

KUVER

ÜRÜN KATALOĐU



LEZZET HİKAYEMİZ

TOPRAK

Bizde her şey sevgiyle başlar. Anadolu'nun bereketli topraklarına ektiğimiz her tohum, lezzetli yemeklerimizi sofralarınıza koyabilmek için çıktığımız bir yolculuğun başlangıç noktasıdır.



YETİŞTİRME

Ektiğimiz tohumlar mevsim ışıklarını bağrında saklar ve günü geldiğinde doğru tarımcılık anlayışımızla bütün lezzetini ürüne bırakır.



HASAT

Her ürün lezzetin doruklarına ulaştığında toplanır ve sofranıza aynı lezzeti taşımak için hazırlık sürecine başlanır.



HAZIRLAMA

Anne tarifleriyle özenle saklanan ürünlerimiz damağınızda lezzetli anılar oluşturmak için hazırlanır.



PİŞİRME

En başta dediğimiz gibi, bizde her şey sevgiyle. Yemeklerimizin sırrı bu sevgiyi saklayıp özenle pişirdiğiniz yemeklerin içine koymak. Aynı hassasiyetle usta şeflerimizle hazırladığımız yemeklerimiz artık sizinle. Afiyet olsun





HAKKIMIZDA

2012 Yılında yerli sermaye ile kurulan Kuver Gıda A.Ş modern üretim tesisleri ile gıda sektörüne hizmet vermektedir. 300'den fazla ürün çeşidiyle binlerce noktaya fatura kesen bir şirkettir.

Antalya ilimizdeki fabrikamız sektör ortaklarımıza özel çözümler yaratan ürünler üretmek üzere faaliyete geçmiştir.Şirketimiz sektörü yakından takip eden, müşterilerimize özel çözümler sunan bir misyona sahiptir.

“BRC” belgesi ile hizmet vermekte olan fabrikamız şoklu ürün teknolojisi ile geleneksel lezzetleri pratik ve ulaşılabilir lüks olarak müşterilerine sunmaktadır.

Amacımız; İthal edilen ürünlerin karşısına yerli üretim yaparak ülke ekonomisine destek vermektir.

Türkiye de bir çok üretim yapan fabrika ve zincir müşterilere özel üretimler yapmaktayız.

İş ortaklarımıza özel ürün & ambalaj tasarımları ile ihtiyaca özel çözümler üretebilme kabiliyetimiz ile rakiplerimizden ayrılmaktayız.

Kaliteli ve konusunda uzman “ Satış & Danışman Şef” ekiplerimizle iş ortaklarımıza operasyonel hizmetler sunmaktayız.

Sadece müşterimizin ürün ihtiyaçlarına değil hizmet noktasına özel çözümler ile destek vermekteyiz.

Sektörde 6000 den fazla HO-RE-CA çalışanına eğitimler düzenleyen KUVER AKADEMİ; turizm ve gastronomi sektörüne çok hedefli projeleri ile hizmet vermek, eşsiz kütüphanesi konforlu ve fonksiyonel mutfağı, teknoloji harikası profesyonel mutfak ekipmanları ve alanında uzman kadrosu ile dünya gastronomi trendleri ve üst düzey eğitime ev sahipliği yapmak amacıyla yola çıkmıştır.

TOZ ÇORBALAR



Kremalı Mantar Çorbası

3 kg Unifood Profesyonel Kremalı Mantar Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 31 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Kremalı Mantar Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısıkateşte 15 dk. pişirilip servis edilir.
PORSİYON : 164



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Kremalı Domates Çorbası

3 kg. Unifood Profesyonel Kremalı Domates Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 29 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Kremalı Domates Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilip servis edilir.
PORSİYON: 156



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Tarhana Çorbası

3 kg. Unifood Profesyonel Tarhana Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 30 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Tarhana Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilip servis edilir.
PORSİYON: 160



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Terbiyeli Tavuk Çorbası

3 kg. Unifood Profesyonel Terbiyeli Tavuk Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 32 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Terbiyeli Tavuk Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilip servis edilir.
PORSİYON: 168



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Alaca Çorbası

3 kg. Unifood Profesyonel Alaca Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 23 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Alaca Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilerek servis edilir.
PORSIYON : 132



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Tutmaç Çorbası

3 kg. Unifood Profesyonel Tutmaç Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 14 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Tutmaç Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilip servisedilir.
PORSIYON: 96



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Kremalı Sebze Çorbası

3 kg Unifood Profesyonel Kremalı Sebze Çorbası 10 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırılır, ayrı bir yerde 33 litre su kaynatılır ve eritilmiş olan Kremalı Sebze Çorbası karışımı, kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilip servis edilir.
PORSIYON: 164



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**

YEMEK HAZIRLAYICILAR



Köfte Harcı

90 gr Unifood Profesyonel Köfte Harcı 160 ml su ile karıştırılır.1 kg kıyma ile iyice yoğurduktan sonra şekillendirilerek pişirilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **4 kg x 2 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Çıtır Pane Harcı

1 kg tavuk göğsü şinitzel şeklinde kesilir.65 gr Unifood Profesyonel Çıtır Pane Harcına bulanır.Hafifçe silkelenir. 300 ml kızdırılmış ayçiçek yağında panelenen tavuklar altın sarısı olana kadar kızartılır ve sıcak olarak servis edilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **750 kg x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Çıtır Kaplama Harcı

1 kg Unifood Profesyonel Çıtır Kaplama Harcına 2 lt su ilave edilir ve çırpılır. Kullanıma hazır parçalar içine bırakılır ardından toz Unifood Profesyonel Çıtır Kaplama Harcı ile kaplanır.165-170 derece yağda pişirilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **5 kg x 2 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Sütlü Patates Püresi

12,5 lt su kaynatılır ve ocaktan alınır. Unifood Profesyonel Sütlü Patates Püresi karıştırılarak eklenir.1 dk suyu çekmesi beklenir, çırpma teli ile pürüzsüz hale gelene kadar karıştırılır.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **2,5 kg x 4 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**

BULYONLAR



Et Bulyon

Kaynayan suya Unifood Profesyonel Et Bulyon ilave edilir ve 10 dakika kaynatılması ile elde edilir. Geleneksele en yakın lezzettedir. Tadını tuzdan değil içerisinde bulunan kurutulup öğütülmüş dana eti ve kök sebzelerden alır. Önerilen miktar 1 lt suya 20 gr Et Bulyon



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği

**5 kg x 2 Adet
750 gr x 6 Adet**

Saklama Koşulu

Oda Sıcaklığı



Tavuk Bulyon

Kaynayan suya Unifood Profesyonel Tavuk Bulyon ilave edilir ve 10 dakika kaynatılması ile elde edilir. Geleneksele en yakın lezzettedir. Tadını tuzdan değil içerisinde bulunan kurutulup öğütülmüş dana Tavuk Eti ve kök sebzelerden alır. Önerilen miktar 1 lt suya 20 gr Tavuk Bulyon



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği

**5 kg x 2 Adet
750 gr x 6 Adet**

Saklama Koşulu

Oda Sıcaklığı

ÇEŞNİLER



Sebzeli Çeşni

Unifood Profesyonel Sebzeli Çeşni 1 lt suya 20 gr ilave edilir: 5 dakika kaynatılıp istenilen yemekte kullanılır. Yemek, sos ve corbalarda istenilen her aşamada ilave edilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği

**5 kg x 2 Adet
750 gr x 6 Adet**

Saklama Koşulu

Oda Sıcaklığı



Sarımsaklı Çeşni

Unifood Profesyonel Sarımsaklı Çeşni 1 lt suya 20 gr ilave edilir. 5 dakika kaynatılıp yemek, sos ve corbalarda istenilen her aşamada kullanılabilir. İstenildiğinde soğuk su ile çözüldürülüp soğuk yiyeceklerde de kullanılır.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği

750 gr x 6 Adet

Saklama Koşulu

Oda Sıcaklığı

TOZ MAKARNA SOSLARI



Kremalı Mantar Sos

1 kg Unifood Profesyonel Mantar sos 7,6 lt soğuk suya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 8-10 dk orta ateşte pişirilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **1 KG x 6 ADET**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Napoliten Sos

1 kg Unifood Profesyonel Napoliten sos 5,6 lt soğuk suya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 8-10 dk orta ateşte pişirilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **1 KG x 6 ADET**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Kremalı 4 Peynirli Sos

1 kg Unifood Profesyonel Kremalı 4 Peynirli sos 5 lt soğuk suya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 8-10 dk orta ateşte pişirilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **1 KG x 6 ADET**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**

TOZ SOSLAR



Cafe de Paris Sos

750 gr Unifood Profesyonel Cafe De Paris sos 5 lt soğuk suya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 1 dk orta ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **750gr x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Bearnaise Sos

750 gr Unifood Profesyonel Bearnaise sos 4,5 lt soğuk suya ilave edilir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 1 dk orta ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **750gr x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Demi Glace Sos

1 kg Unifood Profesyonel Premium Demi Glace sosu 3,34 lt soğuk suda karıştırılır, ayrı bir tencerede kaynatılmış 10 lt suya ilave edilerek kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 dk daha pişirilir ve ocaktan alınır.



Raf Ömrü

2 yıl

Koli İçeriği **1 kg x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**

LİKİT SOSLAR



Bolonez Sos

Unifood Profesyonel Bolonez Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü **1 yıl** Koli İçeriği **2.1 L x 6 adet** Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Pizza Sosu

Unifood Profesyonel Pizza Sosu açılmış hamurun üstüne direk uygulanır.



Raf Ömrü **1 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 adet** Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Napoliten Sos

Unifood Profesyonel Napoliten Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü **1 yıl** Koli İçeriği **2,1 kg x 6 adet** Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Salsa Mexicana Sos

Unifood Profesyonel Salsa Mexicana Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü **1 yıl** Koli İçeriği **2.1 L x 6 adet** Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Domatella

Unifood Profesyonel Domatella pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü **1 yıl** Koli İçeriği **2.1 L x 6 adet** Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Barbekü Sos

Unifood Profesyonel Barbekü Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği

4 L x 4 adet

Saklama Koşulu

Serin ve Kuru



Arabiatta Sos

Unifood Profesyonel Arabiatta Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği

2.1 L x 6 adet

Saklama Koşulu

Serin ve Kuru



Acı Tatlı Sos

Unifood Profesyonel Acı Tatlı Sos pisen va da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği

2.4 L x 6 adet

Saklama Koşulu

Serin ve Kuru



Acuka Sos

Unifood Profesyonel Acuka Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır. Ayrıca kahvaltıda ve ekmeğe sürümlerinde kullanılabilir.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği

2.1 L x 6 adet

Saklama Koşulu

Serin ve Kuru



Tatlı Ekşi Sos

Unifood Profesyonel Tatlı Ekşi Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği

2.2 L x 6 adet

Saklama Koşulu

Serin ve Kuru

LİKİT SOSLAR



Közella Sos

Unifood Profesyonel Kozella Sos pisen ya da ön pişirilmesi yapılan maizemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği **2.1L x 6 adet**

Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Joker Sos

Unifood Profesyonel Joker Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği **2.1L x 6 adet**

Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Acı Sos

Unifood Profesyonel Acı Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği **2.1L x 6 adet**

Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Fajita Sos

Unifood Profesyonel Fajita Sos pişen ya da ön pişirilmesi yapılan malzemeye doğrudan, yeterli miktarda ilave edilerek kullanılır.



Raf Ömrü

1 yıl

Koli İçeriği **2.1L x 6 adet**

Saklama Koşulu **Serin ve Kuru**



Cafe de Paris

Café de Paris soslu et yemekleri dünyada ve ülkemizde orta-üst segment restoranlar ve cafelerde zaman zaman karşımıza çıkan bir alternatif. Biz de Kuver Ailesi olarak Café de Paris sosu kendi şeflik bilgimizle harmanlayarak sizlerin kullanımına sunuyoruz.



Raf Ömrü

2yıl

Koli İçeriği **800 gr. x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Hollandaise

Fransız mutfağının 5 temel sosunda biri olan Hollandaise sosun geleneksel yöntemi zahmetli ve kesilme riski oldukça yüksektir. Bu zorlukları düşünerek Türkiye'de bir ilki başardık ve Hollandais sosu siz kıymetli şefler için likit olarak tasarladık. Geleneksel reçetesine bağlı kalmak suretiyle içerisinde yumurta sarısı, tarhun sirkesi ve taze tereyağı kullandık. Fransızlar'ın kahvaltılarında ekmeklerini, krakerlerini bile banarak tükettikleri; özellikle balık ve sebze yemeklerine hayli yakışan Hollandais sosun bu yeni formunu çok seveceksiniz.



Raf Ömrü

2yıl

Koli İçeriği **800 gr. x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Demi Glace

Fransız mutfağının belki de en önemli ve dünyaca bilinen temel soslarından biridir. Geleneksel yönteminde Demi Glace; fırınlamış dana kemiklerinin karamelize edilerek, kabuklu ve aromatik sebzelerin kavrulması ve kemiklerin uzun saatler kaynaması ile elde edilir. Yapımı zahmetli tutturması zor bir sostur. Bu sosu geleneksel reçetesine sadık kalarak dizayn ettik ve siz değerli şeflerin beğenisine sunduk.



Raf Ömrü

2yıl

Koli İçeriği **800 gr. x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Cheddar

Cheddar peyniri ile hazırlanmış; restoranlarda, otellerde, cateringte ve ocağı olan her noktada kullanıma hazır, elinizin altında çıraklığınızı yapacak likit cheddar sos profesyoneller için tasarlandı.



Raf Ömrü

2yıl

Koli İçeriği **800 gr. x 6 Adet**

Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**

ŞOKLU GIDALAR



Kremalı Deniz Mahsülleri

TÜM DENİZ MAHSÜLLERİNDE
MAKARNA UYGULAMALARINDA
IZGARA VE FIRIN BALIK SUNUMLARINDA



Kremalı Köri Sos

TÜM BEYAZ ET UYGULAMALARINDA
KÖRİLİ MAKARNA UYGULAMALARINDA
KÖRİ VE KREMA KULLANILAN HİNT REÇETELERİNDE



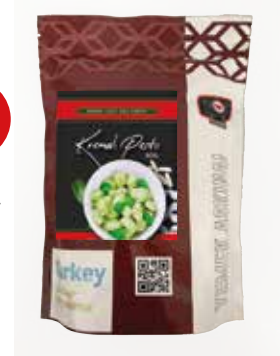
Kremalı Mantar Sos

MAKARNA UYGULAMALARINDA
TAVA UYGULAMALARINDA
FIRIN / IZGARA, ET VE TAVUK YEMEKLERİNDE
STEAK SOS & BURGER SOS



Kremalı Pesto Sos

BEYAZ ET & KIRMIZI ETLER VE BALIK UYGULAMALARINDA
TÜM MAKARNA UYGULAMALARINDA





Likit Krema Sos

MAKARNA UYGULAMALARINDA , TAVA UYGULAMALARINDA
FIRIN / IZGARA, ET VE TAVUK YEMEKLERİNDE STEAK SOS & BURGER SOS



Kremalı Rokfor Sos

RİZOTTOLARDA, BEYAZ & KIRMIZI ET UYGULAMALARINDA MAKARNALARDA



Demi Glace Sos

KIRMIZI ET VE TERCİHEN HİNDİ DE
FRIN İŞLEMLERİNE UYGUNDUR (FIRIN MADALYON ANRIKOT BONFILE)
STEAKLERDE



Cheddar Sos

TACO & NACOS
MAC & CHESE
WRAP & BURİTTO
BURGERLER
PIZZALAR



ŞOKLU GIDALAR



Pancake

KAHVALTICILARIN ZAMAN KAZANMASINI SAĞLAR READY TO USE (AÇ KULLAN) BU ÖZELLİKLE BİRLİKTE LEZZET STANDARDI SAĞLAR, REÇETE PROBLEMLERİNİ ORTADAN KALDIRIR



Churro

İspanya ve Latin Amerika mutfaklarında sık sık karşımıza çıkan Churros, görüntüsü ve lezzetiyle Türk mutfağının sevilen tatlılarından halka tatlısına ve tulumbaya çok benziyor. Halka tatlısından farklı olarak şerbet yerine toz şeker ve çikolata sosuna bulanarak servis edilen Churro'nun hamuru işe pataşu hamuru denen özel bir hamur dan oluşur.



Syrniki

Kahvaltılar ve ara öğün atıştırmalıkların vazgeçilmez lezzeti.
•Syrniki "Reçeller, Meyve ve Sosları ile farklı tatlar yaratılarak servis edilebilir"



Üzümlü Syrniki

Kahvaltılar ve ara öğün atıştırmalıkların vazgeçilmez lezzeti.
Üzümlü Syrniki "Reçeller, Meyve ve Sosları ile farklı tatlar yaratılarak servis edilebilir"





Kaymak Harcı

ŞOKLU KAYMAK; KUVER'DEN bir ilk şoklu baton kaymak. 1000 GR. Baton şeffaf ambajında direk servis ve kullanıma hazır. Kullanım Alanları; Kahvaltılar, Tatlılar
Ürün Avantajları; Baton olarak şoklanması kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Eton Mess gibi tatlılar için pratik ve hesaplı kullanım sağlar.



Mücver

ÜRÜNÜMÜZ YOĞUN OPERASYON NOKTALARI DÜŞÜNÜLEREK ÜRETİLMİŞ OLUP FIRINLANABİLİR PIŞİRME ÖZELLİĞİ SAYESİNDE ÇOK DAHA FAZLA VE HIZLI ŞEKİLDE PIŞİRİLEBİLİR



Vejetaryen Burger

VEJETARYEN BURGER KÖFTESİ; Vejetaryenler için özel olarak hazırlanmış şoklu Vejetaryen burger köftemiz ile hamburgerlerini böyle seven misafirlerinizi çok daha mutlu edeceksiniz.



Patates Köftesi

- PATATES KÖFTE PESTO MOZARELLA
- PATATES KÖFTE KIYMA SOĞANLI
- PATATES KÖFTE KIYMA KABAKLI
- PATATES KÖFTE CHEDAR



HARÇLAR



Peynir Harcı

BÖREK & POĞAÇA İÇLERİNDE
MAKARNALARDA
PİDE, LAHMACUN İÇLERİNDE

Saklama Koşulu **+ 4 derece**



Kıyma Harcı

BÖREK & POĞAÇA İÇLERİNDE
MANTI&MAKARNALARDA
PİDE, LAHMACUN İÇLERİNDE
KARNI YARIK, İMAM BAYILDI VE TÜREVLERİNDE

Saklama Koşulu **+ 4 derece**





Pankek / Waffle

3 kg Unifood Profesyonel Pancake karışımını 3.75 litre süt ile iyice karıştırın, 15 dakika kadar serin bir yerde dinlendirin. Hazırladığınız karışımı dilediğiniz miktarda porsiyonlayarak, pancake ve waffle olarak pişirip, bal, meyve veya soslarla servis edebilirsiniz.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Krem Karamel

Karamel sosunu tamamını, su ile önceden hafif ıslanmış krem karamel kaplarına paylaştırılır ve buzdolabında soğutulur. 3 kg Unifood Profesyonel Krem Karamel Karışımı, 20 lt süt ile orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya başladıktan 1 dk. sonra (koyulaşmasını beklemeden) ateşten alınır ve 5-10 dk. bekletip kalıplara dökülür. Oda sıcaklığına geldikten sonra 1-2 saat buzdolabında soğutulur ve kalıplardan ters çevirerek servis edilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3.8 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Browni

10 Kg Unifood Profesyonel Brownie Mixi 1700 ml su ile 50-55 Derecede mixerde hızlı devirde 2 dakika çırpınız. Üzerine 3700 ml ayçiçek yağı ve 3700 ml yumurta ilave edip 1 dk daha orta devirde çırpmaya devam ediniz. Karışımı yağlanmış ve unlanmış 3 tepsiye (26*32) döküm yağlayınız. Önceden 165 derece ısıtılmış fırında istediğiniz kıvama göre 40-45 dk arası pişiriniz. Pişirdiğiniz brownie karışımını sıcak çikolata ya da dondurma ile servis edebilirsiniz.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **10 kg x 1 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Crem Brulee

1 kg Unifood Dessert Creme Brulee karışımı 3,215 lt süt ve 3,125 lt sıvı krema eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır ve kaynadıktan 1 dk. sonra ocaktan alınır. Kaplara boşaltıp soğuması beklenir. Buzdolabında soğuduktan sonra üzerine şeker serpilip, salamandra veya pürmüz yardımı ile üst bölümü karamelize edilir. Soğuk servisedilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **1 kg x 6 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Sade Kek Karışımı

500 g Toz karışımı üzerine 112,5 ml su 150 ml sıvı yağ 175 g yumurta ekleyerek mikserde 5 dk çırpınız. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-40 dk pişiriniz.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **10 kg x 1 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**





Bisküvili/Ananaslı/Çilekli Magnolia

14 lt soğuk süt üzerine 3 kg Unifood Dessert Magnolia karışımı ilave edilir.Kısık ateşte kaynayanaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra 1 lt sivi krema eklenip 2 dk. pişirilir. Tercihe göre slisleyerek soğuk servis edilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Panna Cotta

1 kg Unifood Profesyonel Panna Cotta karışımı 2,5 lt kaynar süt ile eriterek 2 dk pişirilir.Ateşten alınarak üzerine hemen 2,5 lt sıvı krema ilave edilir ve iyice karıştırılır.Hazırladığınız Panna Cotta tatlısını sıcak olarak kaselere dolduru buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletiniz. Soğuk servis ediniz.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **1 kg x 6 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Çikolata Sos

Çikolatanın mutlulukla bir ilgisi var! 1 kg süte 300 gr Unifood Profesyonel Çikolata Sos toz karışım eklenir.Karıştırarak kaynatılır.Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk pişirilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Kazandibi

3 kg Unifood Dessert Kazandibi 9 lt'lik süte sürekli karıştırarak yavaşça ilave edilir. Kaynadıktan sonra kıvama gelene kadar 5 dk. kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirilir.Hazırlanan kazandibi tatlısı tensiyeye döküldükten sonra soğumadan aynı pakette bulunan Unifood Dessert Kazandibi üstü sosu karışımının tamamını bir elek yardımı ile ince bir tabaka olarak eşit şekilde serpiştirilir.Tozun etkisini göstermesi için soğumasını beklenir ve servis edilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**



Vanilyalı Kakaolu Puding

18 lt süt üzerine 3 kg'lık Unifood Dessert Vanilya Puding karışımı ilave edilir.Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirilir.Kaynamaya başlayınca ocak kısılıp 2-3 dk. daha karıştırarak pişirmeye devam edilir.Ocaktan aldıktan sonra tatlı kaselerine eşit miktarda boşaltılıp, oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyulur ve soğuk servis edilir.

Raf Ömrü **2 yıl** Koli İçeriği **3 kg x 4 Adet** Saklama Koşulu **Oda Sıcaklığı**





VİZYON

Sektöründe teknolojik gelişmeleri de işine dahil ederek müşterilerinin işlerini kolaylaştırmak.

Çözüm arayan iş ortaklarının ilk aklına gelen firma olmak
Ürün çeşitlerinin, sektörünün en beğenilen ürünler olmasını sağlayarak fark yaratmak.

Kuver akademileri Türkiye'de 7 bölgede açmak.

Gastronomi dünyasında ki trendleri takip ederek en iyi örnekleri müşterilerinin uygulamasını sağlamak ve sektöre kalifiye elemanlarının desteği olmak

Ev dışı sektörünün en büyük gıda firması olmak

Ülke ekonomisine ürünlerini ihraç ederek destek olmak.





MİSYON

iş ortakları için ulaşılabilir lüks olmak.

Profesyonel satış ve şef ekibiyle müşterilerine en kaliteli en yenilikçi ürünleri ve hizmetleri sunarak çözüm ortağı olmak.

Horeca kanalında hizmet verdiği şirketlerin müşterilerini de memnun etmek.Yerli sermayesi ve üretimiyle ülke ekonomisine değer katarak iş ortakları için ulaşılabilir lüks olmak.





kuver akademi



Şeflerin mutfaklarında hayatlarını kolaylaştıran ve değer katan, Kuver A.Ş. Şimdi Kuver Akademi'yle profesyonelleri buluşturuyor.

Kuver Akademi turizm ve gastronomi sektörüne, çok hedefli projeleri ile hizmet vermek; eşsiz kütüphanesi, konforlu ve fonksiyonel mutfağı, teknoloji harikası profesyonel mutfak ekipmanları ve alanında uzman kadrosu ile dünya gastronomi trendleri ve üst düzey eğitime ev sahipliği yapmak amacıyla yola çıkmıştır.



ÜYE BİLGİLERİ

Ad-Soyad :
Bağlı Olduğu Kurum:
GSM :
E-mail:
Kart No:

Electrolux Profesyonel mutfak ekipmanlarının kullanıldığı, sektördeki şeflere ücretsiz hizmet vermesine olanak sağlayan Kuver Akademi, aynı zamanda şu anda ki kütüphanesini, Antalyanın en büyük ve en kaliteli gastronomi kütüphanesine ulaştırmayı hedeflemektedir. Bu kapsamlı mutfak ve kütüphaneden ücretsiz arge hizmeti almak isteyen profesyonel şefler için geliştirilmiş üyelik sisteminde yer almanın tek koşulu, Tema Vakfı aracılığı ile en az bir adet fidan dikmektir.

Kuver Akademi'nin bir diğer misyonu, işbirliği yapılan üye şefleri ve oteller arasında bir köprü olarak, kaliteli personele istihdam sağlarken, otel ve restoranlara da üst düzey hizmet verme şansı tanımaktır.

Bu sıralar "Yemek Aşkına!" sloganını sıkça duymaya hazır olun...

KUVER AKADEMİ ÜYESİ OLMAK İÇİN FORMU DOLDURUP BİZE GÖNDEREBİLİRSİNİZ



Takip edip abone
olmayı unutmayın



Kuver Akademi

Ermenek Mh. Rauf Denktaş Bulv. No:65/D-2 Muratpaşa / ANTALYA

Kuver Fabrika

A.O.S.B 2.Kısım Mh. 24. Cadde No:15/1 Döşemealtı/ANTALYA



info@kuver.com.tr



kuvertv



kuverakademi



www.kuver.com.tr