

# MSK GIDA

Dondurulmuş Gıda Ürünleri

## DONDURULMUŞ GIDA ÜRÜNLERİ KATALOĞU

[www.mskgida.com.tr](http://www.mskgida.com.tr)

   /mskgida





# BOYOZ

*Bollos*

**Raf Ömrü** Shelf Life  
12 ay/months

## **Saklama Koşulları**

-18° C ve daha düşük ısılarda,  
kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

## **Sevkiyat**

Frigorifik araçlarda -18° C ve  
daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

## **İstif Sayısı**

Max. üst üste 10 koli



## Sade Boyoz

### Ambalaj

|       |       |          |
|-------|-------|----------|
| Boyoz | 60 gr | 192 adet |
| Boyoz | 60 gr | 72 adet  |
| Boyoz | 70 gr | 180 adet |
| Boyoz | 80 gr | 170 adet |



## Mini Boyoz

### Ambalaj

|      |       |          |
|------|-------|----------|
| Mini | 40 gr | 100 adet |
|------|-------|----------|



# İÇLİ BOYOZ

**Raf Ömrü Shelf Life**  
12 ay/months

## **Saklama Koşulları**

-18° C ve daha düşük ısılarda,  
kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

## **Sevkiyat**

Frigorifik araçlarda -18° C ve  
daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

## **İstif Sayısı**

Max. üst üste 10 koli



## İli Boyoz eřitleri

### Ambalaj

|            |       |          |
|------------|-------|----------|
| Peynirli   | 70 gr | 180 adet |
| Labneli    | 70 gr | 180 adet |
| ikolatalı | 70 gr | 180 adet |
| Tahinli    | 70 gr | 180 adet |
| Ispanaklı  | 70 gr | 180 adet |

### Ispanaklı Boyoz



### ikolatalı Boyoz



### Tahinli Boyoz



### Labneli Boyoz



# POĞAÇALAR

**Raf Ömrü Shelf Life**  
12 ay/months

## **Saklama Koşulları**

-18° C ve daha düşük ısılarda,  
kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

## **Sevkiyat**

Frigorifik araçlarda -18° C ve  
daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

## **İstif Sayısı**

Max. üst üste 10 koli





## Karaköy Poğaçası

### Ambalaj

|          |       |          |
|----------|-------|----------|
| Sade     | 70 gr | 90 adet  |
| Sade     | 70 gr | 250 adet |
| Peynirli | 70 gr | 90 adet  |
| Peynirli | 70 gr | 250 adet |

### Saklama Koşulları

-18° C ve daha düşük ısıarda, kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

### Sevkiyat

Frigorifik araçlarda -18° C ve daha düşük ısıarda sevk edilmelidir.

### İstif Sayısı

Max. üst üste 10 koli

## Poğaçası İçin Pişirme Önerisi

Ürünler tepsiye dizilir, hiçbir ek gıda maddesine (Yağ vs.) gerek yoktur.

Oda sıcaklığında 15-30 dk çözülmesi beklenir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Önceden ısıtılmış 200-220°C fırında ortalama 18-20 dk pişirilir.

10-15 dk sonra servis edilir.

**İsteğe göre önceden hazırlanmış iç malzeme (Peynir, Kıyma..) ürün çözüldükten sonra içine konulabilir.**



## Pofuduk Poğaçı

### Ambalaj

|         |       |          |
|---------|-------|----------|
| Pofuduk | 70 gr | 250 adet |
| Pofuduk | 70 gr | 90 adet  |



### Saklama Koşulları

-18° C ve daha düşük ısılarda, kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

### Sevkiyat

Frigorifik araçlarda -18° C ve daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

### İstif Sayısı

Max. üst üste 10 koli

## Poğaçı İçin Pişirme Önerisi

Ürünler tepsiye dizilir, hiçbir ek gıda maddesine (Yağ vs.) gerek yoktur.

Oda sıcaklığında 15-30 dk çözülmesi beklenir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Önceden ısıtılmış 200-220°C fırında ortalama 18-20 dk pişirilir.

10-15 dk sonra servis edilir.



## Ev Tipi Poğaçı

( Peynirli - Dereotlu )

### Ambalaj

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Peynirli<br>Dereotlu | 40 gr | 12 kg |
| Peynirli<br>Dereotlu | 70 gr | 12 kg |



### Saklama Koşulları

-18° C ve daha düşük ısılarda, kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

### Sevkiyat

Frigorifik araçlarda -18° C ve daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

### İstif Sayısı

Max. üst üste 10 koli

## Poğaçı İçin Pişirme Önerisi

Ürünler tepsiye dizilir, hiçbir ek gıda maddesine (Yağ vs.) gerek yoktur.

Oda sıcaklığında 15-30 dk çözülmesi beklenir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür; isteğe göre çörek otu ya da susam serpilebilir.

Önceden ısıtılmış 200-220°C fırında ortalama 18-20 dk pişirilir.

10-15 dk sonra servis edilir.

# BÖREKLER

**Raf Ömrü Shelf Life**  
12 ay/months

## **Saklama Koşulları**

-18° C ve daha düşük ısılarda,  
kapalı ambalajlarda depolanmalıdır.

## **Sevkiyat**

Frigorifik araçlarda -18° C ve  
daha düşük ısılarda sevk edilmelidir.

## **İstif Sayısı**

Max. üst üste 10 koli



## Serpme Kalem Böreği

### Ambalaj

|                         |        |         |
|-------------------------|--------|---------|
| Kıymalı                 | 100 gr | 80 adet |
| Kıymalı Mini            | 40 gr  | 8,4 kg  |
| Peynirli                | 100 gr | 80 adet |
| Peynirli Mini           | 40 gr  | 8,4 kg  |
| Ispanaklı Peynirli      | 100 gr | 80 adet |
| Ispanaklı Peynirli Mini | 40 gr  | 8,4 kg  |
| Patatesli               | 100 gr | 80 adet |
| Patatesli Mini          | 40 gr  | 8,4 kg  |



## Serpme Dolama Böreği

### Ambalaj

|                    |        |         |
|--------------------|--------|---------|
| Kıymalı            | 100 gr | 60 adet |
| Kıymalı            | 200 gr | 40 adet |
| Peynirli           | 100 gr | 60 adet |
| Peynirli           | 200 gr | 40 adet |
| Peynirli Ispanaklı | 100 gr | 60 adet |
| Peynirli Ispanaklı | 200 gr | 40 adet |
| Patatesli          | 100 gr | 60 adet |
| Patatesli          | 200 gr | 40 adet |



## Serpme Kol Böreği

### Ambalaj

|                       |         |         |
|-----------------------|---------|---------|
| Kıymalı               | 400 gr  | 25 adet |
| Kıymalı               | 1000 gr | 12 adet |
| Peynirli              | 400 gr  | 25 adet |
| Peynirli              | 1000 gr | 12 adet |
| Ispanaklı<br>Peynirli | 400 gr  | 25 adet |
| Ispanaklı<br>Peynirli | 1000 gr | 12 adet |
| Patatesli             | 400 gr  | 25 adet |
| Patatesli             | 1000 gr | 12 adet |



## Talaş Böreği

### Ambalaj

|           |        |         |
|-----------|--------|---------|
| Sade      | 70 gr  | 80 adet |
| Peynirli  | 70 gr  | 80 adet |
| Peynirli  | 100 gr | 60 adet |
| Kıymalı   | 70 gr  | 80 adet |
| Kıymalı   | 100 gr | 60 adet |
| Patatesli | 70 gr  | 80 adet |
| Patatesli | 100 gr | 60 adet |

## BOYOZLARIMIZ İÇİN PİŞİRME ÖNERİSİ

Ürünler tepsiye dizilir, hiçbir ek gıda maddesine (Yağ vs.) gerek yoktur.

Oda sıcaklığında 15-30 dk çözülmesi beklenir.

Önceden ısıtılmış 200-220°C fırında ortalama 18-20 dk pişirilir.

10-15 dk sonra servis edilir.



## BÖREKLERİMİZ VE POĞAÇALARIMIZ İÇİN PİŞİRME ÖNERİSİ

Ürünler tepsiye dizilir, hiçbir ek gıda maddesine (Yağ vs.) gerek yoktur.

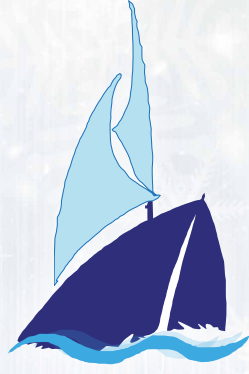
Oda sıcaklığında 15-30 dk çözülmesi beklenir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Önceden ısıtılmış 200-220°C fırında ortalama 18-20 dk pişirilir.

10-15 dk sonra servis edilir.

İsteğe göre önceden hazırlanmış iç malzeme (Peynir, Kıyma..) ürün çözüldükten sonra içine konulabilir.



# MSK GIDA

Dondurulmuş Gıda Ürünleri

Fatih Mah. 1213 Sok. 6/K Gaziemir/İZMİR  
0505 816 48 84 - 0535 784 38 20  
info@mskgida.com.tr

[www.mskgida.com.tr](http://www.mskgida.com.tr)

   /mskgida