



Kraft*Heinz*
FOODSERVICE

ÜRÜN KATALOĞU



ÜRÜNLERİNİ
SUNUM ve MASA ÜSTLERİNDE
KULLANANLAR KAZANIYOR!

KULLANMAYANLARA GÖRE

%83*

DAHA FAZLA MÜŞTERİ
ÇEKİYOR!

KraftHeinz

DÜNYANIN BİR NUMARALI SOS MARKASI



THE KRAFT HEINZ COMPANY



Dünyanın **5. büyük**
gıda ve içecek
şirketi.



Kuzey Amerika'nın
3. büyük gıda ve
içecek şirketi.



29 Milyar \$
net ciro.



Milyar \$ marka
x8



Dünyada 1. veya
2. olan ülkeler
(Heinz)



Sosyal
yemek yardımı

DÜNYANIN

BİR
NUMARALI

KETÇAP MARKASI



460 gr



KORUYUCU
İÇERMEZ



KATKI MADDESİ
İÇERMEZ



RENKLENDİRİCİ
İÇERMEZ



NİŞASTA
İÇERMEZ



TRANSPARAN
AMBALAJ





342 gr



1000 gr



700 gr



460 gr
Acı Ketçap



435 gr
Şekeri ve Tuzu
Azaltılmış Ketçap





400 gr

✓
KORUYUCU
İÇERMEZ

✓
AROMA
İÇERMEZ

✓
TRANSPARAN
AMBALAJ



400 gr
Sarımsaklı Mayonez



420 gr
Light Mayonez



405 gr
Acılı Mayonez

Katkısı yok, lezzeti çok!

240 gr
Ballı Hardal



445 gr
Klasik Hardal



240 gr
Klasik Hardal



DÜNYANIN
1 NUMARALI
KLASİK
İNGİLİZ SOSU

465 gr
Ballı BBQ Sos



450 gr
HP Sos



465 gr
Klasik BBQ Sos





Mutfak arkası için ideal çözüm:
Saklaması kolay ve pratik



150 ml
Lea & Perrins Sos



415 gr
Domates Sosunda
Pişmiş Fasülye

*Hem lezzetli hem besleyicidir.
Günlük lif ihtiyacınızı karşılar.*



**400 gr
Tatlı Mısır**

*Mısırların hasadından sonra,
sadece bir kaç saat içinde
ambalajlanan iri ve
tatlı mısırlarımızın konservesi
tüm salatalarınıza
benzersiz bir lezzet katacaktır.*



**400 gr
Meksika Fasülyesi**

*Salatalarınızı
tamamlayacak,
yemeklerinizin yanına
lezzet katacak bir üründür.
Vejeteryanlar için
uygundur. Günlük lif ve
protein ihtiyacını
karşlamak için idealdir.*



SERVİSLERİNİZE LEZZET KATIN



39 gr
Ketçap



30 gr
Mayonez



35 gr
Hardal



9 gr
Ketçap



10 gr
Mayonez





**2.15 lt
Barbekü Sos**

Tümden bulama yöntemi (ince tabaka) ile et marinasyonlarında, tavuk kanadı sunumlarında, pişirme sonrası harmanlama ile serviste, tüm ızgara etlerin yanında ideal bir dip sos olarak kullanabilirsiniz. Ayrıca etli pizzalarda pizza tabanı sosu ile, burger içi hazırlığında da karamelize soğan ile harmanlanarak kullanılabilir.



**2.15 lt
Klasik Burger Sos**

Hardal, dereotu ve worcestershire sos ile zenginleştirilmiş klasik burger sosu, Burger ve hot dog ekmeklerinde kapak taban sosu olarak kullanabilirsiniz. Etli salatalar için salata sosu, füme balık sunumlarında da dip sos olarak kullanılabilir.



**2.15 lt
Burger Relish Sos**

Kornison, kırmızı biber ve hardal ile zenginleştirilmiş domates bazlı; yemeklere muhteşem lezzet ve zevk katan sos, Burger ve hot dog ekmeklerinde kapak taban sosu, kokteyl organizasyonlarında kanepeler için taban ve dip sos olarak, Nachos, Fajita, Burratolarda ve özellikle peynirli olan dürümlerde yemek hazırlıklarında kullanılabilir. Dip sos olarak tüm köfte sunumlarında kullanılabilir.



2.15 Lt Salsa Sos

Heinz'in geliştirdiği en iyi salsa reğetesi. Latin Amerika mutfağının temsilcisi salsanın diğer mutfaklara da uyarlanmasını sağlayacak muhteşem lezzet harmonisi. Taneli yapı ve lime tadı hissi. Dip sos olarak Meksika yemeklerinde, kalın pişirilmiş ızgara etlerde ve döner sunumlarında kullanabilirsiniz. Yemek hazırlığında Burger ve dürüm içlerinde garnitür ve lezzet verici işlevi ile fark yaratabilirsiniz.



2.15 Lt Sarımsak Sos

Midye ve kalamar tavalardaki tartar sosa alternatif olarak dip sos olarak kullanılabilir. Kokteyl organizasyonlarında cipslerin yanında dip sos olarak kullanılabilir. Salatalarda harmanlama yöntemi ile ideal bir lezzet verici sostur.



2.15 Lt Hot Chili Sos

İdeal bir kıvama sahiptir. Türk damak tadına uygun acılık seviyesindedir. Et, tavuk vb. sunumlarla beraber, tost, çiğ köfte ve pizzalarda kullanılabilir. Meksika mutfağı sunumlarında nachos, fajita ve wraplerde de kullanılabilir.



2.15 Lt Kokteyl Sos

ChefsBest Taste 2014 ödüllü sos. Burger ekmek ve club sandviç kapak taban sosu, soğuk kabuklu deniz ürünleri ve soğuk et sunumlarında, deniz mahsüllü salatalarda ve avokado, kuşkonmaz içerikli sunumlarda kullanılabilir.



2 Lt HP Sos

Dünyanın 1 numaralı klasik İngiliz sosu.

Av hayvanlarında ve kalın dilimlenerek servis edilecek etlerin; fırında ve ızgara pişirilmeden önce ön soslanmasında kullanılabilir.



2 Lt Lea Perrins Sos

Dünyanın 1 numaralı Worcestershire sosu. Kırmızı et ve ızgara yapılacak steaklerin aromatik lezzetini artırmak için marinasyon işlemlerinde kullanılabilir.

HEINZ 4'LÜ SET



HEINZ 5'Lİ SET





Uzak Doğu'nun tadı, Heinz'in adı!



Soy Sauce
150 ml

Golden Mark
Soy Sauce
500 ml



Rice
Vinegar
630 ml



Golden Mark
Superior Dark
Soy Sauce 500 ml



Thai Sweet
Chilli Sauce
240 gr



Blended
Sesame Oil
500 ml



Golden Mark
Soy Sauce
10 lt



Golden Mark
Superior Dark
Soy Sauce 10 lt



Golden Mark
Premium Oyster
Sauce 510 gr



Thai Sweet
Chilli Sauce 3.2 kg



Blended
Sesame Oil 5 lt



Hoi Sin Sauce
3.4 kg



Ev Yapımı Baharatlı Patates

Sarımsağın kabuğunu soyup brunoise (toplu iğne başı büyüklüğünde) doğrayın ve bıçağın yan yüzeyi ile ezip mayonez kasesinde cajun baharatı, ezilmiş sarımsak, biber salça, zeytinyağı, tuz, karabiber ilave edip tamamen karıştırıp patatesleri elma dilim doğrayın ve hazırlamış olduğunuz sos içerisinde harmanlayın. Önceden ısınmış 160 derece fırında pişirip, **Heinz Ketçap** ile servis edin.





Steak Burger

Kıymayı derin bir karıştırma kabının içerisine aldıktan sonra soğan suyu, galeta unu, baharatlar, yumurta, oldukça küçük doğranan sarımsak ve zeytinyağı ilave edin. Yoğurup elde steak şekli verdikten sonra kömür ızgarasında ısıyı kontrol ederek pişirin.

Burger ekmeğini ortadan ikiye tamamen kesip ızgarada iki yüzü de renk alacak şekilde kızartıp **Heinz Klasik Burger Sos**, bir parmak kalınlığında kesilmiş domates dilimi, iceberg, et, kızarmış soğan halkalarını ilave ederek servis edin.

Kinoa ve Kerevizli Havuç Salatası

Kinoaları bol kaynar suyun içerisine tuz ilave edip hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Pişmeye devam etmemesi için soğuk suya tutun. Havuç ve kerevizin kabuklarını soyup soğuk su ile yıkayın ve iri olacak şekilde rendeleyip **Heinz Tatlı Mısır** ile karıştırma kasesine alın. Roka, endiviyen, taze nane ve maydanozu ince kıyıp kereviz ve havucun içerisine ekleyin. Limonun suyunu tamamen sıkıp tuz, karabiber ve haşlanmış kinoa ve ceviz ile karıştırıp **Heinz Sarımsak Sos** ve zeytinyağı ile lezzetlendirip servis edin.





Lea Perrins Worcestershire Soslu Izgara Somon
Somon balığını ince dilimleyip (iki bıçak sırtı kalınlığında), **Lea Perrins Worcestershire Sos**, kişniş, ince kıyılmış fesleğen ile marine edin. Keten tohumlu grissiniyi **Heinz Acı Sos** ile lezzetlendirip ince dilim somonu grissiniye sarıp ızgarada pişirip, Heinz Sarımsak Sos'lu kinoalı ve kerevizli havuç salata ile servis edin.



Izgara Antrikot

Antrikotu **Lea Perrins Worcestershire Sos**, karabiber, zeytinyağı ile marine edip önceden ısıtılmış ızgarada antrikotun iç yapısı pembe olacak şekilde pişirip ince dilimleyerek servis edin.





HEINZ history



1880-1905



1889-1894



1887-1895



1889-1910



1906-1910



1987



NOW





KraftHeinz

Kavacık Mahallesi, Ekinciler Caddesi, Elbistan Çıkmaızı,
No:6, Kat:6, 34810 Beykoz, İstanbul, Türkiye
Tel: +90 (216) 6932121 Fax: + 90 (216) 6932122



heinzturkiye



Heinz_Turkiye



heinz_tr



Heinz Ketçop