



eğlencesi külahta

www.yigitgida.com.tr





Külâhın içeriğini bilmek ister misiniz?

Sizin evinizde de bulunan un, yağ, şeker, nişasta, karbonat, vanilya ve kakao gibi doğal malzemelerden üretiyoruz.

Size bir sır verelim mi?

Biz sizin damak zevkinizi önemsiyoruz. Bu yüzden, ürünlerimizi en lezzetli reçetelerden hazırlıyoruz.

Biz sizin sağlığını önemsiyoruz. Bu yüzden, en kaliteli hammaddeleri tedarik ederek hijyenik şartlarda, el değmeden üretiyoruz.

Biz sizin yeniliklere olan heyecanınızı önemsiyoruz. Bu yüzden, sizlere, farklı kullanım amaçlarına yönelik yeni ürünler sunabilmek için sürekli ar-ge çalışmaları yapıyoruz.

Hakkımızda

Firmamız 1985 yılında kurulmuş olup, dondurma sektörüne yönelik Dondurma Külâhı, Kornet, Kağıt Helva ile Yiyecek işletmelerine yönelik Özel Amaçlı Külâh (yenilebilir yiyecek kapları) üretmektedir. 2700 m2'lik kapalı alanda, tam otomatik makinelerde ve el değmeden üretim yapan firmamız, sahip olduğu makine ve ekipmanlarla ülkemizdeki en yüksek üretim kapasitesine sahip dondurma külâhı tesisi-
sidir. Toplam 15 çeşitten oluşan ürünlerimiz, ülke içindeki yaygın dağıtım ağımla pazara sunulmaktadır. Sektörün ihtiyaçlarına ve pazar taleplerine yönelik ürün çeşitlendirme çalışmalarımız devam etmektedir. Ar-ge çalışmalarının sonucunda Ülkemizde yalnızca firmamızın ürettiği özel amaçlı külâhlar ile sektöre yön vermektedir. Sektörde bulunan dondurma üreticilerine arz edilen dondurma külâhlarının yanında, endüstriyel dondurma üreticilerine de kornet imal etmekteyiz. 2008 yılında tamamlamış olduğumuz ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çalışmaları titizlikle sürdürülmektedir. Firmamız, hammadde tedarikinden son ürüne kadar uluslar arası standartlarda, güvenli ürün ürettiğini garanti etmektedir.



Ürünlerimiz



Mine 3

Ağız Çapı: 4.2 cm
Boy: 11.9 cm
Koli İçi Adedi: 350



Mine 2

Ağız Çapı: 3.7 cm
Boy: 10.8 cm
Koli İçi Adedi: 462



Lale 4

Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 9.5 cm
Koli İçi Adedi: 300



Küçük Kornet

Ağız Çapı: 4.2 cm
Boy: 12 cm
Koli İçi Adedi: 324



Ürünlerimiz

Süper Kornet

Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 13.2 cm
Koli İçi Adedi: 288



Lale 5

Ağız Çapı: 5.2 cm
Boy: 10 cm
Koli İçi Adedi: 250



Klahın icadı

Dondurma külahı ilk kez Amerika'da, New Jersey'de bir italyan göçmeni olan Italo Marchiony tarafından yapılır ve 13 Aralık 1903'te Marchiony adına tescil edilir. Ancak bu buluş önceleri pek rağbet görmez.

Ertesi yıl, Amerika'da düzenlenen St. Louis Dünya Fuarı'nda görülür dondurma külahı... Dondurma satıcısı Charles Menches, kağıt tabakları bittiğinde tezgahındaki dondurmaları nasıl satacağını düşünürken yanındaki tezgahta gözleme satan Suriyeli Ernest Hamwi'den gözleme alarak içine dondurma koyup satmayı dener. Böylece o yıl fuarın gözdesi haline gelen dondurma külahı ya da kornet gündelik hayatımıza girer.





Dondurma Hakkında...

İlk dondurma, günümüzden yaklaşık 3 bin yıl önce Çin'de keşfedilmiştir. 1296 yılında Marko Polo'nun Çin gezisi sırasında öğrendiği buzlu içecek tariflerini beraberinde Venedik'e getirmesiyle birlikte Avrupa dondurmayla tanışır. Aztekler 15. yüzyılda dağların tepelerinden aldıkları karları, yemeklerini ve içeceklerini soğutmak için kullanırken, Peru ve Kolombiya'daki Andres dağlarındaki karlar da soğutma amaçlı kullanılmıştır. Portekizlilerin ve İtalyanların, Latin Amerika'ya gelmesiyle, bilinen anlamda dondurma yaygınlaşmıştır. Kar ve şekeri karıştırarak bir çeşit dondurma yapmayı bilen Portekizli ve İtalyanlar, burada vanilya ve kakao ile tanışarak vanilyalı ve çikolatalı dondurmanın buluşuna yol açarlar. Anadolu'da ise, Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde yüksek Anadolu düzlüklerinden toplanıp buz mahzenlerinde depolanan kar veya buzla yapılmış şerbet içme geleneği vardı. Anadolu'da kara eklenen pekmez, bal ve meyve özleriyle yapılan Karsambaç'la başlayan dondurmanın geçmişi, 17. yüzyıla dayanmaktadır.

Bu dönemde toplumun her kesimine yayılan dondurma yeme alışkanlığı özellikle Maraş bölgesinde çok farklı yapım yöntemlerinin gelişmesine neden olmuştur.

Günümüzde de Maraş dondurması olarak adlandırılan dondurma, dünyadaki örneklerinden çok farklıdır. Yakın bir zamana kadar klasik yöntemle, yani kol gücüyle hazırlanan bu dondurmanın bir özelliği bıçakla kesilecek kadar sert olmasıdır. Keçi sütü, şeker ve salepten yapılan bu dondurma çeşidine dünyanın hiçbir yerinde rastlanmaz.



Ürünlerimiz

Yenilebilir Yiyecek Kapları



Büyük Yıldız Külah

Ağız Çapı: 9.5 cm
Boy: 4 cm
Koli İç Adedi: 200



Orta Yıldız Külah

Ağız Çapı: 8 cm
Boy: 3.4 cm
Koli İç Adedi: 300



Küçük Kapsül

Ağız Çapı: 3.6 cm
Boy: 2 cm
Koli İç Adedi: 600

Küçük Yıldız Külah

Ağız Çapı: 6 cm
Boy: 3.2 cm
Koli İç Adedi: 420



Mini Külah

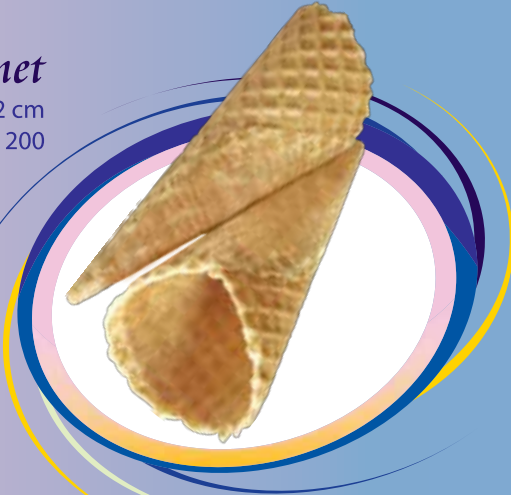
Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 3 cm
Koli İç Adedi: 480

Otel, Restaurant, Cafe, Patisserie ve Pastaneler için Pratik Çözümler...
Dondurma, çikolata, meyve salatası, bal, reçel, marmelat, tahin-pekmez, soğuk mezeler, sos, jöle, şekerleme, çerez, helva, aperatifler, snack ikramları ve benzeri yiyeceklerin sunumunu yenilebilir yiyecek kapları ile kolaylaştırır.



Sarma Kornet

Boy: 12 cm
Koli İçi Adedi: 200



Kağıt Helva

30 gr

45 gr



Endüstriyel Kornet

Boy: 11 cm



Kutulu Ürünler



Üretim Tesisimiz

Modern makine ve ekipmanlarımızla, hijyenden ödün vermeden, en kaliteli ve güvenli hammaddeleri kullanarak üretim yapmaktayız.



Üretim Alanının Genel Görünüşü



Kornet Üretimi



Kornet Üretimi



Hamurhane



Kağıt Helva Üretim Hattı



Kağıt Helva Üretim Hattı



Lale Külah Üretimi



Mine Külah Üretimi







Yiğit Dondurma K lahı Gıda Mark. Mak. Taşm. Tur. San. Tic. Ltd. Şti.

Çilek Mh. 139 Cd. No. 4(Yeni Tırmıl Sanayi Civarı) 33020 Akdeniz/ Mersin
Tel. 0324 234 22 18 - 234 15 76 Fax. 0324 234 41 40

www.yigitgida.com.tr - yigit@yigitgida.com.tr