



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# A'dan Z'ye Pastacılık



ustalara özel *tarifler*



# İÇİNDEKİLER

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Mocha Mereng Pasta                                           | 2-3   |
| Renkli Tartoletler                                           | 4-5   |
| Krem Brule Kurabiye                                          | 6-7   |
| Kabaklı Karmelize Soğanlı Kiş                                | 8-9   |
| Spiral Tart                                                  | 10-11 |
| Karamelli Piring Patlaklı Brownie                            | 12    |
| Frambuaz Soslu Cheesecake                                    | 13    |
| Susamlı Tuzlu Ekler                                          | 14-15 |
| Havuflu Cheesecake                                           | 16-17 |
| Brokolili Milföy Börekleri                                   | 18-19 |
| Müşterilerimizi Tanıyalım - Bursa<br>(Papirüs Pastaneleri)   | 20-21 |
| Müşterilerimizi Tanıyalım - Eskişehir<br>(Murat Pastaneleri) | 22-23 |
| Bayi Tanıtımı - Elit Gıda                                    | 24-25 |
| Vegan Trendi                                                 | 26    |
| Akademi Özel Sektör İş Birliği                               | 27    |





## Sevgili İş Ortaklarımız,

Felda Iffco olarak, Türkiye'ye yatırım yaptığımız günden bu yana emin adımlarla zirveye tırmanışımızı, bitkisel yağ sektörü operasyonunda kurduğumuz doğru stratejilerle gerçekleştiriyoruz. Marka bilinirliğini, yüksek kalite ve ileri teknoloji üretimiyle de destekleyerek artırıyoruz. Rekabet ortamında kalite bilinci ile müşterilerimizin ve iş ortaklarımızın gelişen ve değişen ihtiyaçlarını izlemekte, bunları karşılayarak istedikleri kalitede, garantili ve katma değerli ürün ve hizmeti onlara sunmaktayız.

Bunun yanında, Felda Iffco olarak, yaptığımız yatırımlar ve AR-GE çalışmalarımız ile sektörün öncüsü konumundayız. Felda Iffco Türkiye olarak tüm çalışma prensiplerimizi kaliteli ham madde seçimi, ileri teknolojide işleme olanağımız ile üst düzey AR-GE faaliyetlerimizle birleştirerek ve tabi ki donanımlı kalite kontrol sistemi kurarak oluşturduk.

Teknik olarak kurduğumuz bu sağlam altyapıyı şimdi müşterimiz ve iş ortaklarımızla aynı platformda paylaşma zamanının geldiğini biliyoruz. Sürekli iyileşme ve gelişme vizyonumuza bağlı olarak İzmir fabrikamızda Alfa Bake & Food Studio ismi ile yeni profesyonel bir mutfak kurduk. Bu oluşumun arkasında sürekli iyileştirme tutkumuz yatıyor. Birçok gıda sektörü ve coğrafyadaki müşterilerle güçlü ve uzun süreli ilişkiler kurduğumuz için, işlerini, proseslerini ve ürünlerini çok iyi tanıyoruz. Bu bilgi ile, profesyonel uygulama mutfağımızda müşteri ve iş ortaklarımıza kalıcı değer yaratmak amacıyla uzmanlık becerilerimizi ve uygulamadaki derin bilgi birikimimizi bu işbirliklerimize katarak sektöre de yatırım yapmayı hedefliyoruz.

Felda Iffco olarak, her zaman yeni ve dinamik yaklaşımlarla ve iddialı projelerle, iş ortaklarımızın yanında olmaya devam edeceğiz. Bu ay, yeni profesyonel mutfağımız Alfa Bake & Food Studio'da kendi Alfa Demo Ustalarımızın ve Pazarlama ekibimizin ortak çalışmalarıyla geliştirilmiş kış tariflerini sizle buluşturuyoruz. Alfa pastacılık yağlarının ürüne kattığı işlevsellik ve duyuşal özelliklerle üretimlerinizi daha verimli hale getirebilir ve tarif önerilerimizle de zenginleştirebilirsiniz.. Tüm iş ortaklarımıza ve müşterilerimize sağlıklı, bol kazançlı güzel kış sezonu diliyorum.

Güven Geriş  
Felda Iffco Türkiye CEO



# Mocha Mereng Pasta



## Malzemeler

- 5 gr granül kahve
- 2,5 gr kaynar su
- 7,5 gr mısır nişastası
- 100 gr fındık unu
- 150 ml yumurta beyazı (yaklaşık 4 yumurta), oda sıcaklığında
- 240 gr pudra şekeri

### Üzeri için

- Pudra şekeri

### Mocha Mus için

- 125 ml krema
- 15 gr granül kahve
- 300 gr fildişi kuvertür, ince kıyılmış
- 100 gr bitter kuvertür, ince kıyılmış
- 4 yumurta sarısı
- 2 yumurta beyazı
- 375 ml krema

## tarif adımları

### Mocha Merengin Yapılışı

- Fırını 120°C'de ısıtın. 2 fırın tepsisine yapışmaz pişirme kağıdı serin.
- Kahveyi ve suyu macun kıvamında karıştırın.
- Mısır nişastası ve fındık ununu ayrı bir kasede karıştırın.
- Yumurta akını yüksek hızda çırpın. Şekeri yavaşça katarak mereng kıvamına getirin. Mısır nişastalı ve kahveli karışımı ekleyip karıştırın. Karışımı 21 cm'lik 2 daire çizip içine yayın. (Resim A) 1 saat kadar pişirin. Fırını kapatın. Fırının kapağı kapalı olarak 2 saat soğumaya bırakın.

### Mocha Mus

Krema ve kahveyi, benmariye alın. Kahveyi çözmek için çırpın. Çikolataları ekleyin, eriyene kadar çırpın. Hafifçe soğumaya bırakın. Yumurta sarısını ekleyip çırpıma devam edin. Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki kabartın. Yavaşça karışıma ekleyin. 375 ml kremayı da çırpıp şanti haline getirerek karışıma ekleyin ve çikolatayı da dökerek birleştirin. (Resim B) 15 dakika buzdolabında soğutun.

### Birleştirme

24 cm'lik yuvarlak kelepçeli kalıbı pişirme kağıdı ile kaplayın. Bezelerden birini kalıba koyun. Mus sıkın (Resim C) ve kalan bezeyi üstüne koyun. 3-4 saat kadar soğutun. Kalıptan çıkarıp pudra şekeri serpin. Sunuma hazırdır.



A



B



C









Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Resim E



Resim F

# tarif adımları

## YAPILIŞI

### Tart

- Mikserinizin haznesine tüm malzemeyi ekleyin. Yumurta sarılarını bir bir ekleyerek hamuru toparlayın.
- 30 dakika - 1 saat kadar dolapta bekletin. Ardından hamuru tart kalıplarınıza göre açıp içlerine yerleştirin.
- Fırınınızı 175° C'ye önceden ısıtın. 15 dk pişirin, fırından alıp soğutun. **(Resim A)**

### Çilekli Ganaj

- Kremanızı ısıtıp tezgaha alın. İçerisine kalan malzemeyi ekleyin, karıştırın ve kenara alın. Kenara alın. Gıda boyası yerine kurutulmuş çilek var ise toz haline getirip kullanabilirsiniz.

### Limon kreması

- Yumurta sarılarını bir kasede çırpın. Şeker, limon suyunu ve mısır nişastasını eleyip çırpıma devam edin.
- Karışımı bir tencereye aktarın. **(Resim A-B-C)** 75° C'de sürekli karıştırarak ısıtın. Karışımı kaynatmayın.
- Ocağı kapatıp Alfa Chef yağını ekleyin ve eriyene kadar çırpın. Bir kaseye aktarın, streç filmle kaplayın ve tamamen soğumaya bırakın.

## Birleştirilmesi

- Tartınız soğuduktan sonra, en alt katmana çilekli ganajını sıkın. **(Resim D)**
- Üzerine limon kremasını sıkın. **(Resim E)**
- Süslemek için kalan yumurta aklarından isviçre merengi yapıp sıkabilirsiniz.
- Bir pümmüz kullanarak İsviçre merenglerini hafifçe kızartın. **(Resim F)**
- Dekor için üzerine istediğinizi ekleyebilirsiniz. Sunuma hazırdır.



# Renkli Tartaletler

## Malzemeler



### Tart hamuru için

- 450 gr un
- 160 gr pudra şekeri
- 226 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- Vanilya aroması
- 6 yumurta sarısı

### Çilekli Ganaj

- 75 gr beyaz çikolata
- 60 gr krema
- Çilek aroması / kurutulmuş çilek tozu
- Kırmızı gıda boyası

### Limon Kreması için

- 6 yumurta sarısı
- 200 gr toz şeker
- 32 gr mısır nişastası
- 2 limon kabuğu rendesi
- 80 ml limon suyu
- 115 gr Alfa Chef

### Süslemek için

- İsviçre merengi ya da beze



# Krem Brule Kurabiye

## tarif adımları

### Kurabiye

Alfa Genel Amaçlı Margarin ve şekeri karışana kadar çırpın. Ardından yumurta ve vanilyayı ekleyin. Tamamen karışınca kuru malzemeleri ekleyip homojen kıvam alana kadar karıştırın.

Hamuru toplamak için bir çorba kaşığı kullanın. Topları yuvarlayın. Her bir kurabiye topunu toz şekerin içinde yuvarlayıp fırın tepsisine alın. Ardından başparmağınızı hafifçe ortasına bastırın. Tüm hamur için bu işlemi tekrarlayın **(Resim A)**. Katılaşana kadar dondurun.

Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 8 dakika pişirin. Tekrar başparmağınızla girintiler yapın. Ardından soğumaya bırakın.

### Vanilya Kreması

Sütü, kenarlarında kabarcıklar oluşmaya başlayana kadar ısıtın. Ardından kuru malzemeleri ekleyip bir kenarda çırpın. Tekrar ocağa koyup yaklaşık 2 dakika orta kısık ateşte ısıtıp kenara alın. Yumurta sarınızı hafifçe çırpıp yavaşça sütün 1/3'ünü dökün. Yumurta birleşene kadar çırpın, ardından yumurtalı karışımı yavaşça sütün geri kalanıyla birlikte tencereye geri döküp çırpmaya devam edin.

Tencereyi tekrar ocağa koyup orta ateşte kenarları kabarana kadar ısıtın. Ocaktan alıp Alfa Chef Yağı ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Kullanmadan önce soğutun.

### Kurabiyelerin doldurulması

Her kurabiye ortasını muhallebi ile doldurun, ardından muhallebinin üzerine toz şekeri yoğunca serpin. **(Resim B)** Şekeri karamelize etmek için pürmüz kullanın. **(Resim C)**.

Sunuma hazırdır.



Resim A



Resim B



Resim C



## Malzemeler



- 115 gr Alfa Genel Amaçlı
- Margarin
- 200 gr şeker
- 1 yumurta, oda sıcaklığı
- Vanilya aroması
- 35 gr kakao
- 1 tutam tuz
- 1 gr kabartma tozu
- 1 gr karbonat
- 175 gr un

### Batırmak için

- Toz şeker

### Vanilya Kreması için

- 180 gr süt
- 25 gr un
- 1 tutam tuz
- 50 gr şeker
- 1 yumurta sarısı
- 10 gr Alfa Chef Yağı
- Vanilya aroması

## Simple pound cake

Ingredients (80 x 170)  
weak flour - 150g/ baking powder  
- a half of teaspoon/sugar - 80g/  
unsalted butter - 100g / 2 eggs /  
few vanilla essence

### Recipe

1. Put butter into the bowl,  
knead it until it becomes  
Put sugar twice, and  
essence.
2. Put eggs, and

Tart  
rated  
and bi  
pays  
one  
on  
way  
the  
like  
the  
surface

one A small round type of  
bread mixed with weak flour,  
baking powder, egg and but-  
ter. It's baked in the oven by  
pressing it into a mold.

My favorite shop  
Chez Cuiwara  
Bakery & Restaurant  
Information Present Campaign  
Bread 3 pieces, Soft Drink  
a dish of Side Menu  
BREAKFAST 9:00am-11:00am  
LUNCH 12:00pm-2:00pm  
TEA 2:00pm-4:00pm

2. Strawberry
3. KIMURA YAF
4. Fruits Roll
5. Gelatir
6. Patissier
7. Chee
8. Pu



# Kabaklı Karamelize Soğanlı Kış

## tarif adımları

### Hamuru

Unu, tuzu, Alfa Genel Amaçlı ve Alfa Crema Yağı'nı ekmek kırıntısı görünümünü alana kadar çalıştırın. Yumurta ve sütü ekleyerek pürüzsüz bir hamur oluşana kadar işleyin. Hamuru 2 pişirme kağıdı arasında 4 mm kalınlığında açıp sertleşene kadar buzdolabında bekletin.



## Malzemeler



### Hamuru

- 300 gr un
- 10 gr deniz tuzu
- 100 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 50 gr Alfa Krema Yağı
- 1 yumurta, iyice çırpılmış
- 15 ml soğuk süt

### Dolgusu

- 15 ml Alfa Ayçiçek
- 100 gr sosis
- 4 yumurta
- 125 ml krema
- 125 ml süt
- 15 gr eski kaşar
- Tuz
- Karabiber
- 1 kabak, şeritlere kıyılmış
- 80 gr taze lor
- 70 gr karamelize soğan

Fırını 200°C'ye ısıtın. Hafifçe yağlanmış tart kalıbını hamurla kaplayın ve donması için 30 dakika buzdolabında bekletin. Taşanlarını kesin ve tabanı bir çatalla delin. 15-20 dk kadar pişirin. Kenara alın.

Sıcaklığı 180°C'ye düşürün.

### İç Harcı

Bir tavada yağı ısıtın. Sosisleri doğrayıp ekleyin ve 2-3 dakika hafif altın rengi olana kadar pişirin. Yumurtaları, kremayı, sütü, kaşarı, tuz karabiberi bir kaptaki çırpın. Fırından çıkan tart hamurunuzun üzerine taze kabakları, loru, karamelize soğanı ve sosisleri pizza süsler gibi koyun. Üzerine sıvı karışımını dökün. 50-55 dakika sertleşene ve altın rengi alana kadar pişirin. Servis yapmadan önce 10 dakika dinlenmeye bırakın. Sunuma hazırdır.



# Spiral Tart

## Malzemeler



### İç Dolgusu

- 8 adet baklava yufkası
- 45 gr Eritilmiş Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 50 gr eski kaşar
- Maydonoz
- Dereotu
- Nane
- 4 adet yumurta
- 120 ml süt
- 200 ml krema
- Tuz
- Karabiber
- 100 gr ufalanmış beyaz peynir

## tarif adımları

### Hazırlanışı

Fırınınızı 200° C’de ısıtın. Yuvarlak tart kalibnızı yağlayın. Taban ve kenarları oluşturmak için 4 adet yağlanmış baklava hamurunu düzgün kenarlar oluşturacak şekilde kalıba yerleştirin. Fazla gelen kenarları düzgünce içeri kıvrarak bir tart hamuru şeklini verin. Tabanı hazırlayıp üzerini bezle örtün ki kurumasın.

Ardından iç kısımdaki spiraller için kalan 4 baklava hamurunu yağlayıp rulo haline getirin ve içine spiral oluşturacak şekilde yerleştirip kalan Alfa Chef yağıyla yağlayın ve önceden ısıttığınız fırında 10-15 dakika pişirin. Kenara alıp soğumaya bırakın.

### İç Dolgusu

Peynirleri ve taze otları karıştırın. Ayrı bir kaptaki sıvı malzeme, tuz ve karabiberi karıştırın.

Baklava spirallerinin arasına peynirli karışımı her yere eşit miktarda gelecek şekilde yayın. Ardından sıvı karışımı da dikkatlice malzemelerin üzerine tüm boşlukları dolduruncaya kadar yavaşça ekleyin.

Tartı tekrar fırına verin ve 25-28 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra biraz bekletip ılık olarak servis yapın.

Sunuma hazırdır.



Eat  
Drink  
Enjoy





# Karamelli Pirinç Patlaklı Brownie

## Malzemeler



- 100 gr bitter kuvertür, doğranmış
- 125 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 175 gr esmer şeker
- 2 yumurta
- 100 gr un
- 1 yemek kaşığı kakao

### Karamel Crunch

- 440 gr pudra şekeri
- 125 ml su
- 125 ml krema
- 50 gr Alfa Chef Yağı
- 70 gr pirinç patlağı
- 125 ml krema

### Üzeri için

- Çikolata ganaj

## tarif adımları

### Brownie

Fırını 180°C'de ısıtın. Çikolata ve Alfa Genel Amaçlı Margarin'i kısık ateşte eritip karıştırın.

Şeker, yumurta, un ve kakaoyu çikolata karışımıyla birlikte iyice karıştırın.

Yağlanmış 20 cm'lik kek kalıbına yağlı kağıt serin, dökün ve 30-35 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

### Karamel crunch

Şekeri ve suyu düşük ısıda karıştırın, tavanın kenarlarındaki şeker kristallerini ıslak bir pasta fırçasıyla alın. Şeker çözüldüğünde, ısıyı arttırın, kaynatın ve karıştırmadan 8-10 dakika altın rengi alıp 160°C'ye ulaşana kadar pişirin.

Krema ve Alfa Chef'i de ekleyin, karıştırın. Pirinç patlağını da ilave edip karameli kekin üzerine dökün. Oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Bu sırada çikolatalı ganajı hazırlayıp karamelin üzerine dökün ve oda sıcaklığında 3 saat kadar soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdır.



# Frambuaz Soslu Cheesecake

## Malzemeler



### Bisküvi tabanı için

- 200 gr bisküvi
- 80 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin (Eritilmiş)
- 30 gr toz badem
- Badem aroması

### Cheesecake kreması

- 900 gr krem peynir
- 125 gr şeker
- 4 yumurta
- 3 çay kaşığı un
- 200 gr beyaz çikolata, eritilmiş
- Vanilya
- Badem aroması

### Üzeri için

- Frambuaz sosu

## tarif adımları

Tabanı için, tüm malzemeyi rondodan geçirin. Cheesecake kalıbına yerleştirin.

### Üzeri için

Tüm malzemeyi çalıştırın. Yumurtaları teker teker yedirin. Tabanın üzerine yarısını dökün. Araya taze frambuz ekleyip kalan yarısını dökün.

Önceden ısıtılmış fırında ilk 10 dakika 200 °C, 10 dakika sonra 160 °C'lik fırında pişirin.

Cheesecake kalıbının altındaki tepsie su koyun ki çatlamasın.

Fırının kapağını 1 saatten önce asla açmayın.

İlindikten sonra fırından çıkarıp 1 saat kadar soğuduktan sonra servise hazırdır.

Frambuaz sos ile servis edin.



# Susamlı Tuzlu Ekler





## Malzemeler



### Şu Hamuru için:

- 250 gr su
- 2 gr tuz
- 100 gr Alfa Chef Yağı
- 200 gr un
- 10 gr şeker
- 250 gr bütün yumurta
- Susam

### Dolgusu için:

- 50 gr kurutulmuş mantar (sıcak suda bekletilmiş)
- 50 gr kurutulmuş domates (sıcak suda bekletilmiş)
- 400 gr krem peynir
- 150 gr küp kesilmiş jambon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Limon kabuğu rendesi



Resim A



Resim B

## tarif adımları

### Eklerlerin Hazırlanışı:

Fırını 180°C'ye ayarlayın.

Bir tencereye su, tuz ve Alfa Chef yağını koyup kaynatın. Ateşten alın ve unu ekleyin, karıştırın.

Tekrar ateşe koyun, sürekli karıştırarak hamuru fazla kurutmadan pişirin.

Ardından hamuru mikserinize alıp yavaş yavaş yumurtaları ekleyerek çalıştırın.

Yağlanmış fırın tepsisine, 12 cm uzunluğunda eklerleri sıkın. Üzerine yumurta sürüp susam serpin. (Resim A)

45 dakika pişirip, dışarıda soğumaya bırakın.

### Kreması

Kurutulmuş mantar ve domatesi doğrayıp krem peynir ile karıştırın. Jambonları ilave edip, zeytinyağı ve limon kabuğu rendesi ekleyerek bitirin.

Kremanızı 2'ye kestiğiniz eklerlerin içine sıkın. (Resim B)

Sunuma hazırdır.



## Havulu Cheesecake





## Malzemeler



### Havulu Kek

- 175 gr un
- 2 gr karbonat + 2 gr kabartma tozu
- ekerli vanilin
- 2 gr tuz
- 2 gr tarçın
- 1 gr muskat
- 120 ml Alfa Ayıek Yağı
- 65 gr elma püresi
- 195 gr eker
- 2 yumurta
- 150 gr rendelenmiş havuç

### Üzeri için:

- Krem anti

## tarif adımları

### Yapılışı

Öncelikle yarım ölçü cheesecake karışımını hazırlayıp kenara alın. (Sayfa 13)

### Havulu kek

Bir kaptaki tüm kuru malzemeyi karıştırıp kenara alın.

Havuç hariç tüm sıvı malzemeyi düşük devirde 1 dakika çalıştırın. Kuru malzemeleri de yavaşça ekleyip çalıştırın. Havucu da ekleyip eşit şekilde dağıtın. Hava kabarcıklarını söndürmek için karıştırma haznesini tezgaha 2-3 kez vurun.

### Birleştirmesi:

Havulu kek hamurunu 2/3'ünü yağlanmış 22 cm'lik kelepçeli tavaya eşit bir tabaka halinde yayın. Ardından cheesecake karışımınızı sonra kalan havuçlu karışımı ekleyerek bitirin. İnce uzun bir çubukla hafifçe karıştırın. 180°C'de 50 - 60 dakika pişirin. Son 25 dk'da alüminyum folyo ile kapatın. Fırından çıkarın ve 1 saat tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. 6 saat buzdolabında soğutun. Servis etmeden önce krem anti ile sıvayın.

Sunuma hazırdır.



# Brokolili Milföy Börekleri



## Malzemeler

### Milföy Hamuru için

- 1 kg çeşitlik un
- 30 gr maya
- 50-60 gr su
- 80 gr şeker
- 20 gr tuz
- 2 yumurta
- 125 gr Alfa Chef Margarin
- 450 gr süt

### Hamurun arası için;

- Blok halinde 450 gr Alfa Katkat Yağı

### Brokolili Dolgu için

- 1 büyük brokoli
- 250 gr rende kars gravyeri
- 6 diş sarımsak
- Tuz
- 50 ml Alfa Ayçiçek Yağı





## tarif adımları

### **Brokolili Dolgunun Yapılışı**

Brokolinin sert saplarını ayırıp tüm malzemeyi rondodan geçirin. Dolgunuz hazırdır.

### **Brokolili Milföy Böreklerin Yapılışı**

Önce milföy hamurunu hazırlayın.

2 tur verip dinlendirildikten sonra, hamuru açın. Arasına brokolili dolguyu yoğun bir şekilde sürün.

Sıkı bir rulo şeklinde sarın. 4 cm kalınlığında parçalar kesip, kapkek kalıplarına yerleştirin.

Üzerlerini streç film ile örtüp mayalanmaya bırakın. Ardından önceden ısıttığınız 250 derece fırında 20-25 dk pişirin.



# Müşterilerimizi Tanıyalım - Bursa

## PAPİRÜS PASTANELERİ

İşletme Sahibi: Şemsettin Kaya

Usta: Bedrettin Kaya



**Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?**

8 yıllık bir firmayız, 8 şubemiz bulunuyor.

**Ürün grubunuz oldukça geniş. En çok tercih edilen ürünleriniz neler?**

Bütün ürünlerimiz tercih edilmekle birlikte Kadife Pasta olarak adlandırdığımız akışkan çikolatalı pastamız çok tercih edilmektedir . Bu pastayı Türkiye'ye firmamız tanıtmıştır. Pasta, patisserie, çikolata ve şekerleme çeşitlerimizde klasik ürünlerin dışında görsel ve lezzet olarak fark yaratmak için sürekli kendimizi yenileyerek ürün yelpazemizi genişletmekteyiz.





# Müşterilerimizi Tanıyalım - Bursa



## Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz?

6 aydır Alfa kullanıyoruz diyebiliriz.

## Pandemi döneminden sonra tercih edilen ürünlerde değişiklik oldu mu?

Pandemiden sonra ürün taleplerinde herhangi bir değişiklik olmamıştır, bizim her zaman sevilen beğenilen ürünlerimiz hala daha çok tercih ediliyor. Özel günlere yönelik yaptığımız pasta çeşitlerimiz çok beğeniliyor. Geleneksel Türk damak tadına uygun ve her geçen yıl kendimizi daha da geliştirerek farklı lezzetlerle de çağımıza ayak uydurarak uzun yıllar sizlerle birlikte, sizlerin hayatına değişik tatlar katmayı umuyoruz.



# Müşterilerimizi Tanıyalım - Eskişehir

## MURAT PASTANELERİ

İşletme Sahibi: Murat Gürbüzer

Ana Usta: Sıtkı Gürbüzer

Şef Usta: Bülent Kükey



### Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

Biz Eskişehir’de uzun zamandır hizmet veren bir pastaneyiz. Kısa zamanda Ziyapaşa merkez pastaneye ek olarak 3 yeni şube açarak 5 şube ile şehrin her yerine hizmet götürmeye başladık, lezzeti, kalitesi ve hijyeni ile Eskişehir’in en iyi pastanelerinden olmayı başardık diyebiliriz.

### Ürün grubunuz oldukça geniş. En çok tercih edilen ürünleriniz neler?

Tatlı veya tuzlu her çeşit pastane ürününe taze bir şekilde ulaşmanızı sağlamak Murat Pastaneleri’nin ilk hedefidir. Tüm hijyen kurallarına birebir uyularak üretilen her pasta, ustaların yetenekli elleri, müşterilerin hayal gücü doğrultusunda şekillenerek ortaya benzersiz ürünler çıkarılır. Çay saatlerine eşlik edecek lezzetli kuru pastalar, tatlılar, özel günlerinizin tamamlayıcısı butik pastalar veya sabah kahvaltılarınızın lezzetli simit, poğaçaları her gün aynı özenle, aynı lezzetle müşterilerimize sunulmaktadır. Düğün, nişan, doğum günü veya kutlamalarınızda konsept tamamlayacak butik pastalarımızda ise sınır tanımıyoruz.



# Müşterilerimizi Tanıyalım - Eskişehir

## Pandemi döneminden sonra tercih edilen ürünlerde değişiklik oldu mu?

Pandemiden sonra ürün taleplerinde fazla bir değişiklik olmamıştır, bizim her zaman sevilen beğenilen butik pastalarımız çok beğeniliyor. Eskişehirliilere kaliteli ürün ve hizmet sunmak için çalışmaya; kendi tecrübelerimize müşterilerimizin istek ve görüşlerini de ekleyerek birlikte büyümeye devam edeceğiz.

## Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz?

Alfa ürünlerini 6 aydır kullanmaktayız.





## Bayi Tanıtım - Bursa&Eskişehir

### BAYİMİZ ELİT GIDA'YA SORDUK

Bayi sahibi: Mahmur Çopur

Bursa bayi Müdürü: Abdüsselam Baykoz

Eskişehir Bayi Müdürü: İsmail Bay

#### Ne zaman kuruldunuz?

2008 yılında Eskişehir merkezli olarak kurulmuştur. 2015 yılında da Bursa depo faaliyete geçmiştir. toplamda 6 bin m<sup>2</sup> kapalı alan, 85 personel, 40 araç ile 17 şehire hizmet vermekteyiz.





# Bayi Tanıtım - Bursa&Eskişehir



Pastacılık ürün gruplarınızda neler var?

Pastacılık ürünlerinde; yağ, un, susam, maya, krem şanti ve çikolata gibi birçok ürün sayabiliriz.

Pastacılık sektörü hakkında neler düşünüyorsunuz? Pastanelere vermek isteyeceğiniz tavsiyeler var mı?

Büyümekte olan bir sektör olacağını düşünmekteyim. Tavsiyem işini düzgün yapan herkes bir gün mutlaka kazanacaktır.





# Yoksa siz hala pastanenize “vegan” köşesi açmadınız mı?

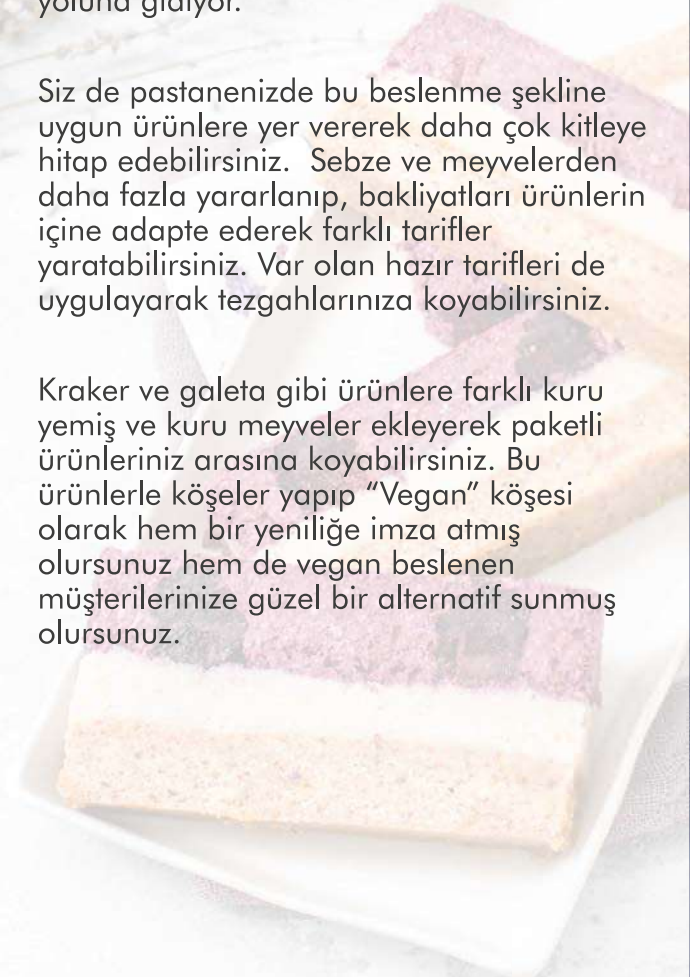


Vegan beslenme en kısa tanımıyla hayvan kaynaklı ve hayvan kullanımı yoluyla elde edilen ürünleri reddetmektir. Veganlar sadece gıda tüketiminde değil, yaşam felsefeleri olarak veganizmi benimsiyorlar.

Türk mutfağının geleneksel lezzetleri, börekler, poğaçalar, baklavalar belki ilk bakışta vegan beslenmeye uygun gibi görünmüyor. Halbuki hem pastacılık da hem de geleneksel Türk yemeklerinde bu akıma uygun lezzetler yaratmak mümkün. Türkiye'deki vegan ve vejetaryenlerin sayısı yavaş yavaş da olsa artarken, bu beslenme biçimini benimseyenlere hizmet veren işletmelerin sayısında da artış gözlemleniyor. Türkiye'de vejetaryen ve vegan sayısının giderek artmasının yanı sıra turistlerden ve burada yaşayan yabancılardan da bu yönde istek gelmesi talep artışında etkili olan unsurlardan. Artık pek çok popüler kafe, pastane ve restoran menülerinde vegan seçenekleri artırma yoluna gidiyor.

Siz de pastanenizde bu beslenme şekline uygun ürünlere yer vererek daha çok kitleye hitap edebilirsiniz. Sebze ve meyvelerden daha fazla yararlanıp, bakliyatları ürünlerin içine adapte ederek farklı tarifler yaratabilirsiniz. Var olan hazır tarifleri de uygulayarak tezgahlarınıza koyabilirsiniz.

Kraker ve galeta gibi ürünlere farklı kuru yemiş ve kuru meyveler ekleyerek paketli ürünleriniz arasına koyabilirsiniz. Bu ürünlerle köşeler yapıp “Vegan” köşesi olarak hem bir yeniliğe imza atmış olursunuz hem de vegan beslenen müşterilerinize güzel bir alternatif sunmuş olursunuz.





# EĞİTİME TAM DESTEK: GASTRONOMİ SEKTÖRÜ İÇİN MESLEKİ İNGİLİZCE KİTABI

## Akademi - Özel Sektör İş Birliği

Alfa Pastacılık Yağları markamızla uzun yıllardır üstün kaliteli ürünlerinin başarısının yanı sıra sektöre verdiğimiz hizmetler ile de konuşuluyoruz.

Yaptığımız akademi özel sektör iş birliklerini farklı platformlarda sürdürüyoruz. Hem bugünün ustaları ve şefleri hem de gastronomi bölümü ve meslek okullarında eğitim alan geleceğin ustaları ve şeflerinin yanındaki marka olmaya devam ediyoruz. Bugüne kadar farklı platformlarda birçok öğrenci ile bir araya geldik, şimdi de yepyeni bir projenin heyecanı içindeyiz.

Yeme-içme sektöründeki şefler, ustalar, öğrenciler ve tüm profesyoneller için Alfa Pastacılık Yağları'nın katkılarıyla Necdet Koç'un kaleminden mesleki İngilizce kitabı "English for Gastronomy Students and Professional Chefs" çıktı. Alfa Pastacılık Yağları olarak bu kitabın sektöre kazandırılmış olmasından gurur duyuyoruz, yeniliklere imza atmayı bu proje ile de sürdürüyoruz.

Gıda sektöründeki mesleki İngilizce ile ilgili yeterli kaynak bulunamamasının eksikliğinden yola çıkılarak hazırlanmış bu kitap, sektör çalışanları için altın bir kaynak niteliğindedir.

Kitabı alanlar, içinden çıkan şifre ile kitabın online websitesi üzerinden de ek alıştırmalar yapabilecek, ihtiyaç halinde de bu bilgilere tek tuşla ulaşabilecek.

Gıda sektöründeki tüm çalışanların her türlü ihtiyacı düşünülerek hazırlanmış bu kitapta Alfa Pastacılık Yağları'nın da tariflerinden oluşan bir bölüm bulunmaktadır.

Kitabı temin etmek isteyenler tüm online kitap satış platformlarından alabilir.



# ALFA ÜRÜN PORTFÖYÜ











**Alfa**  
Pastacılık Yağları

Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B 10003 Sk. No: 3 35620  
Çiğli / İzmir - TÜRKİYE

Tel : +90 232 280 80 80  
Fax : +90 232 280 80 90

    /alfapastaci

[www.feldaiffco.com.tr](http://www.feldaiffco.com.tr)  
[www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)