

MUTFAK ŞEFİ



Safiya

YÜKSEK PERFORMANSLI

• AYÇİÇEK YAĞI •



ZENGİN
İÇERİK

E

VİTAMİNİ



aves

TÜRKİYE’NİN AYÇİÇEK YAĞI SAFYA’NIN İSİM HİKÂYESİ

Bir zamanlar Anadolu’da; lezzetli ev yemekleri yapan, elleri lezzet hazinesi bir aşçı vardı.

Bu hamarat aşçının maharetli ellerinden çıkan yemeklerin lezzeti dillere destan oldu. Kuruşu, pilavı, nohutu, fasulyesi, dolması, sarması dillerden hiç düşmedi. Bunu duyan herkes, düğünlerinde o aşçının yemekleri yensin istedi, aşçının o olduğunu duyanlar düğünlere daha bir iştahlı geldi.

Yemeklerinde özel, saf ayçiçek yağı ve dallarından koparılmış taptaze köy sebzeleri kullanan bu aşçının yemeklerinin sırrını soranlar hep aynı cevabı aldı:

SAFLIK ve DOĞALLIK...

İşte bu hünerli aşçı; annem **Safya Hanım**’dı.

Safya Hanım’ın lezzetli yemeklerinin sırrının saf ayçiçek yağıyla büyük bir ilişkisi olduğu düşüncesi SAFYA markasını doğuracak fikrin tohumlarıydı.

Türkiye’ye bu saf lezzeti tattıracak ve bir annenin hatırasını yaşatacak lezzet sırrı SAFYA şimdi tüm sofralarda...

Senan İDİN
Aves Yönetim Kurulu Başkanı

Senan





aves

TÜRKİYE’NİN EN BÜYÜK KIRMA KAPASİTELİ TAM ENTEGRE YAĞLI TOHUM İŞLEME TESİSİ

Uluslararası emtia ticaretinde **30 yılı aşkın deneyimi** ve dünya üzerindeki şirketleri aracılığıyla Türkiye’nin ham ayçiçek yağı tedarikinde ve üretiminde büyük pay sahiplerinden biri olan AVES, bitkisel yağların üretimi ve uluslararası ticareti, yem sektörü ham madde tedariki ve üretimi, biyodizel üretimi, bitkisel yağ depolama, yer fıstığı işleme, gayrimenkul sektörü, açık deniz gemi yükleme ve boşaltma platformu **“SAVKA”** ile faaliyet göstermektedir.

Mersin’de 200 dönüm arazi üzerine kurulu Türkiye’nin en büyük tam entegre yağlı tohum işleme ve biyodizel tesisi, Amasya’da günlük 1500 ton gerçekleştirilmektedir.

En son teknoloji ile donatılmış modern tesisinde; soya, ayçekirdeği, mısır, aspir, kanola, keten ve ketencik gibi yüksek protein içeriğine sahip yağlı tohumlar tam otomasyonlu sistemlerde el değmeden işlenerek ham yağ ve küspe üretimi yapılmaktadır.

YILLIK +1.5 MİLYON TON ÜRETİM



900.000
ton / yıl
kırma



200.000
ton / yıl
rafineri



300.000
ton / yıl
dolum



150.000
ton / yıl
yer fıstığı



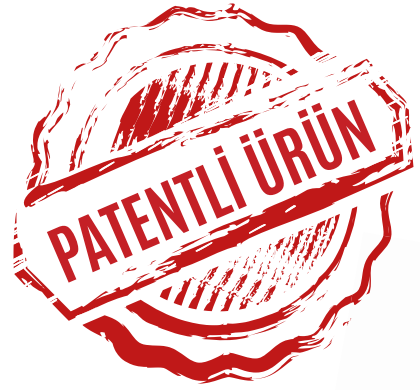
50.000
ton / yıl
biyodizel

SAFYA MUTFAK ŞEFİ TÜRKİYE’NİN İLK VE TEK DOĞAL İÇERİKLİ KIZARTMALIK AYÇİÇEK YAĞI

Türkiye’nin bereketli topraklarında başlayarak dünya mutfaklarına lezzet ve değer katan **Safya** yağları, **yeni geliştirilen doğal içerikli, yüksek performanslı kızartmalık yağ** ile endüstriyel gıda üreticilerinin vazgeçilmezi olacak.

Küçükten büyüğe herkesin çok sevdiği **kuruyemiş, cips, patlamış mısır, hazır yemek, hazır sos, konserve, pastacılık ve tatlı sektöründeki ürünlerin lezzetini öne çıkarırken, yüksek performansını doğal bitki ekstraktlarından almaktadır.**

Üstün performanslı, natürel içerikli ve farklı kullanım alanlarına uygun özel olarak geliştirilen endüstriyel ayçiçek yağıımız ile gıda üreticilerine lezzetin püf noktasını sunuyoruz.





SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI



- Üç farklı doğal içerik ile zenginleştirilen Safya ayçiçek yağı, patent almaya layık görülmüş **üstün performansa sahip türünün tek örneğidir.**
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini çeşidi olan Askorbil palmitat ile **doğal olarak zenginleştirilmiştir.**
- Standart olarak 2 yıl raf ömrü olan ayçiçek yağlarına karşılık uygun saklama koşullarında **Safya ayçiçek yağının raf ömrü 4 yıldır.**
- Kullanılan doğal içerikli antioksidanlar sayesinde **besleyici özelliği standart ayçiçek yağlarına göre oldukça fazladır.**
- Uygun şartlarda yapılan pişirimler ile standart bir ayçiçek yağına göre **2 kata kadar daha fazla kullanım tekrarı** imkanı sunmaktadır.
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağının **dumanlanma noktası (yanma ısısı), standart bir ayçiçek yağına göre 20 °C fazladır.**
- Isı dayanımı standart yağlara göre oldukça fazla olup **trans yağ oluşumuna dayanım %20 oranında daha üst seviyededir.**
- Safya yüksek performanslı ayçiçek yağının **doğal dayanımı sayesinde**, tüm pişirim çeşitlerinde **asitlik değer artışı standart yağlara göre oldukça düşüktür.**
- İçerdiği **doğal antioksidanlar** sayesinde istenmeyen koku oluşumunu engeller, **pişirme kalitesine pozitif etki etmektedir.**
- İçerikleri sayesinde dahil olduğu **tüm besinlerin; bayatlama, kalite kaybetme, deformasyona uğrama gibi süreçlerine pozitif etki etmektedir.**

Mayonez için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini** çeşidi olan Askorbil palmitat ile **doğal olarak zenginleştirilmiştir.**
- ☛ Safya Yüksek performanslı yağ kullanılan mayonez üretimlerinde **raf ömrü,** standart yağ kullanılan mayonezlere oranla **minumum %50 fazladır.**
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Yağ, **aralıklı ve sürekli üretim proses şekillerine uygundur.**
- ☛ Mayonez üretiminde önem arz eden **damlacık deformasyonlarına karşı direnci,** kullanılan doğal içerikli katkıları sayesinde **standart yağlara göre oldukça fazladır.**
- ☛ Yağ tanecikleri yapısının direçli olması sayesinde, üretim sonrası **mayonezin pürüzsüz ve kremi yapıda kalmasını sağlar.**
- ☛ Doğal içerikli yağımız sayesinde, **ürün dokusu, tat ve kokusunda uzun süreli koruma sağlar.**
- ☛ Doğal içeriklerin vermiş olduğu stabilizasyon sayesinde **zamanla oluşan renk farklılaşmasının önüne geçer.**



Konserve için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini çeşidi olan Askorbil palmitat ile doğal olarak zenginleştirilmiştir.**
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı özellikle dolgu maddesi olarak kullanılan **konserve ürünlerinde uygun dolum ve uygun saklama koşulları altında raf ömründe 2 kata kadar fazla dayanım sağlar.**
- ☛ Standart yağlara göre **oksidasyon kararlılığı yüksekliği sayesinde** dolgusunu yaptığı ürünün **besinsel içeriklerinde ekstra koruyucu etki sağlar.**
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **standart yağlara göre doğal içeriği sayesinde yağda serbest yağ asidi artış direnci daha fazladır.**
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı standart yağlara göre oksidasyon ve serbest yağ asidi oluşumunu yavaşlatarak uygun dolum ve saklama koşullarında **konserve üründe tat ve koku kaybı bozukluklarını azaltır.**
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı standart yağlara göre **kızartma, pişirme sırasında sebzelerin daha diri kalmasını sağlar.**



Kuruyemiş ve Cips için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini** çeşidi olan Askorbil palmitat ile doğal olarak zenginleştirilmiştir.
- ☛ Standart olarak 2 yıl raf ömrü olan ayçiçek yağlarına karşılık uygun saklama koşullarında **Safya ayçiçek yağının raf ömrü 4 yıldır.**
- ☛ Uygun şartlarda yapılan pişirimler ile standart bir ayçiçek yağına göre **2 kata kadar daha fazla kullanım tekrarı** imkanı sunmaktadır.
- ☛ Safya Yüksek Performanslı yağın **oksidasyon ve asitlik artış dayanımı** sayesinde, cips ve tüm kuruyemişlerde stok kalite stabilizasyonu sağlar.
- ☛ Serbest yağ asidi oluşumunun stabil olması ürünün daha az yağ çekmesini ve tekstürel (çıtır yapısı) yapının daha stabil olmasını sağlar.
- ☛ Standart yağlara göre **oksidasyon kararlılığı daha fazla olması** nedeni ile ürünlerin bayatlamasını yavaşlatarak raf ömrüne pozitif etki eder.
- ☛ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı, **kısmi hidrojenasyon ile oluşturulmuş kimyasal katkı yağlar ile eşdeğer performans** gösterecek tek doğal içerikli yağdır.



Kızartmalar için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini** çeşidi olan **Askorbil palmitat** ile **doğal olarak zenginleştirilmiştir.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Yağın dumanlanma noktası (yanma ısısı) 20°C fazla olması sayesinde, **yüksek sıcaklıkta uzun süre işlem yapabilme kalitesine sahiptir.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağının **standart yağlara göre oksidasyon kararlılığı daha fazladır.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağının ısı dayanımı standart yağlara göre oldukça fazla olup **trans yağ oluşumuna dayanım %20 oranında daha üst seviyededir.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek yağının ısı dayanımı standart yağlara göre oldukça fazla olup **polar madde oluşumuna dayanım %20 oranında daha üst seviyededir.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı doğal içeriği ile uygun şartlarda yapılan pişirimler ile **standart bir ayçiçek yağına göre 2 kata kadar daha fazla kullanım tekrarı imkanı sunmaktadır.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek yağı standart yağlara göre **proses sonrası açığa çıkan atık yağ oranında azalmayı sağlayarak çevre kirliliğini azaltmaya pozitif etki sağlar.**
- ▶ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı, **kısmi hidrojenasyon ile oluşturulmuş kimyasal katkı yağlar ile eşdeğer performans gösterecek tek doğal içerikli yağdır.**
- ▶ Standart yağlara göre **oksidasyon kararlılığı daha fazla** olması nedeni ile **ürünlerin bayatlamasını yavaşlatarak raf ömrü boyunca ürün kalitesine pozitif etki eder.**
- ▶ **Serbest yağ asidi oluşumunun stabil olması** ürünün daha az yağ çekmesini sağlarken ürünün **tekstürel (çıtır yapı) yapısının daha stabil olmasını sağlar.**



Catering için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini** çeşidi olan Askorbil palmitat ile doğal olarak zenginleştirilmiştir.
- Safya Yüksek Performanslı Yağın dumanlanma noktası (yanma ısısı) 20 °C fazla olması sayesinde, yüksek sıcaklıkta uzun süre işlem **yüksek kalitede pişirim yapma kabiliyetine sahiptir.**
- Safya Yüksek Performanslı Yağın **yüksek sıcaklıklarda ısı dayanımı standart yağlara göre daha fazladır.**
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **standart yağlara göre oksidasyon ve serbest yağ asidi oluşumunu yavaşlatarak ürünün besleyici değerleri ile birlikte tat ve koku kaybı bozukluklarını azaltır.**
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı uygun şartlar altında yapılan pişirimler ile standart bir ayçiçek yağına göre **2 kata kadar daha fazla kullanım tekrarı imkanı sunmaktadır.**
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağının ısı dayanımı standart yağlara göre oldukça fazla olup **polar madde ve trans yağ oluşumuna dayanım %20 oranında daha üst seviyededir.**
- Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **gıda ürünlerinin pişmesi esnasında görünüşte meydana gelen (renk kararması, sebzenin yumuşaması gibi) olumsuz değişiklikleri azaltmaktadır.**



Dondurulmuş ürün için

SAFYA YÜKSEK PERFORMANSLI AYÇİÇEK YAĞI

- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı **doğal biberiye ekstraktı, E vitamin çeşitleri ve C vitamini** çeşidi olan Askorbil palmitat ile **doğal olarak zenginleştirilmiştir.**
- ♦ Serbest yağ asidi oluşumunun stabil olması ürünün **daha az yağ çekmesini** sağlarken **ürünün tekstürel (çıtırılık, gevreklik gibi) yapısının daha stabil olmasını sağlar.**
- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı uygun şartlarda yapılan pişirimler ile standart bir ayçiçek yağına göre **2 kata kadar daha fazla kullanım tekrarı imkanı sunmaktadır.**
- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağının standart yağlara göre **daha fazla oksidasyon kararlılığı ile gıdada oluşan acı tat oluşumunu engeller.**
- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek yağının **ısı dayanımı standart yağlara göre oldukça fazla olup polar madde ve trans yağ oluşumuna dayanım %20 oranında daha üst seviyededir.**
- ♦ Safya Profesyonel Ayçiçek Yağı gıda ürünlerinde asitlik artış dayanımı sayesinde **kısa sürede ve yüksek sıcaklıkta uygulanan ön kızartma işleminde gıdanın görünüş ve lezzet parametrelerinin korunmasını sağlar.**
- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek Yağı, kısmi hidrojenasyon ile oluşturulmuş **kimyasal katkı yağlar ile eşdeğer performans gösterecek tek doğal içerikli yağdır.**
- ♦ Safya Yüksek Performanslı Ayçiçek yağı standart yağlara göre **proses sonrası açığa çıkan atık yağ oranında azalmayı sağlayarak çevre kirliliğini azaltmaya pozitif etki sağlar.**



4.5LT X 4 SAFYA MUTFAK ŞEFİ LEZZET USTALARININ VAZGEÇİLMEZİ OLACAK!

KOLİ AVANTAJLARI

Koli içerisinde 4'lü pet olarak paketlenen ürün kullanım ve taşıma avantajı sağlar.

Kolay taşınabilir.



4'LÜ PET ÜRÜNÜMÜZ PROFESYONEL MUTFAKLARDA BİR İLK TİR!

PET AMBALAJ AVANTAJLARI



Şeffaf ambalaj ile kullanım miktarı tam ayarlanır.

Teneke ambalajlarındaki toz, pas, küf problemi yaşanmaz. Çok hijyeniktir.



MUTFAK ŞEFİ



Safiya

YÜKSEK PERFORMANSLI

• AYÇİÇEK YAĞI •



aves

Üretici Firma:

Aves Enerji Yağ ve Gıda San. A.Ş.

Toroslar Mah. Gizem Sok. No:19

Akdeniz-Mersin / TÜRKİYE

T: +90 324 237 69 00 • F: +90 324 237 77 55

avesas.com.tr • safiya.com.tr