



Meister[®]



PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCTS



Contact - Memorable Buys Ltd
Website: <https://www.memorablebuys.com>

Tel: +44 (0)203 689 8884

Email: sales@memorablebuys.com



Meister
PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCTS



HDR
GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

KALİTE , GIDA VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Pastacılık Sektöründe Kullanılan Katkı Maddeleri Üretiminde; sektörümüzün ihtiyaçları doğrultusunda müşterilerimizin istek ve arzularına tam olarak cevap verebilecek özellikte teknolojiye uygun, hijyenik ve helal ürünler sunmak.

İşlem teknolojimizi 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.

QUALITY, FOOD AND OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY POLICY

Additives used in the confectionery industry in production; needs of the sector in line with the wishes and desires of our customers to respond fully to the property in accordance with the technical, hygienic and halal products to offer.

Developing our process technologies, to continuously improve product quality and to identify hazards that may occur in the product and taking preventive measures to ensure food safety.

From raw materials to provide quality products, process stages and the final product to comply with the relevant laws and standards.

Occupational health and safety by using technology and methods that will provide occupational accidents, occupational diseases and to prevent our employees healthy, peaceful and work to ensure a safe work environment.

Provide the highest level of customer satisfaction.

Our employees, our suppliers and our customers along with our company implemented Quality, Food Safety and Halal Integrated Management System to continually improve.




TOZ KREM ŞANTI WHIPPING POWDER


Meister 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.


Thanks to its special texture that is easily spreadable and that does not crack, subside, dry or pale, it is used making cakes, cream and ice-cream as well as desert decoration and fruit salads.




TOZ KREM ŞANTI / WHIPPING POWDER

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 TOZ KREM ŞANTI	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 POWDER	MEISTER Whipping 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 min before using.	10 Kg carton box (10 pcs. x 1 Kg) 10 Kg kraft bag

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	Взбитые сливки MEISTER: 1.000 гр Вода или молоко: 2.000 гр Всего вес: 3.000 гр Взбейте в миксере смесь взбитых сливок (приблизительно 5°C) с водой или молоком 4 - 5 мин Перед тем как использовать продукцию рекомендуется подержать ее в холодильнике около 15-20 минут.	Картонный ящик на 10 кг (1кг x 10 шт.) крафт-пакет на 10 кг

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريم شانتي مايستر (القشدة المخفوقة بالسكر/المحلاة)	كريم شانتي مايستر 1.000 غ الماء او الحليب 2.000 غ الوزن الاجمالي 3.000 غ قوموا بتخفيق ميكس كريم شانتي (في درجة حرارة حوالي 5 ج°) مع الماء او الحليب في الخلاط طوال 4-5 دقائق يوصى بانتظار المنتج في البراد قدر 15-20 دقيقة وذلك قبل البدء بالاستخدام.	طرد كرتوني في وزن 10 كغ (1 كغ x 10 اعداد) كيس كرافت في وزن 10 كغ






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.



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.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ПОРОШОК ЗАВАРНОГО КРЕМА	Порошок заварного крема MEISTER 1.000 гр Вода или молоко 3.000 гр Всего вес 4.000 гр Смесь заварного крема взбивается 5 мин в миксере с водой или молоком приблизительно 5 °C. Перед тем как использовать продукцию рекомендуется охладить ее около 30 минут в холодильнике.	Картонный ящик на 10 кг (1кг x 10 шт). kraft-пакет на 10 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مسحوق كريم مايستر	مسحوق كريم مايستر 1.000 غ الماء او الحليب 3.000 غ الوزن الاجمالي 4.000 غ قوموا بتخفيف ميكس الكريم (في درجة حرارة حوالي 5 ج 5) مع الماء او الحليب في الخلاط طوال 4-5 دقائق	طرد كرتوني في وزن 10 كغ (1 كغ x 10 اعداد) كيس كرافت في وزن 10 كغ




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 can be used in pastry products, deserts and fruit salads with its nice flavor, and texture.




BİTKİSEL SIVI ŞANTI / VEGETABLE WHIPPING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SIVI ŞANTI 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).

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ЖИДКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С сахаром Без сахара	Перед тем как использовать храните в холодильнике не меньше 12 часов. Для того чтобы получить самый лучший результат взбивайте при температуре 8-12 °C.	Картонный ящик на 12 кг (1кг x 12 штук).

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 شانتی مایستر السائل مع السكر بدون السكر	حافظوا على المنتج في البراد قدر 12 ساعة قبل الاستخدام. قوموا بالتخفيق في درجة حرارة 8-12 ج ٥ من أجل الحصول على أفضل نتيجة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ x 12 عددًا)




ŞEKER HAMURU SUGAR PASTE

Meister Şeker Hamuru, pasta, cupcake ve kurabiyelerin kaplanmasında 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.




ŞEKER HAMURU / SUGAR PASTE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 <p>ŞEKER HAMURU FİĞÜR HAMURU ÇİÇEK HAMURU</p>	BEYAZ, SARI, KIRMIZI, MAVİ, KAHVE, SİYAH, YEŞİL, PEMBE, TURUNCU, MOR, FUŞYA, TEN, LACİVERT, BEBEK PEMBESİ, BEBEK MAVİSİ	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
 <p>SUGAR PASTE FIGURE SUGAR PASTE FLOWER SUGAR PASTE</p>	WHITE, YELLOW, RED, BLUE, BROWN, BLACK, GREEN, PINK ORANGE, PURPLE, FUSCHAI, NUDE, NAVY BLUE, BABY PINK, BABY BLUE	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

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 <p>СЛАДКОЕ ТЕСТО ТЕСТО ДЛЯ ФИГУРОК ТЕСТО ДЛЯ ЦВЕТОВ</p>	БЕЛОЕ, ЖЕЛТОЕ, КРАСНОЕ, ГОЛУБОЕ, КОРИЧНЕВОЕ, ЧЕРНОЕ, ЗЕЛЕНое, РОЗОВОЕ, ОРАНЖЕВОЕ, ФИОЛЕТОВОЕ, ФУКСИЯ, КРЕМОВОЕ, СИНЕЕ, НЕЖНО-РОЗОВОЕ, НЕЖНО-ГОЛУБОЕ	Сахарное тесто можно, вымешивая, довести до желаемой консистенции. Потом, раскатав скалкой, можно использовать при покрытии кексов, тортов и печений, использовать при создании роз и различных декоративных фигур.	(пластиковое ведро 250 гр x 48 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 500 гр x 24 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 1 кг x 12 шт.) ящик 12 кг (пластиковое ведро 2,5 кг x 8 шт.) ящик 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 шт.) ящик 20 кг

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 <p>عجين السكر عجين التشكل عجين الزهرة</p>	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	يتم تعجين عجين مايستر السكري حتى يصل إلى القوام المطلوب. ثم يفتح بمساعدة الشوبق / المدمك فيستخدم في تكوين أشكال الورد وأشكال ديكورية ومختلفة وذلك في تغطية الحلويات والكعكات والغريببات.	(دلو بلاستيكي في وزن 250 كغ x 48 عدداً) طررد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 500 كغ x 24 عدداً) طررد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 عدداً) طررد في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 2.5 كغ x 8 عدداً) طررد في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ x 4 عدداً) طررد في وزن 20 كغ



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.



SOĞUK PASTA JELİ / COLD GLAZE

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 SOĞUK PASTA JELİ	SADE, ÇİKOLATA, KAMEL, FRAMBUAZ, VIŞNE, 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.	28 kg'lık karton koli (7 kg plastik kova x 4 Ad). 12 kg'lık Karton koli (1 kg plastik kova x 12 Ad).

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 COLD GLAZE	NEUTRAL, CHOCOLATE, CARAMEL, RASPBERRY, SOUR CHERRY, STARW-BERRY, VANILLA (WHITE), ORANGE, LEMON, BANANA, KIWİ, 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.	28 kg carton box (4 pcs. x 7 kg pail.) 12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg pail.)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ХОЛОДНОЕ ЖЕЛЕ	ЧИСТЫЙ ШОКОЛАД КАРАМЕЛЬ МАЛИНА ВИШНЯ КЛУБНИКА ВАНИЛИН (БЕЛОЕ) АПЕЛЬСИН ЛИМОН БАНАН КИВИ ЧЕРНИКА.	Холодное желе, в том количестве в котором будет использовано, берется в форму и очень медленно посредством помешивания доводится до текучего состояния, в котором может использоваться. Согласно той консистенции, которую вы желаете получить или сразу напрямую разбавляется водой и наносится с помощью щетки или карандаша на кондитерские изделия.	Картонный ящик на 28 кг (пластическое ведро 7 кг x 4 шт.) Картонный ящик на 12 кг (пластическое ведро 1 кг x 12 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 جلاتين بالبوطة / هلام بارد	الصافي، الشوكولاته، الكرمل، توت العاليق، الفراولة، الكرز، الفانيليا (الأبيض)، البرتقال، الليمون، الموز، الكيوي، العنب البري	يوضع الهلام البارد في صحن بكمية يمكن ان تستخدم، ويخطرويدا رويداً حتى يصبح في وضع سائل الى ان يصير في صيغة قابلة للمسح بسهولة. ويتم التطبيق مباشرة او بخلطه مع كمية من الماء حسب القوام المرغوب على المنتجات الحلوية وذلك بالفرشاة او بالقلم.	(دلو بلاستيكي في وزن 7 كغ x 4 اعداد) طررد كرتوني في وزن 28 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 عدداً) طررد كرتوني في وزن 12 كغ




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 durable for cooking and freezing and is used for cakes, croissant deserts for filling and decorating purposes.



DOLGU KREMASI / FILLING CREAM

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DOLGU KREMASI	ÇİKOLATALI, KAREMELLİ, SÜTLÜ KAREMELLİ, PORTAKALLI, ELMALI & TARÇINLI, VIŞNELİ, ÇİLEKLI, LİMONLU, VANİLYALI FRAMBUAZLI	Meister Dolgu Kreması, pasta, kek, kurabiye, kruvasan ve tatlılarda süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılması tavsiye edilir. Pişirilme-ye ve dondurulmaya dayanıklıdır.	24 kg'lık karton koli (4 kg plastik kova x 6 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.	24 kg carton box (6 pcs. x 4 kg pail)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 НАПОЛНИТЕЛЬ	ШОКОЛАДНЫЙ, КАРЕМЕЛЬНЫЙ МОЛОЧНО-КАРЕМЕЛЬНЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ & С КОРИЦЕЙ, ВИШНЕВЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ЛИМОННЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ, МАЛИНОВЫЙ	Крем для наполнения рекомендуется использовать с целью украшения, покрытия и наполнения тортов, кексов, печенья, круасанов и других сладостей. Вынослив к приготовлению и замораживанию.	Картонный ящик 24 кг (пластиковое ведро 4 кг x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريم التعبئة	مع الشوكولاتة مع الكرمل مع الكرمل الحليبي مع البرتقال مع التفاح والقرفة مع الكرز مع الفراولة مع الليمون مع الفانيليا مع توت العليق	يوصى باستخدام كريم مايستر للتعبئة في الفطيرات والكعكات والغرايبات والكرواسانات والحلويات بغاية التزيين والتغطية والتعبئة. وهو مقاوم ضد البطح والتجميد.	طرد كرتوني في وزن 24 كغ في وزن 4 كغ x 6 (دلو بلاستيكي اعداد)




MEYVE PARÇACIKLI DOLGU FILLING WITH FRUITS

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


Meister filling with fruits is used for cakes, croissant and deserts for filling and decorating purposes.




MEYVE PARÇACIKLI DOLGU / FILLING WITH FRUITS

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 MEYVE PARÇACIKLI DOLGU	İNCİRLİ KAYISILI ELMALI FRAMBUAZLI PORTAKALLI	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 WITH FRUIT PIECES	FIG APRICOT APPLE RASPBERRY ORANGE	Meister fillings 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)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 НАЧИНКА С ЧАСТИЧКАМИ	С ИНЖИРОМ С АБРИКОСОМ С ЯБЛОКОМ С МАЛИНОЙ С АПЕЛЬСИНОМ	Наполнитель с частичками используется в кексах, бисквитах, тортах, пирогах и тому подобных легких духовых изделиях сверху и между ними для того, чтобы придать им вкус и аромат.	Картонный ящик на 16 кг (пластиковое ведро на 4 кг x 4 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 تعبئة مايستر مقطعة	مع التين مع المشمش مع التفاحة مع توت العليق مع البرتقال	تستخدم تعبئة مايستر مقطعة فوق الكعكات والبسكويت والفطيرات والپورتة وما شابهها من المنتجات الفرنسية الخفيفة وفيما بينها بغاية إعطاء اللذة والنكهة.	طرد كرتوني في وزن 16 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 4 كغ x 4 اعداد)



DONDURMA SOSU TOPPING


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


Meister topping is used for the ice-cream, deserts and pastry products for flavoring and decorating purposes.



DONDURMA SOSU / TOPPING

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DONDURMA SOSU	ÇİKOLATA KARAMEL ÇİLEK FRAMBUAZ KİVİ VIŞNE	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)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 СОУС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	ШОКОЛАДНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ МАЛИНОВЫЙ КИВИ ВИШНЕВЫЙ	Используется для украшения кексов, блинчиков, мороженого, вафель, и тому подобных изделий.	Картонная коробка на 6 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 6 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 صوص البوظة (الآيس كريم)	الشوكولاتة الكرمل الفراولة توت العليق الكوي الكرز	تستخدم لأجل التزيين العلوي في منتجات مثل الكعكة والكريب والبوظة والوافل.	طرد كرتوني في وزن 6 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 6 اعداد)



PASTACILIK KARIŞIMI COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY


Meister Pastacılık Karışımı, dondurmalarda, yenilebilir buzlarda, pastalarda, fırıncılık ürünlerinde, kek veya kurabiye hamurlarında kullanılır.


Meister compound is used for ice-cream- edible ice, pastry, bakery products as well as cake and cookie doughs.




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 buzlarda, pastalarda, hafif fırıncılık ürünlerinde, kek veya kurabiye hamurlarında isteğe göre % 4 ile % 8 oranında kullanılabilir.	12 kg'lık karton koli (1 Kg'lık plastik şişe 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 bottle)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ	ВИШНЕВАЯ, ЛИМОННАЯ, АПЕЛЬСИНОВАЯ, ФИСТАШКОВАЯ, БАНАНОВАЯ, КИВИ, КАРАМЕЛЬНАЯ, ШОКОЛАДНАЯ, МАЛИНОВАЯ КЛУБНИЧНАЯ	Может быть использована в мороженом, съедобном льду, тортах, легкой духовой продукции, в тесте для кекса или печенья в соотношении 4% - 8% согласно пожеланиям.	Картонный ящик на 12 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 12 шт.)

اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مزيج مايستر للحلويات	مع الكرز، مع الليمون مع البرتقال، مع الفستق الحلبي، مع الموز، مع الكيوي، مع الكرمل، مع الشوكولاتة، مع توت عليق مع الفراولة	يمكن ان يستخدم في البوظات والجمدات الصالحة للاكل والفطيرات والمنتجات الفرنية الخفيفة، وعجين الكعكات والغربيات في نسبة 4% الى 8% حسب الرغبة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 عدداً)



PASTACILIK KATKI MADDESİ PASTRY ADDITIVE

Meister Pastacılık Katkı Maddesi, pandispanya, kek ve rulo üretiminde yüksek hacim ve süngerimsi yapıyı sağlamak amacıyla kullanılır.

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



PASTACILIK KATKI MADDESİ / PASTRY ADDITIVE

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALIMATI	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: 1.000 g. Nişasta: 250 g. Un : 1.200 g. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Kabartma Tozu: 50 g. Fırın sıcaklığı: 160 °C Pişirme süresi: 50 dk.	20 kg'lık karton koli. (5 kg'lık plastik kova x 4 ad.) 12 kg'lık karton koli (1 kg'lık plastik kova x 12 ad.) 15 kg'lık plastik kova.

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 Pcs. Water: 600 g. Sugar: 1.000 g. Starch: 250 g. Flour: 1.200 g. MEISTER Pastary Additive: 150 g. MEISTER Baking Powder: 50 g. Oven Temperature: 160 °C Cooking Time: 50 min.	20 Kg Cartoon Box (4pcs. X 5 Kg pail). 12 Kg Cartoon Box (12 pcs. x 1 kg pail). 15 kg Pail.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ БИСКВИТА	УПАКОВКА
 ДОБАВОЧНЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	Добавочное вещество для кондитерских изделий используется в качестве эмульгатора или стабилизатора для бисквитных тортов, рулетов или кексов. Добавляется в соотношении 3-4% согласно количеству подготавливаемой продукции.	Яйцо: 30 шт. Сахар: 1.000 гр. Мука: 1.200 гр. Добавочное вещество MEISTER: 150 гр. Разрыхлитель MEISTER: 50 гр. Вода: 600 гр. Крахмал: 250 гр. Температура духовки: 160 °C Время приготовления: 50 мин.	Картонный ящик на 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 штуки). картонный ящик на 12 кг (пластиковое ведро на 1 кг x 12 штук). пластиковое ведро на 15 кг.

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	وصفة بانديسبانيا الموصى بها	التعبئة والتغليف
 مادة مايستر الاضافية للحلويات	تستخدم مادة مايستر الاضافية للحلويات كالمستحلب والمثبت في انتاج بانديسبانيا (الكعكة الاسفنجية)، وطومار والكعكة. تضاف في معدل 3%-4 حسب كمية المنتج التي يتم استحضاره.	البيض 30 عدداً السكر 1.000 غ الدقيق 1.200 غ مادة مايستر الاضافية 150 غ مسحوق مايستر للتضخم 50 غ الماء 600 غ النشاء 250 غ درجة حرارة الفرن: 160 ج° مدة الطبخ: 50 دقيقة	طرد كرتوني في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ x 4 أعداد) طرد كرتوني في وزن 12 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 1 كغ x 12 أعداداً) دلو بلاستيكي في وزن 15 كغ




DONDURMA EMÜLGATÖRÜ ICE CREAM ADDITIVE

Meister Dondurma Emülgatörü, dondurmanın erimesini geciktirmek ve kristalleşmeyi engellemek amacıyla kullanılır.


Meister ice-cream emulsifier is used for the purpose of delaying melting of the ice-cream and preventing crystallization.




DONDURMA EMÜLGATÖRÜ/ ICE CREAM ADDITIVE

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 DONDURMA EMÜLGATÖRÜ	Dondurma yapımında kullanılan süt,şeker,emülgatör,sahlep,meyve püresi vb. ürünlerin toplam ağırlığının % 3-4 oranında MEISTER dondurma katkısı karışımı ilave edilerek, karışım kaynatıldıktan sonra makinada çevrilerek soğutulur.	20 kg'lık karton koli (5 Kg'lık plastik kova x 4 adet)

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 ICE-CREAM ADDITIVE	Add %3-4 ratio MEISTER Ice-Cream Additive to the total weight of your ice cream mixture (milk, sugar, emulgator, fruit mash, salep etc.) Boil them all together and cool them in the mixer.	20 kg carton box (4 pcs. X 5 Kg pail)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ЭМУЛЬГАТОР МОРОЖЕНОГО	Добавочная смесь к мороженому MEISTER добавляется в соотношении 3-4% от общего веса продуктов молока, сахара, эмульгатора, салеп, фруктового пюре, и т.п., которые используются при изготовлении мороженого, и после того как вся смесь закипела, перекручивая в машине, охлаждается.	Картонный ящик на 20 кг (пластиковое ведро на 5 кг x 4 штуки)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مستحلب البوظة	تضاف مادة مايستر الاضافية للبوظة الى مزيج المنتجات من الحليب والسكر والمستحلب والسحاب وهريس الفواكه وما شابهها من المواد المستخدمة في تحضير البوظة (الآيس كريم) وذلك في نسبة 3-4% من مجموع الوزن، ويتم تدوير المزيج في الماكينة بعد التغليف فيبرد.	طرد كرتوني في وزن 20 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 5 كغ x 4 أعداد)






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 cake, sponge cake, rolling and cookies.



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: 1.600 g. Şeker: 1.000 g. Yumurta: 30 ad. MEISTER Katkı Maddesi: 150 g. MEISTER Hamur Kabartma Tozu: 50 g. Bitkisel Yağ: 1.000 g. Fırın Sıcaklığı: 160 °C Pişirme Süresi: 35-40 dk.	16 kg'lık karton koli. (2 kg'lık plastik kova x 8 ad.)

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	RECOMMENDED CAKE RECIPE	PACKAGE
 BAKING POWDER	Using dosage is 0,5-1%. Do not consume without cooking.	Flour: 1.600 g. Sugar: 1.000 g. Eggs: 30 pcs. MEISTER Pastry Additive: 150 g. MEISTER Baking Powder: 50 g. Margarine: 1.000 g. Oven Temperature: 160 °C Cooking Time: 35-40 min.	16 kg carton box. (2 kg pail x 8 pcs.)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ КЕКСА	УПАКОВКА
 РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА	Количество использования 0,5-1% Нельзя есть, не приготовив.	Мука: 1.600 гр. Сахар: 1.000 гр. Яйцо: 30 шт. Добавочное вещество MEISTER: 150 гр. Разрыхлитель теста MEISTER: 50 гр. Растительное масло: 1.000 гр. Температура духовки: 160 °C Время приготовления: 35-40 мин.	В картонных ящиках по 16 кг. (пластиковое ведро по 2 кг x 8 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	وصفة الكعكة الموصى بها	التعبئة والتغليف
 مسحوق مايستر العجين لتضخيم	كمية الاستخدام هي 1-0.5% لا يأكل قبل الطبخ	الدقيق 1.600 غ السكر 1.000 غ البيض 30 عددًا مادة مايستر الاضافية 150 غ مسحوق مايستر لتضخيم العجين 50 غ الزيت النباتي 1.000 غ درجة حرارة الفرن: 160 °C مدة الطبخ: 35-40 دقيقة	طرد كرتوني في وزن 16 كغ (دلو بلاستيكي في وزن 2 كغ x 8 أعداد)



ŞARLOT TOZU CHARLOTTE-BAVAROIS POWDER


Meister Şarlot Tozu, krem şanti ile karıştırılarak pratik ve lezzetli pastaların yapımında kullanılır.


Meister Charlotte-Bavarois Powder is used for making practical and delicious pastry by mixing with whipping powder.




ŞARLOT TOZU / CHARLOTTE-BAVAROIS POWDER

ÜRÜNÜN ADI	ÜRÜNÜN ÇEŞİTLERİ	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 ŞARLOT TOZU	ÇİKOLATA, TİRAMİSU, KARAMEL, ÇİLEK SADE, FRAMBUAZ, MUZ, KİVİ, PORTAKAL, LİMON	MEISTER Şarlot Tozu: 200 g Su (25 °C): 250 g Az çırpılmış krem şanti: 1.000 g Şarlot toz karışımı ılık suda çırpma teli ile karıştırılarak eritilir. Daha sonra krem şanti ilave edilerek yedirilir ve altı pandispanya döşenmiş çemberlere dökülür. Hazırlanan pasta soğutucuda bekletilir.	12 kg'lık karton koli (1 kg x 12 ad.)

PRODUCT NAME	ASSORTMENTS	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 CHARLOTTE BAVAROIS POWDER	CHOCOLATE, TİRAMİSU, CARAMEL, STRAWBERRY, NEUTRAL, RASPBERRY, BANANA, KIWİ, ORANGE, LEMON	MEISTER Charlottes: 200 g Water (25 °C): 250 g Whipped cream: 1.000 g Add the Charlotte powder to the water and stir well and then add the dairy cream while stirring. Pour the mixture into the mould (tartring) which has a sponge cake layer underneath. Keep it for a while in the freezer.	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ВИДЫ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ПОРОШОК ШАРЛОТ	ШОКОЛАД, ТИРАМИСУ, КАРАМЕЛЬ, КЛУБНИКА, ЧИСТЫЙ, МАЛИНА, БАНАН, КИВИ, АПЕЛЬСИН, ЛИМОН	Порошок Шарлот MEISTER: 200 гр Вода (25 °C): 250 гр Слегка взбитый заварной крем: 1.000 гр Смесь порошка Шарлот растворяется в теплой воде с помощью венчика. После этого добавляется заварной крем и пропитывается, потом заливается на круги бисквита. Подготовленный торт оставляют пропитаться в холодильнике.	Картонный ящик по 12 кг (1 кг x 12 шт.)

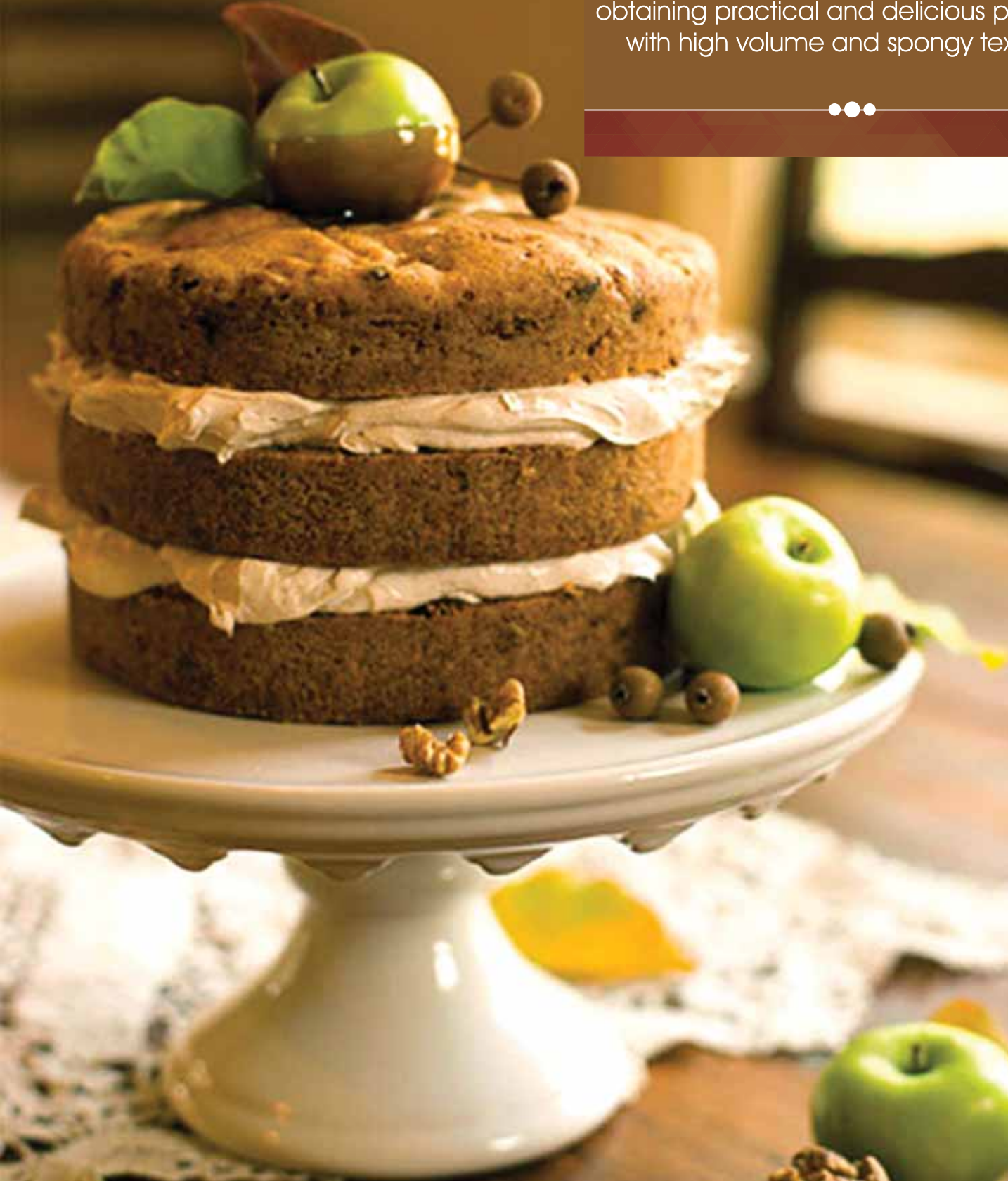
اسم المنتج	أنواع المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مسحوق مايستر لشارلوت	الشوكولاته التيراميسو الكرمل الفراولة الصافي توت العليق الموز الكيوي البرتقال الليمون	مسحوق مايستر لشارلوت 200 غ الماء (25 °C) 250 غ الكريم شانتيه المخفوق قليلاً 1.000 غ يتم تنويع مسحوق شارلوت في الماء الدافئ بمساعدة سلك التخفيف. ثم بعد ذلك يضاف اليه الكريم شانتيه فيخلط، ثم يصب في الدائرات الموضوع تحتها بانديسبانيا. تترك الكعكة المستحضرة في التلاجة.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ x 12 عدداً)



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.



PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI / SPONGE CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 PANDİSPANYA TOZ KARIŞIMI Sade Kakaolu	Meister Pandispanya Mix: 1.000 g Yumurta: 800 g Su: 225 g Toplam Ağırlık: 2.025 g Fırın sıcaklığı: 180 °C Pişirme Süresi: 45 dk.	10 kg'lık Kraft Torba

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 SPONGE CAKE MIX Neutral Cocoa	Meister Sponga Cake Mix: 1.000 g Egg: 800 g Water: 225 g Total Weight: 2.025 g Oven Temperature: 180 °C Cooking Time: 45 min.	10 kg Kraft Bag

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ЖИДКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С сахаром Без сахара	Бисквитная смесь Meister: 1.000 гр Яйцо: 800 гр Вода: 225 гр Всего вес: 2.025 гр Температура духовки: 180 °C Время приготовления: 45 мин	10 кг крафт-пакет

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 باندیسپانیا مایستر الصافية مع الكاكو	میکس باندیسپانیا مایستر البیض الماء مجموع الوزن درجة حرارة الفرن: مدة الطبخ:	کیس کرافت فی وزن 10 کغ



KEK MIKSLERİ 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.

KEK MİKSLERİ / CAKE MIX

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 KEK MİKSİ Sade Kakaolu	Meister Kek Mix: 1.000 g. Yumurta: 400 g. Yağ: 400 g. Su: 250 g. Toplam Ağırlık: 2.050 g. Fırın sıcaklığı: 200 °C Pişirme Süresi: 45 dk.	10 Kg'lık kraft torba

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 CAKE MIX Neutral Cacao	Meister Cake Mix: 1.000 g Egg: 400 g Oil: 400 g Water: 250 g Total Weight: 2.050 g Oven Temperature: 200 °C Cooking Time: 45 min.	10 Kg kraft bag

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 КЕКОВАЯ СМЕСЬ ЧИСТАЯ С КАКАО	Кексовая смесь Meister: 1.000 гр Яйцо: 400 гр Масло: 400 гр Вода: 250 гр Всего вес: 2.050 гр Температура духовки: 200 °C Время приготовления: 45 мин	10 кг крафт-пакет

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 مزيج كعكة مايستر الصافي مع الكاكاو	ميكس كعكة مايستر 1.000 غ البيض 400 غ الزيت 400 غ الماء 250 غ مجموع الوزن 2.050 غ درجة حرارة الفرن 200 °C مدة الطبخ 45 دقيقة	كيس كرافت في وزن 10 كغ




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.



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

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ТРИЛИЧЕ	Смесь триличе Meister: 1.000 гр. Всего вес: 2.050 гр. Яйцо: 700 гр. Температура духовки: 160 °C Вода: 200 гр. Время приготовления: 45 мин. Кокосовый орех: 150 гр. Смесь триличе Meister, яйцо, вода, кокосовый орех смешиваются все вместе в миксере 5 мин на средней скорости. После того как достали из духовки, разрезается на кусочки и поливается взбитой смесью из 1.750 г молока и 500 гр жидкого заварного крема (готовый заварной крем), 100 г сахара. При желании украшается сверху карамельным соусом или малиновым соусом.	крафт-пакет на 10 кг

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 ثريلجه (ثلاثي الألبان) مايستر	ميكس ثريلجه مايستر 1.000 غ البيض 700 غ الماء 200 غ الجوزة الهندية 150 غ يتم تخفيف ميكس ثريلجه مايستر مع البيض والماء والجوزة الهندية في الخلاط لمدة 5 دقائق بسرعة متوسطة. ويتم تشريحه بعد الاخراج من الفرن، ويصب عليه مزيج 1.750 غ حليب، و 500 غ شانتييلي مايستر السائل (الكريم السائل الجاهز)، و 100 غ سكر مخفقا. يزين حسب الرغبة بصوص الكراميل او صوص توت العليق.	كيس كرافت في وزن 10 كغ



KREM KARAMEL CREAM CARAMEL


Meister Krem Karamel Tozu, lezzetli ve pratik krem karamel hazırlanmasında kullanılır.


Meister cream caramel powder is used for preparing delicious and practical cream caramel.



KREM KARMEL / CREAM CARMEL

ÜRÜNÜN ADI	KULLANIM TALİMATI	AMBALAJ
 KREM KARMEL	Meister Krem Karamel: 1.000 g. Su veya Süt: 500 g. Yumurta sarısı: 1 Ad. 500 ml soğuk süt veya su içinde 1 yumurta sarısı katıp karıştırınız. Sonra 1000 g Meister krem karamel toz karışımı ilave edip, orta ateşte karıştırarak kaynatınız. Sıcak krem karameli, karamel sosu konulmuş kalıplara döküp, oda sıcaklığına gelinceye kadar dışarıda, daha sonra buzdolabında soğutunuz. Servis yapmadan önce kalıpları ters çevirerek krem karameli tabaklara alınız.	12 kg'lık karton koli (1 kg x 12 Ad.)

PRODUCT NAME	DIRECTIONS FOR USE	PACKAGE
 CREAM CARMEL	Meister cream caramel: 1.000 g. Water or Milk: 500 g. Egg yolks: 1 pc. Add the egg yolk into 500 ml cold water or milk and whisk until combined. Transfer the mixture in a saucepan. Add 1000 g Meister cream caramel powder and stir constantly on medium heat. Pour the mixture in caramel sauce lined moulds and set aside until they reach room temperature. transfer them into the refrigerator to chill. Before serving invert mould on a serving plate.	12 kg carton box (12 pcs. x 1 kg)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	Крем-каaramel Meister 1.000 гр. Вода или молоко 500 гр. Яичный желток 1 шт. Смешайте 500 мл холодного молока или воды вместе с 1 яичным желтком. После этого добавьте порошковую смесь карамели 1000 гр и постоянно помешивая на среднем огне, закипятите. Горячий карамельный крем залейте в формы, в которых находится карамельный соус, и подождите до тех пор пока он не остынет до комнатной температуры, а потом охладите в холодильнике. Перед тем как подать переверачиваем вниз головой формы, и выкладываем крем-каaramel на тарелки.	Картонный ящик на 12 кг (1 кг x 12 шт.)

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 كريم مايستر الكراميلي	كريم مايستر الكراميلي 1.000 غ البيض 500 غ صفار البيض 1 عدد قوموا بوضع عدد واحد من صفار البيض في 500 مل من الحليب البارد او الماء فخلطوا. ثم أضيفوا عليه 1.000 غ من مزيج مسحوق كريم مايستر الكراميلي، فاغلووا في درجة حرارة متوسطة مخلطين باستمرار. صبوا كريم الكراميل الساخن في قوالب موضوع فيها صوص الكراميل فاتركوه للتبريد في الخارج حتى يصل الى درجة حرارة الغرفة ثم بعد ذلك ضعوا في الثلاجة. ضعوا كريم الكراميل في الصحن قبل التقديم وذلك بتقليب القوالب عكساً.	طرد كرتوني في وزن 12 كغ (1 كغ x 12 عدداً)



WAFFLE TOZU WAFFLE POWDER


Meister Waffle Tozu,
lezzetli ve pratik waffle hazırlanmasında
kullanılır.


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



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. Meister Waffle toz miksi su ile karıştırılır. Karışım bir süre bekletildikten sonra waffle makinesinde 5-10 dk pişirilir.	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. Meister Waffle powder with water and wait for a few minutes. Then cook the mixture in waffle iron for 5-10 min.	10 kg kraft bag

НАЗВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	УПАКОВКА
 ВАФЛА ПРАХ	Вафли Meister: 1.000 гр. Вода: 1.000 гр. Всего вес: 2.000 гр. Смесь для вафель Meister смешивается с водой с помощью миксера. После того как смесь немного насытится вафли пекутся в аппарате для приготовления вафель 5-10 мин.	крафт-пакет на 10 кг

اسم المنتج	تعليمات الاستخدام	التعبئة والتغليف
 وفل مايستر	وفا مايستر 1.000 غ الماء 1.000 غ مجموع الوزن 2.000 غ يتم تخليط ميكس وفل مايستر المسحوق مع الماء. يطبخ المزيج في ماكينة الوفل لمدة 5-10 دقائق بعد الانتظار لفترة	كيس كرافت في وزن 10 كغ



T.C.
BEYLİKDÜZÜ KAYMAKLIĞI
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No : TR-34-K-054893

İşletmecinin Adı-Soyadı / Tüzel Kişiliğin Adı : HDR Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

İşletmenin Ticaret Unvanı : HDR Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi : Adnan Kahveci Mah. Çelik Sokak No:8/1 34528 Merkez Beylikdüzü - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Adresi : Adnan Kahveci Mah. Çelik Sokak No:8/1 34528 Merkez Beylikdüzü - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Faaliyet Konusu : Gıda Üretimi

Belgenin İlk Veriliş Tarihi : 29.08.2013

Belgenin Değişiklik Tarihi :

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


Faruk DÖĞAN
İlçe Müdürü

In the name of God

شهادة حلال
Halal Certificate

This is to certify that, regarding to OIC (Organisation of the Islamic Cooperation) standards, Halal Certification Standards regulation, as a positive results of on-site assessment & inspection of TUMSERT Int'l Insp Body & Supreme Halal Committee Decisions for the following company.

Company : HDR GIDA SAN. TİC. VE PAZAR. LTD.ŞTİ.

Address : ADNAN KAHVECİ MAH. İST. CAD. ÇELİK SOK. NO:8/1 BEYLİKDÜZÜ / İSTANBUL-TURKEY

Scope of Product(s) : PRODUCING & PACKING WHIPPING CREAM POWDER, PASTRY ADDITIVE, PASTRY CREAM POWDER, BAKING POWDER, BAVAROIS POWDER, ICE CREAM ADDITIVES COCOA POWDER, SUGAR PASTE

Standard of Certification :

Certificate No. : OIC SMHC 1

Date of Certification : HW 1482

Validity Date : 05.07.2015
05.07.2016


Faruk DÖĞAN
İlçe Müdürü


TUMSERT
Supreme Halal Committee

This certificate remains valid until the date stated above, unless cancelled or revoked, provided the conditions indicated in the corresponding page are complied with and the product remains satisfactory in service. This certificate will not be valid if the applicant makes any changes or modifications to the approved product which have not been notified to, and agreed in writing with TUMSERT Int'l Insp Body.

For more information about validity of this certificate, please visit www.halalproducer.org

TQCSI
Gıda Güvenliği Onaylı
Tescil Sertifikası

Hdr Gıda San. Ve Tic. Ltd. Şti.
Adnan Kahveci Mah. Çelik Sok. No: 8/1 Beylikdüzü, İstanbul, Türkiye

İş bu belgeyle sertifika sahibinin yukarıda belirtilen adreste Lisans Sözleşmesi koşullarına ve gerekliliklerine uygun olarak sağladığı gıdanın kalite ve güvenliklerini kontrol etme yetkisine sahip olarak TQCSI International Pty. Ltd. şirketi tarafından değerlendirildiği ve ilgili şirketin uyguladığı Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin aşağıda adı geçen standart ile uygunluğunun tescil, beyan ve tasdik olunur.

ISO 22000:2005

Tescil "Pastacılık katkı maddeleri üretim ve pazarlaması" nı kapsar.

Düzenlenme Tarihi: 02 Ekim 2013
Geçerlilik Süresi: 19 Eylül 2016

Lisans No: TK2949-FS
Tescil Tarihi: 02 Ekim 2013

Genel Müdür
TQCS International (ANKARA)
TQCSI Belgelendirme tescil numarası adına

Başkan
TQCS International (Group) Pty Ltd

Bu sertifika elektronik kopyasını www.tqcs.com adresinde bulduğunuz ve güncel durumlarının başkanı ve yetkili temsilcileri adına geçerlidir.


TQCS INTERNATIONAL PTY LTD
www.tqcs.com


AVCB


JAS-ANZ
www.jas-anz.com.au/register

TRB
INTERNATIONAL

Sertifika
HDR GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

ADNAN KAHVECİ MAH. ÇELİK SOK. NO: 8/1 BEYLİKDÜZÜ İSTANBUL

TS EN ISO 9001:2008

PASTACILIK KATKI MADDELERİ ÜRETİM VE PAZARLAMA

İş bu belge ile sertifika sahibinin yukarıda belirtilen adreste Lisans Sözleşmesi koşullarına ve gerekliliklerine uygun olarak TRB Belgelendirme Kuruluşuna tarafından değerlendirildiği ve ilgili şirketin uyguladığı yönetim sisteminin güncel durumlarının başkanı ve yetkili temsilcileri adına geçerlidir. Ayrıca bu sertifika, Türkiye Tarım Bakanlığı 2014 Çukuryay - ANKARA adresinde bulunan TRB Belgelendirme Kuruluşuna sahiptir ve "www.trb.com.tr" websitesi aracılığıyla kontrol edilebilir.

Belge No : TR-QC-3348
İncelene Tarihi : 26.09.2013
Belgelendirme Tarihi : 05.09.2015
Geçerlilik Tarihi : 26.09.2016
Geçerlilik Periyodu : 3 Yıl
Belge No : 02


Faruk DÖĞAN
Genel Müdür


TÜRKAK
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ
TS EN ISO-IEC 17021
AR-0019-YL

TRB Uluslararası Belgelendirme Teknik Kontrol ve Gıda, Mıç. Tic. Ltd. Şti.
Ticaret Gözlem Sokak No: 50/4 Yalova/ANKARA. Tel: +90312 442 57 52 (Pbx) • Fax: +90312 442 91 81
Bu sertifika, Türkiye TRB Belgelendirme Kuruluşuna sahiptir ve "www.trb.com.tr" interneti üzerinden kontrol edilebilir.





Contact - Memorable Buys Ltd
Website: <https://www.memorablebuys.com>

Tel: +44 (0)203 689 8884

Email: sales@memorablebuys.com



PASTACILIK ÜRÜNLERİ / PASTRY PRODUCTS

HDR
GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

Adnan Kahveci Mah. Çelik Sokak
No:8/1 Beylikdüzü - İSTANBUL
Tel: +90 212 855 96 00
Fax: +90 212 855 96 02
info@hdrgida.com
www.hdrgida.com

www.meisterpastry.com

 facebook.com/meisterpastry

 meister_pastry