



KALİTE VE LEZZETİN BULUŞTUĞU YER
WHERE QUALITY MEETS TASTE



KALİTE MÜKEMMELLİĞİ ŞİMDİ BAŞLADI

QUALITY EXCELLENCE JUST BEGUN

www.depafood.com.tr





DEPA TARIM GIDA SANAYİ TİCARET LTD. ŞTİ 2016 yılında kurulan CSA TARIM GIDA SAN TİC Ltd Şti, ve kurucusunun 28 yıllık iş tecrübesini sanayi ve teknoloji ile paylaşmak , elde edilen iş sonuçlarını üretici ve tüketici nezdinde değerli hale getirebilmek amacıyla İHRACAT ve ÜRETİM ŞİRKETİ olarak 2023 yılında kurulmuştur. DEPA TARIM kurucuları , bu alandaki yıllar süren teknik ve finansal birikimlerini ticari ilişkilerine esas teşkil edecek şekilde Türkiye 'nin Bitkisel Yağ Sektöründe lider olma amacını gütmektedir. Ana hedefi GIDA SANAYİ sinin başta Tüketilebilir Yağ sektörüne danışmanlık , efektif yönetim modelleri , üretkenlik çalışmaları ve etkin maliyetlendirme ile verimlilik süreçleri konularında faaliyet göstermektir. Bunun la beraber , özellikle Ortadoğu ve Afrika pazarı için son ürün ithalatı ile transit satış ana faaliyet konuları arasında yer alır.

Özellikle 28 yıllık birikimin getirdiği kazanımlarla , Paketlenmiş ürün üretimi , anahtar teslim üretim hatları , üretim makinaları , makine değerlemesi ve yine anahtar teslim projeler kapsamında faaliyet göstermektedir.

Tüm bunlara ilave olarak , Türkiye de bulunan anlaşmalı firmalarda kiraladığı markası olan CSA PROFESYONEL , CSA SULTAN CEM adı altında başta yemeklik Margarin , Bitkisel Sıvı Yağ olmak üzere diğer paketlenmiş gıda grupları için fason üretim gerçekleştirip bunların İHRACATI nı yapmaktadır. Yurtdışı pazarlarda ambalajlı ve dökme olarak ticaret ortaklığı kurulması için çalışmalar yapan DEPA TARIM , çalıştığı üreticilerde öncelikle ileri teknoloji ve sürdürülebilir kalite anlayışından asla taviz vermemektedir. Kurulduğu günden bu güne kadar hizmette kaliteye olan hassasiyeti , DEPA TARIM GIDA çalışanlarının ve iş ortaklarının müşteri memnuniyeti ilkesi doğrultusunda hareket etmesini sağlamış ve bu ilke firmamızı her geçen gün daha da başarılı kılmıştır. Yurtdışı ve Yurtiçi pazarlarda özellikle Ambalajlanmış ürün ticaretini benimsemiş olan DEPA TARIM GIDA , ilgili alanda çalışmalarına devam etmektedir. Faaliyetlerine başladığı ilk günden itibaren iş ortaklarının güvenine layık olmayı başaran DEPA TARIM GIDA , ticarete taraf olmanın verdiği sorumluluğu, iş paydaşlarına güvenli Ticaret olarak yatsıtmanın haklı gururunu yaşamaktadır. Şirketimiz GIDA SANAYİ inde Prosesin her aşaması faaliyet göstererek , tüm iş ortakları ile kurduğu ilişkilerde uzun vadeli çözüm sağlayıcı olarak çalışmayı ilke edinmiştir. Özellikle etkin üretici ağı, güvenli çalışma prensibi ve tecrübeli ekibi sayesinde bu sektörün ihtiyacı olan tüm hammadde ürün ve son ürünleri zamanında ,ucuz ve kaliteli bir şekilde temin ederek müşteri memnuniyetini ön planda tutmayı şiar edinmiştir. Ticaret faaliyetlerinin yanısıra aynı güven telkini ve kalitede , tecrübesini prosese yansıtarak , makine imalatı , danışmanlık ve anahtar teslim üretim tesisi alanlarında önemli başarılar kazanmıştır.

DEPA TARIM GIDA SANATİ TİCARET Ltd Şti , kuruluşundan bu yana , faaliyet amaçlarına dürüstlikle bağlı kalmış ve gerçekleştirdiği iş sonuçlarına istinaden GIDA SANAYİ çevrelerince kabul görmüş ve ortaya koyduğu vizyon ile takdir toplamıştır. Yine bundan sonra da değerli iş ortakları ile birlikte çalışmalarına ara vermeden , en iyi kalitede , en uygun fiyatlandırma ile hızla devam edecektir.

Bu vesile ile CSA PROFESYONEL MARKASININ kazandığı 48 ülkeye ihracat misyonunu DEPA TARIM GIDA SANAYİ TİCARET LTD ŞTİ bünyesinde ÜRETİCİ sıfatı ile pazarda var olarak gerek AR-GE çalışmaları ve gerekse İSTİHDAM fırsatları yaratarak , birkaç ülkede en fazla ihraç edilen ürün imajını koruyarak , ÜRETİCİ sıfatına haiz ihracat yaptığı tüm ülkedeki varlığına devam ettirmek amacındadır.

Özellikle İhracat pazarında ambalajlı bitkisel katı ve sıvı yağ segmentinde önemli bir oyuncu durumunda olan CSA PROFESYONEL MARKASI ve bilvesile DEPA TARIM GIDA SANAYİ TİCARET LTD ŞTİ , hem açık olan Türkiye Yağ pazarında ve Tarımında ilave arz sağlamak ve özellikle son ürün üretiminde de söz sahibi olmak , hem de buna paralel olarak tüketici , pastacılık ve endüstriyel katı yağ/margarin segmentinde de ürünler geliştirip , SÖZLEŞMELİ TARIM ENTEGRASYONUNA BAĞLI KALINARAK BİTKİSEL YAĞ PROSESİNİN TÜM AŞAMALARINI TEK ÇATI ALTINDA ÜRETEBİLEN TÜRKİYE DEKİ TEK FABRİKA olma konusunda ilerleme kaydedecektir

SULTAN YEMEKLİK KATI YAĞ

Her türlü sıcak veya soğuk yiyecekte mükemmel bir sonuç sunar

- Çorbada, her türlü sulu ve kuru yiyeceklerde pilavda mükemmel sonuç sunar.
- Yiyecek zevkini öne çıkartan doğal bir aromaya sahiptir.
- Bitkisel yağlardan üretilir.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ seviyesi minimum% 99.9'dur.
- Ürünlerin iyi rafine edildiğinden hafif ve kokusuz olmasına yardımcı olur.
- Düşük vücut sıcaklığıyla kolayca erir.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.
- Depolamada özel şartlar gerektirmez. Kokusuz ve soğuk ortamlar yeterlidir.

Trans yağ içermez

SULTAN VEGETABLE GHEE

Offers an excellent result in any hot or cold dishes

- It offers excellent results in rice in soup, all kinds of oriental and dry foods.
- It has a natural aroma that highlights the taste of food.
- Produced from vegetable oils.
- Cholesterol-free.
- The oil percentages in the formula is a minimum of 99 %.
- Helps to make products light and odorless as they are well refined.
- Easily melts with low body temperature.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.
- No special requirements for storage. Odorless and cold environments are sufficient.

No trans fat



SULTAN BAKLAVALIK YAĞ

SULTAN BAKLAVA

Baklava, kadayıf, şerbetli tatlı çeşitleri ve su böreği için üretilen tereyağı aromalı kaliteli margarinidir.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Urfa yağı lezzeti ve kokusu sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Hamur katları birbirine yapışmadığı için mükemmel kabarma sağlar.
- Tatlıların matlaşmasını önler, parlak görünümlü iştah açıcı ürünler oluşmasına yardımcı olur.
- Su böreklerinde tereyağı aroması sayesinde mükemmel sonuç sağlar.
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %99,9'dur.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir.

(Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

Trans yağ içermez

Baklava is a quality margarine with butter flavor produced for paper, sorbet dessert varieties and water pastry.

- Made of vegetable oils. (Such as soy, sunflower, palm oil)
- Oriental butter tastes gives excellent result for consumers as great flavor and smell.
- The dough levels do not stick together, so they provide excellent swelling.
- Prevents the matting of sweets, to create bright-looking appetizing products helps.
- Provides excellent results thanks to the butter aroma in water fritters.
- Delays stale ing while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products
- Cholesterol-free.
- The oil content in the formula is a minimum of 99.9%.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C.

(It should be protected from sunlight, stored in a odorless and cool environment.)

No trans fat



FOR EXCELLENT TASTES
MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN



SULTAN PAKET MARGARİN

Sağlam bir kıvamda ve oda sıcaklığında yayılma kabiliyetine sahip margarin. Ev tüketicileri için mükemmel ürünlerdir ve yerel olarak mevcut olan yemek pişirme ve kahvaltı amaçlı için kullanılır.

- Margarin, Yemeklik ve kahvaltılık için tercih edilen muhteşem lezzet sunar
- Yüksek Vitamin içermektedir
- A ve E vitamini kaynağıdır
- Yüksek enerji kaynağına sahiptir.
- Pürüzsüz ve harika bir tat verir

12 ay raf ömrüne sahiptir.

Trans yağ içermez

SULTAN PAKET MARGARİN

Margarine with a solid consistency and the ability to spread at room temperature. They are excellent products for home consumers and are used for locally available cooking and breakfast purposes.

- Margarine offers great flavor of choice for edict and breakfast
- Contains High Vitamins
- Source of vitamin A and E
- It has a high energy source.
- Smooth and gives a great taste

It has a shelf life of 12 months.

No trans fat



FOR EXCELLENT TASTES

**MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN**

SULTAN KIZARTMA

Özel formülü sayesinde patates, kroket ve şinitzel gibi sıcak tüketilen ürünlerde kızartma sağlayan yüksek kaliteli margarindir.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Pişirilen yiyeceklerle nüfuz etmeden dışları çıtır içleri yumuşak ve tam kıvamında kızartmalar oluşmasını sağlar.
- Doğal renk ve aromaya sahip olduğu için ürünlerin hafif ve kokusuz olmasına yardımcı olur.
- Üstün formülü sayesinde köpürmez, duman yapmaz ve yapışkan artık bırakmaz.
- Uzun ömürlü ve dayanıklı olduğu için ayçiçek yağına göre ekonomiktir.
- Kolesterol içermez.
- Kullanıcılara pratik kapaklı ambalajı ile kolaylık, özel kilidi ile güvenlik sağlar.
- Fırınlarda tava yağlama yağı olarak kullanılır.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelüğünü korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir.

(Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin

Trans fat içermez

SULTAN FRYING

Thanks to its special formula, hot consumed such as potatoes, croquettes and schnitzel high quality margarine that provides frying products.

- Made of vegetable oils. (Such as soy, sunflower, palm oil)
- Resistant to high temperatures.
- Soft and full insides without penetrating cooked food frying in the consistency of the consistency.
- Non-trans fat-free.
- Because it has natural color and aroma, it helps to make products light and odorless.
- Thanks to its superior formula, it does not foam, smoke and no longer leave adhesive.
- It is economical according to sunflower oil because it is long lasting and durable.
- Cholesterol-free.
- Provides users with practical cover packaging, convenience, security with special lock.
- Used as pan lubrication oil in ovens.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C.

(Protected from sunlight, odorless and cool



FOR EXCELLENT TASTES

**MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN**



DEPA 2-3-4

Bisküvi, kurabiye hamuru ve bisküvi ve gofret kremalarında kullanılmak üzere üretilmiş bitkisel yağ.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Tadı son derece nötrdür.
- Kolesterol içermez.
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Formülündeki yağ oranı minimum %99'dur.
- Doğal renk ve aromaya sahip olduğu için yapılan ürünlerin hafif olmasına yardımcı olur.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelikliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Kokusuz ve serin ortamlar yeterlidir.)

DEPA 2-3-4 SHORTENING

Use in biscuits, cookie dough and biscuits and wafer creams vegetable oil produced for the

- Made of vegetable oils.
- The taste is extremely neutral.
- Cholesterol-free.
- Delays staling while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products.
- The fat content in the formula is a minimum of 99%.
- Because it has natural color and aroma helps to make the products made light.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C. (Odorless and cool environments are enough.)



FOR EXCELLENT TASTES
**MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN**



DEPA PASTA

Mayalı hamur çeşitlerinden tatlı - tuzlu kurabiye üretimlerinden kek ve tart hamurlarına kadar bütün ürünlerinizde mükemmel sonuç sağlayan ve çok amaçlı kullanım için üretilen kaliteli margarindir.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi).
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Nötr tadı sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Esnek yapısı sayesinde hamurla kolayca bütünleşir.
- Yüksek hava alma özelliği sayesinde her tür keke düzenli gözenek yapısı vererek mükemmel kabarma sağlar.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %84'tür.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20°C'dir.

(Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA PASTRY

Sweet from yeasty dough varieties - cakes and tarts from savory cookie productions

providing excellent results in all your products up to the dough and quality margarine produced for use.

- Made from vegetable oils (such as Soy, Sunflower, Palm oil).
- Delays stale ing while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products.
- Thanks to its neutral taste, it gains the appreciation of consumers.
- Thanks to its flexible structure, it easily merges with the dough.
- Thanks to its high air-taking feature, it provides excellent blistering by giving regular pore structure to all types of cakes.
- Cholesterol-free.
- The fat content in the formula is a minimum of 84%.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20°C.

(It should be protected from sunlight, stored in a odorless and cool environment.)



FOR EXCELLENT TASTES

**MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN**



DEPA BÖREK

Esnek yapısı sayesinde kruvasan, volovan gibi milföy çeşitlerine tur verme işleminde mükemmel sonuç veren margarindir.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Nötr tadı sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Esnek yapısı sayesinde tur verme işleminde mükemmel sonuç sağlar.
- Merdane darbelerine dayanıklıdır. Tur verme sırasında hamuru yırtmaz.
- Hamura turlamada kolaylık sağlar.
- Yapılan börekler tüketildiğinde ağızda yağ tadı bırakmaz.
- Hamur katları birbirine yapışmadığı için düzenli katlar oluşturarak börek çeşitlerinde mükemmel kabarma ve gevreklik sağlar.
- Esnek yapısı ve güçlü dokusu sayesinde sıcak ortamlarda kendini bırakmaz, tur verme işleminde hamurun yağ kusmasına izin vermez.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %84'tür.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelikliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA PÜFF PÄSTRY

Touring meullefi varieties such as croissants and volovans thanks to its flexible structure margarine, which gives excellent results in the process.

- Made of vegetable oils. (Such as soy, sunflower, palm oil)
- Delays staling while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products.
- Thanks to its neutral taste, it gains the appreciation of consumers.
- Thanks to its flexible structure, it provides excellent results in lap-giving.
- Resistant to roller strokes. It will not tear the dough during the tour.
- It is easy to tour the dough.
- When the pastry is consumed, it does not leave the taste of oil in the mouth.
- Pastry by creating regular coats as the dough coats do not stick together provides excellent blistering and crispness in various varieties.
- Thanks to its flexible structure and strong texture, it does not let itself go in hot environments, does not allow the dough to vomit oil in the process of giving.
- Cholesterol-free.
- The fat content in the formula is a minimum of 84%.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C. (Protected from sunlight, odorless and cool should be stored in the environment.)



FOR EXCELLENT TASTES

LEZZETLER
İÇİN



DEPA KREMA

Kremabör, un kurabiyesi, torba bisküvi, çikolata sosları gibi tüm krema ve bisküvi çeşitlerinde kullanılmak üzere üretilen kaliteli margarindir.

ÖZELLİKLERİ

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Nötr tadı sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Mikserde çabuk kabırır; sertleşme ve sulanma yapmaz. Diğer yağlar ile kolaylıkla karıştırılır.
- Aromaları bünyesine kolaylıkla alır. Sütlü, kakaolu, çikolatalı kremlar uzun süre dayandığı için tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Bisküvi ve kurabiyelerin taze ve gevrek olmasına, ağızda kolayca dağılmasına olanak sağlar.
- Kar gibi beyaz ve gevrek un kurabiyeleri yapılmasına yardımcı olur.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %99,9'tür.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelüğünü korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA CREAM

It offers excellent result in making crème au beurre, Turkish shortbread chocolate dressing and cream.

FEATURES

- Produced from vegetable oils (like Soybean, Sunflower, Palm oils).
- Delays staling thanks to its superior formula. Extends the shelf life of products.
- Gains consumer appreciation thanks to its neutral taste.
- Rises easily with mixer, does not harden or dilute. Mixes easily with other kinds of butters.
- Combines with aromas with easily. Gains consumer appreciation thanks to enduring creams with milk, cocoa or chocolate.
- Does not contain cholesterol.
- Enables fresh, snap biscuits and cookies that melt easily in the mouth.
- Helps make snap, snow-white Turkish shortbreads.
- The fat level in its formula is 99.9% minimum.



FOR EXCELLENT TASTES

MÜKEMMEL
LEZZETLER
için



DEPA POĞAÇA

Mayalı hamur uygulamalarında ve poğaça çeşitlerinde, üstün performans veren %70 yağlı özel pastacılık margarinidir.

ÖZELLİKLERİ

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Nötr tadı sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Esnek yapısı sayesinde hamurla kolayca bütünleşir.
- Mayalı poğaça uygulamalarında poğaçaların umuşak bir dokuya sahip olmasına yardımcı olur.
- Tüm ürünlerde, görünüm ve lezzet açısından beklenen performansı ve lezzeti verir.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %70'dir.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA LIGHT PASTRY

From puff yeasted pastries, sweet and salty cookies to pouch biscuit production and cake and pie dough, it offers excellent result in your products.

FEATURES

- Produced from vegetable oils (like Soybean, Sunflower, Palm oils).
- Delays staling thanks to its superior formula. Extends the shelf life of products.
- Gains consumer appreciation thanks to its neutral taste.
- Its flexible texture allows it to combine easily with dough.
- Helps savory pastry get a soft texture especially in puff pastry applications.
- Its high inhaling feature gives regular pores to any kind of cakes and enables excellent leavening.
- Does not contain cholesterol.
- The fat level in its formula is 70% minimum.
- With 30% water content.

STORAGE CONDITIONS

- Preserves its freshness for 6 months following to production date.
- Suggested storage temperature is 18-22 °C.



DEPA BTS KISHTA

Mayalı hamur çeşitlerinden tatlı - tuzlu kurabiye üretimlerinden kek ve tart hamurlarına kadar bütün ürünlerinizde mükemmel sonuç sağlayan ve çok amaçlı kullanım için üretilen kaliteli tereyağı aromalı margarindir.

ÖZELLİKLERİ

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Enfes tereyağı aroması ile mükemmel lezzetler yaratır.
- Esnek yapısı sayesinde hamurla kolayca bütünleşir.
- Yüksek hava alma özelliği sayesinde her tür keke düzenli gözenek yapısı vererek mükemmel kabarma sağlar.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %84'tür.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20°C'dir. (Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA BTS KISHTA

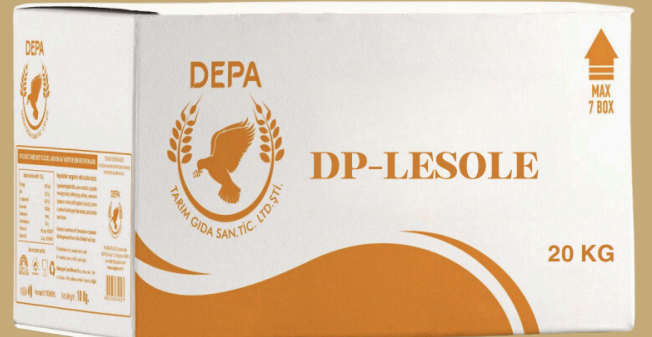
From puff yeasted pastries, sweet and salty cookies to pouch biscuit production and cake and pie dough, it offers excellent result in your products.

FEATURES

- Produced from vegetable oils (like Soybean, Sunflower, Palm oils).
- Delays staling thanks to its superior formula. Extends the shelf life of products.
- Gains consumer appreciation thanks to its neutral taste.
- Its flexible texture allows it to combine easily with dough.
- Helps savory pastry get a soft texture especially in puff pastry applications.
- Its high inhaling feature gives regular pores to any kind of cakes and enables excellent leavening.
- Does not contain cholesterol.
- The fat level in its formula is 82% minimum.
- With Butter flavour taste and odor.

STORAGE CONDITIONS

- Preserves its freshness for 6 months following to production date.
- Suggested storage temperature is 18-22 °C.



DEPA MAYALI

Mayalı hamur uygulamalarında ve poğaça çeşitlerinde, üstün performans veren %60 yağlı özel pastacılık margarinidir.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Nötr tadı sayesinde tüketicilerin beğenisini kazanır.
- Esnek yapısı sayesinde hamurla kolayca bütünleşir.
- Mayalı poğaça uygulamalarında poğaçaların yumuşak bir dokuya sahip olmasına yardımcı olur.
- Tüm ürünlerde, görünüm ve lezzet açısından beklenen performansı ve lezzeti verir.
- Kolesterol içermez.
- Formülündeki yağ oranı minimum %70'dir.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelikliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Güneş ışığından korunmalı, kokusuz ve serin ortamda saklanmalıdır.)

DEPA LIGHT PASTRY

Superior performance in yeast dough applications and pastry varieties 60% oil special pastry margarine.

- Made of vegetable oils. (Such as soy, sunflower, palm oil)
- Delays staling while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products.
- Thanks to its neutral taste, it gains the appreciation of consumers.
- Thanks to its flexible structure, it easily merges with the dough.
- Helps to have a soft texture of muffins in yeast applications.
- In all products, it gives the expected performance and taste in terms of appearance and taste.
- Cholesterol-free.
- The fat content in the formula is a minimum of 70%.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C. (Protected from sunlight, odorless and cool should be stored in the environment.)



FOR EXCELLENT TASTES

LEZZETLER
İÇİN



DEPA-35

Bisküvi, kurabiye hamuru ve bisküvi ve gofret kremalarında kullanılmak üzere üretilmiş bitkisel yağ.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Tadı son derece nötrdür.
- Kolesterol içermez.
- Üstün formülü sayesinde bayatlamayı geciktirir.
- Ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Formülündeki yağ oranı minimum %99'dur.
- Doğal renk ve aromaya sahip olduğu için yapılan ürünlerin hafif olmasına yardımcı olur.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

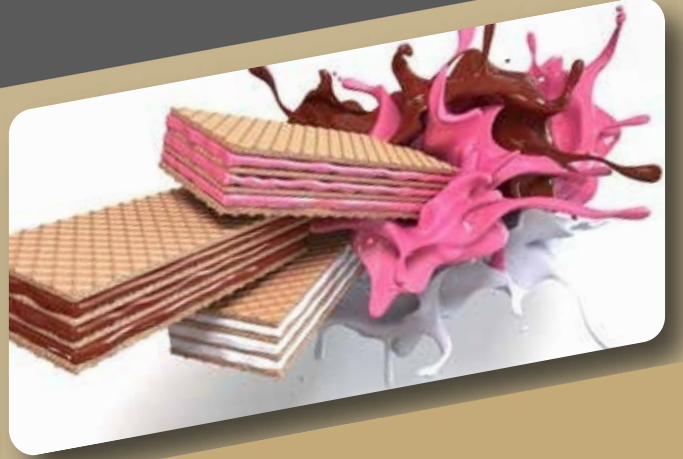
Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Kokusuz ve serin ortamlar yeterlidir.)

DEPA-35

Use in biscuits, cookie dough and biscuits and wafer creams vegetable oil produced for the

- Made of vegetable oils.
- The taste is extremely neutral.
- Cholesterol-free.
- Delays stale ing while thanks to its superior formula.
- Extends the shelf life of products.
- The fat content in the formula is a minimum of 99%.
- Because it has natural color and aroma, it helps to make the products light.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C. (Odorless and cool environments are enough.)



FOR EXCELLENT TASTES

MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN



DEPA-30

Çikolata kaplama, kuvertür ve kokolin, toffe/fondan türü yumuşak şeker üretiminde kullanılması amacıyla gıda sanayiine özel olarak üretilen CSA 30, CBS sınıfında lorik bazlı bir üründür.

- Bitkisel yağlardan üretilmiştir. (Soya, Ayçiçek, Palm yağı gibi)
- Kuvertür ve kokolin, fondan/yumuşak şeker üretiminde mükemmel sonuç verir. Kaplamalı ürünlerde yüzey çatlama problemlerini ortadan kaldırır.
- CSA-30, gıda sanayii kullanımı için, "Susuz Yağ" sınıfında üretilen bir üründür.
- Kolesterol içermez.
- Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazelikliğini korur.

Depolama Koşulları: 18-20 °C'dir. (Kokusuz ve serin ortamlar yeterlidir.)

DEPA-30

Chocolate coating, quarture and cocholin, toffe/fonding type soft sugar specially produced for the food industry for use in the production of CSA 30 is a lorik-based product as CBS

- Made of vegetable oils. (Such as soy, sunflower, palm oil)
- Quarture and cocholin produce excellent results in fondan/soft sugar production. Eliminates surface cracking problems in coated products.
- CSA-30 is a product produced in the class CBS for food industry use.
- Cholesterol-free.
- Maintains freshness for 12 months from the date of production.

Storage Conditions: 18-20 °C. (Odorless and cool environments are enough.) These are lauric based, hardened, non tempered fats with not more than 0.5% trans fat.



FOR EXCELLENT TASTES

**MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN**



SULTAN AYÇİÇEK YAĞI

Omega-6 yağ asidi bakımından zengin Ayçiçek yağı ve E vitamini, tüm mutfakların vazgeçilmezlerindendir. Ayçiçeği yağı her türlü yemeklerde, salatalarda ve tatlılarda kullanılabilir; Patates kızartmasına getirdiği lezzet ile dikkat çekiyor. Ek olarak, ayçiçek yağı da yiyeceklerin aromasını ortaya çıkarmaya yardımcı olur.

Ayçiçek yağı, tüketicinin amacına ve kullanımına göre 1 lt, 2 litre, 5 lt plastik şişe ve 5 lt, 10 litre, 18 lt teneke kutulara paketlenir.

SULTAN SUNFLOWER OIL

Sunflower oil rich in Omega-6 fatty acid and vitamin E, is the indispensable of all kitchens. Sunflower oil can be used in all kinds of dishes, salads and desserts; stands out with the taste it brings to the fries. In addition, sunflower oil also helps to reveal the aroma of the foods.

Sunflower oil is packed according to the purpose and usage of the consumers in 1 lt, 2 lt, 5 lt plastic bottles and 5 lt, 10 lt, 18 lt tin cans.



FOR EXCELLENT TASTES

MÜKEMMEL
LEZZETLER
İÇİN







Depa

PROFESSIONAL



www.depafood.com.tr