

**Börek, Pide vb.
Hamur İşleri
Hazırlamanın
En Kolay Yolu**



Usta
Şeflerin
Yeni Yardımcısı



YASAL UYARI! Allı Gıda®, Allı®, Allı Horeca® Allı Gıda Ürünleri San. ve Tic. İth. İhr. Ltd. Şti.'nin ticari ve tescilli markalarıdır.
Copyright © 2018 Tüm hakları saklıdır. Ambalaj tasarımları ve görselleri kopya edilemez, taklit edilemez. Elektronik ve/veya
basılı medya ve/veya mecralarda, Allı Gıda Ürünleri San. ve Tic. İth. İhr. Ltd. Şti.'nin izni alınmadan kullanılamaz.



0232513 50 16
www.allicannedfood.com   



Börek, Lahmacun, Pide ve Yemek Hazırlamanın En Kolay Yolu



Maliyetten Tasarruf

Alli horeca ürünleri daha kısa sürede daha fazla çeşit ve ekonomik maliyet demektir. Yemek hazırlama süresi kısa olduğu için fazla üretmek zorunda kalmazsınız. Bunun doğal sonucu olarak yemekleriniz artmaz; çöpe de atmamış olursunuz.



Daha Fazla Lezzet

Alli Horeca birbirinden çeşitli ürünleriyle daha fazla çeşit yemek hazırlayarak müşterilerinize seçim özgürlüğü tanırırsınız. Türk ve dünya mutfağının benzersiz lezzetlerini denemeniz birkaç dakikayla sınırlı. Müşterilerinize farklı lezzetler sunarak tiryakiniz olmasına olanak tanırırsınız.



Personelden Tasarruf

Alli Horeca ürünleriyle az sayıda personelle bile daha fazla ürün çıkartırsınız. Fazla mesai yapmayan personelinizden daha fazla verim alırsınız. Maaş, sigorta, tazminat vs. giderlerinizi aza indirgeyerek daha çok kazanırsınız.



Zamandan Tasarruf

Alli Horeca ürünleriyle yemek, salata ve hamur işlerini hazırlamak birkaç dakika sürer. Ortaya çıkacak onlarca çeşit sizi bile şaşırtacak.



Sürpriz Misafirlere Daima Hazır

Alli Horeca ürünleri aniden gelen misafirlerinizi dakikalar içinde ağırlamanıza olanak tanır. Sonuçtan onlar da, siz de memnun kalacaksınız.



Enerjiden Tasarruf

Alli Horeca ürünleri konserve olduğu için soğuk zincire tabi değildir. Bu daha az enerji tüketimi demektir. Ortam sıcaklığında tam 24 aya kadar muhafaza edebilirsiniz.

5/1 lik konserve kutusu kaç kilo soğan işlenerek oluşmaktadır?

Yaklaşık 18-20 kg soğanın işlenmesiyle elde edilen soyulmuş, ayıklanmış, doğranmış ve kavrulmuş soğanlar 5/1 lik konserve kutusunda bulunmaktadır. Alli Gıda®'nın benzersiz üretim hatları size daima aynı kalite ve aynı lezzette ürünler sunar.

Neden soğan konservesini kullanmalıyız?

Öncelikle ekonomiktir.

Kıymalı börek, kol böreği, poğaç, lahmacun, pide vb, hamur işlerini hazırlamak, yemekler, içli köfteler vb. yöresel lezzetler pişirmek artık çok kolay. Alli Gıda®'nın modern tesislerinde binbir emek ve sevgiyle üretilen soğan konservelerine bayılacaksınız.

“Hemen aç, hemen kullan.” teknolojisiyle üretilen

“Easy open = Kolay kapak” sayesinde sizlere büyük kolaylık sağlıyoruz.

Çuvalar dolusu soğan işleme zahmetinden kurtulacağınız gibi personelden ve zamandan da tasarruf edeceksiniz. Özellikle yer darlığı çeken küçük esnafımızı satın alma, stoklama gibi sorunları da kökten çözümlenmiş olursunuz.



Alli Horeca - 5/1
Böreklik Mor Soğan
Kolay Kapak



Alli Horeca - 5/1
Böreklik Beyaz Soğan
Kolay Kapak



Alli Horeca - 5/1
Beyaz Soğan
Normal Kapak

| | |
|----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 4350 gr |
| Net Ağırlık | : 4000 gr |
| Kolideki Adet | : 4 Adet |
| Paletteki Adet | : 200 Adet |

| | |
|----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 4350 gr |
| Net Ağırlık | : 4000 gr |
| Kolideki Adet | : 4 Adet |
| Paletteki Adet | : 200 Adet |

| | |
|----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 4350 gr |
| Net Ağırlık | : 4000 gr |
| Kolideki Adet | : 4 Adet |
| Paletteki Adet | : 200 Adet |

Soğanları nereden temin ediyoruz?

Alli Gıda® soğan satın alma süreçlerini Anadolu'nun dört bir yanındaki münbit ovalarında binbir umut ve sevgiyle üretilen soğanlardan uzman experlerimizce özenle seçilir. Laboratuvarımızdan onay alan soğanlar, modern tesislerimizde işlenerek sizlere sunuluyor. Üç yıla varan raf ömrüyle her zaman aynı kalite ve aynı lezzette sizlere ulaşıyor.

Neden patates püresi?

Patates püresi börekler hazırlarken imdadınıza yetişir. Sunacağınız yemeklerin yanına koymak zahmetsizdir. Hemen aç, hemen kullan teknolojisiyle üretilir. Patates soyma eziyetinden sizi kurtarır. Size zaman kazandırır.

Daima aynı lezzet ve aynı kaliteyle üretilir.

Alli Gıda® çiftçi dostudur. Türkiye'nin dört bir yanındaki üreticilerin emeklerini destekler.



Alli Horeca - 3/1

Soğan Mix

(Mor ve Beyaz Soğan Karışımı)

Kolay Kapak



Alli Horeca - 5/1

Patates Püresi

Kolay Kapak



Alli Horeca - 1/1

Patates Püresi

Kolay Kapak

| | |
|----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 4350 gr |
| Net Ağırlık | : 4000 gr |
| Kolideki Adet | : 4 Adet |
| Paletteki Adet | : 200 Adet |

| | |
|----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 4350 gr |
| Net Ağırlık | : 4000 gr |
| Kolideki Adet | : 4 Adet |
| Paletteki Adet | : 200 Adet |

| | |
|----------------|-------------|
| Brüt Ağırlık | : 885 gr |
| Net Ağırlık | : 800 gr |
| Kolideki Adet | : 24 Adet |
| Paletteki Adet | : 1296 Adet |

Yaprak sarması nasıl hazırlanır?

Anadolu ovalarının üzüm yaprakları özenle seçilir, yerli pirinçler ve taze baharatlarla harmanlanır ve dayanılmaz lezzeti tatmak size ve müşterilerinize kalmış.

Alli Gıda®nin vaz geçemeyeceğiniz lezzetteki sarmalarının sırrı Tire'nin emekçi kadınlarının gece gündüz demeden sevgiyle sardıkları yapraklarda saklıdır.

Sizlere daima aynı kalite ve lezzette yaprak sarmaları sunmaktan büyük bir keyif aldığımızı bilmenizi isteriz.



Alli Horeca - 2/1

Yaprak Sarma

Kolay Kapak

| | |
|-----------------|------------|
| Brüt Ağırlık | : 2220 gr |
| Net Ağırlık | : 2000 gr |
| Kolideki Adet | : 8 Adet |
| Palettteki Adet | : 400 Adet |





ALLİ GIDA® Türkiye'nin en büyük ve modern soğan konserve üretim hattına sahiptir. Sağlıklı ve güvenli gıda üretme konusundaki hassasiyeti yadsınamaz bir gerçektir. Gıda üretimi konusundaki 40 yılı aşan tecrübesiyle konserve sektörüne alışılmışın dışında yepyeni ve inovatif ürünler sunmayı misyon edinmektedir. **ALLİ HORECA®** markasıyla soğan ihtiyacınızı kökten çözümlüyor.

40 yılı aşkın süredir Dünyanın ve Türkiye'nin yıldızlaşmış konserve fabrikalarına gıda üretim hatları üreten ALEVİNOKS® ve LİNGERTÜRK® makina firmalarının ortaklığıyla kurulan ALLİ GIDA®; benzersiz ve sağlıklı konserve üretimiyle gıda sektörüne yön vermeye devam ediyor.

Gıda işleme sistemlerindeki yılların tecrübesi, teknolojik altyapısı, AR-GE deneyimi ve inovatif yaklaşımlarıyla gıda piyasasına sağlıklı ürünler sunmayı hedefleyen ALLİ GIDA®, konserve üretim teknolojisinde Türkiye'nin ilk Vakumlu Ambalajlama teknolojisini ve Dönerli Otoklav Sterilizasyon teknolojisini birleştirerek susuz konserve üretmiştir. Diğer konservele oranla susuz sayılabilecek kıvamda, az salamuralı daha fazla lezzet taneleriyle ve yiyebileceğimiz miktarda tuz oranıyla, besin değerlerinde kayba neden olmadan dalından sofranıza sağlıklı ürünler sunuyor.

Türkiye'nin gıda ambarı olarak hak ettiği yeri edinen İzmir'in şirin ilçesi Tire Organize Sanayi Bölgesindeki modern ve hijyen tesislerinde, Üniversitelerden de gerekli know-how desteği alarak, AR-GE çalışmalarıyla sizi Türkiye'de görmediğiniz alışılmışın dışında yepyeni ürünlerle tanıştıyor.

ALLİ GIDA®' üstün kalite standartlarıyla ürettiği yenilikçi ve alışılmışın dışındaki sağlıklı konserve çeşitleriyle tanışmaya hazır mısınız?

Yüksek verimli soğan işleme hattıyla; börek, lahmacun ve pide fırınlarını mercek altına alan ALLİ GIDA® yeni ürünleri mor ve beyaz soğan konserveleleriyle **"Usta Şeflerin Yeni Yardımcısı"** mottosu ve **ALLİ HORECA®** markasıyla soğan ihtiyacını kökten çözümlüyor.

Soğan üretim hattının benzersiz ve yüksek teknolojisi sayesinde günlük 15 ton soğan işleme kapasitesine sahiptir. Türkiye'nin en modern soğan üretim hatlarını geliştiren ALLİ GIDA®; börek, lahmacun ve pide fırınlarına büyük kolaylık sağlamakta ve onları soğan ayıklama, doğrama ve pişirme zahmetinden kurtarmaktadır. Yaklaşık 20 kg soğanı işleyerek 5 kg lık konserve haline getirerek ustaların işini kolaylaştırmaktadır. "Hemen aç hemen kullan" teknoloji "Easy Open = Kolay Kapak" ayrıcalığını da sunmakta ve üreticileri satın alma, stoklama ve ürün işleme konusunda büyük bir kolaylıkla buluşturmaktadır. Yemek üreticileri, lokantalar, restoranlar ve cafeler artık soğan işlemekle uğraşmayın. **ALLİ HORECA®** ürünleriyle daha kısa sürede daha fazla üretim yaparak verimliliğinizi ve kârınızı artırın.



Alli Gıda Ürünleri San. ve Tic. İth. İhr. Ltd. Şti.

İbni Melek OSB Mah. TOSBİ Yol, 7. Sok. No: 8/1 35900 Tire, İzmir Tel: **0232 513 50 16** info@allicannedfood.com **www.allicannedfood.com**