EV DIŞI TÜKETİM YAĞLARI

İşin püf noktası

OILS FOR HORECA (CATERING) PRODUCTS

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 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.

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 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".

PROFESYONEL MUTFAKLARDA İŞİN PÜF NOKTASI ORKİDE YAĞLARI

ORKIDE OILS, KEY POINT IN PROFESSIONAL KITCHENS

Yemek yapmak başlı başına bir sanat. Bu sanatın en önemli püf noktalarından biri de kullanılan malzeme.
İyi yemek yapmak için iyi malzeme seçmek, en az yemek pişirme bilgisi kadar önemli. Yemeğin lezzetini, kokusunu ve görüntüsünü değiştiren malzemelerin olmazsa olması ise yağlar. Profesyonel şefler iyi yemek yapmak ve yemeğin lezzetini artırmak için doğru yağı doğru yemekle nasıl eşleştireceklerini biliyorlar. Doğru yağ seçimi her şefin bir lezzet sırrı, her yemeğin de püf noktası oluyor.

Orkide Yağları olarak şefler için sadece doğru yağ seçimi yapmanın yeterli olmadığını biliyoruz. Bunun yanı sıra, gıda güvenliği ve kaliteden ödün vermeden, toplu tüketim kanallarının farklı gereksinimlerine uygun ürünler geliştirmenin de şeflerin işini kolaylaştırdığının farkındayız. Profesyonel mutfaklarda farklı pişirme tekniklerine uygun ürünlerimiz ile üstün lezzet arayan şeflerin mutfaklarında yer alıyor, yemeklerinin lezzetine lezzet katıyoruz. Yüksek teknoloji ile uluslararası standartlarda ürettiğimiz ev dışı tüketim kanalına yönelik sıvı yağ, zeytinyağı ve margarin ürünlerimiz ile şeflere pişirme ve lezzet garantisi sunuyoruz.

Cooking is an art in itself. And one of the most important tricks of this art is the ingredients used. Choosing good ingredients to cook well is just as important as the knowledge for cooking. The essential ingredient that changes the taste, smell and appearance of the food are oils. Professional chefs know how to match the right oil with the right food to cook well and enhance the flavor of the meal. Choosing the right oil is a secret of flavor for every chef and a key point to every dish. As Orkide Oils, we know that choosing the right oil is not enough for chefs. Besides that, we are aware that developing products that meet the different requirements of mass consumption channels, without compromising food safety and quality, makes it easier for chefs. We are in the kitchens of the chefs looking for superior taste, adding flavor to their meals with our products that are suitable for different cooking techniques in professional kitchens. We offer cooking and flavor guarantees to chefs with our oil, olive oil and margarine products for the HoReCa (Catering) channel that we produce with high technology at international standards.

ÇORBADAN ANA YEMEĞE PİLAVDAN TATLIYA

HER LEZZETİN PÜF NOKTASI ORKİDE YAĞLARI

ORKİDE OILS, KEY POINT TO EVERY TASTE,

FROM SOUP TO MAIN COURSE, FROM RICE TO DESSERT

Afiyetle yenen yemekler için farklı damak tatlarına hitap eden birbirinden lezzetli ayçiçek yağı, mısır yağı, zeytinyağı, konola, bitkisel margarin ve Omega 3 kaynağı yağlarımızla misafirlerine harika lezzetler sunan şeflerin mutfaklarındayız.

We are in the kitchens of chefs who offer wonderful tastes to their guests with our delicious sunflower oil, corn oil, olive oil, canola, vegetable margarine and Omega 3 source oils that appeal to different tastes for delicious meals.

Sunflower

AYÇİÇEK YAĞLARI

SUNFLOWER OILS

Günebakan çiçeğinin ay çekirdeklerinden elde edilmiş yağı yüksek teknolojiye sahip modern tesislerimizde rafine ediyor, özenle ürettiğimiz Orkide Ayçiçek Yağlarını Türk ve dünya mutfağının en sevilen lezzetlerine hayat veren profesyonellere sunuyoruz.

We refine the sunflower seeds of sunflower in our modern facilities with high technology, and offer our nicely produced Orkide Sunflower Oils to professionals who give life to the most popular tastes of Turkish and world cuisine.

Ayçiçeği

AYÇİÇEK YAĞLARI
SUNFLOWER OILS

Sunflower

Kullanım önerisi

Profesyonel mutfaklara lezzetli ve pratik çözümler sunar. Kızartmalar, sıcak, soğuk yemekler, salatalar ve servis sosları için idealdir. Ayrıca Türk mutfağının geleneksel tatlılarından tulumba, lokma gibi hamur kızartmaları için önerilir.

Faydaları

Dışı altın sarısı renginde, çıtır çıtır, içi yumuşak, yağ emmemiş hamur kızartmaları yapılmasına olanak sağlar. İçinde doğal antioksidan E vitamini, doymamış yağ asitlerinden linoleik asit (Omega 6) ve oleik asit (Omega 9) bulunur.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

It offers delicious and practical solutions to professional kitchens. It is ideal for fries, hot and cold meals, salads and dressings. It is also recommended for frying dough such as tulumba and lokma which are traditional desserts of Turkish cuisine.

Benefits

It allows to fry the dough that is golden yellow and crispy on the outside, soft inside, not absorbed fat. It contains natural antioxidant vitamin E, unsaturated fatty acids like linoleic acid (Omega 6) and oleic acid (Omega 9).

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

RAFİNE AYÇİÇEK YAĞI

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313010125

RAFİNE AYÇİÇEK YAĞI (PROFESYONEL)

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313010507

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Çoklu Doymamış Yağ Asitleri Polyunsaturated Fatty Acids	Tekli Doymamış Yağ Asitleri Monounsaturated Fatty Acids	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids
3700kJ / 900 kcal	100 g	60 g	29 g	11 g

Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Protein Protein	Tuz Salt
0 g	0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Ayçiçeği

MISIR YAĞI

CORN OIL

Modern tesislerimizde rafine ettiğimiz Orkide Mısır Yağı, içerdiği yağ asitleri ve trigliseritler ile iyi bir enerji kaynağıdır. Sıcak yemeklere ve salatalara lezzet katan, kızartmalar için ideal olan mısır yağını farklı lezzetler arayan şeflere öneriyoruz.

Orkide Corn Oil, which we refine in our modern facilities, is a good source of energy with the fatty acids and triglycerides it contains. We recommend corn oil, which adds flavor to hot dishes and salads and is ideal for frying, to chefs looking for different flavors.

MISIR YAĞI
CORN OIL

Kullanım önerisi

Profesyonel mutfaklara lezzetli ve pratik çözümler sunar. Sıcak yemekler, hamur işleri, pilav, makarna ve kızartmalar için idealdir. Yüksek ısıya dayanaklı olduğu için özellikle kızartmalarda tercih edilir.

Faydaları

Mısır yağı yüksek oranda çoklu doymamış yağ asitleri içerir. Omega 6 ve E vitamini açısından zengin olan mısır yağı aynı zamanda güçlü bir antioksidandır. Dışı altın sarısı renginde, çıtır çıtır, içi yumuşak, yağ emmemiş hamur kızartmaları yapılmasına olanak sağlar.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

It offers delicious and practical solutions to professional kitchens. Ideal for hot meals, pastries, rice, pasta and fries. It is especially preferred in fries as it is resistant to high temperature.

Benefits

Corn oil contains a high percentage of polyunsaturated fatty acids. Being rich in omega 6 and vitamin E, corn oil is also a powerful antioxidant. It allows to fry the dough that is golden yellow on the outside, crispy on the outside, soft inside, not absorbed fat.

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313030116

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Çoklu Doymamış Yağ Asitleri Polyunsaturated Fatty Acids	Tekli Doymamış Yağ Asitleri Monounsaturated Fatty Acids	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids
3700kJ / 900 kcal	100 g	53 g	33 g	14 g

Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Protein Protein	Tuz Salt
0 g	0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

canola

KANOLA YAĞI

CANOLA OIL

Dünya genelinde en çok tüketilen yağların başında gelen kanola yağı, doğal Omega 3 kaynağıdır. Orkide Kanola Yağı'nı sıcak, soğuk yemekler, kızartmalar, kavurmalar ve fırın yemeklerini sıkça yapan profesyonellere tavsiye ediyoruz.

Canola oil, one of the most consumed oils worldwide, is a natural source of Omega 3. We recommend Orkide Canola Oil for professionals who frequently cook hot and cold dishes, fries, roasts and oven dishes.

Kanola

KANOLA YAĞI

CANOLA OIL

Kullanım önerisi

Yüksek ısıya karşı daha toleranslı olan kanola yağı, genellikle kızartma yağı olarak tercih edilmektedir. Sıcak yemekler, kızartmalar, kavurmalar ve fırın yemekleri için tavsiye edilir.

Faydaları

Tekli ve çoklu doymamış yağ asitlerinden Omega 3, Omega 6 ve Omega 9 açısından zengindir. Sağlığa yararlı bitkisel steroller içerir.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

Canola oil, which is more tolerant of high temperature, is generally preferred as frying oil. It is recommended for hot meals, fries, roasts and oven dishes.

Benefits

It is rich in mono and polyunsaturated fatty acids Omega 3, Omega 6 and Omega 9. It contains healthy plant sterols.

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313222085

Enerji Değeri Energy Value	**Yağlar** Fats	**Çoklu Doymamış Yağ Asitleri** Polyunsaturated Fatty Acids	**Tekli Doymamış Yağ Asitleri** Monounsaturated Fatty Acids	**Doymuş Yağ Asitleri** Saturated Fatty Acids
3700kJ / 900 kcal	100 g	60 g	29 g	11 g

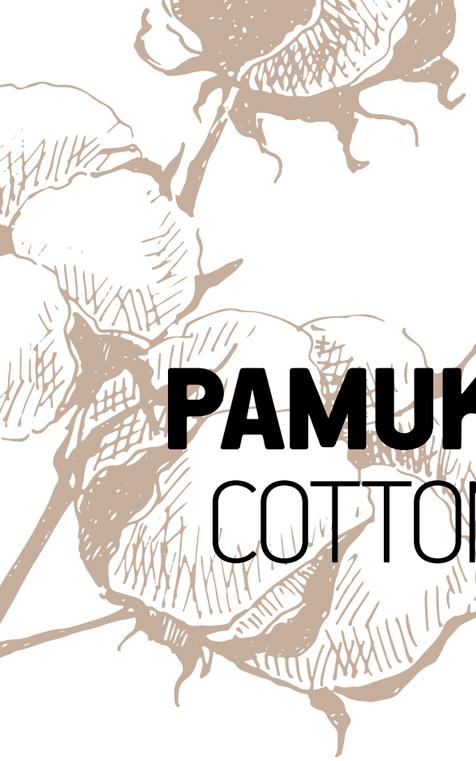
Karbonhidratlar Carbohydrates	**Şeker** Sugar	**Protein** Protein	**Tuz** Salt	**Omega 3 (ALA)**
0 g	0 g	0 g	0 g	3,7 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.
Bu ürün, yalnızca Türkiye'de satılmaktadır. / This product is sold only in Turkey.

PAMUK YAĞI
COTTON OIL

Profesyonel mutfaklara lezzetli çözümler sunan Orkide Pamuk Yağı, Omega 6 ve Omega 9 bakımından oldukça zengindir. Şeflerin pratik kullanımını çok sevdiği, işletmelere de tasarruf sağlayan Orkide Pamuk Yağı, hamur tatlılarının hafif, lezzetli, parlak görünümlü ve çıtır bir yapıda olmasını sağlıyor. Yüksek ısıya dayanıklı olduğu için özellikle kızartmalarda şefler tarafından sıklıkla tercih ediliyor.

Orkide Cotton Oil, which offers delicious solutions to professional kitchens, is very rich in Omega 6 and Omega 9. Orkide Cotton Oil is loved by chefs for its practical use, saving money for businesses and ensuring that desserts are light, delicious, shiny and crispy. It is frequently preferred by chefs especially in fries as it is resistant to high temperature.



PAMUK YAĞI
COTTON OIL

Kullanım önerisi

Profesyonel mutfaklara lezzetli ve pratik çözümler sunar. Sıcak yemekler, hamur işleri, pilav, makarna ve kızartmalar için idealdir. Yüksek ısılara dayanıklı olduğu için özellikle kızartmalarda tercih edilir.

Usage Recommendation

It offers delicious and practical solutions to professional kitchens. Ideal for hot meals, pastries, rice, pasta and fries. It is especially preferred in fries as it is resistant to high temperature.

Faydaları

Tekli ve çoklu doymamış yağ asitlerinden Omega 3, Omega 6 ve Omega 9 açısından zengindir. Sağlığa yararlı bitkisel steroller içerir.

Benefits

It is rich in mono and polyunsaturated fatty acids Omega 3, Omega 6 and Omega 9. It contains healthy plant sterols.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

Pamuk

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313700019

Enerji Değeri Energy Value	**Yağlar** Fats	**Çoklu Doymamış Yağ Asitleri** Polyunsaturated Fatty Acids	**Tekli Doymamış Yağ Asitleri** Monounsaturated Fatty Acids	**Doymuş Yağ Asitleri** Saturated Fatty Acids
3700kJ / 900 kcal	100 g	55 g	19 g	26 g

Karbonhidratlar Carbohydrates	**Şeker** Sugar	**Protein** Protein	**Tuz** Salt
0 g	0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.
Bu ürün, yalnızca Türkiye'de satılmaktadır. / This product is sold only in Turkey.

Cotton

Frying

FRY KIZARTMA YAĞI

FRYING OIL

Orkide'nin profesyonel mutfaklar için geliştirdiği yüksek ısılara dayanıklı özel yağı Orkide FRY Kızartma Yağı, lezzetini ve yapısını kaybetmeden birçok kez kullanılabildiği için işletme tasarrufuna katkı sağlıyor. Orkide FRY özellikle kızartmalarda şeflerin ilk tercihi arasında yer alıyor.

Orkide FRY Frying Oil is developed by Orkide for professional kitchens and it is resistant to high temperature. It can be used for many times without losing its flavor and texture, contributing to operational savings. Hence, Orkide FRY is among the first choice of chefs, especially for frying.

Kızartma

FRY
KIZARTMA YAĞI
FRYING OIL

Kullanım önerisi

Profesyonel mutfaklara özel geliştirilmiş bir ürün olan Orkide Fry Kızartma Yağı; sigara böreği, muska böreği, çi börek, lokma gibi hamur işleri ve tatlılarında, patates, kroket ve deniz ürünleri kızartmalarında kullanılabilir. Hafif, altın sarısı, çıtır ve gevrek kızartmalar hazırlanmasını sağlar.

Faydaları

Orkide Fry Kızartma Yağı, yüksek ısıya dayanaklıdır. Yanmaz, köpürmez, duman ve kokuya yol açmaz. Lezzetini ve yapısını kaybetmeden birçok kez kullanılabilir. Bu yönüyle profesyonel mutfaklara tasarruf sağlar. Trans yağ içermez.

Önerilen saklama koşulu

Güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz. Yemeklerinizin lezzetinin bozulmaması için, önceden kullanılmış ve özelliğini kaybetmiş eski yağlarla karıştırmayınız.

Usage Recommendation

Orkide FRY Frying Oil is a product specially developed for professional kitchens. It can be used in pastries and desserts such as deep-fried rolls filled with cheese/ meat, savory pastry pockets, deep fried water thin dough with raw minced meat filling, doughnut, as well as fries like potato, croquet and seafood. It allows to prepare light, golden and crispy fries.

Benefits

Orkide FRY Frying Oil is resistant to high temperature. It does not burn, foam, or cause smoke or odor. It can be used several times without losing its flavor and texture. This aspect provides savings for professional kitchens. It does not contain trans fat.

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

frying

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**44**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**1 yıl**

Barkod No.
8691313011061

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Çoklu Doymamış Yağ Asitleri Polyunsaturated Fatty Acids	Tekli Doymamış Yağ Asitleri Monounsaturated Fatty Acids	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat
3700kJ / 900 kcal	100 g	13 g	42 g	45 g	<1 g

Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Protein Protein	Tuz Salt
0 g	0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Kızartma

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Türk ve dünya mutfağının vazgeçilmez yağı olan, antik çağlardan günümüze gelen zeytinyağı şeflerin öncelikli tercihleri arasında yer alıyor. Orkide Natüral Zeytinyağı, Ege ve Körfez bölgelerinin sıkım yöntemleriyle hazırlanan, tadım uzmanları tarafından lezzeti onaylanan sağlıklı bir alternatif olarak şeflerin mutfaklarına lezzet katıyor.

Olive oil, which is an essential oil of Turkish and world cuisine from ancient times to today, is among the primary choices of chefs. Orkide Extra-Virgin Olive Oil is prepared with the squeezing methods of the Aegean and Gulf regions and approved by connoisseurs as a healthy alternative adding flavor to the chef's kitchens.

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Kullanım önerisi

Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı, Ege ve Körfez bölgesi zeytinlerinden sıkım yöntemi ile hazırlanır, tadım uzmanlarınca kalitesi onaylanır. Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı'nı salatalarda, mezelerde, yemeklerde ve hamur işlerinde kullanabilirsiniz.

Faydaları

Natürel Sızma Zeytinyağı, yüksek besin değeri ile sağlık dostudur. Yüksek oranda doymamış yağ asitlerinden Omega 3, Omega 6 ve Omega 9 içerir. Doğal bir besin kaynağı ve antioksidan deposudur.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

Olive oil, which is an essential oil of Turkish and world cuisine from ancient times to today, is among the primary choices of chefs. Orkide Extra-Virgin Olive Oil is prepared with the squeezing methods of the Aegean and Gulf regions and approved by connoisseurs as a healthy alternative adding flavor to the chef's kitchens.

Practice for use

Orkide Extra-Virgin Olive Oil is produced from the olives of the Aegean and Gulf regions by squeezing method and its quality is approved by connoisseurs. You can use Orkide Extra-Virgin Olive Oil in salads, appetizers, meals and pastries.

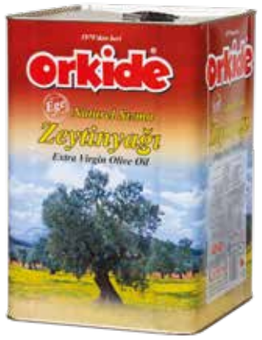
Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

Sızma Zeytinyağı

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313020285



Enerji Değeri Energy Value	**Yağlar** Fats	**Çoklu Doymamış Yağ Asitleri** Polyunsaturated Fatty Acids	**Tekli Doymamış Yağ Asitleri** Monounsaturated Fatty Acids	**Doymuş Yağ Asitleri** Saturated Fatty Acids	**Karbonhidratlar** Carbohydrates
3700kJ / 900 kcal	100 g	9 g	74 g	17 g	0 g

Şeker Sugar	**Protein** Protein	**Tuz** Salt
0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Extra Virgin Olive Oil

Olive

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI 10 ML

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 10 ML

Zeytin

Hijyenin ne kadar önemli olduğunu anladığımız bugünlerde 10 ml'lik Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı, tek kullanımlık yapısıyla misafirlerinin sağlığını önemseyen kafe, restoran, otel ve benzeri yeme-içme mekânları tarafından son günlerde sıkça tercih ediliyor. Klipsli yapısı ve basitçe açılan kapağı tüketicilere kullanım kolaylığı sağlıyor.

Today, as we better understand how important hygiene is, 10 ml Orkide Extra-Virgin Olive Oil with its disposable package is frequently preferred by cafés, restaurants, hotels and similar eating and drinking places that care about the health of their guests. Its clip-on structure and simple opening cover provide ease of use to consumers.

NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Kullanım önerisi

Yoğun lezzet yapısıyla natürel sızma zeytinyağına özgü doğal tat ve kokuya sahip olan 10 ml'lik Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı, tek kişilik servisler için özellikle kafe, restoran vb. mekânlara özel pratik ve lezzetli bir çözüm sunuyor.

Faydaları

Ev dışı tüketim alanlarında hijyenik, pratik ve tek kişilik servis kolaylığı sağlayan 10 ml Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı, yüksek besin değeri ile sağlık dostudur. Yüksek oranda doymamış yağ asitlerinden Omega 3, Omega 6 ve Omega 9 içerir. Orkide Natürel Sızma Zeytinyağı doğal bir besin kaynağı ve antioksidan deposudur.

Önerilen saklama koşulu

Tek kullanımlıktır. 100 adet ürün içeren kutu içerisinde satışa sunulur. Serin ve kuru yerde saklayınız.

Usage Recommendation

10 ml Orkide Extra-Virgin Olive Oil, which has a natural taste and odor unique to extra-virgin olive oil with its intense flavor structure, is especially used in cafés, restaurants, etc. for single service and this offers a practical and delicious solution specific to places.

Benefits

Providing hygienic, practical and ease of single service in HoReCa (Catering) spaces, 10 ml Orkide Extra-Virgin Olive Oil is health-friendly with its high nutritional value. It contains Omega 3, Omega 6 and Omega 9, which are highly unsaturated fatty acids. Orkide Extra-Virgin Olive Oil is a natural food source and antioxidant store.

Storage Conditions

It is for single use only. It is offered for sale in a box containing 100 products. Store in cool and dry place.

Sızma Zeytinyağı

Net hacim / Net weight	**10 ml**
Paket içi adet / In pack	**100**
Koli içi paket adet/ Package pieces in carton	**10**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**30**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
08691313150784

Enerji Değeri Energy Value	**Yağlar** Fats	**Çoklu Doymamış Yağ Asitleri** Polyunsaturated Fatty Acids	**Tekli Doymamış Yağ Asitleri** Monounsaturated Fatty Acids	**Doymuş Yağ Asitleri** Saturated Fatty Acids	**Karbonhidratlar** Carbohydrates
3700kJ / 900 kcal	100 g	9 g	74 g	17 g	0 g

Şeker Sugar	**Protein** Protein	**Tuz** Salt
0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Extra Virgin Olive Oil

Olive Oil
RİVİERA
ZEYTİNYAĞI
OLIVE OIL
Natürel sızma, natürel birinci ve rafine zeytinyağının harmanlanmasıyla elde edilen Orkide Riviera Zeytinyağı'nı etli, sebzeli tüm sıcak yemekler ve kızartmalar için öneriyoruz.
We recommend Orkide Olive Oil, which is obtained by blending extra-virgin, natural first and refined olive oil, for all hot dishes and fries with meat and vegetables.
Zeytin

RİVİERA ZEYTİNYAĞI
OLIVE OIL

Olive Oil

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**45**
Ürün raf ömrü / Shelf life	**2 yıl**

Barkod No.
8691313020100

Kullanım önerisi

Orkide Riviera Zeytinyağı; etli, sebzeli tüm sıcak yemeklerde ve kızartmalarda kullanılabilir.

Faydaları

Natürel sızma, natürel birinci ve rafine zeytinyağının harmanlanması ile üretilen Orkide Riviera Zeytinyağı, sıcak yemekleri zeytinyağı lezzetiyle buluşturur.

Önerilen saklama koşulu

Kutuyu delmeden plastik kapağı açarak kullanınız. Daha sonra kapağı kapatınız. Yağınızı kutu içerisine su girmeyecek şekilde, güneş ışınlarından koruyarak serin bir yerde muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

Orkide Olive Oil can be used in all hot dishes and fries with meat and vegetables.

Benefits

Orkide Olive Oil, produced by blending extra-virgin, natural first and refined olive oil, brings hot dishes together with the flavor of olive oil.

Storage Conditions

Use by opening the plastic cap without puncturing the packaging, close the cap after use. Keep out of the sun, store in a cool place and make sure water doesn't get in the canister.

Enerji Değeri Energy Value	**Yağlar** Fats	**Çoklu Doymamış Yağ Asitleri** Polyunsaturated Fatty Acids	**Tekli Doymamış Yağ Asitleri** Monounsaturated Fatty Acids	**Doymuş Yağ Asitleri** Saturated Fatty Acids	**Karbonhidratlar** Carbohydrates
3700kJ / 900 kcal	100 g	11 g	71 g	18 g	0 g

Şeker Sugar	**Protein** Protein	**Tuz** Salt
0 g	0 g	0 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Zeytinyağı

Kitchen

MUTFAK KEYFİ

VEGETABLE MARGARINE

Profesyonel mutfaklar için ideal ve lezzetli bir çözüm olan %70 yağlı Orkide Mutfak Keyfi her türlü yemek, pilav ve hamur işine lezzet katan bir öneri olarak öne çıkıyor.

As an ideal and delicious solution for professional kitchens, "Orkide Mutfak Keyfi" with 70% oil stands out as a recommendation that adds flavor to all kinds of dishes, rice and pastries.

Mutfak

MUTFAK KEYFİ
VEGETABLE MARGARINE

Kullanım önerisi

Profesyonel mutfaklar için genel amaçlı bitkisel margarindir. Çorbalara, sıcak yemeklere, hamur tatlılarına, pilav ve makarnalara lezzet verir. Ayrıca hamurun kabarmasını sağlayan ve gözenek yapısını öne çıkaran yapısıyla hamburger, tost ekmeği ve özel ekmek çeşitlerinin yapımında da kullanılır.

Faydaları

Özel geliştirilmiş yapısı, lezzeti, doğal aroması, ideal kıvamı ve ekonomik oluşuyla şeflerin vazgeçilmezidir. Geniş kullanım alanına sahiptir. Trans yağ içermez.

Önerilen saklama koşulu

14°C'nin altında ve karanlıkta muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

It is the vegetable margarine with general purpose of use for professional kitchens. It gives flavor to soups, hot dishes, dumplings, rice and pasta. It is also used in the production of hamburgers, toast bread and special bread types with its structure that makes the dough rise and emphasizes its pore structure.

Benefits

It is irreplicable for chefs with its specially developed structure, taste, natural aroma, ideal consistency and being economical. It has a wide usage area. It does not contain trans fat.

Storage Conditions

Store under 14° Celsius.

Kitchen

Net hacim / Net weight	**2,5 kg**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**40**
Koli içi adedi / Pieces in a box	**6**

Barkod No.
8691313512193

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
2590 kj / 630 kcal	70 g	40g	<1 g	0 mg

Karbonhidratlar Carbohydrates	Şeker Sugar	Lif Fiber	Protein Protein	Tuz Salt
0 g	0 g	0 g	0 g	0,17 g

Enerji ve besin değerleri, 100 g için hesaplanmıştır. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Mutfak

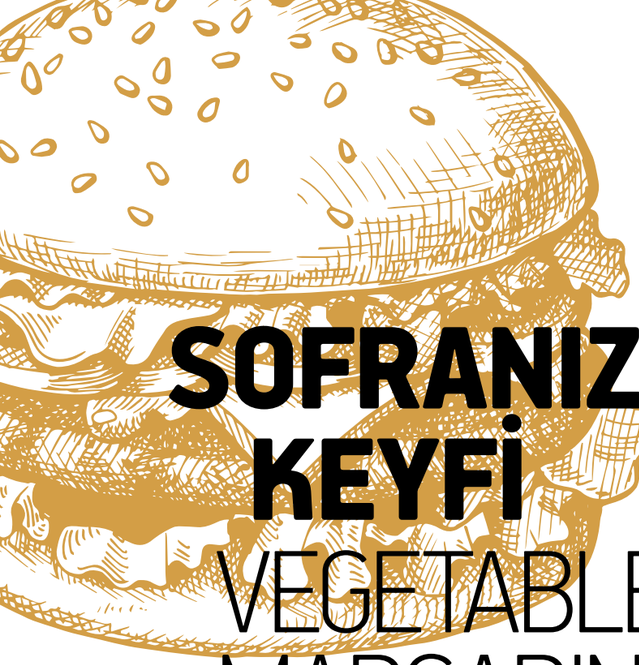
Margarine Sofra

SOFRANIZIN KEYFİ

VEGETABLE MARGARINE

Orkide Sofranızın Keyfi, geleneksel Türk mutfağının sevilen lezzetlerinde kullanılan tereyağı aroması ile yemeklerin lezzetini taçlandıran bir margarin. Özellikle otel ve restoran şefleri tarafından çok beğeniliyor.

"Orkide Sofranızın Keyfi Vegetable Margarine" enriches the taste of dishes with its butter aroma as is used in the popular flavors of traditional Turkish cuisine. It is especially liked by the chefs of hotels and restaurants.



SOFRANIZIN KEYFİ

VEGETABLE MARGARINE

Kullanım önerisi

Çorbadan pilava her türlü sıcak yemekte kullanılabilir. Ayrıca hamburger ve tost ekmeği gibi özel ekmek çeşitlerinin hamurundaki kabarmayı ve gözenek yapısını öne çıkarma özelliğine sahiptir.

Faydaları

Profesyonel mutfaklar için sağlıklı bir çözümdür. %82 yağlı blok margarin doğal bitkisel yağların karışımından oluşmaktadır. Trans yağ içermez. Tereyağı aromalıdır.

Önerilen saklama koşulu

14°C'nin altında ve karanlıkta muhafaza ediniz.

Usage Recommendation

It can be used in all kinds of hot dishes from soup to rice. Also, it has the feature of emphasizing the rising and pore structure of the dough of special bread types such as hamburger and toast bread.

Benefits

It is a healthy solution for professional kitchens. 82% fat block margarine consists of a mixture of natural vegetable oils. It does not contain trans fat. It is butter flavored.

Storage Conditions

Store under 14° Celsius.

Net hacim / Net weight	**2,5 kg**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**40**
Koli içi adedi / Pieces in a box	**6**

Barkod No.
8691313512230

Enerji Değeri Energy Value	Yağlar Fats	Doymuş Yağ Asitleri Saturated Fatty Acids	Trans Yağ Trans Fat	Kolesterol Cholesterol
3034 kJ / 738 kcal	82 g	40 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. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Margarine

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ

VEGETABLE GHEE

Otel, restoran ve kafe mutfaklarında sıkça tercih edilen Orkide Bitkisel Susuz Yağ, yemeklerin lezzetini öne çıkarıyor

Orkide Vegetable ghee, which is frequently preferred in hotel, restaurant and cafés' cusines, emphasizes the taste of meals.

Vegetable Ghee

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
VEGETABLE GHEE

Margarine

Net hacim / Net weight	**18 lt**
Paletteki koli adedi / Boxes in 1 pallet	**40**
Koli içi adedi / Pieces in a box	**6**

Barkod No.
8691313011085

Kullanım önerisi

Genellikle sıcak yemeklerde kullanılan aromatik, susuz ve % 100 bitkisel bir yağdır. Pilavlardan hamur işlerine kadar çeşitli yiyeceklerde kullanılabilir ve yemeklerinize eşsiz bir tereyağı tadı katar.

Faydaları

Yemekhane, restoran ve kafeteryalarda sıcak yemekler için kullanılabilir. Özel olarak geliştirilmiş formül ile oluşturulan yapısı ve tadı sayesinde yemeğin lezzetini ortaya çıkarır. Yüksek ısıya dayanıklıdır.

Önerilen saklama koşulu

Serin, kuru ve karanlık bir ortamda saklayınız.

Usage Recommendation

Orkide Vegetable Ghee is an aromatic, water free and 100% vegetable oil which is generally used in cooking meals. It can be used in a varlety of food from rice dishes to pastries adding a unique butter flavor to your dishes.

Benefits

It can be used for hot meals in dining halls, restaurants and cafeterias. Thanks to the structure and taste created with a specially developed formula, it brings out the flavor of the food. It can stand high temperatures.

Storage Conditions

Store in a cool, dry and dark place.

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. / Energy and nutritional values are calculated for 100 g.

Bitkisel Susuz Yağ

ÜSTÜN LEZZETLER İÇİN ULUSLARARASI STANDARTLARDA ÜRETİM

PRODUCTION AT INTERNATIONAL STANDARDS FOR SUPERIOR TASTES

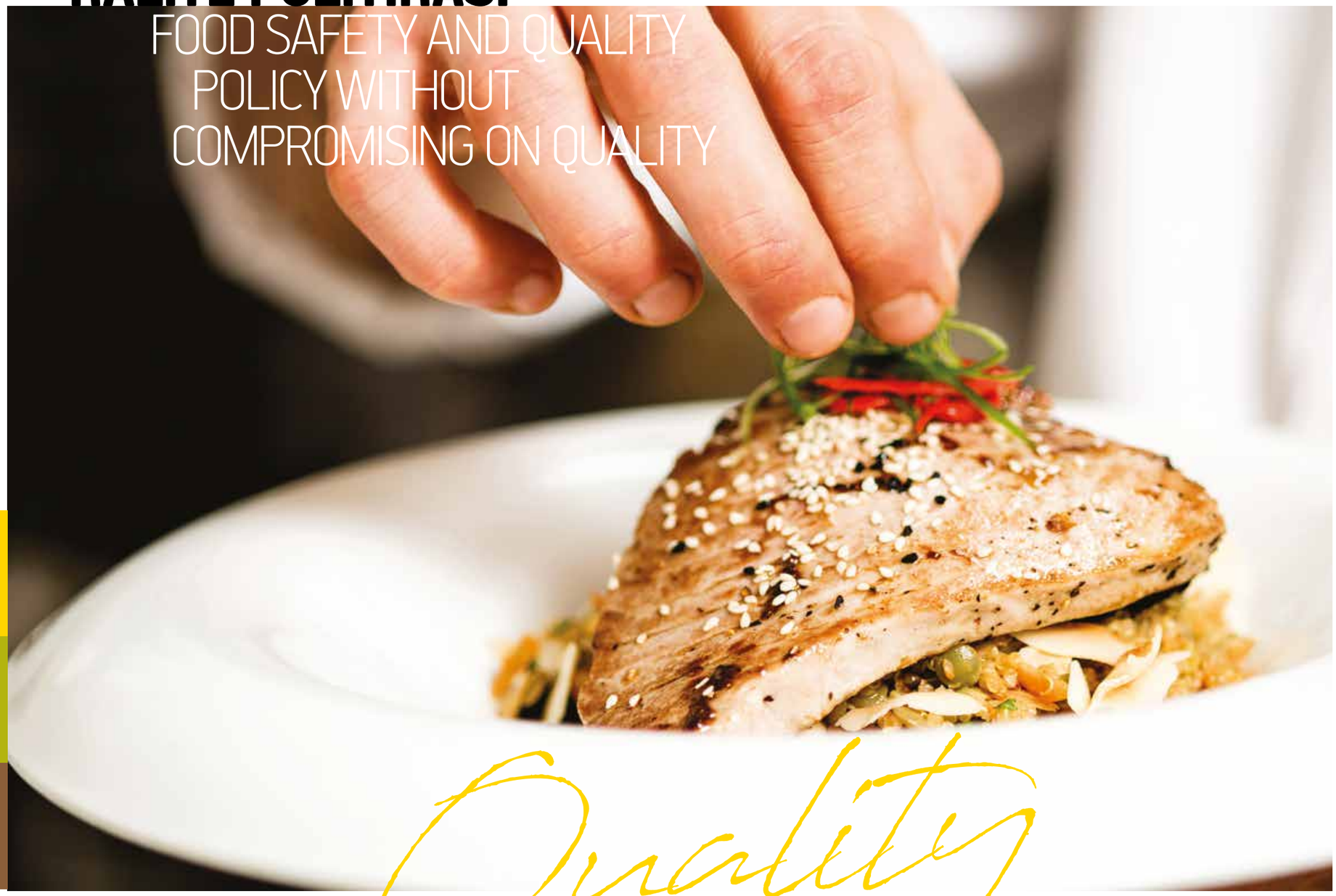
Global Standard

Orkide Yağları olarak ülkemiz için çalışıyor, ülke ekonomisinde değer katan yatırımlarımızı sürdürüyor ve yüksek kapasitede üretim yapıyoruz. İzmir Bornova'da 30.000 m^2 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 m^2 alana sahip olan İzmir Kemalpaşa Akalan tesisimiz ise ham yağlarımızın depolanması için kullanılıyor. İzmir Çiğli'deki 10.000 m^2 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 m^2 in Bornova, Izmir. Our modern laboratory, filling, labeling and canning units are located in our Bornova factory. İzmir Kemalpaşa Akalan facility on an area of 82.000 m^2 is used for the storage of crude oils. In our factory built on an area of 10.000 m^2 in İzmir 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



Quality

Kurulduğumuz günden bugüne sürekli olarak 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 “iş 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.

NOTLAR / NOTES

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

Orkideyaglari

Tüketici Hattı
0850 833 02 42

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