

Turyağ

PASTACILIK & EDT
ÜRÜNLERİ



1916 yılından beri Türkiye'nin yağı Turyağ

1916 yılında İzmir Turan semtinde kurulan küçük bir yağhanenin devamı olan Turyağ, 20'li yıllarda bitkisel margarin üretimine yönelik yatırımlar yaparak, 1932'de ilk bitkisel margarini piyasaya sundu. El değmeden hazırlanan Turyağ margarini tüketiciler tarafından da büyük ilgiyle karşılandı.

30'ların sonunda yılda yaklaşık 500 ton zeytinyağı ve 2 bin 500 ton küspe ihracatı yapmaktaydı. İkinci Dünya Savaşı'na rağmen yatırım yapmaya devam eden Turyağ, ürün çeşitlerini hızla artırmanın yanı sıra, savaş yıllarında ordunun ve yatılı okulların gerek bitkisel yağ gerekse makine yağı ihtiyacının tamamını karşılamaya devam etti.

1996'da yönetim merkezi İstanbul'a taşınan Turyağ, 2008 yılında ise üretimini İzmir Turan semtinden Balıkesir'deki modern tesislerine taşıdı.

2011'de Dünya Gıda Günü dolayısıyla Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından madalyaya layık görüldü.

Ülkemizin önde gelen bitkisel yağ üreticilerinden Turyağ'ın endüstriyel ve sıvı yağ markaları, entegre tesisleri, satış ve pazarlama organizasyonu ile birlikte, 2014 yılında global gıda şirketi Cargill tarafından devralındı.

Dünyada Cargill Hakkında

Cargill, dünya gıda sisteminin sizin için çalışmasına yardımcı olur. Çiftçileri pazarlarla, müşterileri malzemelerle ve aileleri de yedikleri yiyeceklerden yürüdükleri zeminlere kadar günlük ihtiyaçlarla buluşturur. Dünya çapındaki 155.000'i aşkın çalışanımız, dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslemek için çalışırken paydaşlarımızı ve topluluklarımızı güçlendirme amacıyla inovasyon yapıyor. Metan emisyonlarını azaltan yemden atık bazlı yenilenebilir yakıtlara kadar olanaklar sınırsızdır. Ama değerlerimiz aynı kalıyor. İnsanı ön planda tutuyoruz. Daha yükseğe ulaşıyoruz. Doğru olanı yapıyoruz. Komşu dediğimiz insanların ve evimiz dediğimiz gezegenin ihtiyaçlarını 157 yıldır bu şekilde karşıladık ve gelecek nesiller için de böyle yapacağız.

Türkiye'de Cargill Hakkında

Türkiye'de faaliyetlerine 1960'lı yıllarda başlayan Cargill gıda, biyoendüstriyel ve hayvan besleme sektörlerinde faaliyet gösteriyor. 1992 yılında İstanbul'da açılan Türkiye merkez ofisinin yanı sıra Adana ve Ankara'daki ofisler ile Bursa, Balıkesir, Kocaeli ve Sakarya'da yer alan üretim tesislerinde toplam 670 çalışanıyla hizmet veriyor. 2014'te Orta Doğu ve Kuzey Afrika, 2018 ise Sahra Altı Afrika'nın eklenmesiyle Orta Doğu, Türkiye ve Afrika'yı (META) içine alan bölgenin yönetim merkezi Türkiye oldu. Dünyanın besin ihtiyacını güvenli ve sorumlu bir şekilde sağlamak amacıyla sürdürülebilirlik odağında çalışmalarını sürdüren Cargill Türkiye, dört fabrikasındaki inovatif yaklaşımlarla tüketici trendleri doğrultusunda yenilikler geliştiriyor, verimlilik yaratıyor.

www.turyag.com.tr
www.cargill.com.tr

İçindekiler

PASTACILIK

Maestro (Tüm hamur işleri)	4
Turyağ Âlâ / Âlâ Sade (Tüm hamur işleri)	6
T-Özel (Tüm hamur işleri)	8
T-3 (Kuru pasta, börekler, pişmaniye)	9
Turyağ Kruvasan (Enfes kruvasanlar için)	10
Turyağ Mayalı (Tüm mayalı hamur işleri)	11
Turyağ Lezzet (Tüm mayalı hamur işleri)	12
Turyağ-1 (Tüm mayalı hamur işleri)	13
Turyağ Krema (Un kurabiyesi, tartolet hamurları)	14
Turyağ Gevrek (Tuzlu kuru pasta, kurabiye)	15

BÖREK / BAKLAVA / KURU POĞAÇA

Maestro Pare (Kuru poğaça)	16
Maestro Efe (Kuru poğaça)	18
NTY (Tüm börekler, mayalı ürünler)	20
STY (Börekler, poğaça, kuru poğaça)	22
T-2 (Börekler, mayalılar, bisküvi)	23
Turyağ Börek (Tur verilerek hazırlanan mayalı hamurlar)	24
UFA Klasik (Tüm börekler ve unlu mamuller)	25
UFA Baklava / UFA Baklava Aromasız	26

EDT / HORECA

Maestro Gusto Kızartma Yağı	27
Turyağ Fritöz – Teneke ve BIB	30
Turyağ Leziz (Tüm yemekler)	31
UFA Yemeklik	32
Turyağ Mısır Yağı	34
Turyağ Ayçiçek Yağı	35



Maestro

Lezzette daha fazlasını arayan ustalara özel

Özellikle poğaçalar olmak üzere tüm mayalı ürünler, tatlı-tuzlu special kurabiyeler ve pastane kek çeşitlerinde kullanabileceğiniz enfes margarin.



Kullanım Alanları:

Öncelikle poğaçalar olmak üzere tüm mayalı ürünler, tatlı-tuzlu special kurabiyeler ve pastane kek çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Turyağ® MAESTRO'nun kullanıldığı son ürün ağızda çok kolay erir ve dağılarak lezzetin çok iyi şekilde hissedilmesini sağlar.
- İçerdiği yüksek miktarda hindistan cevizi yağı ve orta zincirli yağ asitleri ile sindirimi kolaydır, iyi kolesterol seviyesinin yükselmesinden yağ yakımına, kalp sağlığından cilt ve saç sağlığına birçok faydalı yönü vardır.
- Reçetesi sayesinde yumuşak ve gözenekli bir son ürün yapısı oluştururken ürünlere ekstra gevreklik sağlar.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

HDPE Torba mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin ve kuru ortamda max -20°C sıcaklıkta, üst üste max 7 koli istif yüksekliği ile



Turyağ

Türkiye'nin **en iyi** pastacılık yağı: **TURYAĞ® MAESTRO**

Bağımsız araştırma kuruluşları* tarafından gerçekleştirilen araştırmalar; poğaça severlerin açık ara Turyağ® Maestro ile yapılan poğaçaları tercih ettiğini ortaya koymuştur.



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

*İstanbul'daki 300 poğaça severle yapılan anketin (Ipsos, 2023) sonuçları.

[f](#) [i](#) [v](#) [turyagdunyasi](#)

Turyağ Âlâ / Âlâ Sade

Lezzetine doyum olmaz, ustalar için olmazsa olmaz



Kek ve mayalı hamurlarda, tatlı ve tuzlu kurabiyelerde, torba bisküvi gibi üretimlerde esnek ve benzersiz yapı özelliği nedeniyle kullanılabilen çok amaçlı ve %90 yağ oranına sahip tek margarindir. Aromalı ve aromasız versiyonları bulunmaktadır.

Kullanım Alanları:

Turyağ® Âlâ / Âlâ Sade, pastacılık ürünlerinin tamamında yüksek performans arayanlar için tercih sebebidir. Kek ve mayalı hamurlarda, tatlı ve tuzlu kurabiyelerde, torba bisküvi gibi üretimlerde esnek ve benzersiz yapı özelliği nedeniyle kullanılabilen çok amaçlı ve %90 yağ oranına sahip tek margarindir.

Yağ Özellikleri:

- Turyağ® Âlâ / Âlâ Sade tam anlamıyla genel kullanımı olan ve yüksek yağ oranına (%90) sahip tek margarindir.
- Turyağ® Âlâ / Âlâ Sade ile yapılan ürünlerde, kullanılan diğer malzemelerin getirebileceği olumsuz özellikler en aza indirgenir, kullanım kolaylığı sağlar.
- Turyağ® Âlâ / Âlâ Sade ile yapılan ürünler ağızda çok kolay erir ve dağılır, lezzetin tümüyle hissedilmesini sağlar.
- İçerdiği yüksek yağ oranıyla bayatlamayı geciktirerek raf ömrünü uzatır.
- Reçetesi sayesinde hamurla bütünleşmesi mükemmel seviyededir. Bu sayede ekstra lezzetli ve cezbedici görünüme sahip ürünler ortaya çıkmasını sağlar.

 **Raf Ömrü**
9 Ay

 **Net Ağırlık**
10 kg

 **Ambalaj Şekli**
Polietilen torba, mukavva koli

 **Saklama Koşulları**
Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ

Kahve keyfinin yanında
TURYAĞ ÂLÂ / ÂLÂ SADE ile
hazırlanan mükemmel tatlı ve tuzlular



TÜRKİYE'NİN İLK
%90
yağı
HAMUR İŞLERİ YAĞI



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

f o y turyagdunyasi



T-Özel

Geleneksel tatlar, yenilikçi uygulamalar

Tüm hamur işleri için ideal, geniş kullanım alanına sahip çok amaçlı ürünümüzdür. Kıvamı, esnekliği ve yüksek hava tutma özellikleri sayesinde mükemmel kabarma sağlarken, bitmiş üründe istenilen performans ve lezzeti verir.



Kullanım Alanları:

Bütün mayalı ürünler, tatlı - tuzlu kurabiyeler, paskalya çöreği ve kek çeşitleri, şekerpare, kalburabastı, Şam tatlısı, Çerkez tatlısı, hurma ve lor tatlısı, tüm bisküvi çeşitleri, pastacı kremaları ve maskot çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Sert ve homojen yapılıdır.
- Kıvamı ve esnek yapısı sayesinde yaz aylarında da rahatlıkla kullanılabilir.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



T-3

En güzel atıştırmalıklar için ideal susuz yağ



Küçük bisküvi atölyelerinden, yerel lezzetler yaratan üreticilere kadar birçok alanda rahatça kullanılabilecek olan T-3 gevrek ve tazeliğini uzun süre koruyan ürünler elde edilmesini sağlayan susuz yağ kategorisinde bir üründür.



Kullanım Alanları:

Tatlı - tuzlu kuru pasta ve un kurabiyesi, kol böreği, kesme börek, sade börek, pişmaniye, küçük bisküvi atölyelerinde üretilen bisküvi çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Sert ve homojen yapılıdır.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Turyağ Kruvasan

Enfes kruvasanlarınız için aromalı turlama yağı

Kruvasan ve Danish grupları için idealdir. Elastik yapısı, vargel tipi hamur açma makinaları ve merdane uygulamalarındaki dayanıklılığı, tur verme sırasındaki karakteri sayesinde mükemmel iç yapıya ulaşmanızı sağlar.



Kullanım Alanları:

Kruvasan ve Danish çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- %84 yağ içerir.
- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Özel yağ formülü sayesinde aroma salınımı yüksektir.
- Etkili aroması son üründe mükemmel lezzeti sağlar.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva kolibox



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ Mayalı

Mayalı ürünlerde üstün performans



Başta poğaçalar olmak üzere tüm mayalı ürünlerde üstün performansı ile öne çıkan pastacılık yağıdır. Pürüzsüz yapısı ve uygun kıvamı sayesinde hamurların kolay yoğrulmasını ve son ürünlerin hacimli, parlak ve gevrek olmasını sağlar.



Kullanım Alanları:

Poğaçalar ve tüm mayalı ürün çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Formülündeki yağ oranı en az %60.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Turyağ Lezzet

Terayağı tadında, tam kıvamında lezzetler

Kendine özgü tereyağı aroması ile kullanıldığı ürüne farklılık ve lezzet katan bir yağdır. İdeal su oranına sahip havasız bir margarin olup tok yapısı sayesinde kolay ve hızlı işlenir, bu sayede ustalara hız kazandırır. Aroması sayesinde tereyağı kullanılan ürünlerde tereyağı tadını desteklerken ürünün tadını baskılamadan lezzetinin ortaya çıkmasını sağlar. Ağızda dağılan kurabiyeler ve hacimli poğaçalar için idealdir.



Kullanım Alanları:

Tüm tatlı – tuzlu kurabiye çeşitleri, mayalı poğaça, şekerpare.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ 1

Parlak ve leziz



Başta poğaçaya uygulamalarında olmak üzere tüm pastacılık ürünlerinde üstün performansı ile öne çıkan Turyağ 1, tazeliğini uzun süre koruyan ürünler üretmenizi sağlar.



Kullanım Alanları:

Tüm mayalı poğaçaya çeşitleri, muhtelif börek çeşitleri, tatlı ve tuzlu kurabiyeler.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Formülünde yağ oranı azaltılmıştır.
- Formülündeki yağ oranı en az %70.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Turyağ Krema

Ekstra beyaz rengi ile krema yapımında en büyük yardımcınız

Çırpılmaya başladığı andan itibaren hızla havayı tutup hacim alan ve hacmini uzun süre koruyan bitkisel susuz yağ sınıfında kaliteli bir yağdır. Tüm meyveli, sütlü ve çikolatalı kremlerin yapımında kullanıma uygundur, kremaya hafif ve nötr bir lezzet katar. Taze, gevrek ağızda kolayca dağılan kurabiyeler üretmenizi sağlamanın yanı sıra pişmiş üründe çökme yapmaz.



Kullanım Alanları:

Tartolet hamurları, kremabör, bisküvi, tatlı - tuzlu kurabiyeler, dökme kuru pasta çeşitleri, un kurabiyesi.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.
- Bayatlamayı geciktirir, ürünlerin raf ömrünü uzatır.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ Gevrek

Tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyan tuzlu lezzetler



Özellikle tuzlu kuru pastalar, şerit çörekler olmak üzere kurabiyeler ve gevrek yapıda olması istenilen ürünlerde kullanıma uygundur. Kolay işlenebilir ve havalı yapısı sayesinde hamurun daha fazla hava tutmasını sağlayarak daha gevrek bir ürün elde edilmesini sağlar. Gevrek, tazeliğini uzun süre koruyan ve ağızda kolay dağılan ürünler için ideal bir yağdır.



Kullanım Alanları:

Tuzlu kuru pastalar, şerit çörekler, kurabiyeler ve tüm gevrek lezzet çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- %99,9 yağ içerir.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Maestro Pare

Sıcak tüketilen enfes lezzetler

Lezzeti, esnek kıvamı ve performansı ile sıcak tüketilen kuru poğaçı, börek çeşitleri ve milföy uygulamaları için geliştirilen üstün özellikli, su içermeyen, %100 bitkisel yağlı pastacılık ürünüdür.



Kullanım Alanları:

Başta kuru poğaçı olmak üzere, tur verilerek yapılan tüm çeşitler ve börek uygulamaları için ideal bir yağdır.



Yağ Özellikleri:

- Pişirilerek kabartılan hamurlarda yüksek performans ve en üst seviyede kabarma sağlar.
- Nihai ürünler rafta çökme yapmadan uzun süre tazeliğini ve görüntüsünü korur.
- Hamur ile kolay bütünleşme sağlar.
- Esnek yapısıyla hamuru kuvvetli kılar.
- Tur verilerek yapılan çeşitler için ideal bir yağdır, hamur kolaylıkla şekil alır.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ

Börekten kruvasana,
MAESTRO PARE
her üründe ustalık katıyor



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

f i y turyagdunyasi



Maestro Efe

Boyoz ve benzeri hamur işlerinin yapımı için ideal bir yağdır

%100 susuz yağ gerektiren, özellikle sıcak tüketilen börek çeşitleri ile tur verilerek hazırlanan boyozun, milföy hamurlarının ve kruvasan çeşitlerinin yeni nesil yağıdır. Kuvvetli merdane darbelerine karşı dayanıklıdır. Ağızda yağ tadı bırakmazken, ürünlere parlak, gevrek ve kabarık bir görünüm kazandırır.



Kullanım Alanları:

Boyoz, kuru poğaç ve kruvasan ve milföy hamuru ile yapılan tüm ürünler



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- %100 Bitkisel susuz yağ
- Trans yağ içermez
- Esnek yapısı sayesinde açma işlemlerinde kolay kullanım sağlar.
- Boyoz ve benzeri hamur işlerinde istenilen katmanlı yapıyı ve gevrek dokuyu sağlar.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ

Hamur işlerinde dayanıklılığın
ve kolay açılmanın sırrı:
MAESTRO EFE



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

f i y turyagdunyasi



NTY

En taze, en gevrek börekler için

Çok amaçlı kullanılabilen, değişmeyen kalitesi ve benzersiz lezzeti sayesinde gevrek ve uzun süre tazeliğini koruyabilen ürünler elde etmenizi sağlayan, su içermeyen bir yağdır. Pastanelerin yanı sıra küçük bisküvi atölyelerinde kullanıma da uygundur.



Kullanım Alanları:

Sade börek, serpme börek, kol böreği, kesme börek, mayalı ürünler, un kurabiyesi ideal kullanım alanlarıdır.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ



NTY Efsane Börek Ustalarının Tercihi Efsane Yağ!

Eşi benzeri olmayan lezzetler için 40 yıldır
ustaların değişmeyen tercihi NTY ile farkınızı gösterin!
Tazelikliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyan leziz börekler için,
siz de değişmeyen kalitesiyle NTY'yi kullanın!





STY

Çıtır çıtır börekler, kuru poğaçalar ve boyozlar için

Klasik Türk damak zevkini yansıtan, fazla miktarda su kaldırdığı için yüksek verimli, pek ok ustanın favorisi olmuş üstün kaliteli bir yağdır. Un, yumurta ve su ile birlikte hamurun arasına kazınarak kullanılır. Sert yapısı ve üstün performansı sayesinde özellikle açık büfe süslemelerinde sık sık yer verilen dekoratif heykellerin ana malzemesi olarak da kullanılır.



Kullanım Alanları:

Kuru poğaça, kol böreği, açma, börek, kesme börek çeşitleri, poğaça



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Dayanıklılığı sayesinde yaz aylarında ve sıcak imalathanelerde kullanıma uygundur.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



T-2

Enfes börekler için



Pastanelerin yanı sıra küçük bisküvi atölyelerinde de kullanıma uygun, tazeliğini ve gevrekli ini uzun süre koruyabilen ürünler elde etmenizi sağlayan susuz ya  sınıfında yer alan bir ya  çeşididir.



Kullanım Alanları:

Kek, tatlı - tuzlu kurabiyeler, mayalı ürünler ve börek  e itleri.



Ya   zellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel ya lardan üretilmiştir.
- Sert ve homojen yapılıdır.
- Bitkisel susuz ya .



Raf  mr 

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj  ekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Turyağ Börek

En çtır, en gevrek börekler için özel formül

Özellikle tur verilerek hazırlanan milföy hamurları ve mayalı hamur çeşitlerinin hazırlanması için ideal bir yağdır. Elastik yapısı, kuvvetli merdane darbelerine dayanıklı olması ve sıcak ortamlarda kendini bırakmayarak tur verme işleminde hamurun yağ kusmasına izin vermemesi nedeniyle ustaların sağ koludur.



Kullanım Alanları:

Milföy böreği çeşitleri, talaş böreği, volovan, kruvasan, kol böreği, serpme börek, korne ve danish uygulamaları için idealdir.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bayatlamayı geciktirir, ürünlerin raf ömrünü uzatır.
- Dayanıklılığı sayesinde yaz aylarında ve sıcak imalathanelerde kullanıma uygundur.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



UFA Klasik

Lezzetli böreklerin sırrı



Börek ve unlu mamullerin yapımında kullanılan, ürünlerin lezzetine lezzet katan bitkisel katı yağ çeşididir.



Kullanım Alanları:

Tüm börek ve unlu mamul çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

16,38 kg



Ambalaj Şekli

Kare laklı baskılı teneke



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





UFA Baklava/ UFA Baklava Aromasız

Enfes lezzeti ve altın sarısı parlaklığı ile hafif formül

Daha hafif lezzete ulaşmak isteyen ustaların tek başına ya da istenirse sade yağ ile de karıştırarak kullanabileceği damakta yağ tadı bırakmayan bitkisel yağ çeşididir. Ufa Baklava ile birlikte kullanıldığında da eşsiz bir aroma ve mükemmel sonuçlar verir.



Kullanım Alanları:

Tüm şerbetli tatlı çeşitleri, su böreği, kol böreği, sade börek, un kurabiyesi, kandil simidi.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

16,38 kg



Ambalaj Şekli

Laklı baskılı teneke



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Maestro Gusto

Kızartma Yağı

Üstün lezzetlere üstün özellikli bir yağ



Profesyoneller için geliştirilmiş; sıvı halde, donma yapmayan bir formülle üretilmiştir. Yüksek sıcaklığa mükemmel derecede dayanıklı ve kızartma esnasında istenmeyen oluşumları engelleyen, duman, köpürme ve koku problemlerine yol açmayan üstün özellikli bir yağdır.



Kullanım Alanları:

Patates, nugget, sebze, köfte gibi her türlü kızartmalar için kullanılır. Fritöz, tava, sahra vb. tüm kızartma yöntemleri için uygundur.



Yağ Özellikleri:

- İçerdiği sıvı yağlar neticesinde referans ürünlere göre %60 daha az doymuş yağ içerir.*
- Orijinal rengini uzun süre muhafaza ederek kararma yapmaz.
- Kızartılan ürünlere ekstra lezzet verir.
- Kızartma sıcaklığına %20 daha hızlı ulaşır.
- Fritözde tortu ve partikül bırakmaz.
- Uzun kızartma ömrü sayesinde %20 daha fazla ürün kızartması sağlar.

*Standart palm olein kızartma yağlarına göre.



Raf Ömrü

24 Ay



Net Ağırlık

18 L (16,38 kg)



Ambalaj Şekli

18 L Kare Teneke



Depolama Sıcaklığı

14°C



MAESTRO

serisinde buluştu.



MAESTRO GUSTO ile DAHA AZ YAĞ DAHA ÇOK LEZZET

Turyağ

Kızartmaların yeni nesil Yağı Turyağ® Maestro Gusto mutfaklarda **devrim** yaratıyor. **%20 daha fazla performans** ve **%60 daha az doymuş yağ** ile yemekleri ziyafetlere dönüştürüyor



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

f i y turyagdunyasi



Turyağ Fritöz

Tam kıvamında hafif kızartmalar

Fritöz'ün yeni formülü sayesinde uzayan kullanım ömrüyle aynı yağın kullanım sayısını artırarak giderinizi azaltabilir, kızartmalarınızın yağ çekmeden erişeceği çıtırılık sayesinde müşterilerinize tam kıvamında lezzetler sunabilirsiniz.

Kullanım Alanları:

Balık ve kalamar gibi deniz mahsülü kızartmaları, sigara ve muska böreği gibi hamur işi kızartmaları, patates kızartması çeşitleri, kroket, soğan halkası, sosis ve nugget gibi aperiatif kızartmaları.

Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.

 **Raf Ömrü**
12 Ay

 **Net Ağırlık**
16,38 kg

Ambalaj Şekli

Yuvarlaklaklı laklı baskılı teneke
10 kg veya 20 kg kutu içinde (BIB), Polietilen torba

Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak

Çevre Özellikleri

Kullanılmış kızartmalık yağları diğer atık yağlardan ayrı olarak, temiz ve ağzı kapalı bir kaptaki biriktiriniz. Kullanılmış kızartma yağlarını, çevrenin korunması amacıyla kanalizasyona, toprağa, denize ve benzeri alıcı ortamlara dökmeyiniz. Bu yağları kızartmalık yağ toplayıcılarına vermeye özen gösteriniz.



Turyağ Leziz

Kolay kullanımıyla yemeklere lezzet katan margarin



2,5 kg ambalajlarda yer aldığı için kullanım kolaylığı sağlayan, içerisinde yer alan tereyağı aroması sayesinde ürünlere lezzet katan, tüm yemek çeşitlerinde kullanılabilecek çok amaçlı margarinidir.



Kullanım Alanları:

Tüm yemeklerde kullanılabilir.
Özellikle pilav ve makarnada tercih edilir.



Yağ Özellikleri:

- Blok margarin.
- Tereyağı aromalı.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Kolesterol içermez.



Raf Ömrü

9 Ay



Net Ağırlık

6*2,5 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda
güneşten koruyarak





UFA Yemeklik

Tereyağı tadıyla lezzete lezzet katar

Tüm sıcak yemeklerin yapımında kullanıma uygun, yemeklerin lezzetine lezzet katan ve parlaklık veren %100 bitkisel susuz yağ çeşididir.



Kullanım Alanları:

Tüm sıcak yemek çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

16,38 kg



Ambalaj Şekli

Kare laklı baskılı teneke



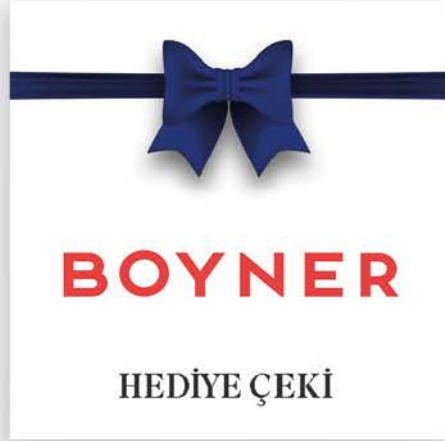
Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağlıyız.biz'de yeni bir dönem başladı

Biriktirdiğiniz puanlarla artık
birçok markadan hediye çekleri kazanabilirsiniz!



QR kodu okutarak
uygulamamızı indirebilirsiniz.





Turyağ Mısır Yağı

Son ürünün tadını ön plana çıkarır

Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, nötr tadı ve kendine özgü kokusuyla son ürünün tadını ön plana çıkaran hem sıcak hem de soğuk yemek çeşitleri ve kızartmalar için tercih edebileceğiniz bitkisel sıvı yağ çeşididir.



Kullanım Alanları:

Tüm sıcak ve soğuk yemek çeşitleri, kızartmalar ve çiğ köfte yapımı.



Yağ Özellikleri:

Kullanılmış kızartmalık yağları diğer atık yağlardan ayrı olarak, temiz ve ağzı kapalı bir kaptaki biriktiriniz. Kullanılmış kızartma yağlarını, çevrenin korunması amacıyla kanalizasyona, toprağa, denize ve benzeri alıcı ortamlara dökmeyiniz. Bu yağları kızartmalık yağ toplayıcılarına vermeye özen gösteriniz.



Raf Ömrü

24 Ay



Net Ağırlık

16,38 kg



Ambalaj Şekli

Kare laklı baskılı teneke



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ Ayçiçek Yağı

Lezzetli yemekler ve kızartmalar için



Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, tüm sıcak ve soğuk yemekler için kullanabileceğiniz bitkisel sıvı yağ çeşididir. Hem tava yemeklerinde hem de kızartmalarda gerek ürünün tavaya yapışmasını önlemesi gerekse kızartma esnasında köpürmemesi sebebiyle rahatlıkla kullanılabilir.



Kullanım Alanları:

Tüm sıcak ve soğuk yemek çeşitleri, tava yemekleri, tatlı ve tuzlu kızartma çeşitleri.



Yağ Özellikleri:

Kullanılmış kızartmalık yağları diğer atık yağlardan ayrı olarak, temiz ve ağzı kapalı bir kaptaki biriktiriniz. Kullanılmış kızartma yağlarını, çevrenin korunması amacıyla kanalizasyona, toprağa, denize ve benzeri alıcı ortamlara dökmeyiniz. Bu yağları kızartmalık yağ toplayıcılarına vermeye özen gösteriniz.



Raf Ömrü

24 Ay



Net Ağırlık

16,38 kg



Ambalaj Şekli

Kare laklı baskılı teneke



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Cargill Tarım ve Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.

Palladium Tower
Barbaros Mah. Kardelen Sokak
Resepsiyon Lobi Apt. No: 2 / 4-5-6-7
Ataşehir, İstanbul



www.turyag.com.tr

