



# ÜRÜN KATALOĞU

[www.pekfood.com](http://www.pekfood.com)





Pek Food en sevilen lezzetlerin orijinal tarifleriyle sofranıza lezzet katmak için yola çıktı.

Topraklarımızın evrensel olmuş ve olmaya aday yöresel zenginliklerine sahip çıkmak, değerlerimizi korumak istedi;  
Gaziantep'in lahmacunu, Antakya'nın böreği,  
Kayseri'nin mantısı ve daha fazlası...

**Orijinal tariflerini koruduk, lezzetini dondurduk.**

En özgün tarifleri uyguladığımız, modern teknolojiyle üretilen birbirinden lezzetli ürünlerimiz pek bi' güzel oldu.

**Pek**  
**food**



☎ 444 8 550

📷 pekfood\_tr

www.pekfood.com

# Pizza





Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

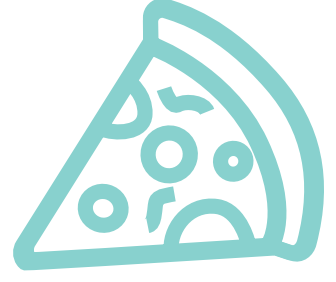
# Pek bi' güzel oldu







# Pizza



Pizzanın hikâyesi mozzarella peyniri ve domatesin muhteşem birlikteliğiyle başlar, 1889'lu yıllarda Kraliçe Margherita'nın adının verilmesiyle ünü tüm dünyaya yayılır. O zamana kadar halkın mutfağında kendine yer bulan pizzayı, sarayda tertiplenen bir yemekte kraliçe çok sevmiş; isminin verilmesiyle pizza soylular da dahil olmak üzere çok geniş kitlelerin ortak lezzetine dönüşmüştür. Tarihi yıllar öncesine uzanan pizza, İtalya sınırlarından dünyaya yayılarak bugün birçok ülkenin mutfağında önemli yer edinmiştir.

İtalya'nın eşsiz lezzetlerinden birinin ilk ve gerçek formülünü biz bulmadık ama orijinal tarifine sadık kalarak sizlere sunmayı kendimize amaç edindik. Diğer tüm lezzetlerimizde olduğu gibi pizzalarımızın lezzetiyle de sizleri özgün tariflerle buluşturmaya devam edeceğiz.



PAKET  
AĞIRLIĞI



KOLİ İÇİ  
ADET



KOLİ  
AĞIRLIĞI



PALETTEKİ  
KOLİ ADEDİ



RAF ÖMRÜ



MUHAFAZA  
KOŞULU



PAKET  
BARKODU



KOLİ  
BARKODU





## Puf Taban

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



460 g



8



3680 g



60



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100768



Koli Barkodu  
8696056101536

Orijinal tarifini  
koruduğumuz  
Pizza Mix,  
2022 Lezzet  
Ödüllü.







## Çıtır Taban

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip en alt rafta 12 - 14 dakika pişirin. Pizza tabanının gevrek olması tercih edilirse fırın teli alternatifini kullanabilirsiniz. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



325 g



8



2600 g



60



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100928



Koli Barkodu  
8696056103318



## Puf Taban

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



440 g



8



3520 g



60



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100805



Koli Barkodu  
8696056101567



**Pek**  
food

## Puf Taban

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



400 g



8



3200 g



60



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102168



Koli Barkodu  
8696056102175



## Puf Taban

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



800 g



8



6400 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102144



Koli Barkodu  
8696056102151





**Pek**  
food

## Büyük Boy

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın teli veya fırın tepsisi üzerine yerleştirip en alt rafta 12 - 14 dakika pişirin. Pizza tabanının gevrek olması tercih edilirse fırın teli alternatifini kullanabilirsiniz. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



545 g



8



4360 g



48



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103356



Koli Barkodu  
8696056103363



## Büyük Boy

### Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



475 g



8



3800 g



48



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103370



Koli Barkodu  
8696056103387







# Manti



Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

# Pek bi'nefis oldu







# Mantı



Mantı geleneksel lezzetlerimiz denince akla ilk gelen yemeklerden biridir. Usta eller tarafından açılan incecik hamurun kıymayla buluşması, üstüne de yoğurtlu ve isteğe bağlı tereyağlı biberli sosuyla önce damakta iz sonra da yüzlerde gülümseme bırakır.

Lezzetiyle kültür mirasımız arasında yer edinen mantının gelişimi on üçüncü yüzyıla dayanır. Mantı, Orta Asya ve Kafkaslara uzanan köklü geçmişiyle günümüzde hâlâ Anadolu mutfağının vazgeçilmez yiyecekleri arasındadır.

Kuşaktan kuşağa aktarılan mantı tarifleri bugün ülkemizin farklı coğrafyalarında gerek iç malzemesiyle gerek pişirme yöntemiyle farklılık gösterse de ortaya çıkan yemek keyifle, afiyetle yenir.

Her çeşidi ayrı lezzetli olan mantılarımızın Türk mutfağındaki özel yerini biliyor; mantılarımızı en özgün tariflerle sunarken sizlere tadına doyumaz anlar yaşatabilmeyi diliyoruz.



PAKET  
AĞIRLIĞI



KOLİ İÇİ  
ADET



KOLİ  
AĞIRLIĞI



PALETTEKİ  
KOLİ ADEDİ



RAF ÖMRÜ



MUHAFAZA  
KOŞULU



PAKET  
BARKODU



KOLİ  
BARKODU





## İnce Hamur - Dana Kıyma

### Hazırlama Önerisi

Mantıları 1,5 litrelik kaynamış suyun içine boşaltın. Kısık ateşte 7 - 10 dakika pişirin. Mantılarınız hazır olduğunda suyunu süzerek tercihe göre sarmısaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlarla servis edebilirsiniz. Pek afiyetle!



400 g



16



6400 g



78



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100553



Koli Barkodu  
8696056101338



## İnce Hamur - Dana Kıyma

### Hazırlama Önerisi

Mantıları 1,5 litrelik kaynamış suyun içine boşaltın. Kısık ateşte 7 - 10 dakika pişirin. Mantılarınız hazır olduğunda suyunu süzerek tercihe göre sarmısaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlarla servis edebilirsiniz. Pek afiyetle!



400 g



16



6400 g



78



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100751



Koli Barkodu  
8696056101321





pek  
food

ÜÇGEN  
Gurme M  
Triangular Gourmet

400 g



# Börek



Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

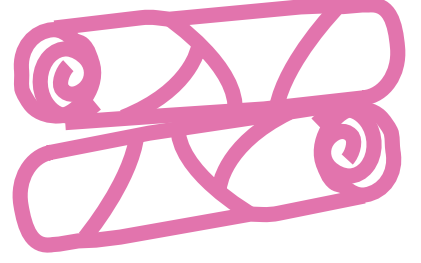
# Pek bi'çitir oldu







# Börek



Bir yemek, masamızda var olan ve bizi mutlu eden, aldığımız nefis tatların ötesinde, yaşadığımız toplumların kültürüyle ve tarihi geçmişiyle ilgili hikâyeleri de anlatır bize. Mesela tarihine dair sayısız teori olsa da araştırmalara göre börek aslında Orta Asyalı göçebe Türkler tarafından 7. yüzyıldan önceki dönemlerde ortaya çıkıyor. Bu araştırma da bizlere böreğin yüzyıllar boyunca göçebelerin ve gezginlerin yemeği olduğunu kanıtıyor. O dönemlerde koyun ve keçilerin sütünden elde ettikleri peynir, tereyağı ve obalarda yetişen maydanoz gibi basit ve az sayıda malzemeyle sac üzerinde kolaylıkla pişirilen börek bugün hemen hemen herkesin çok sevdiği ve tercih ettiği bir yiyecek haline geliyor.

Osmanlı mutfak kültürünün de başyapıtlarından olan bu lezzetli yemek aslında Osmanlı'ya da metropol kültürlerine de ait değil. Yüzyıllardır göçebe kabilelerin yemeği olan börek kamp ateşleri üzerinde pişirilmiş; Çin'den İspanya'ya, İtalya'dan Hindistan'a dek bohçalarda taşınmış ve bir şekilde sultan sofralarında yerini almıştır. Osmanlı İmparatorluğu ile özdeşleştirilen bu yemek, aslında hayatları göç, savaş ve diasporaya tanıklık etmiş göçebelere aittir...

Arkasında bu denli uzun bir tarih barındıran börek, dünyanın farklı coğrafyalarında sayısız insan tarafından afiyetle yenmiş, farklı kültürler altında farklı yorumlar kazanmış ve günümüze kadar lezzetinden ödün vermeden gelmiştir. Tıpkı sizlere sunduğumuz birbirinden lezzetli böreklerimiz gibi...

Etrafı çıtır çıtır hamurla sarılı, içiyse en taze malzemelerle hazırlanan böreklerimizin dondurulmuş olduğuna inanamayacaksınız!



PAKET  
AĞIRLIĞI



KOLİ İÇİ  
ADET



KOLİ  
AĞIRLIĞI



PALETTEKİ  
KOLİ ADEDİ



RAF ÖMRÜ



MUHAFAZA  
KOŞULU



PAKET  
BARKODU



KOLİ  
BARKODU







**Pek**  
food

## İspanaklı - Çökelekli

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103257



Koli Barkodu  
8696056103264



## Labne Peynirli

### Hazırlama Önerisi

Börekleri buzdolabında 30 dakika çözdürün. 185 °C ısıtılmış fritözde, altın sarısı rengini alıncaya kadar 3 - 4 dakika kızartın. Pek afiyetle!



400 g



12



4800 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100744



Koli Barkodu  
8696056101635





## Ezine Peynirli

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100959



Koli Barkodu  
8696056101598



## Ispanaklı

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100966



Koli Barkodu  
8696056101604



**Pek**  
food

## Patatesli

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınıınızda böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102281



Koli Barkodu  
8696056102298



## Kakaolu Fındık Krema Dolgulu

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. 180 °C ısıtılmış fanlı fırınıınızda böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengi alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102410



Koli Barkodu  
8696056102571



**Pek**  
food



## Elmalı - Tarçınlı

### Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



500 g



12



6000 g



100



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100980



Koli Barkodu  
8696056101642





# Lahmadoun











# Lahmacun

Lahmacun, Türk mutfağının tartışmasız en sevilen tariflerinden biri. Yaklaşık beş bin yıldır varlığını sürdüren bu lezzet, belki de Ortadoğu'dan dünya mutfağına yayılan muhteşem tatlardan bir tanesi. Türk usulü pizza olarak adlandırılan lahmacun, ülkemizin neredeyse her köşesinde, çoğu restoranların menüsünde yer alan ve severek tüketilen bir yiyecek. Adını Arapça lahm bi-'ajin'den alan lahmacun, aslında etli hamur anlamına gelmekte.

İncecik çtır çtır bir hamur ve çeşitli baharatlarla çeşnilendirilmiş kıymalı harcı; tabanındaki mayasız hamurla hazırlanan ağızda dağılan çtırılığı, tadanlara basit ama etkili bir lezzet şöleni yaşıyor. Peynirsiz harcıyla pideden ayrılan lahmacun, incecik hamuru ve o hamurun üstüne yayılan içiyle oldukça hafif bir lezzet. Tartışmasız hepimizin denediği ve bayıldığı lahmacunun, günümüz Türk kültüründe bunca yaygın olsa da Güneydoğu Anadolu'dan ülkenin dört bir yanına yayılması 1960'lı yıllarda başlar.

İdeal lezzetine sınımsız taş fırında pişirilerek ulaşan lahmacun, genellikle soğan, domates ve çeşitli yeşilliklerle birlikte tüketilmekte ve ayranla muhteşem uyumu yakalamaktadır.

Binlerce yıllık tarihine tanıklık ettiğimiz ve lezzetini çok sevdiğimiz lahmacunu gelin bir de Pek Food dokunuşuyla deneyin!

Elde açılmışçasına ince ve bir o kadar lezzetli olan Pek Food dondurulmuş lahmacunla sizlere lezzet ve yüksek besin değerini bir arada sunuyoruz! Hamurun incecik biçimde açılması ve üzerine soğan, pul biber ve kıymanın muhteşem harmanından oluşan harcın sürülmesiyle hazırlanan lahmacuna kendi yorumumuzu kattık ve iki farklı tarif oluşturduk: Nar ekşili - cevizli lahmacun ve sebzeli lahmacun.

Pek Food ile nefis bir lahmacun hazırlamak artık sizin de elinizde!



PAKET  
AĞIRLIĞI



KOLİ İÇİ  
ADET



KOLİ  
AĞIRLIĞI



PALETTEKİ  
KOLİ ADEDİ



RAF ÖMRÜ



MUHAFAZA  
KOŞULU



PAKET  
BARKODU



KOLİ  
BARKODU



**Pek bi' enfes  
Pek bi' ıtır  
Pek bi' lezzet ödüllü**



Orijinal tarifini koruduğumuz  
lezzetini dondurduğumuz

**Pek bi' ödüllü  
lahmacunumuzu denediniz mi?**

**Pek  
food**

☎ 444 8 550

📱 pekfood\_tr

🌐 www.pekfood.com



## İnce Çıtır Hamur - Ceviz - Nar Ekşisi

### Hazırlama Önerisi

**Fırın:** Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

**Tava:** Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin.



330 g



12



3960 g



48



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056101383



Koli Barkodu  
8696056101666



## İnce Çıtır Hamur

### Hazırlama Önerisi

**Fırın:** Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

**Tava:** Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin.



330 g



12



3960 g



48



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056101390



Koli Barkodu  
8696056101673





## İnce Çıtır Hamur

### Hazırlama Önerisi

**Fırın:** Fırınınızı 220 °C fanlı ayarında ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

**Tava:** Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin.



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103097



Koli Barkodu  
8696056103103





# Patates





Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

# Pek bi' çıtır oldu







# Patates

Anavatanı Güney Amerika olan patatesin hikâyesi tarihin çok eski dönemlerinde Peru'da başlar ve lezzeti kısa süre içinde tüm kıtaya yayılır. Daha önceleri yabancı bitki olarak görülen patates, mısırların olgunlaşma sürecini tamamlayamadığı dönemde devreye girer ve halkın önemli besin kaynağı olur.

Patatesin en büyük gelişim süreci on altıncı yüzyıla dayanır. Güney Amerika'dan gelen İspanyol gemicilerin o dönem kıtlık içinde olan Avrupa'ya patatesi getirmesiyle artık çok geniş kıtalara yayılmaya başlar ve tüm dünya mutfağında kendine önemli yer edinir.

Bugün küçük büyük herkesin severek tükettiği patatesin mazisi çok eskilere de uzansa damaklardaki yeri hep yeni kalacak biliyoruz. Bu sebeple de patatesi her seferinde keyifle ve afiyetle yiyebilmeniz için lezzetiyle meşhur olmuş Agria patateslerini alıyor, haşlayıp nişastasından ayrıştırarak ön kızartma işleminden geçirdikten sonra dondurup en lezzetli haliyle sofralarınıza getiriyoruz.



PAKET  
AĞIRLIĞI



KOLİ İÇİ  
ADET



KOLİ  
AĞIRLIĞI



PALETTEKİ  
KOLİ ADEDİ



RAF ÖMRÜ



MUHAFAZA  
KOŞULU



PAKET  
BARKODU



KOLİ  
BARKODU









## 9x9 Patates

### Hazırlama Önerisi

**Fritöz:** Patatesleri çözülmesini beklemeden fritözde 180 °C ısıtılmış bitkisel sıvı yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar 3 - 4 dakika kızartın. Pek afiyetle!

\* 1 ölçek patates için 6 ölçek yağ kullanmanızı öneririz.



1000 g



10



10000 g



63



2 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102014



Koli Barkodu  
8696056102069



## 9x18 Patates

### Hazırlama Önerisi

**Fritöz:** Patatesleri çözülmesini beklemeden fritözde 180 °C ısıtılmış bitkisel sıvı yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar 3 - 4 dakika kızartın.

\* 1 ölçek patates için 6 ölçek yağ kullanmanızı öneririz.

**Fırın:** 220 °C önceden ısıtılmış fırında 15 - 20 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



1000 g



10



10000 g



63



2 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102021



Koli Barkodu  
8696056102076



# Milföy





Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

# Pek bi'nefis oldu









## Kat Kat Hamur

### Hazırlama Önerisi

Hamurunuz kıvrılabilir kıvama gelinceye kadar bekletiniz. Ortasına arzu ettiğiniz malzemeyi (peynir, sucuk vb) koyunuz. Karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde üçgen veya dikdörtgen olarak kapatınız. 2,5 cm aralıklarla tepsiye diziniz. Üzerine hafifçe çırpılmış yumurta sürerek önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 15 - 20 dk pişiriniz. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



1000 g



10



10000 g



84



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056100645



Koli Barkodu  
8696056102007



## Zeytinyağlı

### Hazırlama Önerisi

Hamurunuz kıvrılabilir kıvama gelinceye kadar bekletiniz. Ortasına arzu ettiğiniz malzemeyi (peynir, sucuk vb) koyunuz. Karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde üçgen veya dikdörtgen olarak kapatınız. 2,5 cm aralıklarla tepsiye diziniz. Çırpılmış yumurta sarısını üzerine hafifçe sürerek, önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 15 - 20 dakika pişiriniz. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



1000 g



10



10000 g



84



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102199



Koli Barkodu  
8696056102588



simit





Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

# Pek bi' çıtır çıtır oldu









### Hazırlama Önerisi

Simitleri çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. 180 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdada 5-7 dakika pişirin. Pek afiyetle!

\* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir. Ürün, mikrodalga fırında pişirilmemelidir.



400 g



12



4800 g



48



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056102731



Koli Barkodu  
8696056102748



# Berliner



Orijinal tarifini koruduk, lezzetini dondurduk.

# Pek bi'enfes oldu







## Vanilya Krema Dolgulu

### Servis Önerisi

Buzdolabında: Ürünleri kendi paketi ile ortalama 4-5 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.

Oda Sıcaklığında : Ürünleri kendi paketi ile ortalama 1,5-2 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.  
Pek afiyetle!



80 g



18



1440 g



72



6 Ay



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103660



Koli Barkodu  
8696056103820



## Vişne Dolgulu

### Servis Önerisi

Buzdolabında: Ürünleri kendi paketi ile ortalama 4-5 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.

Oda Sıcaklığında : Ürünleri kendi paketi ile ortalama 1,5-2 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.  
Pek afiyetle!



80 g



18



1440 g



72



6 Ay



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103677



Koli Barkodu  
8696056103837



## Kakao Krema Dolgulu

### Servis Önerisi

Buzdolabında: Ürünleri kendi paketi ile ortalama 4-5 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.

Oda Sıcaklığında : Ürünleri kendi paketi ile ortalama 1,5-2 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.  
Pek afiyetle!



80 g



18



1440 g



72



6 Ay



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103684



Koli Barkodu  
8696056103844



80 g



18



1440 g



72



6 Ay



-18 °C



Paket Barkodu  
8696056103653



Koli Barkodu  
8696056103912



## Karamel Krema Dolgulu

### Servis Önerisi

Buzdolabında: Ürünleri kendi paketi ile ortalama 4-5 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.

Oda Sıcaklığında : Ürünleri kendi paketi ile ortalama 1,5-2 saat çözülmesini bekledikten sonra tüketin.  
Pek afiyetle!









İstiklal Mah. Şehit Filiz Okandan Cad. No: 14 Süleymanpaşa / Tekirdağ

☎ 444 8 550

📷 pekfood\_tr

www.pekfood.com