

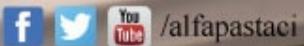


Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B. 10003 Sk. No:3 35620

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

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



**Alfa**

# A'dan Z'ye Pastacılık

A'DAN Z'YE  
PASTACILIK  
SEMİNERLERİ

TURTA YAPIMININ  
PÜF NOKTALARI

PROFESYONEL  
PASTACILIK TARİFLERİ

PRISTINE İLE  
DÜĞÜN  
PASTALARI

KASA ÖNÜ SUNUM  
ALTERNATİFLERİ



**PRISTINE**

## İÇİNDEKİLER

01

Alfa & Pristine  
Haberleri

06-07

Vişneli Dolgu  
&  
Elmalı Dolgu

02-03

A'dan Z'ye  
Pastacılık  
Semineri

08-09

Şeftali Kurabiye

04-05

Turta Yapımının  
Püf Noktaları

10-11

Egzotik Pasta

12-13

Ispanaklı Peynirli  
Scone

14-15

Cassata  
Al Forno

16-17

Pristine ve  
Ayşe Yaman ile  
Düğün Pastası

18-19

Kasa Önü  
Fikirleri

20-21

Kurumsal  
Haberler

Felda Ifcco, Alfa ve Pristine markalarıyla sektörde  
yatırım yapmaya devam edecek.



**"Katma değerli ürün ve hizmet  
sunmayı ilke edindik"**

Yabancı sermayeli bir kuruluş olan Felda Ifcco Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., İzmir'de bitkisel sıvı ve katı gıda yağları üzerine üretim yapıyor. Firma, Malezya'nın en büyük tarım kuruluşlarından Felda ile merkezi Dubai'de bulunan yılda 6 milyon ton ürün üreten lider markaların kurucusu Ifcco'nun, Türkiye'deki ortak yatırımı. Gıda sektöründe, ev dışı tüketim noktaları için Alfa pastacılık yağları ve Pristine bitkisel sıvı şanti, büyük endüstriyel gıda üreticileri için ise Ifcco endüstriyel gıda yağları üretiyor.

**"Katmadeğerli pastacılık yağları  
üretiyoruz"**

"Felda Ifcco Türkiye olarak, pastacılık sektörü için katma değerli pastacılık yağları üretiyoruz" diyen Pazarlama Müdürü İdil Akbaba, Pristine sıvı şanti hakkında şu bilgileri paylaşıyor: "Bu sektörün nabzını iyi tutan ve hedef kitlesini iyi tanıyan bir firma olarak pastacılık yağlarının yanında sektörde yeni bir ürün daha kazandırdık: Pristine sıvı şanti. Bu ürün şekerli bir ürün olup, performansı ustalarımız tarafından onaylanmıştır. Pristine sıvı şantının dekorasyon uygunluğu, mükemmel mukavemeti ve kalıcı hacmi ile Türkiye'deki tüm pastacılık sektörüne hitap ediyor."

**"Pristine şanti ile trendleri  
değiştirdik"**

Sektördeki yeni trendleri sordduğumuz Akbaba; "Türkiye'de şanti yaygın olarak hem pasta sıvama hem de kremaları hafifletmek için kullanılıyor. Genelde çeşitli çiçek figürleri ve süslemeler için şeker hamuru tercih edilirken, Pristine şanti ile trendleri değiştirdik. Biliindiği üzere dekorasyon konusunda tüm dünya daha doğal süslemelere ve yemesi hafif ürünlerde yönelsmiş durumda. Pristine bitkisel şanti ile yapılan dekorasyonlar, renkli çiçek figürleri, hem istenilen şekli kolaylıkla alırken hem de hafif tadyyla keyifle yenilebilir özelliktedir" açıklamasında bulunuyor.

# Alfa Pastacılık Yağları ile A'dan Z'ye Pastacılık

Alfa Pastacılık Yağları tarafından hazırlanan ve tüm Türkiye'yi kapsayan Alfa Usta Buluşmaları bu sene seminerlerini bir seviye ile riye taşıyip 'A'dan Z'ye Pastacılık' adı altında kapsamlı bir program hazırladı.



Seminerde debynilen konu başlıklar arasında "Kasa Önü Sunumun Önemi" de yer aldı.

Türkiye genelinde büyük bir başarı elde eden ve kısa sürede başarısını zirveye taşıyan Alfa Pastacılık Yağları her sene düzenledikleri usta seminerlerinde konsept değişikliğine gitti.



Alfa Pastacılık Yağları, A'dan Z'ye Pastacılık konseptiyle seminerlerinde pastacılık ile ilgili geçmişten yeni dünya trendlerine bir çok ana konu başlığını işledi. Bu konu başlıklarının arasında mutfakta hijyenin önemi, yeni dünya trendleri, sunum örnekleri, günümüz pastacılığı nereye gidiyor, Gimdes Helal sertifikası ve önemi ve dünden bugüne taşınan trendler gibi konular da yerini aldı. Kadir Çöpdemir sunuculuğu eşliğinde gerçekleşen sunumlar hem paylaşma yönelik hem de akıllara kazınan neşeli bir sohbet niteliğindeydi.

Sunumlarda uygunlanan tarifler, Alfa Pastacılık yağları ve Felda Iffco'nun bu sene lansmanını yaptığı Pristine Bitkisel Sıvı Şanti ile hazırlandı. Seminerde bir çok sürpriz ve şovda yer aldı. En çok dikkat çeken şovlardan biri de karşılıklı kol böreği ve boyoz açan Alfa Ustalarının şovuydu. Seminerin son bölümünde yer alan Fatma Özmen Metin'in figür çalışması da çok ilgi gören çalışmalarından biriydi. Sunum içeriğinin begenildiği kadar, sunum salonunda yapılan çalışmalar da dikkat çekti. Tüm tariflerin ve daha fazla ikramlığın bulunduğu sunum büfesi, ve sergi nitelindeki dünyadan vitrin örnekleri köşesi büyük ilgi gördü. A'dan Z'ye Pastacılık seminerleri sene içerisinde farklı şehirlerde devam edecekler.



# Alfa ile Turta Yapımının Püf Noktaları



## TURTA HAMURUNUN MALZEMELERİ

- 350 gr un
- 6 gr tuz
- 15 gr şeker
- 230 gr Alfa Genel
- 60 ml soğuk su

## ÜZERİ İÇİN MALZEMELER

- 30 gr Alfa Genel
- 1 yumurta
- 45 gr şeker

**TURTA HAMURUNUN  
EL DEĞMEDEN AÇILMASI  
ÖNEMLİDİR, AMAÇ  
HAMURUN İÇERİSİNDE  
YAĞI ERİTMEMEK,  
FIRINA EN SOĞUK  
ŞEKLİDE VERMEK.**



Kullanacağınız mikser havnesi, yağ ve un soğuk olmalıdır. Çıtır doku bu şekilde sağlanacaktır.

1



Bu kıvamı alındığında su eklemeyi bırakın, hamuru 2'ye bölüp 2 parçayı da streç bir film üzerine alın.

3



Malzemeleri el değmeden mikserde karıştırın. İçerisine ekleyeceğiniz suyu damla damla ekleyin.

2



Streç filmi hamurunuzun üzerine kapladığınızda hamur kendisini toplayacaktır. 2 parçayı da bu şekilde en az 1 saat soğumaya bırakın.

4



Bu sırada iç dolgusunu hazırlayın.

5



Soğuttugunuz hamuru biraz daha toplayın. Bu kıvama gelecektir.

6



İlk parçayı açmaya başlayın.

7



23 cm'lik tart kalibiniz için 30 cm çapında kesin.

8



2. Hamurunu da açıp tırtıklı bir rulet bıçak ile parçalara bölün.

9



Turta kabına yerleştirdiğiniz hamurunuzun iç dolgusunu ilave edin. ( Sf 07 )

10



Üzerine Alfa Genel Amaçlı Margarin parçaları bırakıp, sepet şeklinde kaplayın.

11



Son olarak kenarlarını da şekillendirip üzerini yumurta ile yağılayıp toz şeker serperek bitirin.

12

# Vişneli Dolgu & Elmalı Dolgu



06

## MALZEMELER

### vişneli dolgu için

- 800 gr vişne
- 300 gr şeker
- 120 ml su
- 90 gr mısır nişastası
- 60 ml limon suyu
- 30 ml erimiş Alfa Chef

### elmali dolgu için

- 1300 gr elma
- 120 gr şeker
- 1 tutam tarçın
- 1 tutam muskat
- 1 tutam zencefil
- 15 ml limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 30 gr Alfa Chef (rendelenmiş)

## HAZIRLANIŞI

Turta hamurunu belirtildiği gibi hazırlayın. (sf 04-05)

Bu sırada dilediğiniz bir iç dolgu hazırlayın. Elmali, portakal marmelatlı, kayısı marmelatlı ve vişneli çeşitler yapılabılır.

### vişneli dolgu

- Vişnelerin çekirdeklerini çıkartıp geniş bir kaba alın.
- Kalan malzemeleri de ekleyip bir spatula yardımıyla karıştırın. ( Resim A ) Malzeme sulu bir kıvam alındığında kullanıma hazırır. Turtanın içine koyup hazırlayabilirsiniz. ( Resim B )

### elmali dolgu

- Elmaları küp küp ya da ince ince doğrayın.
- Bir kaba aktarıp içerişine şekerli, baharatları, limon suyunu, limon kabuğunu ve ve Alfa Chef'ı karıştırın.
- Karışımınız kullanıma hazırır. ( Resim C )

RESİM A



RESİM B



RESİM C



07

# Seftali Kurabiye



## MALZEMELER

### RİKOTTA PEYNİRİ

- 1 litre süt
  - 5 yemek kaşığı limon suyu
- RİKOTTALI DOLGU**
- 500 gr rikotta peyniri
  - 110 gr toz şeker
  - 1 portakal kabuğu rendesi
  - 7 ml vanilya aroması

### KURABIYE

- 540 gr un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3 yumurta
- 155 gr şeker
- 120 ml süt
- 115 gr eritilmiş Alfa Genel Limon kabuğu rendesi
- 7 ml vanilya aroması

### SÜSLEMEK İÇİN

- Pembe sıvı gıda boyası
- Toz şeker
- Taze nane

## HAZIRLANIŞI

### RİKOTTA PEYNİRİ

- Sütü ısıtın. Üzeri ince kaymak tutup, hafif duman çıkmaya başladığında altını kapatın.
- Limon suyunu ekleyip karıştırın.
- Tencerenin ağızına bir mutfak bezini koyup kapatın.
- 2 saat demlendikten sonra bir tülbüntle süzüp, suyunu iyice sıkın.

### RİKOTTALI DOLGU

- Rikotta peynirini şekerle kremamsı kıvam alana kadar çırpin.
- İçerisine portakal kabuğu rendesi ve vanilya ekleyin. ( Resim A )
- Karışımı streç film ile sarıp soğutun.

### KURABIYE

- Fırını 180°C'ye ayarlayın.
- Unu ve karbonatı bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın.
- Aynı bir kapta yumurta ve şekeri çırpin. İçerisine süt, erimiş Alfa Genel ve limon kabuğu ekleyip yumuşak bir karışım elde edene kadar çırpin.
- Karışımı unun ortasına alın yavaş yavaş yedinirin ( Resim B ).
- Hamurdan bir top elde edin, eğer çok yapış yapış ise 1-2 kaşık daha un ekleyip 5 dk dinlendirin.
- Bir kaşık yardımıyla hamurdan 44-48 adet minik topçuk hazırlayıp yağlı kağıtların üzerine dizin.
- Her hamur topunun üzerini hafifçe bastırın ki biraç yayılsın. ( Resim C )
- 15 dk pişirin, altları altın sarısı üstleri açık renk olacak.

### BİTİRMEK İÇİN

- Kurabiyeler hala ılıkken çay kaşığı ile içinden küçük bir parça alıp hazırladığınız dolgu ile doldurun. ( Resim D ) Kurabiyeyi delmemeye çalışın.
- Her kurabiyeye bir eş bulup birleştirin.
- Her kurabiyeyi gıda boyası ve firça yardımıyla boyayın.
- Şekerin üzerinde yuvarlayın.
- Bittilken sonra streç film ile kaplayıp buz dolabında soğutun. Bu iç dolgusunun kıvam almasını sağlayacaktır.
- Nane ile süsleyip servis edin.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



# Egzotik Pasta



## MALZEMELER

### ŞEFTALİ KOMPOSTOLU JÖLE

- 2 çay kaşığı toz jelatin
- 90 gr ananas
- 90 gr şeftali
- 50 muz
- 20 gr şeker
- 30 ml portakal suyu
- 10 ml limon suyu

### HİNDİSTANCEVİZLİ LİMONLU KEK

- 94 gr yumurta beyazı
- 30 gr toz şeker
- 16 gr toz badem
- 77 gr pudra şeker
- 60 gr hindistan cevizi rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 tutam tuz
- 16 gr un

### FRAMBUAZLI ŞEFTALİLİ BAVYERA KREMASI

- 2,5 çay kaşığı toz jelatin
- 110 gr frambuaz
- 90 gr şeftali
- 120 gr Pristine Bitkisel Sıvı Şanti
- 110 gr süt
- 35 gr toz şeker
- 5 ml vanilya aroması
- 40 gr yumurta sarısı
- 35 gr toz şeker

### LİMONLU BAVYERA KREMASI

- 1,5 çay kaşığı toz jelatin
- 70 gr Pristine Bitkisel Sıvı Şanti
- 70 ml süt
- 15 gr toz şeker
- 2 limon kabuğu rendesi
- 20 gr yumurta sarısı
- 15 gr toz şeker

## HAZIRLANIŞI

### ŞEFTALİ KOMPOSTOLU JÖLE

Jelatini 2 çay kaşığı buzlu su ile ıslatın. Meyveleri 5mm küpler halinde doğrayın. Bir sos tavasına jelatin dışındaki tüm malzemeleri alın. ( Resim A ) 5-7 dakika boyunca kaynatın. Şekerin eridiğine emin olun. Jelatini de mikrodalgada eritin. Meyvelerin üzerine döküp karıştırın ardından bir kaba aktarır ( Resim B ) 2-3 saat soğutun.

### HİNDİSTAN CEVİZLİ LİMONLU KEK

Yumurta beyazlarını köpürene kadar çırpın. İçerisine toz şekerini ilave edin ve kar gibi olana kadar çırpıma devam edin. İçerisine badem unu, pudra şeker, hindistan cevizi, limon kabuğu rendesi,unu ve tuzu yavaş yavaş yedirerek ilave edin. Silpata döküp 160°C'de ( Resim C ) 20 dk pişirin. Soğumaya bırakın.

### FRAMBUAZLI ŞEFTALİLİ BAVYERA KREMASI

Jelatini 3 çay kaşığı buzlu su ile ıslatın. Frambuazi, (ya da böğürtleni) şeftali ile püre haline getirin. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi çırpın ve buzdolabına alın. Bir sos tavasında sütü şekerini ve vanilyayı kaynatın. Başka bir kapta yumurta sarısını ve şekerini çırpın. 1. Karışım kaynama noktasına geldiğinde, yumurta sarılı karışımı sürekli çırpıma devam ederek ilave edin. Karışımı tekrar sos tavasına alıp kıvam alıncaya kadar 1-2 dk daha karıştırmaya devam edin. Ateşten alın ve içerisinde frambuazlı karışımı ilave edin. ( Resim D ) Jelatini mikrodalgada eritip karışımın içlerisine dökün. ( Resim E ) Bu kremayı soğutup içerisinde Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi ilave edip bitirin.

### LİMONLU BAVYERA KREMASI

Jelatini 2 çay kaşığı buzlu su ile ıslatın. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi çırpın. Buzdolabına alın. Bir sos tavasına, sütü, şekerini ve limon rendesini alıp kaynatın. Başka bir kapta, yumurta sarılarını ve şekerini çırpın. Limon rendeli karışım kaynama noktasına geldiğinde, yumurta sarılı karışımı sürekli çırpıma devam ederek ilave edin. Tekrar sos tavasına alıp kıvamını alıncaya kadar 1-2 dk daha pişirin. Ateşten alın. Jelatini mikrodalgada ısıtip sosun içlerisine alıp karıştırın. Kremayı soğutun. Soğuduktan sonra Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi ilave edin.

### BİRLEŞTİRMEK İÇİN

İstediğiniz boyutta bir pasta çemberi alın. En alta bir parça kek koyn, ( Resim F ) üzerine frambuazlı şeftalili bavyera kremasını koyn. Tekrar kek koyn ve tekrar frambuazlı bavyera kremasını koyn. Ardından şeftali kompostolu jöleyi koyn ( Resim G ) ve bir dilim daha kek koyn. Son olarak limonlu bavyera kremasını ilave edip ( Resim H ) buzdolabında 3 saat soğumaya bırakın. Dolaptan çıkardıktan sonra üzerine fildişi ganaji döküp 3-6 saat daha soğutun ve dileğiniz gibi süsleyin.

# Ispanaklı Peynirli Scone



## MALZEMELER

### İSPANAKLI PEYNİRLİ SCONE

- 350 gr un
- 15 gr şeker
- 65 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 50 gr Alfa Krema Yağı
- 250 gr ispanak
- 200 gr beyaz peynir
- 250 gr yoğun kıvamlı krema
- Yağlı kağıt
- 30 gr yoğun kıvamlı krema

## HAZIRLANIŞI

- Fırını 225°C'ye ayarlayın.
- Unu ve şekeri bir kapta karıştırın.
- Soğuttugunuz Alfa Genel ve Krema yağını bu karışımın içeresine ilave edin ve kumlu bir yapı elde edene kadar el dejdirmeden mikser ya da ezici ile karıştırın.
- Ardından içerisindeki ispanak ve beyaz peyniri karıştırın. 200 gr kremayı ilave edin. ( Resim A ) Eğer gerekirse kaşık kaşık 50 gr'a kadar daha krema ilave ederek yoğurabilirsiniz. ( Resim B-C )
- Hamuru 5 dk dondurun.
- Hamuru hafif unlanmış bir yağılı kağıda alın. 20 cm'lik bir daire elde edecek şekilde açıp ( Resim D ) 8 üçgen parçaya bölün. (Resim E) Parçaların arasında 5 cm boşluk bırakarak fırın tepsisine dizin. Üzerlerini krema ile fırçalayın. ( Resim F )
- 225°C'de 14-16 dk pişirin.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



RESİM F



# Cassata Al Forno



## MALZEMELER

### TABAN HAMURU İÇİN

- 400 gr un
- 200 gr şeker
- 30 gr toz badem
- 10 gr kabartma tozu
- Bir tutam tuz
- 200 gr Alfa Genel
- 2 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 1 limon kabuğu rendesi

### İÇ DOLGUSU İÇİN

- 400 gr Rikotta Peyniri ( syf 9 )
- 200 gr şeker
- 70 gr toz badem
- 100 gr damla çikolata
- 5 portakal şekerlemesi (doğranmış)

## HAZIRLANIŞI

### TABAN HAMURU

- Unu, şekeri, toz bademi, kabartma tozunu, tuzu karıştırın.
- Hamurun ortasını havuz gibi açın ve içerisinde Alfa Genel'i, yumurtaları ve limon kabuğunu alın. Bu şekilde yoğurun.
- Streç filme sarıp 1 saat buzdolabında soğutun.

### İÇ DOLGUSU

- Rikotta peynirini şeker ile karıştırın (şeker içinde tamamen erisin)
- İçerisine badem tozunu, damla çikolatayı ve doğranmış portakal şekerlemesini ilave edin. ( Resim A )
- İyice karıştırıp kenara alın.

### BİTİRMEK İÇİN

- 24 cm'lik çember bir halkayı unlayıp yağlayıniz.
- Tezgahı unlayın ve hamuru 2'ye bölün. Yarım santim kalınlığında açın.
- Hazırladığınız çemberi bu hamur ile kaplayın. ( Resim B )
- İçerisine hazırlamış olduğunuz dolguyu ilave edin. ( Resim C )
- Kalan hamuru üzeri için tekrar açıp dolgunun üzerini kaplayın. ( Resim D-E )
- 180°C'de 40 dk pişirin.
- Soğuduktan sonra pudra şekeri serpin.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



# AYŞE YAMAN İLE DÜĞÜN PASTASI



## PRISTINE

Pristine Bitkisel Sıvı Şanti ile Çiçek yapımı için 5 temel malzeme gereklidir;

- 1- Krema poşetleri
- 2- Krema sıkma uçları (duylar)
- 3- Çiçek yapma çivisi
- 4- Çiçek taşıma makası
- 5- Kapaklar



01

Sıvı yada jel gıda boyaları ile Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi renklendirebilirsiniz.



02

Gül yapımı için çiçek yapma çivisi üzerine A görselindeki gibi yuvarlak uçlu duylu ile zemin tomurcuk, B görselindeki gibi bir duyla da yapraklar yapılır.



03

B görselindeki duylu ile zemin çevresinde dönerek standart 1-3-5-7 sıra yaprak yaparak gülü tamamlayabilirsiniz.



04

Erengül çiçeği için ilk olarak açık yeşil renkli Pristine Şanti hazırlanır. Pristine'i gıda boyası ile karıştırırken küçük spatula kullanırsanız şanti içinde olabilecek hava kabarcıklarını da söndürebilirsiniz.



05

Erengül çiçeği yapımı için A,C ve D görsellerindeki duyları kullanıyoruz. A görselindeki duylu ile düz zemin kreması sıkıldıkten sonra üzerine C görselindeki duylu ile yeşil renkli iç yapraklar daha sonra da D görselindeki duylu ile büyük kıvrımlı renkli dış yaprakları yapıyoruz.



06

Kasımpatı çiçeği için A görselindeki duylu ile düz zemin oluşturuktan sonra E görselindeki krema ucuyla küçük ince yaprakları yapıyoruz.



07

Ciçekleri pastaya çiçek makası yardımıyla yerleştiriyoruz. Çiçeklerin altına desteklemesi, yapışması ve daha havada durması için biraz Pristine sıkılması gerekmektedir.



08

Kürdan yardımıyla çiçekleri makas üzerinden alttaki kremaya yapıştırıyoruz.



09

Ciçekler arasındaki boşluklara F görselindeki duylu ile yapraklar yapıyoruz.

## DETAY CALISMALARI



10

Son olarak G görselindeki duylu çeşitli tomurcuklar yapıp buketi tamamlıyoruz.



A



B



C



D



E



F



G

# Kasa önü fikirleri

Kasa önündeki ürünler artık çok popüler.

Müşteri tam parasını ödeyecekken güzel ambalajlı minik ebatta zararsız ürünler görünce hemen almak istiyor.

Böyle bir fırsat varken kaçırılmak olmaz. Ancak böyle bir fırsat var diye de kasa önünü kalabalığa boğmayın, Az çeşit olsun ama öz olsun.

Tatlı, tuzlu, bir de sağlıklı bir ürün yeter. Çok olunca kararsız kalıp bir an önce gitmek istiyor müşteri, ama ufak birşey görürse alıp gidiyor.

Sizler için seçtiğimiz kasa önü alternatiflerini imkanlarınıza göre çeşitlendirebilirsınız.

## 1 Ambalaj Önemli

Kim güzel ambalajlı bir şey gördüğünde, üstelik rakamları uygunsa almaz ki? İçerisinde bir adet kek veya kurabiye bile olsa güzel bir ambalaja girdi mi, eşine dostuna sıklık olsun diye insanın alıp eve götüresi geliyor.



## 2 Geç Bayatlayan Ürünler

Selanik gevreği gibi geç bayatlayan leziz ürünler, evde olmazsa olmaz. Aniden gelen misafire en güzel çözüm. Tuzlu, tatlı olarak kasa önünde güzel ambalajlarla sergilenebilir.

## 3 5 Çaylı Alternatif

Bu minicik çitir kurabiye, 5 çayında hoş bir kaçamak. Az miktarda olunca almanın bir zararı da yok gibi duruyor. Para üstü yerine satın alıp gitmek için ideal bir alternatif.



## 4 Gün İçinde Mini Atıştırmalıklar

Çantaya atmalık, gün içinde açlığı yataştıracak ürünler artık çok revaçta. Yulaflı mini kurabiye ve kuru meyveli barlar bunun için çok uygun bir alternatif olabilir.

## 5 Hazır Kurabiye Karışımıları

Çalışan hanımlara yönelik evde çitir taze kurabiye yapmak için hazır kurabiye karışımıları şimdilik değilse bile ilerleyen günlerde çok moda olacak. Hem katkısız bilinen ürünler, hem de ambalajıyla "beni al" diyor. Denemekte fayda var.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# zirvenin kalıcı lideri



PASTACILIK SEKTÖRÜNDE  
HIZLA BÜYÜKEN ALFA,  
**KALİTESİ VE**  
SİZLERİN DESTEĞİ İLE  
ZİRVEYE KÖK SALDI

"Usta" **Alfa** kullanır.



**FELDA IFFCO**

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

[/alfapastaci](#)

**Alfa**

20

## ALFA MARKASI

### GİMDES HELAL SERTİFİKALI ÜRÜNLERLE FARK YARATIYOR.

Gimdes Helal Sertifikasını ilk alan yağ firmalarından FELDA IFFCO Gıda Sanayi, kalitesini sertifikalarıyla belgelemiştir. FELDA IFFCO, pastacılık yağları kanalında ALFA markası ile Gimdes Helal sertifikali yeni ürünlerle sektörde farklılık yaratıyor.

### GİMDES KAPSAMINDAKİ ÜRÜNLER

Alfa Genel Amaçlı  
Alfa Baklava  
Alfa Baklava Sade  
Alfa Baklava Özel  
Alfa Börek  
Alfa Çiğ Köfte  
Alfa Krema  
Alfa Tatlı Kızartma



Alfa N  
Alfa Poğaça  
Alfa Ayçiçek  
Alfa Soft  
Alfa Açma  
Alfa Pralin  
Alfa Kızartma Yağı

### ALFA USTALARI HER YERDE

Ustalarımız 2016 yılının ilk 6 ayında **1500** noktada demo yaparak sizlere ulaştı.



### ALFA USTALARINA ULAŞIN

#### Fikir Paylaşımı İçin

Tüm ustaların ortak buluşma noktası facebook sayfamızda pratik öneriler, sürpriz yarışmalar, farklı tarifler ve sadece sizlere özel içerikler bulabilirsiniz.

#### İzlemek İçin

Alfa ustalarının sizlere özel tarif videoları, puf noktaları, pasta süslemeleri ve seminer sunumumuzma buradan ulaşabilirsiniz.

#### Nerede, takip etmek için

Alfa ustalarının ne zaman nerede olduğunu merak ediyorsanız doğru adres Instagram sayfamız.

#### Bilgi edinmek için

Alfa ile ilgili detaylı tüm bilgilere, ürün portföyüne ve kalite sertifikalarına ulaşmak için websitemizi ziyaret ediniz.



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

**Alfa**

21