

PASTACILIK

YAĞLARI

İyi tatluya bağlar
BAKING FATS



orkide®

ANADOLU'NUN BEREKETLİ TOPRAKLARINDAN GELEN LEZZET

FLAVOR
FROM THE
PLENTEOUS SOIL OF
ANATOLIA

Anadolu'nun bereketli topraklarının hayat verdiği ayçiçek tarlalarında, 1979 yılında başladı lezzet öykümüz. 1980'de döneminin en iyi teknolojik altyapısına sahip üretim tesisinde ayçiçek yağı üretimine geçtik. Özenle ürettiğimiz ayçiçek yağı markasını, "saflığın, özenin, özgünlüğün ve ustalığın" sembolü olan orkide çiçeği ile özdeşleştirerek "Orkide" markasına hayat verdik. Orkide markası altında ayçiçek yağı üretiminin ardından 1989'da zeytinyağı, 1998'de mısır yağı, 2003'te bitkisel margarin, 2007'de kanola yağı, 2009'da endüstriyel margarin, 2015'te ise Omega 3 yağı üretimine başladık. Orkide Yağları olarak sıvı yağ, zeytinyağı, margarin, ev dışı tüketim ve pastacılık yağları ile endüstriyel yağ ürünlerinin tümünü üreten, ülkemizin yerli ve milli markası olmanın gururunu yaşıyoruz.

1979 yılından bugüne sürdürülebilir bir şekilde büyüyen, bugün ülkemizin en büyük sıvı yağ üreticisi olarak, hem Türkiye genelinde hane tüketiminde ön sıralarda yer alıyor hem de dünya

Our story of taste began in 1979 in the sunflower fields that the plenteous soil of Anatolia gave life to. In 1980, we started to produce sunflower oil in a production facility with the best technological infrastructure of its time.

We gave life to the "Orkide" brand by identifying the sunflower oil brand, which we produce with care, with the orchid flower, that is the symbol of "purity, care, originality and mastership". Following the production of sunflower oil under Orkide brand, we started to produce olive oil in 1989, corn oil in 1998, vegetable margarine in 2003, canola oil in 2007, industrial margarine in 2009 and Omega 3 oil in 2015. As Orkide Oils, we are proud of being the domestic and national producing vegetable oil, olive oil, vegetable margarine, Horeca (Catering) and baking fats and industrial fats. Sustainably growing since 1979, as the largest oil producer in our country today, we are taking place in household consumption in the forefront in Turkey, but also add value to

Anadolu

çapında gerçekleştirdiğimiz ihracatla ülke ekonomisine değer katıyor, işgücü potansiyelimizle istihdama katkı sunuyoruz.

Türkiye'den Dünya Sofralarına Uzanan Lezzet

Orkide Yağları olarak ülkemizin farklı coğrafyalarından ve sofralarından esinleniyor, Ege zeytinleri, Trakya ayçiçekleri ve Akdeniz mısırlarıyla ürettiğimiz üstün kaliteli yağlarla sofralara yeni tatlar kazandırıyoruz. Ülkemizin lezzetli yağlarını dünya ile buluşturuyor; 100'ü aşkın ülkede farklı yemek kültürlerine lezzet katıyoruz.

Ürettiğimiz kaliteli ve lezzetli yağlarla yıllardır her sofrada, çorbadan tatlıya her yemeğin püf noktasında bulunuyoruz. Anadolu'nun bereketli topraklarından doğan, "sağlıklı bir hayat" için tutkuyla, ülkemiz için de gururla üretim yapan Orkide Yağları olarak hem Türk hem de dünya sofralarında yer almanın mutluluğunu yaşıyoruz.

national economy with the export worldwide and we offer a contribution to the employment of our workforce potential.

The Flavor Extending from Turkey to World Tables

As Orkide Oils, we are inspired by different geographies and tables of our country and bring new flavors to the tables with the high quality oils we produce with Aegean olives, Thrace sunflowers and Mediterranean corn. We offer the delicious oils of our country to the world; we add flavor to different food cultures in more than 100 countries.

With the quality and delicious oils, we produce for many years, we have been at the tip of every meal from soup to dessert. As Orkide Oils, which originate from the plenteous lands of Anatolia, we are happy to be present on both Turkey and world tables, producing proudly for our country and passionately for a "healthy life".

Anadolu

ORKİDE PASTAÇILIK YAĞLARI İŞİ TATLIYA BAĞLAR

GET YOUR JUST DESSERTS
WITH ORKİDE BAKING FATS

Chef

Gastronomi dünyasında "Aşçılık sanatsa, pastacılık bilimdir." denilir. Pasta, tatlı veya kurabiye her tarfin kendine özel bir reçetesi vardır. Eğer bir malzeme eksik ya da uygun olmazsa tarfin formu da istenildiği gibi olmayacaktır. Pasta ustalarının sırrı, reçeteyi doğru uygulamak ve kendilerine özgün dokunuşlarla tarifi şekillendirmektir. İşte bu nedenle pastacılık hem bilim hem de sanattır. Simitler, börekler, poğaçalar, çörekler, pastalar, baklavalara gibi hamur işi ve tatlıların lezzetini bulması, kıvamının tam yerinde olması için hızlı erimeyen yağları tercih etmek pastacılık ustalarının başlıca lezzet sırlarındandır. Pastacılık ustaları, hamurun homojen karışması, yapısının yumuşak ve pürüzsüz olması için her hamur işinin yapısına uygun doğru yağı seçerek tariflerine lezzet katarlar.

Orkide Pastacılık Yağları hızlı erimeyi önleyen yapıları ve üstün kabarma performansları ile pastacılık ustalarını hayal ettikleri lezzete ulaştırıyor. Orkide Yağları olarak pastacılık ustalarının ihtiyaçlarını biliyor ve bu ihtiyaçları doğrultusunda Ar-Ge çalışmaları yapıyoruz. Margarinlerimizin özel yapısı sayesinde maksimum kabarma performansını pastacılık ustalarına sunuyoruz. Uluslararası kalite standartlarından ödün vermeden, yüksek teknoloji ile ürettiğimiz modern bitkisel margarinlerimizin tüm üretim süreçlerini yakından takip ederek pastacılık ustalarını lezzetli ve kaliteli yağlarla buluşturuyoruz.

In gastronomy there's a saying: "If cooking is art, pastry is science." Every recipe, be it cake, cookie or dessert, has its own special formula. It takes only one of the ingredients to be wanting or absent altogether to ruin the form of the recipe completely. Following the recipe correctly while shaping it with their own unique touch is the duty of a pastry chef, and therein lies the reason why pastry is both an art and a science. Baking fats with a higher melting point is one of the many professional secrets of pastry chefs. These chefs meticulously pick just the right baking fat for each recipe, to ensure the dough is mixed evenly, and stays soft and smooth. Orkide Baking Fats, with a high melting point and great proofing performance, is the chief helper of pastry chefs everywhere. As Orkide Oils, we know the pastry chefs, we know what they need, and our research and development department is working tirelessly to deliver them everything they want and more. Our margarines, with their special structure, provide the chefs with the maximum proofing performance. We continue to closely monitor the production processes of our modern vegetable margarines, produced with the highest technology and strictly up to international standards, and we are always looking to innovate and improve.

Professional

BÖREKTEN BAKLAVAYA, SİMİTTEN ÇÖREĞE
**USTALAR, ORKİDE YAĞLARI İLE
İŞİ TATLIYA BAĞLAR**

FROM PIES TO CAKES,
CHEFS GET THEIR JUST DESSERTS
WITH ORKİDE BAKING FATS

Pastacılıkta hamurun yapısının pürüzsüz olması, iyi bir şekilde kabarması önemlidir. Pastadan böreğe, poğaçadan baklavaya uzanan hamur işi ve tatlıların lezzetini artırmak için yüksek performanslı özel yağlarımızla pastacılık ustalarının yanındayız.

We stand beside pastry chefs with our high performance purpose-produced baking fats designed to give the pastries and desserts a smooth surface, a satisfying rise and all around a more heightened flavour.

ORKİDE

Baked Goods

ORKIDE PASTAM

Özel formülüyle ağızda dağılan kurabiyelerin, yumuşak keklerin ve enfes tatlıların lezzet sırrı Orkide Pastam, hamur işi ustalarının vazgeçilmez yağları arasında yer alıyor.

Orkide Pastam ranks high among the essentials of pastry chefs thanks to its special formula which provides superior performance for all kinds cookies to melt in mouth, for cakes to be as soft as velvet, and for desserts to be an delicious delight.

Kurabiye

orkide®

PASTAM

GENEL AMAÇLI BİTKİSEL MARGARİN
GENERAL PURPOSE MARGARINE FOR BAKERY

Baked Goods

Kullanım önerisi

Tuzlu, tatlı kurabiye, tüm mayalı ürünlerde, paskalya çöreği ve çeşitlerinde, tüm keklerde, şekerpare, kalburabastı, Şam tatlısı, Çerkez tatlısı, hurma, lor tatlısı yapımında, pastacı kreması ve maskot çeşitleri için sağlıklı ve lezzetli bir çözümdür.

Faydaları

Özel olarak geliştirilmiş formülüyle mükemmel lezzetli, yüksek kaliteli, mükemmel görünümlü, düzgün gözenekli, esnek yapısı ve kıvamıyla ağızda hemen dağılan, uzun süre tazeliğini koruyan ürünler elde edebilmek için idealdir. Hamurun homojen, yumuşak ve pürüzsüz bir yapıda olması sayesinde her türlü ihtiyaçlarınızda kullanabilirsiniz.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

A delicious and healthy choice for cookies salty or sweet, for all leavened goods, for sweet yeast bread, for all cakes, for many desserts and for whipped cream.

Benefits

Specially developed formula, Ideal for excellent taste, high quality, perfect looking, porous products with an elastic structure that melt in the mouth and stay fresh for a long time.

Keeps the dough homogeneous ,soft and smooth which can be used for multi purpose .

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	96

 **Barkod No.**
8691313333316



Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 3108kj / 756 kcal	 84 g	 42 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0,3 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Kurabiye



Pastry ORKIDE POGAÇA

Orkide Poğaç, kahvaltılar ve çay saatlerinin enfes lezzetleri arasında yer alan poğaç, açma, simit, paskalya çöreği ile tatlı ve tuzlu kurabiyelerin lezzetine lezzet katmak isteyen ustaların tercihidir.

Orkide Poğaç is for the chefs looking to enhance the deliciousness of their sweet and salty cookies, sweet yeast breads, bagels, buns and other pastries perfect for breakfasts and tea-time.

Poğaç

orkide® POĞAÇA

GENEL AMAÇLI BİTKİSEL MARGARİN
FERMENTED DOUGH AND GENERAL PURPOSE
MARGARINE FOR BAKERY

Kullanım önerisi

Poğaç, açma, simit çeşitleri, paskalya çöreği, Alman pastası ile tatlı ve tuzlu kurabiyeler için idealdir.

Faydaları

Profesyonel mutfaklarda üstün performans beklentisini karşılayan bir yağdır. Mayalı hamurlarda verdiği elastik yapı sayesinde düşük maliyetle mükemmel hacim ve uzun süren tazelik sağlar.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

Ideal for pastries, buns, sweet yeast bread, sweet or salty cookies and Berliners.

Benefits

Performs admirably in professional kitchens. Best choice for making delicious products makes the dough homogeneous with its flexible structure and consistency in yeasted doughs, providing excellent volume and long-lasting freshness at a low cost.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Pastries



Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	96



Barkod No.
8691313512216

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 2590kJ / 630 kcal	 70 g	 35 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0,3 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Poğaç



Puff Pastry

ÖRKİDE BÖREK

Profesyonellerin beklentilerini karşılamak için özel olarak geliştiren Örkide Börek, yüksek hacim vermesi, parlaklığı ve pratik kullanımıyla öne çıkıyor.

Örkide Börek developed specially to satisfy professionals, giving high volume shines with its practical usage.

Börek

orkide®

BÖREK

BITKİSEL MARGARİN
SPECIAL MARGARINE FOR PUFF PASTRY

Kullanım önerisi

Başta talaş böreği, kol böreği, serpme börek olmak üzere tüm börek çeşitleri, milföyler, valovan, danish ve kruvasan için idealdir.

Faydaları

Pastacılık ustalarının üstün performans beklentisini karşılayan bir üründür. Esnek yapısıyla ve kıvamıyla ağızda hemen dağılan ve uzun süre tazeliğini koruyan ürünlerin elde edilmesini sağlar. Börek yapımında yufkalar arası yapışmayı ve yırtılmayı önler. Ürünlere iştah açıcı parlak bir görünüm ve yüksek hacim kazandırır.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended Usage

Ideal for use in all types of pastries , particularly puff dough and rolled pastry, in mille-feuille, volovans, danishes and croissants.

Benefits

Satisfies the high expectations of master pastry chefs. Allows for products with an elastic structure and consistency that melt in the mouth and stay fresh for a long time. Prevents the layers of phyllo dough from sticking or tearing. adds an appetizing sheen and high volume to the products.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Pastry

Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	96



Barkod No.
869131333323



Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 3037kJ / 739 kcal	 82 g	 50 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0,3 mg

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Börek



ORKİDE MAYALI

Mayalı hamur işlerinde ekonomik ve lezzetli bir çözüm arayan ustalar için önerimiz Orkide Mayalı.

Orkide Mayalı is an economical and delicious choice for bakery master chefs.

Mayalı

orkide®

MAYALI

BİTKİSEL MARGARİN

LOW FAT ALL PURPOSE MARGARINE FOR BAKERY

Kullanım önerisi

Mayalı hamurlardan yapılan poğaç, açma, simit ve çörekler için lezzetli bir çözümdür.

Faydaları

Esnek yapısıyla ve kıvamıyla ağızda hemen dağılan ve uzun süre tazeliğini koruyan ürünlerin elde edilmesini sağlar. Mayalı hamur ürünlerine iştah açıcı parlak bir görünüm kazandırır. Ekonomik oluşuyla bütçe dostudur.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

A tasty choice for all pastries made with leavened dough.

Benefits

Allows for products with an elastic structure and consistency that melt in the mouth and stay fresh for a long time. adds an appetizing sheen to leavened products. An economical choice.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Mayalı



Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	96



Barkod No.
8691313512254



Enerji Değeri
Energy Value



2220kJ / 540 kcal

Yağlar
Fats



60 g

Doymuş Yağ Asitleri
Saturated Fatty Acids



30 g

Trans Yağ
Trans Fat



<1 g

Kolesterol
Cholesterol



0 mg

Karbonhidratlar
Carbohydrates



0 g

Şeker
Sugar



0 g

Lif
Fiber



0 g

Protein
Protein



0 g

Tuz
Salt



0,3 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.



Orkide VISTA

Sıcak hamur işlerinin olmazsa olmaz yağı Orkide Vista özellikle boyoz, kol böreği gibi enfes lezzetler için pastacılık ustaları tarafından sıklıkla tercih ediliyor.

Orkide Vista is the most preferred fat of pastry chefs for hot consumed pastries with excellent taste.

Vista

orkide®

VİSTA

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE DEHYDRATED FAT

Kullanım önerisi

Sıcak tüketilen kuru poğaça, boyoz, kol böreği, serpme börekler, milföy, kruvasan yapımı ve yağ dekorları hazırlamak için idealdir.

Faydaları

Kıvamı ve esnek yapısı ile hamurun merdaneleme işlemine karşı dayanıklı olmasını sağlar. Tur verilerek açılan tüm hamur çeşitlerinde üstün performans ve turlar arasında dinlendirmeye gerek kalmadan hamurun kolayca şekil almasını sağlar. Hamurun açılırken yırtılmasını önler. Mükemmel yapısıyla sıcak ortamlarda bile rahatlıkla kullanılır. Orkide Vista ile hazırlanan ürünler, sıcak ortamda saklandığı takdirde uzun süre tazeliğini korur. Endüstriyel olarak otomatik tesislerde üretilen dondurulmuş milföy üretiminde de yüksek bir performans ile kullanılabilir.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

Ideal for all hot consumed pastries, mille-feuille, croissants and decorations.

Benefits

Helps the dough withstand the rolling. Performs especially well in all layered pastries and allows for the dough to take shape in between layers without needing to wait. Prevents the dough from tearing while being knead. Can be used even in hot environments with its perfect structure. Products baked with Orkide Vista will stay fresh for long as long as they are kept in a warm environment. Additionally, performs very well in frozen mille-feuille production in industrial automatic facilities.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.



Vista

Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	84



Barkod No.
8691313333309



Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 3700kJ / 900 kcal	 100 g	 54 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Orkide KREMA

Krema

Tatlı ve tuzlu kurabiyelerden krem şantiye, kuru pastalardan çikolata sosuna uzanan farklı lezzetler için Orkide Krema ustaların mutfaklarında.

Orkide Krema is ideal for many delicacies ranging from cookies sweet and salty, to whipped cream, from cakes to chocolate glazing.

orkide®

KREMA

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE DEHYDRATED FAT

Kullanım önerisi

Ağızda dağılan mükemmel yapısı sayesinde özellikle un kurabiyesinde tercih edilir. Tatlı ve tuzlu tüm kurabiye çeşitleri, bisküviler, kuru pastalar, krema bor, glasso, dondurma sosu, çikolata sosu, doğal krem şanti yapımı ve tartolet hamurları için idealdir.

Faydaları

Hamurun kolay şekil almasını sağlar. Mikserde kullanımı pratiktir. Esnek yapısıyla ve kıvamıyla ağızda hemen dağılan ve uzun süre tazeliğini koruyan ürünlerin elde edilmesini sağlar. Kullanıldığı ürünlere lezzet verir, iştah açıcı parlak bir görünüm kazandırır. Raf ömrünü artırır.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

Ideal for all cookies, biscuits, cakes, whipped cream, glazing, ice cream sauce, chocolate sauce, and tartlet dough.

Benefits

Allows the dough to take shape easily. Practical in blenders. Allows for products with an elastic structure and consistency that melt in the mouth and stay fresh for a long time. adds an appetizing sheen to the products. Extends shelf life.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Kurabiye

Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	50



Barkod No.
8691313512223



Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 3700kJ / 900 kcal	 100 g	 48 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Cream



croissant **ORKİDE KRUVASAN**

Altın sarısı rengi, üstün performansı ve tereyağı aroması ile Orkide Kruvasan ağızda kolayca dağılan hamur işlerinin lezzetini üst seviyelere taşıyor.

Buttery, golden in colour and high-performance, Orkide Kruvasan takes pastries to a new level of deliciousness.

Kruvasan

orkide®

KRUVASAN

BİTKİSEL MARGARİN
CROISSANT AND PUFF PASTRY MARGARINE

Kullanım önerisi

Kruvasan, milföy, danish gibi tüm kat ve tur verilen hamur işleri için idealdir.

Faydaları

Tereyağlı aromasıyla ürünlerinize mükemmel lezzet verir. Esnek yapısı ve kıvamıyla ağızda hemen dağılan ve uzun süre tazeliğini koruyan ürünlerin elde edilmesini sağlar. İştah açıcı parlak bir görünüm ve yüksek hacim kazandırır. Hazırlık esnasında yırtılmayı ve yapışmayı önler.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve kokusuz bir yerde muhafaza ediniz.

Recommended usage

Ideal for use in all layered pastries like croissants, mille-feuille and danishes.

Benefits

Its buttery flavour makes products excellent taste.Allows for products with an elastic structure and consistency that melt in the mouth and stay fresh for a long time. Adds an appetizing sheen and high volume to the products. Prevents sticking and tearing.

Storage Recommendation

Store in a cool, dry and odourless place.

Kruvasan



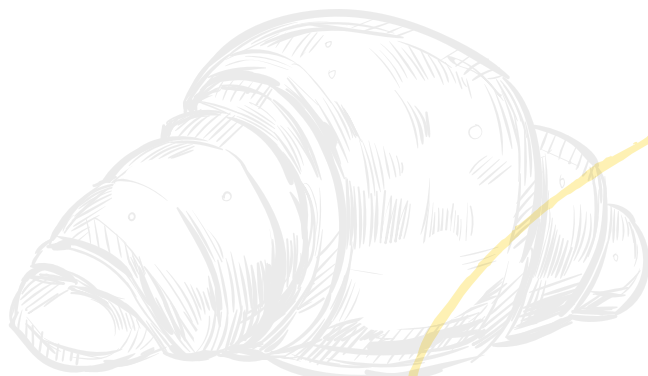
Net ağırlık / Net weight	10 kg
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	96



Barkod No.
8691313512285

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
 3034kJ / 738 kcal	 82 g	 45 g	 <1 g	 0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
 0 g	 0 g	 0 g	 0 g	 0,2 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.



croissant

Baklava

ORKİDE BAKLAVAM

Türk mutfağının sevilen lezzeti, bayramların, ziyafetlerin vazgeçilmezi baklava en zahmetli tatlılarımızın başında geliyor. Ustalıkla yapılan baklavalarda un, şerbet, fıstık, ceviz ve susam gibi malzemelerin lezzetini ise kullanılan yağ doğrudan etkiliyor. Baklava ve şerbetli tatılarda sıkça kullanılan Urfa yağının lezzeti, kokusu ve kıvamına sahip olan Orkide Baklavam, baklava ustalarının vazgeçilmezi.

A staple of Turkish cuisine, a must-have of eids and feasts, the baklava is one of the most tiresome desserts of Turkish cuisine. The baking fat directly affects the flavour of the ingredients used such as flour, sherbet, pistachio, walnuts and sesame. Orkide Baklavam is beloved by chefs for its consistency, odour and flavour modelled after the baking fats of the Urfa region, widely used in baklava and other sherbet-based desserts.

orkide® BAKLAVAM

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE DEHYDRATED FAT

Baklava



Net hacim / Net weight	18 lt
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	45



Barkod No.
8691313011207

Kullanım önerisi

Orkide Baklavam, tüm şerbetli ve tüm yufkalı tatlılarda kullanılır. Yöresel Urfa yağının lezzetine, kokusuna ve kıvamına sahip yapısıyla, baklava ve kadayıf gibi Türk mutfağının geleneksel tatlılarına lezzet verir.

Faydaları

Şerbetli ve yufkalı tatlılara lezzet, altın sarısı bir renk ve parlak bir görünüm kazandırır. Yufkaların yapışmasını önler, kat kat kabarma özelliği ile baklava dilimlerinin ideal bir şekilde kabarmasını, gevrek ve ağızda dağılan yapıda olmasını sağlar. Yufkaların her katmanına şerbetin yayılmasını kolaylaştırır.

Önerilen saklama koşulu

Ateşe maruz bırakmadan benmari yöntemiyle eritiniz. Kuru ve serin bir yerde saklayınız.

Recommended usage

Orkide for Baklava is used in all sherbet-based and phyllo-dough desserts. Perfect for traditional Turkish desserts thanks to its consistency, odour and flavour indiscernible from the baking fats of Urfa.

Benefits

Adds flavour and a golden sheen to sherbet-based and phyllo dough desserts. Prevents the layers from sticking, allows the baklava's layers to rise ideally, and makes the dessert crisp and makes it dissolve in your mouth. Allows the sherbet to seep into every layer.

Storage Recommendation

Melt with bain-marie, do not put into direct contact with fire. Store in a cool, dry and odourless place.

Enerji Değeri
Energy Value



3700kJ / 900 kcal

Yağlar
Fats



100 g

Doymuş Yağ Asitleri
Saturated Fatty Acids



51 g

Trans Yağ
Trans Fat



<1 g

Kolesterol
Cholesterol



0 mg

Karbonhidratlar
Carbohydrates



0 g

Şeker
Sugar



0 g

Lif
Fiber



0 g

Protein
Protein



0 g

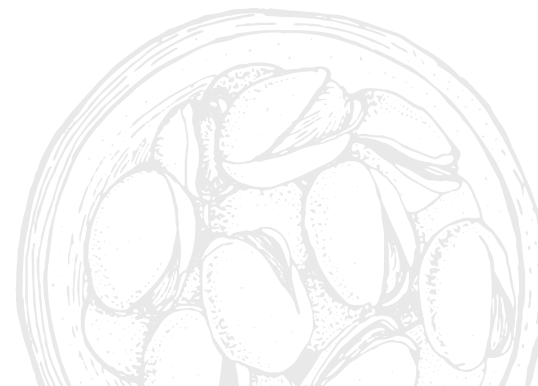
Tuz
Salt



0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Baklava



Baklava

ORKIDE BAKLAVAM SADE

Şerbetli ve yufkadan yapılan tatlılara kat kat kabarma özelliği sunan Orkide Baklavam Sade, özellikle aromasız yağ arayan ustaların başlıca tercihi.

Orkide Baklava Plain, which allows for sherbet-based and phyllo dough desserts to rise in layers, is the correct choice for chefs looking for a baking fat without aroma.

orkide®

BAKLAVAM SADE

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE DEHYDRATED FAT

Baklava



Net hacim / Net weight	18 lt
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	45



Barkod No.
8691313033308

Kullanım önerisi

Baklava, kadayıf gibi tüm şerbetli ve tüm yufkalı tatlılar için idealdir. Orkide Baklavam Sade aromasız tadıyla şerbetli ve tüm yufkalı tatlılarda hafif lezzet beklentisi olanlar için idealdir.

Faydaları

Şerbetli ve yufkalı tatlılara lezzet, altın sarısı bir renk ve parlak bir görünüm kazandırır. Yufkaların yapışmasını önler, kat kat kabarma özelliği ile baklava dilimlerinin ideal bir şekilde kabarmasını, gevrek ve ağızda dağılan yapıda olmasını sağlar. Yufkaların her katmanına şerbetin yayılmasını kolaylaştırır.

Önerilen saklama koşulu

Ateşe maruz bırakmadan benmari yöntemiyle eritiniz. Kuru ve serin bir yerde saklayınız.

Recommended usage

Ideal for use in all phyllo dough desserts. The lack of aroma is ideal for those who expect a plainer taste.

Benefits

Adds taste and a golden sheen to sherbet-based and phyllo dough desserts. Prevents the layers from sticking, allows the baklava's layers to rise ideally, and makes the dessert crisp and makes it dissolve in your mouth. Allows the sherbet to seep into every layer.

Storage Recommendation

Melt with bain-marie, do not put into direct contact with fire. Store in a cool, dry and odourless place.

Enerji Değeri
Energy Value



3700kJ / 900 kcal

Yağlar
Fats



100 g

Doymuş Yağ Asitleri
Saturated Fatty Acids



51 g

Trans Yağ
Trans Fat



<1 g

Kolesterol
Cholesterol



0 mg

Karbonhidratlar
Carbohydrates



0 g

Şeker
Sugar



0 g

Lif
Fiber



0 g

Protein
Protein



0 g

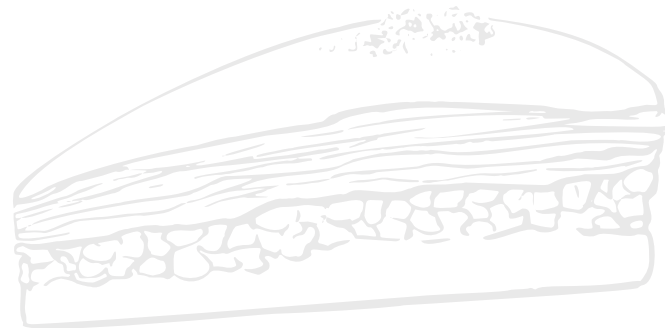
Tuz
Salt



0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Baklava



Sofram ORKİDE SOFRAM

Orkide Sofram Bitkisel Susuz Yağ; profesyonel mutfaklarda çorbalardan sıcak yemeklere, kızartmalardan pastacılık ürünlerine dek çok amaçlı kullanım olanağı sunar. Orkide Sofram Bitkisel Susuz Yağ; A ve D vitaminlerince zengin, %100 bitkisel yağ içeriğine sahip, trans yağ içermeyen bir üründür.

Orkide Sofram Vegetable Dehydrated Oil; offers multi-purpose use in professional kitchens from soups to hot meals, from fried foods to pastry products. Orkide Sofram Vegetable Anhydrous Oil which is rich in vitamins A and D, has 100% vegetable oil content, and does not contain trans fat.

orkide® SOFRAM

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE DEHYDRATED FAT

Kullanım önerisi

Orkide Sofram Bitkisel Susuz Yağ, profesyonel mutfaklarda çorbalardan sıcak yemeklere, kızartmalardan pastacılık ürünlerine dek geniş bir kullanım olanağı sunar. Anadolu mutfağının yöresel pilavlarında tereyağ ve sade yağ lezzetini arayanlar için, leziz et ve sebze yemekleri için, lezzetine doyulmayan börekler için; mis kokulu, ağızda dağılan ve tam kıvamında tatlı-tuzlu kurabiye ve kömbeler için, ister cevizli ister fıstıklı incecik açılmış kat kat yufkalarla yapılan baklavalar için idealdir.

Faydaları

Orkide Sofram Bitkisel Susuz Yağ; sizlere sağlıklı ürünler üretmenizi, mükemmel lezzet ve damaktadı deneyimi sağlar. Pastacılık ürünlerinde kurabiyelerin kırı kır olmasını, baklava ve böreklerde yufkalarının ince ince açılabilmesini kolaylaştırır. Tereyağ aromalıdır.

Önerilen saklama koşulu

14 °C'nin altında serin, kuru, kokusuz ortamda ve güneş ışığından koruyarak muhafaza ediniz.

Recommended usage

Orkide Sofram Vegetable dehydrated fat ; offers multipurpose use in professional kitchens from soups to hot meals, from fried foods to pastry products. It is ideal for the one who seek taste of butter in Anatolian Cuisine , which delicious , melt in mouth and full flavoured sweet-salty cookies and kömbes, and for baklavas made with thinly rolled layers of phyllo with walnuts or pistachios.

Benefits

Orkide Sofram Vegetable dehydrated fat , helps you to produce healthier products with excellent taste and mouthfeel experience.Also make for cookies to be crunchy in pastry products and thinly roll out phyllo dough in baklava and rolled pastry. It is butter flavored.

Storage Recommendation

Store below 14 °C in a cool, dry, odorless environment and protect from sunlight.

Sofram



Net hacim / Net weight	18 l
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	45



Barkod No.
8691313515040

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
3700 kJ / 900 kcal	100 g	51 g	<1 g	0 mg
Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
0 g	0 g	0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. Domuz yağı ve katkıları yoktur.
Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

ÜSTÜN LEZZETLER İÇİN ULUSLARARASI STANDARTLARDA ÜRETİM

PRODUCTION AT INTERNATIONAL
STANDARDS FOR
SUPERIOR TASTES



Orkide Yağları olarak ülkemiz için çalışıyor, ülke ekonomisinde değer katan yatırımlarımızı sürdürüyor ve yüksek kapasitede üretim yapıyoruz. İzmir Bornova'da 30.000 m² alana kurulu fabrikamızda sıvı yağ dolum, rafinasyon, deoderizasyon tesislerimizin yanı sıra, birbirinden ayrı üç margarin ve shortening hattımız faaliyet gösteriyor. Modern laboratuvarımız, dolum, etiketleme ve kutulama birimlerimiz Bornova fabrikamızda bulunuyor. 82.000 m² alana sahip olan İzmir Kemalpaşa Akalan tesisimiz ise ham yağlarımızın depolanması için kullanılıyor. İzmir Çiğli'deki 10.000 m² alanda kurulu fabrikamızda ise yemeklerin lezzetine lezzet katan sağlıklı zeytinyağları üretiyoruz. Yıllık 360 bin ton üretim kapasitemiz, tam otomasyon sistemleri ile donatılan yüksek teknolojiye sahip modern tesislerimiz ve uluslararası standartlar doğrultusunda ürettiğimiz ürünlerle dünya sofralarına lezzet katmanın gururunu yaşıyoruz.

As Orkide Oils, we work for our country, continue our investments that add value to the country's economy, and produce with high capacity. In addition to our oil filling, refining, deoderization facilities, three separate margarine and shortening lines operate in our factory, which is located on an area of 30.000 m² in Bornova, Izmir. Our modern laboratory, filling, labeling and canning units are located in our Bornova factory. Izmir Kemalpaşa Akalan facility on an area of 82.000 m² is used for the storage of crude oils. In our factory built on an area of 10.000 m² in Izmir Çiğli, we produce healthy olive oils that add flavor to the taste of the meals. We are proud to add flavor to the world's tables with an annual production capacity of 360 thousand tons, our modern facilities equipped with fully automated high technology and the products we produce in line with international standards.

KALİTEDEN ÖDÜN VERMEYEN GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE POLİTİKASI

FOOD SAFETY AND QUALITY
POLICY WITHOUT
COMPROMISING ON QUALITY



Kurulduğumuz günden bugüne sürekli kendimizi geliştiriyoruz. Küçükbay A.Ş. olarak ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemine sahip Orkide, İdeal Orkide ve Ekiz markalarımız ile kalite, hijyen ve müşteri memnuniyetinden ödün vermeden üretime devam ediyoruz.

Ürettiğimiz ürünlerde ülkemizde geçerli olan ve genel kabul gören Türk Gıda Kodeksi başta olmak üzere, sektörle ilgili kanunlar, yönetmelikler, insan sağlığı ile ilgili kurallar, hijyen, iş ve işçi güvenliği ile çevre koruma alanlarındaki tüm kurallara uyuyor; bu alanlardaki gelişmeleri yakından takip ederek olası değişimlere hızlıca adapte oluyoruz.

Kalite politikamız gereği, çalışanlarımızın bireysel gelişimlerini destekleyerek işe katılımlarını artırıyoruz. Uluslararası standartlara uygun kaliteli yemeklik yağları, Türk ve dünya mutfağına sunmak için çağın koşullarına uygun yenilikler yaparak Küçükbay A.Ş. altında faaliyet gösteren markalarımızın tüketiciler tarafından gönül rahatlığıyla tercih edilmesini sağlıyoruz.

Since the day of foundation, we are constantly improving ourselves and looking for methods to produce better products. As Küçükbay A.Ş. we continue to produce without compromising on quality, hygiene and customer satisfaction with Orkide, İdeal Orkide and Ekiz brands which have ISO 22000 Food Safety Management System and ISO 9001 Quality Management System.

In the products we produce, we comply with all rules in the fields of industry-related laws, regulations, human health, hygiene, work and worker safety and environmental protection, indicated especially the Turkish Food Codex, which is valid and generally accepted in our country. We follow the developments in these areas closely and quickly adapt to possible changes.

Due to our quality policy, we encourage the participation of our employees to the business by supporting their personal development. We offer quality cooking oils in accordance with international standards to Turkish and world cuisine by making innovations in line with the conditions of the age. We ensure that our brands operating under Küçükbay are preferred by consumers with peace of mind.

KALİTE BELGELERİMİZ

Entegre kalite yönetim sistemleri kapsamında tüm iş süreçlerimizi yüksek standartlara uygun bir biçimde yürütüyoruz. “Gıda Güvenliği” ile “İş Güvenliği” her zaman önceliklerimiz arasında yer alıyor. Çevreyi olumsuz etkileyebilecek faaliyetleri kontrol altına almak, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili riskleri en aza indirmek, müşteri memnuniyetini sağlamak başlıca ilkelerimiz arasında yer alıyor. Tüm bu alanlardaki hassasiyetlerimizi ulusal ve uluslararası kalite belgelerimiz ile tescilliyoruz.

QUALITY CERTIFICATES

We carry out all our business processes in accordance with high standards within the scope of integrated quality management systems. “Food safety” and “job security” are always among our priorities. Our main principles include controlling activities that may adversely affect the environment, minimizing risks related to occupational health and safety, and ensuring customer satisfaction. We register all these sensitive titles with our national and international quality certificates.



[illegible]

orkide®



KÜÇÜKBAY YAĞ VE
DETERJAN SANAYİ A.Ş.



www.orkidemarket.com.tr

Genel Merkez - İzmir Fabrika
Ankara Cad. No: 102 Bornova / İzmir
T: 0232 388 25 57
F: 0232 388 37 92

İstanbul Ofisi
Barbaros Mah. Mor Sümbül Sok. Blok No: 1 K: 6 D: 78
Varyap Meridian Business Ataşehir / İstanbul
T: 0216 988 16 04

Çiğli Fabrika
Mustafa Kemal Atatürk Bulvarı 10006 Sok.
No: 63 İAOSB Çiğli / İzmir

Akalan Antrepo
İstiklal Mah. No: 108/1 Akalan Köyü
Kemalpaşa / İzmir



Orkideyagları



Tüketici Hattı
0850 833 02 42

info@orkide.com
www.orkide.com.tr