



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

pasta özel sayısı

Bayilerimizden Haberler | Pastane Tanıtımları | Kültürel Sürdürülebilirlik Nedir?





Sevgili İş Ortaklarımız,

Alfa Pastacılık Yağları, sektörde ileri teknoloji alt yapısı ve sürdürülebilir kalite vizyonuyla bitkisel yağ sektöründe zirvedeki firmalar arasında yer alıyor. Kuruluşundan bugüne, her zaman yenilikçi olmayı ve sektöre değer katmayı ilke edinen markamız, sektöre değer katan faaliyetlerine hız kesmeden devam ediyor. Sadece ürün portföyüyle değil, ev dışı tüketim ve pastacılık kanalında, dünya trendlerini takip eden, sektöre A'dan Z'ye her konuda değer katan bir marka olmayı sürdürerek de misyonunun ötesine geçiyor.

Buna paralel, sürdürülebilirlik faaliyetlerimizi şirketimizin tüm katmanlarında harekete geçiriyoruz. Bu anlayışımızın içinde şirket içinde uygulamaya aldığımız "Sıfır Atık" faaliyetlerimiz yer alıyor. Bunun yanında şirket faaliyetlerinde karbon ayakizimizi azaltmaya yönelik iyileştirme çalışmalarımız da tam gaz devam ediyor. Fabrikamızda yeni hizmete açtığımız profesyonel uygulama mutfağımız Alfa Bake & Food Studio'da ele aldığımız, tarihsel yolculukla günümüze kadar ulaşan unutulmaya yüz tutmuş eski reçeteleri hem tarihsel yolculuğunu anlatarak hem de reçeteleri tekrar gündeme getirerek her tarfin anlamına ve değerine kültürel sürdürülebilirlik adına sahip çıkıyoruz.

Alfa Pastacılık Yağları markası uzun yıllardır üstün kaliteli ürünlerinin başarısının yanı sıra sektöre verdiği hizmetler ile de konuşulan bir marka. Gerek yüz yüze eğitimlerle gerek uzaktan eğitim versiyonu ile bugüne kadar yüzlerce öğrenci ile #birprofesyonalesorun projemiz kapsamında bir araya geldik. Yaptığımız akademi özel sektör iş birlikleri farklı platformlarda da bu zamana kadar hep sürdü, gelişerek sürmeye de devam ediyor.

A'dan Z'ye Pastacılık dergimizin 17. sayısında, yeni profesyonel mutfağımız Alfa Bake & Food Studio'da kendi Alfa Demo Ustalarımızın ve Pazarlama ekibimizin ortak çalışmalarıyla geliştirilmiş olan çeşitli tarifleri sizlerle buluşturuyoruz. Bu sayımızda beslenme açısından yükselişte olan Veganlık akımını takip eden tüketici ve müşteri gruplarımız için Vegan tariflere de yer vererek, sizlere güncel yeni tarif alternatifleri sunuyoruz. Tüm iş ortaklarımıza ve müşterilerimize sağlıklı, bol kazançlı güzel bir sezon diliyorum.

Güven Geriş
Felda Iffco Türkiye CEO

LAZ BÖREĞİ

Malzemeler

Hamur için

- 1 kg un
- 3 yumurta
- 250 gr süt
- 15 gr tuz
- 50 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 500 gr mısır nişastası

Üzeri için

- 1 kg Alfa Baklava Yağı

Muhallebi için

- 1 kg süt
- 50 gr irmik
- 50 gr nişasta
- 50 gr un
- 50 gr şeker
- 4 yumurta
- 100 gr ceviz
- 4 gr tarçın

tarif adımları

Muhallebinin Yapılışı

- Malzemeleri karıştırıp kaynatın. Soğumaya bırakın.

Laz Böreğinin Yapılışı

- Hamurunuzu hazırlayıp 15 dk. dinlendirip 14 eşit parçaya bölün.
- 90 gr'lık parçaları avuç içiyle bastırıp 15 cm'lik daireler elde edin.
- Hamurların arasına nişasta serpererek 7 + 7 şeklinde 2'ye bölün ve üst üste koyun.
- Bezle kapatıp 20 dk. dinlendirin.
- Sonra elinizin tabanıyla 25 cm kadar açıp 15 dk daha dinlendirin.
- Ardından her birini aralarına nişasta serpererek merdaneyle 35 cm açın.
- En son 80 cm açıp tepsiyi de bu hamurun ortasına koyarak hamurlarınızı kesin.
- Kalan kenarları ayırın.
- Tepsi büyüklüğünde kesilen yufkaları küçük oklavaya sarın.
- 1 kg Alfa Baklava yağını eritip Laz böreği yapılacak tepsinin zeminine yayın ve küçük oklavayla sardığınız yufkalardan iki tanesini tepsiye serin. (Resim A)
- Tekrar Alfa Baklava Yağından fırçayla yufkaların üstüne serpin ve kenardan artan yufkaları da aralarına döşeyin.
- Yufkaların yarısı bitince muhallebiyi yufkaların üzerine serin ve üzeri için aynı işlemi tekrarlayın. (Resim B)
- Fırınınızı 190°C'ye ayarlayın.
- Her yufkayı döşerken Alfa Baklava Yağından serpiştirin.
- Sonunda tepsinin kenarından taşan yufkaları tepsinin içerisine alıp dilimleyin ve üzerine kalan Alfa Baklava yağını kepçeyle dökün. 30 dk. pişirin. (Resim C)
- Bu sırada şerbet hazırlayın.
- Fırından çıkınca fazla yağın süzüp önceden hazırlamış olduğunuz şurubu sıcakken dökün ve soğumaya bırakın.



A



B



C





Resim A



Resim B



Resim C



Resim D

tarif adımları



Malzemeler

- 420 gr un
- 25 gr şeker
- 12 gr kabartma tozu
- 4 gr tuz
- 175 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 240 ml ayran (biraz da üzerine sürmek için)
- 1 demet dereotu
- 225 gr taze soğan (doğranmış)

YAPILIŞI

- Fırınınızı önceden 175 °C'ye ayarlayın.
 - Fırın tepsinize yağlı kağıt serin.
 - Tezgahta un, şeker, kabartma tozu, ve tuzu karıştırın.
 - Yağı ufalanmış bir yapı alana kadar sıyırıcı ya da bıçakla parçalayın. Karışıma ekleyin.
 - Ayran, dereotu ve taze soğanları da karışıma ekleyip (Resim A) çok fazla yoğurmadan hamur kıvamına getirin ve temiz bir tezgaha alın.
 - Eliniz ile hamuru birkaç kere katlayıp kenarlardan kapayarak disk şekline getirin, merdane ile hafif düzleyin. (Resim B)
 - Hamuru yuvarlak kesme kalıplarıyla bölün (Resim C). Fırın tepsinize dizin.
 - Üstlerini ayran ile fırçalayın. (Resim D)
 - 18 dk. altın rengi alana kadar pişirin.
- Sunuma hazırdır.

Dereotlu Scone



Opera Pasta

tarif adımları

Joconde Kek

- Yumurtaları benmariye alıp 42°C'ye kadar ısıtın.
- Pudra şekeri ekleyip karıştırın.
- Benmariden alıp bembeyaz olana kadar çırpın.
- Badem unu, normal un ve vanilini karıştırıp üzerine eleyin.
- Yüksek devirde 6-8 dk çırpın.
- Yumurta akını ayrı kaptaki çırpın, beyazlayınca şekeri 3 seferde ilave edin.
- Kek karışımına 2 seferde ekleyip spatulayla yedirin.
- Erimiş yağı ekleyin.
- Silpatlı tepsiye karışımı yayın. Fırına verin. 180°C 10 dk. pişirin.
- Çıkartıp soğumaya alın.

Kahve Konsantresi

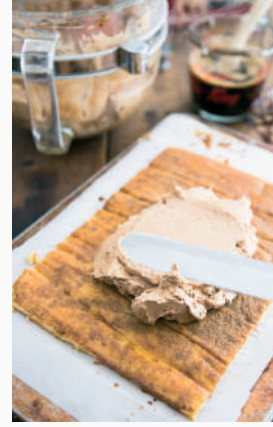
- 5gr fındıklı nescafe'yi 6 gr su ile karıştırıp sos elde edin. 6 gr da süt ekleyin. Konsantreniz hazırdır.

Özel Kreması

- 180 gr Alfa Crema Yağı'nı küp küp doğrayın ve kenara alın.
- 30 gr su + 75 gr şekerini karıştırıp 118°C'ye kadar kaynatın.
- Aynı anda 3 yumurta sarısı rengi solana kadar çırpın.
- Çırpılmış yumurtaya, şurubu yavaşça yedirin. Renk beyaz olana kadar çırpın.
- Küp küp Alfa Crema Yağı'nı yavaşça ekleyip çırpıma devam edin.
- Ardından kahve konsantresini ekleyin.



Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Resim E



Resim F

Birleştirmek için

- Soğuyan keki 4 eşit parçaya bölün.
- İlk parçayı soğuttuğunuz kahveyle ıslatın. (Resim A)
- Ardından üzerine kek ile aynı kalınlıkta 1 kat özel kremasını sürün. (Resim B)
- Üzerine tekrar keki koyup üzerine tekrar fırçayla kahvenizle ıslatın.
- Üzerine soğuttuğunuz ganajı sürün. Kalınlık aynı olacak. (Resim C)
- Tekrar keki koyup, kahve ile ıslatın ve ganajı sürün.
- Üzerine bir kat daha kek ve kahveyle ıslatıp kremasını sürün.
- 1 saat buzdolabında saklayın. (Resim D)
- Bu sırada; 100 gr bitter çikolatayı benmaride eritin. 15 gr Alfa Ayçiçek ile karıştırın. 28 °C 'ye kadar soğutun. Soğuttuğunuz pastanın üzerine dökün. (Resim E)
- 1 saat buzdolabında dinlendirin. Sonra süsleyerek servis edin. (Resim F)

Malzemeler

Joconde Kek için;

- 3 yumurta
- 80 gr pudra şekeri
- 100 gr badem unu
- 30 gr un Vanilin
- 100 gr yumurta akı
- 40 gr şeker
- 20 gr erimiş Alfa Chef

Keki Islatmak için;

130ml sıcak filtre kahve + 30 gr şeker hazırlayın

Ganaj;

125 gr krema + 125 gr çikolata ganaj hazırlayın

Özel Kreması

- 180 gr Alfa Krema Yağı
- 30 ml su
- 75 gr şeker
- 3 yumurta
- Kahve konsantresi





Devil's Food Cake



Malzemeler



Keki

- 340gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 75 gr kakao
- 120 ml kaynar su
- 450 gr şeker
- Vanilya
- 4 yumurta çırpılmış
- 420 gr un
- 5 gr karbonat
- 1 tutam tuz
- 240 ml süt

Ganaj Kreması

- 680 gr damla çikolata
- 800 gr krema
- 1 çay kaşığı mısır şurubu



tarif adımları

- Fırını 175 °C'ye ayarlayın
- 20 cm çapında 2 kek kalıbını yağlayıp sadece dibine yağlı kağıt serin.
- Kalıbın kenarlarını yağlayıp kakao sürün.
- Kakaoyu kaynar suya koyup karıştırın, soğumaya bırakın.
- Yağınızı setüstü mikserde çırpın.
- Şeker ekleyip 3-4 dk. daha çırpın. Vanilyayı ekleyin ve ardından yumurtaları tek tek herbiri tamamen karışınca ekleyin.
- Un, tuz ve karbonatı karıştırın. Süt ve kakaolu suyu ayrı bir yerde birleştirin.
- Setüstü mikseri en yavaş devirde çalıştırıp sırasıyla 3-4 seferde unlu karışım ve kakaolu sütlü karışımı yedirin.
- Hamuru 2 kalıba bölüştürün. 35-45 dk. pişirin. Arada yerlerini değiştirin. 15 dk. soğutun.
- Kekler soğuyunca 300 gr araya 300 gr üst tarafa , 600 gr da yanlara bolca kremadan sürün.
- Soğutun, servise hazırdır.

Karamelli Pasta

Malzemeler



Kek

- 3 yumurta
- 95 gr şeker
- 2 gr tuz
- 10 gr vanilya
- 30 ml ılık süt ile 5 gr nescafeyi karıştırın
- 95 gr un
- 30 gr erimiş Alfa Chef Yağı

tarif adımları

Kek

- Yumurta, şeker, tuz ve vanilyayı karıştırın.
- Karışımı benmariye oturtun 40°C'ye gelince benmariden çekin.
- Bembayaz olana kadar çırpın.
- Kahveli karışımı içerisine dökün. Spatula ile karıştırın ve unu 2 seferde eleyip yine spatula ile karıştırın.
- 55-60°C'deki Alfa Chef'i kek hamurundan paçal yaparak içine ekleyin.
- 15 cm çapında 7 cm yüksekliğinde yağlı kağıt serilmiş bir kek kalıbına karışımı dökün.
- Fırını 170°C'ye ayarlayın ancak 160°C'ye düşürüp 33-35 dk. pişirin.
- Keki soğutup 3' e bölün. Her biri 1,5 cm kalınlığında olacak.

Şekerli Badem

- 50 gr piring badem + 15 gr şekeri tavaya alıp karıştırın.
- Biraz ktır olunca yağlı kağıt serili bir tepside soğutun.

Karamelli Krema

İngiliz Kreması

- 2 yumurta sarısı, 25 gr şeker ve 10 gr vanilyayı karıştırın.
- 60 gr süt ekleyip 78-82°C'ye gelene kadar ısıtın.
- Süzgeçten geçirip üstüne değecek şekilde streç film kaplayarak kenara alın. Oda ısısında beklesin

Kahveli Karamel Konsantresi

- 60 gr şeker ve 25 gr suyu tencereye koyup karamelize edin. 50 gr ılık süt ekleyin.
- 5 gr nescafe ve 2 gr tuz ekleyin. 100 gr süt reçeli de ekleyerek kısık ateşte kaynatın.
- Süzüp oda ısısında bekletin.

Kremayı Birleştirme

230 gr Alfa Krema yağını çırpın üzerine İngiliz kremasını ve karamel konsantresini de ekleyerek 8-10 dk daha çırpın. Kremanız hazır.

Pastayı Birleştirme

Kekleri kahveli şekerli su ile ıslatın. Üzerine karamel kreması sıkın. Tüm katları birleştirip, etrafına karamel kreması ile güzelce kaplayın. Yanlarını şekerli badem ile süsleyin. Ortasına hazır karamel sos dökün ve kremayla dekor yapın.



Latte Kek

Malzemeler



Kek için

- 400 gr yumurta beyazı
- 440 gr toz şeker
- 400 gr Alfa Chef Yağı
- 150 gr beyaz pralin
- 240 gr toz fındık
- 200 gr un

Kreması için

- 250 ml sıvı şanti
- 125 ml süt
- 4 yumurta sarısı
- 20 ml granül kahve
- 6 adet ıslatılmış yaprak jelatin
- 600 gr fildişi kuvertür
- 1 kg çırpılmış sıvı şanti

tarif adımları

Kek

Yumurta beyazı ve toz şekeri mikserde kabartın, eritilmiş Alfa Chef'i ekleyin. Daha sonra pralin ve kalan malzemeleri de yedirin. 1 kg'lık baklava tepsisine dökün ve 170°C'de 22 dk. pişirin.

Krema

Sıvı şanti ve sütü, yumurta sarıları ile ocakta ısıtın. Granül kahve ve yaprak jelatini ekleyin, kaynatın. 40°C'ye gelince önceden eritilmiş fildişi kuvertüre ekleyin. 1 gün dolapta bekletin. Ertesi gün çırpılmış krema ile parfe edin.

Birleştirilmesi

Önceden hazırlanmış kek, iki ince pat şeklinde kesilir. Aralarına hazırlanmış krema sürülür. Dolapta en az 2 saat bekledikten sonra etrafına kırık fındık koyun. Üzerine istediğiniz süslemeyi yapın.

Sunuma hazırdır.



Üzeri için:

Alfa Chef, pudra şekeri ve vanilyayı hafif devirde çalıştırın.

Labne peynirini azar azar ekleyerek çalıştırın.

Birleştirilmesi:

Fırından çıkıp soğumuş browninizin üzerine kremasını yayın.

Sunuma hazırdır.

Labne Kremalı Brownie

Malzemeler

Brownie

- 160 gr un
- 250 gr toz şeker
- 230 gr Alfa Chef Yağı
- 415 gr bitter çikolata
- 2 gr vanilya
- 36 gr espresso
- 260 gr yumurta
- 115 gr esmer şeker
- 2 gr tuz

Labne Kreması

- 140 gr Alfa Chef
- 250 gr pudra şekeri
- Vanilya
- 500 gr labne peyniri

tarif adımları

- Alfa Chef'i eritin.
- Şeker, esmer şeker ve yumurtayı mikserde çalıştırarak başlayın. Önce yavaş sonra hızlı devirde çırpalım.
- Erimiş sıcak haldeki yağın içine çikolatalarınızı birleştirin, çikolata yağın içinde eriyecek.
- Espresso'yu da Alfa Chef ve çikolata karışımının içine ekleyin.
- Püf noktası: Espresso ılık olmalı, yoksa çikolata sertleşir.
- Tuzu, vanilyayı una ekleyin.
- Yumurtalı karışımı mikserden alın, çikolatalı karışımı yavaş yavaş bu karışıma ekleyerek elde spatula ile alttan yukarı doğru çıkartıp karıştırın.
- Son olarak unlu karışımı da yavaşça ilave edip, spatula ile alttan üste doğru çalıştırın.
- Karışımı dökeceğiniz çemberi folyo ile sarıp tepsiye o şekilde yerleştirin ve karışımı dökün.
- 160°C'de yaklaşık 20-25 dk pişirin.



Kuru Poğaç

Malzemeler

Hamuru için:

- 1 kg un
- 500 gr Alfa Katkat Yağı
- 1 yumurta
- 500 ml soğuk su
- 30 gr tuz
- 20 gr şeker

tarif adımları

- Unu tezgaha alıp üzerine Alfa Katkat Yağı'nı rendeleyin.
- Yağın diri olması gerekiyor, yapışmaması için rendelerken arada un ile karıştırın.
- Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp ortasına yumurta, su , tuz ve şekerini ilave edin.
- Hamurunuzu yoğurup, katlayarak kapatın. Bu şekilde 20 dk dinlendirin.
- Hamurunuzu dirsekleyerek düzleyin.
- 4 eşit parçaya ayırın.
- Ardından her bir parçayı tekrar güzelce genişletip ezin ve rulo şeklinde fitil yapın. **(Resim A)**
- Fitillerinizi uzatıp 50 gr'lık parçalar kopartın.
- Koparttığınız parçaları yuvarlayıp en az yarım saat dinlendirin. **(Resim B)**
- Dinlendirdiğiniz parçaları üzerlerine bastırarak düzleyin ve poğaç şeklini verin.
- Üzerini yumurta ile fırçalayıp çatal ile şekil verin. 30 dk bu şekilde dinlendirin. 210°C fırında 15 dk pişirin.
- Sunuma hazırdır.



Resim A



Resim B

Havulu Cevizli Pasta



Malzemeler



- 3 yumurta
 - 160 gr şeker
 - 85 ml Alfa Ayçiçek Yağı
 - 2 orta boy rendelenmiş havuç
 - 100 gr ceviz
 - 210 gr un
 - 10 gr kabartma tozu
 - 10 gr tarçın
- Kreması için;**
 - 200 ml süt
 - 1 yumurta sarısı
 - 50 gr şeker
 - 30 gr un
 - 16 gr mısır nişastası
 - 10 gr vanilya

tarif adımları

Kek

- Yumurta ve şekeri uzunca çırpın, köpük köpük olsun.
- Alfa Ayçiçek Yağı'nı ilave edin. Rendelenmiş havucu, dövülmüş ceviz , tarçını ekleyin ve karıştırın.
- Ardından unu , kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin.
- 22 cm çember kalıba yayın.
- 180 °C'de 25 dk pişirin. Fırından alırken mutlaka kontrol edin.

Krema

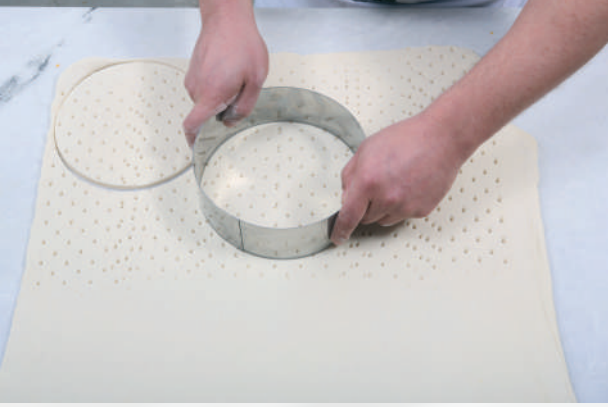
- Süt, yumurta sarısı, un, nişasta ve şekeri karıştırıp pişirin.
- Kaynadıktan sonra vanilya ekleyip ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Birleştirilmesi:

- Keginizi 3 eşit parçaya ayırın.
- İlk katı çembere koyup kremadan bir miktar koyun (Kremayı 3 kata yetecek şekilde ayarlamalısınız).
- 3 kat çıktıktan sonra en son katı sürüp buzdolabına kaldırın.
- 1 gece dolapta beklemesi tavsiye edilir.
- Ertesi gün çemberden çıkarıp bol hindistan cevizi ve cevizle süsleyebilirsiniz.
- Sunuma hazırdır.

Kral Böreği

Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Malzemeler

- Alfa Katkat ile hazırlanmış 250 gr Milföy
- 200 gr fındık kreması
- 100 ml şurup
- Şurup Ölçüsü
- 100 ml su + 100 gr şeker

Yumurta Banyosu için

- 120 gr yumurta sarısı
- 1 yumurta
- 1 gr şeker
- 1 gr tuz
- 10 ml su

Fındık Kreması için

- 60 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 60 gr şeker
- 1 portakal rendesi
- 1 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- 60 gr fındık tozu
- 30 gr un

tarif adımları

- Alfa KatKat ile hazırladığınız milföy hamurunuzu 3 mm kalınlığında açın. Fırın tepsisine yağlı kağıt seriniz ve üzerine hamuru yerleştirin, streç film ile kaplayarak soğumaya bırakın.
- Soğuyan hamurdan 2 adet 23 cm'lik yuvarlak daire kesin. **(Resim A)** Bu daireleri tekrar soğumaya bırakın. Bu sırada bütün malzemelerini karıştırıp çırparak yumurta banyosunu hazırlayın.
- 20 dk sonra dairelerden birinin kenarlarından 2 cm boşluk bırakın ve sıkma torbası yardımıyla iç kısmına fındık kreması sıkın. **(Resim B)** Dairenin kenarlarındaki 2 cm'lik çerçeveyi yumurta banyosu ile fırçalayın.
- İkinci kestiğiniz hamuru, bu hamurun üzerine kapatın ve yavaşça bastırın. İçeride bir hava boşluğu kalmamalı. **(Resim C)**
- Üzerine tekrar yumurta banyosu sürün. Hamurun üzerine bir kalıp veya bir bıçak yardımıyla istediğiniz deseni çizin. **(Resim D)**
- 180°C'lik fırında yaklaşık 30 dk pişirin.
- Bu sırada 100 ml su ve 100 gr şekeri karıştırın, kaynatın, şurubu hazırlayın
- 30 dk sonunda hazırladığınız şurubu bir fırça ile fırından çıkan böreğin üzerine sürün.
- Tekrar fırına verin. Bu sefer fırını 200°C'ye ayarlayın ve 20 dk pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakınız.
- Sunuma hazırdır.



Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul

EYLÜL PASTANELERİ

İşletme Sahibi: İsmail Daldagül

Yunus Nadi Yalçınkaya

Yaşar Sarıahmetoğlu



Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

Kasım 2000 yılında faaliyete başladık. İşletmemizi açmayı planladığımız zamanlarda işletmeler yabancı isimler kullanıyordu biz de yerli bir isim olan Eylül Pastanesi adını tercih ettik. Göztepe Merdivenköy ve Ümraniye Atakent olmak üzere 2 şubemiz ile hizmet ediyoruz.

Eylül'ün mutfağında; usta eller, seçkin malzemeleri maharet ve özveri ile bir araya getirerek sizin için harika pastalar yapıyorlar. Pastalarımızın lezzeti, tarifindeki sıradan değil; kaliteli ve taze malzemelerin özenle seçilip geleneksel damak zevkimize uygun olarak birleşmesinden meydana geliyor.

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

Ağırlıklı olarak sabah sıcak sunumunu yaptığımız kahvaltılık ve mayalı ürünler tercih ediliyor. Öğleden sonra atıştırmalık, pasta, sütlü ve şerbetli tatlılarımız tercih ediliyor.

Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul



Yöresel ürünlere yer veriyor musunuz?

Klasik ev poğaçası, su böreği, zeytinyağlı dolma, kazandibi, tavuk göğüsü ve 3 peynirli gözleme yapıyoruz.

Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz?

İlk defa 2017 yılında kullandım. Daha sonra başka ürünler de kullandım fakat 2019 yılından bu yana Alfa markalı pastacılık yağları kullanıyorum. Ürünlerin performansından memnunum. Kullanmış olduğum ürünlerinizin performansının son yıllarda oldukça yükseldiğini söyleyebilirim. Kullanmış olduğum ürünler Alfa Genel Amaçlı Margarin, Alfa Krema Yağı ve Alfa Kızartma Yağı.

Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul

KARAFIRIN

Yönetim Kurulu Başkanı: Ayhan Karal



Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

Karafirin kökleri 1905' lere kadar uzanan ve şu an 23 mağazası ile hizmet veren bir fırın-kafe zinciridir. Yolculuğumuz büyük büyük dedemizin Batum'da açtığı ilk fırın ile başlamış ve bugün misafirlerimizin iyi demlenmiş bir bardak çay yanında fırından lezzetler ile keyifli zaman geçirebileceği bir çatı haline dönüşmüştür.

Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul

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

Ürün gamımızda bulunan tezgah, mutfak, bar, özel pastalar ve hediyelik gruplarında 700'e yakın ürün çeşidi bulunmaktadır. Kavala kurabiyesi, Mualla Turta, Karafırın mantı gibi klasik hale gelen tatlarımızın yanında devam eden Ar-Ge çalışmaları ile sürekli olarak yeni lezzetler de eklenmektedir.

Yöresel ürünlere yer veriyor musunuz?

Yerel ürünleri desteklemek bizim için değerli. Menümüzde devamlı olarak ya da mevsimsel olarak ekleyip çıkardığımız ürünler bulunabiliyor.

Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz?

Alfa'yı yaklaşık olarak 1 yıldır kullanıyoruz.



Bayi Tanıtım - İstanbul

İstanbul Modern EDT'ye Sorduk

İşletme Sahibi: Cemil Kütük



Ne zaman kuruldunuz? Kuruluş hikayenizden bahsedebilir misiniz?

Margarin sektöründeki 10 yıllık kariyer hayatımı sonlandırma kararı aldıktan sonra 8 Ekim 2009 yılında Modern Gıda'yı kurdum.

Uzun yıllar profesyonel hayatın içinde olmanın verdiği deneyim ve bakış açısı ile sektörün gelişim alanlarını, yatırım fırsatlarını görme şansına sahip oldum.

Vizyoner bir bakış açısıyla bu gelişim alanlarında neler yapabileceğimi, sektöre nasıl bir katkı yapabileceğim ile ilgili bir takım planlar ve stratejiler oluşturdum.

Bu planlar dahilinde çok uzun bir zamana dayalı olan stratejilerimi, yıl yıl ve her yıl üstüne yeni planlar ve yeni farkındalıklar ekleyerek ve büyük bir mücadele vererek bu günlere taşındım.

Pastacılık ürün gruplarınızda neler var?

Modern Gıda'nın stratejileri dahilinde ana ham madde grupları hedef planımızdı. Başta margarin, sonrasında pastörize likit yumurta olmak üzere, un, ayçiçek ve son bir iki yılda çikolatada ve şanti gruplarında yapılan denemelerle ürün gruplarımızı temel ana hammadde çerçevesinde oluşturmuş olduk.

Bayi Tanıtım - İstanbul



Pastacılık sektörü hakkında neler düşünüyorsunuz?

Pastacılık sektörünün son 22 yılını gün gün yaşamış birisi olarak pazarın gelişimi beni oldukça heyecanlandırmaktadır. Gelişen ve büyüyen bu pazarda fırsatların katlanarak devam edeceği düşüncesindeyim. Ciddi yatırım fırsatlarının önümüzdeki dönemde karşımıza geleceğini beklemekteyim. Bu da benim sektöre heyecanlı bakış açımı diri tutmaktadır. Her gün işimizi nasıl daha iyi yaparız ve nasıl daha ileriye taşıyoruzla ilgili paydaşlarımızla beraber plan ve programlar yapmaktayız. Bu sektöre ana ve temel ham maddelerde hizmet vermekten son derece mutluluk duymaktayız. Pastacılık sektörüne yatırım ve hizmetlerimize ilk günkü heyecanımızla devam ediyoruz.

Pastanelere vermek isteyeceğiniz tavsiyeler var mı?

Dünyada yaşanan belirsizlikler tedarik zincirinin bize ne kadar önemli olduğunu göstermiştir. Pastaneler mevcut tedarikçileri ile olan sinerjilerinin onları kriz ortamlarında ne kadar rahatlatabildiklerini yaşamış ve deneyimlemişlerdir. Hizmetin ve hizmet kalitesinin salt fiyat rekabetiyle ölçülemeyeceğini en iyi onlar deneyimlemişlerdir. Pastanelere bu süreçte haddim olmayarak verebileceğim tavsiyem gelecek vadeden tedarik zincirleri kurmaları ve ilişkilerini kazan kazan metoduna göre yönetmeleridir.

Şirketten Haberler

Pastacılık sektörünün uzun zamandır beklediği IBAKTECH Fuarı 10-13 Mart tarihleri arasında İstanbul CNR Fuar Merkezi'nde gerçekleşti.

Zorlu hava koşullarına rağmen katılımın oldukça yüksek olduğu ve ticaretin nabzının tutulduğu bu fuardan oldukça güzel kazanımlarla döndük. Ustalarımızın fuar boyunca yaptığı ürünler, sahne şovları ve söyleşilerle renklendirdiğimiz standımıza uğrayan tüm iş ortaklarımıza teşekkür ederiz. Hep birlikte güzel bir fuarı geride bırakmanın mutluluğunu yaşıyoruz.



Bu yıl Alfa Pastacılık Yağları olarak destekçisi olduğumuz mesleki İngilizce kitabı "English for Gastronomy Students and Professional Chefs" in yazarı sektör profesyoneli Necdet Koç da standımızda fuar boyunca bizlere eşlik etti.

Bu yıl demo ustalarımızın şovlarının yanı sıra sevilen Master Chef yarışmacısı Şef Özgül Coşar da yaptığı şov ile Alfa Pastacılık standında aramızdaydı. Ibaktech 2022 hepimiz için oldukça keyifli geçen bir fuar oldu.

IBAKTECH Fuarı 10-13 Mart



Endüstriyel ve İhracat Satış Departmanlarımız da Türkiye'nin ve dünyanın farklı bölgelerinden gelen iş ortaklarını İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleşen Ibaktech Fuarı'ndaki standımızda ağırladı ve verimli satış görüşmeleri gerçekleştirdi.



ALFA PASTACILIK YAĞLARI OLARAK KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ DESTEKLİYORUZ

Alfa Pastacılık Yağları markası olarak uzun yıllardır üstün kaliteli ürünlerimizle olan başarılarımızın yanında, sektöre de hizmet vererek pastacılık ve endüstriyel müşterilerimizin yanındaki marka olmaya devam ediyoruz. Markamızın bu yılki en büyük projelerinden biri:

*"Yöresel ve Geleneksel
Değerlerimize Sahip Çıkmak."*

Bu anlamda, tarihsel yolculukla günümüze kadar ulaşan unutulmaya yüz tutmuş eski reçetelerin, hem tarihsel yolculuğunu anlatıp hem de tekrar gündeme getirerek geleneksel değerlerimize sahip çıkmayı hedefledik. Böylece kültürel sürdürülebilirlik konusunda farkındalık yaratmanın yanı sıra bu tariflerin yeni nesil şeflere de aktarımına katkı sağlamış olacağız.

Bu projelerin ilkinde İzmir'de Halep Tatlısı yapan bir işletme ile başladık. Belgesel tadında bir video hazırlayarak bu unutulmaz lezzeti ve unutulmayan ustasını Alfa Pastacılık TV ekranıyla buluşturduk. Aynı misyonla, coğrafi işaretleme almış yöresel lezzetlerin de peşine düşerek projemize bu ürünlerin hikaveleri ile devam edeceğiz.





Hangi Alfa Yağı Hangi Üründe Kullanılır ? Sahir Usta'ya Sorduk

Alfa Crema Yağı

Ağızda dağılan tüm tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinde ama özellikle un kurabiyesinde, kuru pasta yapımı ve pastacılık kremlerinde kullanılmak üzere özel hazırlanmış bir yağdır. %100 yağlı, susuz bir üründür.



Alfa Açma Margarin

Alfa Açma, tüm mayalılar için idealdir. Açma, poğaç ve çeşitli çöreklerde kullanabilirsiniz. %60 yağlı, bitkisel margarindir.

Alfa

Pastacılık Yağları



Alfa Poğaçalar Margarin

Tüm mayalı hamur işlerinde, poğaçalar, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarindir. %70 yağlı, bitkisel margarindir.

Alfa Genel Amaçlı Margarin

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan bitkisel margarindir. Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinin yapımında çok iyi sonuçlar verir. Özellikle mayalı hamurlarda esnek yapısı sayesinde üstün performans sağlar. Bayatlamayı geciktirir ve bitmiş ürünlerin raf ömrünü uzatır. %84 yağlı, bitkisel margarindir.



ALFA ÜRÜN PORTFÖYÜ







Alfa
Pastacılık Yağları



KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE **Alfa** İMZASI

Pastacılık Yağları



*Gastronomide,
kültürel mirasımıza sahip çıkıyor;
geleneksel ve yöresel tarifleri
tekrar gündeme getirerek, tarihsel
değerlerimizin sürdürülebilirliğine
destek oluyoruz.*





Alfa
Pastacılık Yağları

Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B10003 Sk. No: 3 35620
Çiğli / İzmir - TÜRKİYE

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

    /alfapastaci

www.feldaiffco.com.tr
www.alfapastacilik.com.tr