parça Sütlü Kokolin MAT Parça Bitter Kokolin PARLAK Parça Sütlü Kokolin PARLAK	KULLANIM TALİMATI Meister Parça Çikolata - Kokolin Krema veya kurabiye hamurunun içerisinde herhangi bir ön hazırlığa tabi tutulmadan kullanılabilir.	AMBALAJ 10 kg'lık karton koli (2.5 Kg. Folyo x 4 Adet). 10 kg'lık karton koli (5Kg. Folyo x 2 Adet).
 PRODUCT NAME Meister Chocolate Pieces - Compound)	ASSORTMENTS Dark Chocolate Pieces Shiny (%55) Milk Chocolate Pieces Shiny (%35) Dark Chocolate Pieces Dull (%55) Milk Chocolate Pieces Dull (%35) Dark Cocolin Pieces Shiny Milk Cocolin Pieces Shiny Dark Cocolin Pieces Dull Milk Cocolin Pieces Dull	DIRECTIONS FOR USE Meister Chocolate Pieces - Compound can be used in cream or cookie dough without any preliminary preparation.	PACKAGE 10 kg carton box (2.5 kg Foil Pack x 4 Pcs). 10 kg carton box (5 kg Foil Pack x 2 Pcs).
 НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА МЕЛКОКУСОВОЙ ШОКОЛАД - ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ В ВИДЕ КУСОЧКОВ	АССОРТИМЕНТ Мелкокусковой темный матовый шоколад (55%) Мелкокусковой молочный матовый шоколад (35%) Мелкокусковой темный блестящий шоколад (55%) Мелкокусковой молочный блестящий шоколад (35%) Темная глазурь в виде кусочков матовая Молочная глазурь в виде кусочков матовая Темная глазурь в виде кусочков блестящая Молочная глазурь в виде кусочков блестящая	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ Мелкокусковой шоколад и шоколадную глазурь Мейстер можно без предварительной обработки использовать в креме или тесте для печенья	УПАКОВКА Картонная коробка 10 кг. (гассет-пакет 2.5 кг x 4 шт.)
 إسم المنتج شيكولاتة كوفرشر ومركب (كونفيسرى) مايستر - قطع	أنواع المنتج شيكولاتة كوفرشر داكنة (55%) - قطع شيكولاتة كوفرشر بالحليب (35%) - قطع شيكولاتة كوفرشر بيضاء (35%) - قطع مركب شيكولات كونفيسرى داكنة - قطع مركب شيكولات كونفيسرى بالحليب - قطع مركب شيكولات كونفيسرى بيضاء - قطع	تعليمات الاستخدام تستخدم قطع شيكولاتة ومركب كونفيسرى مايستر مع الكريمة والكوكيز وسائر المعجنات بدون الحاجة لتجهيز مسبق.	التعبئة والتغليف كوفرشر طرد كرتوني وزن 10 كغ (2.5 كغ x 4 قطعة) كبوند طرد كرتوني وزن 10 كغ (5 كغ x 2 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

PARA ÇİKOLATA- KOKOLİN *Chocolate Buttons- Compound*

Meister Para Çikolata-Kokolin Lezzetlendirme amacıyla krema ve soslarda; özel çikolata yapımında ve pastacılıkta dekor amacıyla kullanılır.

Meister Chocolate Buttons - Compound are generally used in pastry products for flavor and decoration purposes.

تستخدم شيكولاتة كوفرتشر ومركب كونفيسري مايستر على شكل ازار بشكل عام في منتجات المعجنات لإضفاء الطعم والشكل الديكوري المميزين.



PARA ÇİKOLATA-KOKOLİN

Chocolate Buttons - Compound

 ÜRÜNÜN ADI Meister Para Çikolata- Kokolin	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ Kuvertür Bitter Çikolata Para (%55) Kuvertür Sütlü Çikolata Para (%35) Kuvertür Beyaz Çikolata Para (%35) Bitter Konfiseri Kokolin Para Sütlü Konfiseri Kokolin Para Beyaz Konfiseri Kokolin Para Bitter Konfiseri Kokolin Para EKO Sütlü Konfiseri Kokolin Para EKO Beyaz Konfiseri Kokolin Para EKO	KULLANIM TALİMATI Meister Para Çikolata-Kokolin Benmari usulü 45-50 °C de yada mikrodalga fırında eritilerek kullanıma hazır hale getirilir.	AMBALAJ 10 kg'lık karton koli (2.5 Kg. Folyo x 4 Adet).
 PRODUCT NAME Meister Chocolate Buttons - Compound	ASSORTMENTS Dark Chocolate- Courverture (55%) - Buttons Milk Chocolate- Courverture (35%) - Buttons White Chocolate Courverture (35%) - Buttons Dark Compound - Buttons Milk Compound - Buttons White Compound - Buttons Dark Compound - ECO - Buttons Milk Compound - ECO - Buttons White Compound - ECO - Buttons	DIRECTIONS FOR USE Meister Chocolate buttons- Compound can be used as they are, or melted at 45-50 °C in a bain-marie method and be ready for use. A microwave can be used within the same temperature range.	PACKAGE 10 kg carton box (2.5 kg Foil Pack x 4 Pcs).
 НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА ШОКОЛАД В МОНЕТАХ (ДИСКАХ) - ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ В МОНЕТАХ (ДИСКАХ)	АССОРТИМЕНТ Темный кувертюр в монетах (55%) Молочный кувертюр в монетах(35%) Белый кувертюр в монетах(35%) Темная глазурь в монетах Молочная глазурь в монетах Белая глазурь в монетах Темная глазурь в монетах ЭКОНОМ Молочная глазурь в монетах ЭКОНОМ Белая глазурь в монетах ЭКОНОМ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ Шоколад или шоколадную глазурь Мейстер следует растопить на водяной бане при t 45-50 °C или в микроволновой печи, они готовы к использованию.	УПАКОВКА Картонная коробка 10 кг. (дойпак 2.5 кг x 4 шт.)
 إسم المنتج شيكولاتة كوفر تشر ومركب (كونفيسري) مايستر - أززار	أنواع المنتج شيكولاتة كوفر تشر داكنة (%55) - أززار شيكولاتة كوفر تشر بالحليب (%35) - أززار شيكولاتة كوفر تشر بيضاء (%35) - أززار مركب شيكولات كونفيسري داكنة - أززار مركب شيكولات كونفيسري بالحليب - أززار مركب شيكولات كونفيسري بيضاء - أززار مركب شيكولات كونفيسري اقتصادية داكنة - أززار مركب شيكولات كونفيسري اقتصادية بالحليب - أززار مركب شيكولات كونفيسري اقتصادية بيضاء - أززار	تعليمات الاستخدام ممکن أن ان تستخدم كما هي أو تذوب عند 45-50 درجة مئوية بطريقة bain-marie في حمام مائي مزدوج الأناء لتصبح جاهزة للاستخدام. ويمكن استخدام الميكروويف عند نفس درجات الحرارة.	التعبئة والتغليف طرد كرتوني وزن 10 كغ (2.5 كغ × 4 قطعة)





Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & Çikolata Ürünleri

KUVERTÜR ÇİKOLATA - KOKOLİN

Couverture
Chocolate - Compound

Meister Kuvertür Çikolata - Kokolin, genel olarak lezzet ve dekor amacıyla pastacılık ürünlerinde kullanılır.

Meister Couverture Chocolate - Compound blocks are generally used in pastry products for flavor and decoration purposes.

تستخدم شيكولاتة كوفرتشر ومركب كونفيسري
مايستر بشكل عام في منتجات المعجنات لإضفاء
الطعم والشكل الديكوري المميزين.



KUVERTÜR ÇİKOLATA - KOKOLİN

Couverture Chocolate - Compound

 ÜRÜNÜN ADI Meister Kuvertür Çikolata - Kokolin	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ Kuvertür Bitter Çikolata (%55) Kuvertür Bitter Çikolata (%50) Kuvertür Sütlü Çikolata (%35) Kuvertür Beyaz Çikolata (%35) Bitter Kokolin Sütlü Kokolin Beyaz Kokolin Bitter Kokolin EKO Sütlü Kokolin EKO Beyaz Kokolin EKO	KULLANIM TALİMATI Meister Kuvertür Çikolata - Kokolin, Benmari usulü 45-50 °C de yada mikrodalga fırında eritilerek kullanıma hazır hale getirilir.	AMBALAJ 20 kg'lık karton koli (2.5 Kg. Folyo x 8 Adet).
 PRODUCT NAME Meister Couverture Chocolate - Compound	ASSORTMENTS Dark Chocolate- Courverture (55%) Dark Chocolate- Courverture (50%) Milk Chocolate- Courverture (35%) White Chocolate Courverture (35%) Dark Compound Milk Compound White Compound Dark Compound - ECO Milk Compound - ECO White Compound - ECO	DIRECTIONS FOR USE Meister Couverture Chocolate and Compound Blocks can be grated or melted at 45-50 °C in a bain-marie method and be ready for use. A microwave can be used within the same temperature range.	PACKAGE 20 kg carton box (2.5 kg Foil Pack x 8 Pcs).
 НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА КУВЕРТЮР И ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ В ПЛИТКАХ (КОМПАУНД, КОКОЛИН)	АССОРТИМЕНТ Темный кувертюр (55%) Темный кувертюр (50%) Молочный кувертюр (35%) Белый кувертюр (35%) Темная глазурь Молочная глазурь Белая глазурь Темная глазурь ЭКОНОМ Молочная глазурь ЭКОНОМ Белая глазурь ЭКОНОМ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ Кувертюр или шоколадную глазурь Meister следует растопить на водяной бане при t 45-50 °C или в микроволновой печи, и они готовы к использованию.	УПАКОВКА Картонная коробка 20 кг. Плитки шоколада в обертке из алюминиевой фольги 2.5 кг x 8 шт.
 إسم المنتج شيكولاتة كوفرتشر ومركب (كونفيسري) مايستر	أنواع المنتج شيكولاتة كوفرتشر داكنة (%55) شيكولاتة كوفرتشر داكنة (%50) شيكولاتة كوفرتشر بالحليب (%35) شيكولاتة كوفرتشر بيضاء (%35) مركب شيكولات كوفرتشر داكنة مركب شيكولات كوفرتشر بالحليب مركب شيكولات كوفرتشر بيضاء مركب شيكولات كوفرتشر اقتصادي داكنة مركب شيكولات كوفرتشر اقتصادي بالحليب مركب شيكولات كوفرتشر اقتصادي بيضاء	تعليمات الاستخدام يمكن أن تبشر أو تذوب عند 45-50 درجة مئوية بطريقة bain-marie في حمام مائي مزدوج الأثناء لتصبح جاهزة للاستخدام. ويمكن استخدام الميكرويف عند نفس درجات الحرارة.	التعبئة والتغليف طرد كرتوني وزن 20كغ (2.5كغ × 8 قطعة)









Pastry & Chocolate Products
Pastacılık & ikolata rnleri

