

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, 70 ülkede bulunan 157 bin çalışanı ile gıda, tarım, finans ve endüstriyel ürün sektörlerinde faaliyet gösteriyor. Dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslenmesine katkı sağlama hedefiyle çalışmalarını sürdüren Cargill, 155 yılı aşkın tecrübesini yeni teknolojiler ve içgörülerle birleştirip, faaliyet gösterdiği her yerde çiftçiler, müşteriler, yerel yönetimler ve içinde yaşadığımız toplumlarla paylaşarak tüm paydaşlarıyla birlikte değer yaratmak için çalışıyor. Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ne uyumlu olarak 2030 yılına kadar dünyada sürdürülebilir tarım uygulamalarını ve eğitimlerini yaygınlaştırarak 10 milyon çiftçinin hayatına dokunmayı ve karbon emisyonlarını %10 oranında azaltmayı hedefliyor. Daha fazla bilgi için www.cargill.com adresini ziyaret edebilirsiniz.

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, Koçaeli ve Sakarya'da yer alan üretim tesislerinde toplam 670 çalışanıyla hizmet veriyor. 2014'te Orta Doğu ve Kuzey Afrika, 2018'de ise Sahra Altı Afrika'nın eklenmesiyle Orta Doğu, Türkiye ve Afrika'yı (META) içine alan bölgenin yönetim merkezi Türkiye oldu. 2021 yılı itibarıyla Cargill Hindistan'ın gıda bileşenleri iş kolunun META bölgesine bağlanmasıyla birlikte Cargill Türkiye 3 milyara yakın nüfusu olan bir bölgenin yönetimini üstlenmiş oldu. Daha fazla bilgi için www.cargill.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

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

İçindekiler

PASTACILIK

Maestro (Tüm hamur işleri)	3
Turyağ Âlâ (Tüm hamur işleri)	5
T-Özel (Tüm hamur işleri)	6
Turyağ Kruvasan (Enfes kruvasanlar için)	7
Turyağ Börek (Tur verilerek hazırlanan mayalı hamurlar)	8
Turyağ Lezzet (Aromalı T-Özel)	9
Turyağ-1 (Tüm mayalı hamur işleri)	10
Turyağ Mayalı (Tüm mayalı hamur işleri)	11
Maestro Krema (Tüm mayalı hamur işleri)	12
Turyağ Krema (Un kurabiyesi, tartolet hamurları)	13
Turyağ Gevrek (Tuzlu kuru pasta, kurabiye)	14

BÖREK/ BAKLAVA

Turyağ Puffya (Kuru poğaç)	15
Maestro Pare (Kuru poğaç)	16
NTY (Tüm börekler, mayalı ürünler)	18
STY (Börekler, poğaç, kuru poğaç)	19
T-2 (Börekler, mayalılar, bisküvi)	20
T-3 (Börekler, kuru pasta, pişmaniye)	21
UFA Klasik (Tüm börekler ve unlu mamuller)	22
UFA Baklava	23
UFA Baklava Aromasız	24

KIZARTMA/ YEMEKLİK/ BAKLAVA

Maestro Gusto Kızartma Yağı	25
Maestro Gusto Hamur İşleri Kızartma Yağı	26
Maestro Gusto Deniz Ürünleri Kızartma Yağı	28
Turyağ Fritöz – Teneke ve BIB	29
UFA Yemeklik	30
Turyağ Leziz (Tüm yemekler)	32
Turyağ Mısır Yağı	33
Turyağ Ayciçek Yağı	34



Maestro

Lezzette daha fazlasını arayan ustalara özel

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

Kullanım Alanları:

Öncelikle poğaçaya 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**
6 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

LEZZETTE DAHA FAZLASINI ARAYAN USTALARA ÖZEL: TURYAĞ® MAESTRO

Hindistan cevizi yağının sağlığını,
ince bir zevkle ve ustalıkla büyük bir
lezzet kaynağına dönüştüren
Turyağ® Maestro ile elinizden çıkan
tatlar vazgeçilmez olacak.



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

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



Turyağ ÂLÂ

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.



Kullanım Alanları:

Turyağ® ÂLÂ, 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 tam anlamıyla genel kullanımı olan ve yüksek yağ oranına (%90) sahip tek margarindir.
- Turyağ® ÂLÂ ile yapılan ürünlerde, kullanılan diğer malzemelerin getirebileceği olumsuz özellikler en aza indirgenir, kullanım kolaylığı sağlar.
- Turyağ® ÂLÂ 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 görünüşe sahip ürünler ortaya çıkmasını sağlar.

Raf Ömrü
6 Ay

Net Ağırlık
10 kg

Ambalaj Şekli
HDPE Torba mukavva koli

Saklama Koşulları
Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



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**
6 Ay

 **Net Ağırlık**
10 kg

 **Ambalaj Şekli**
Poliyeten torba, mukavva koli

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

güçlü
%84
yağlı
Performans





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

6 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva kolibox



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ Börek

En çıtır, 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**
6 Ay

 **Net Ağırlık**
10 kg

 **Ambalaj Şekli**
Poliyeten 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, sekerpare.



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.



Raf Ömrü

6 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

6 Ay



Net Ağırlık

10 kg



Ambalaj Şekli

Polietilen torba, mukavva koli



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
6 Ay

Net Ağırlık
10 kg

Ambalaj Şekli
Polietilen torba, mukavva koli

Saklama Koşulları
Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Maestro Crema

Damakta kalan lezzetlerin gizli tarifi



Özellikle un kurabiyesi olmak üzere tüm tatlı tuzlu kurabiye gruplarında ve tartolet hamurlarında kullanabileceğiniz leziz krema.

Kullanım Alanları:

Un kurabiyelerinde, tüm tatlı-tuzlu kurabiye gruplarında ve tartolet hamurlarında kullanılabilir.

Yağ Özellikleri:

- Turyağ® Maestro Crema'nın 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 kurabiyelere ekstra gevreklik kazandırır ve geç bayatlamalarını sağlar.

 **Raf Ömrü**
12 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 Crema

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





Turyağ Puffya

Sıcak tüketilen enfes lezzetler

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



Kullanım Alanları:

Milföy hamuru ile yapılan tüm ürünler, boyoz, kuru poğaça, kruvasan



Yağ Özellikleri:

- Kolesterol içermez.
- Bitkisel yağlardan üretilmiştir.
- Bitkisel susuz yağ.
- Sert ve homojen yapılıdır.
- Nihai ürünler uygun koşullarda saklanması koşuluyla 2-3 gün taze kalır.



Raf Ömrü

12 Ay



Net Ağırlık

10 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 poğaçaya, börek çeşitleri ve milföy uygulamaları için geliştirilen üstün özellikli, su içermeyen, %100 bitkisel yağlı pastacılık ürünüdür.

KURU POĞAÇALAR İÇİN
YÜKSEK PERFORMANS
SUNAR

Kullanım Alanları:

Başta kuru poğaçaya 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
10 kg

Ambalaj Şekli
Poliyeten torba, mukavva koli

Saklama Koşulları
Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak



Turyağ

40
YILDIR
USTALARIN DEĞİŞMEYEN TERCİHİ



NTY Efsane Börek Ustalarının Tercihini Efsane Yağ!

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



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

Poliyeten torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





STY

Çıtır çıtır börekler, kuru poğaçalar ve boyozlar için

Klasik Türk damak zevkini yansıtan, fazla miktarda su kaldırdığı için yüksek verimli, pek çok 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 poğaç, kol böreği, açma, börek, kesme börek çeşitleri, poğaç

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 b reker için



Pastanelerin yanı sıra k c k bisküvi atölyelerinde de kullanıma uygun, tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyabilen ürünler elde etmenizi sağlayan susuz yağ sınıfında yer alan bir yağ çeşididir.



Kullanım Alanları:

Kek, tatlı - tuzlu kurabiyeler, mayalı ürünler ve börek eşitleri.



Yağ  zellikleri:

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



Raf  mr 

12 Ay



Net Ağırlık

20 kg



Ambalaj şekli

Polietilen torba, mukavva koli



Saklama Koşulları

Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





T-3

En güzel atıştırma için ideal susuz yağ

Küçük bisküvi atölyelerinden, yerel lezzetler yaratan üreticilere kadar birçok alanda rahatça kullanılacak 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

20 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

Enfes aroması ve altın sarısı parlaklığı ile hafif ve leziz

Sade yağın eşsiz lezzet ve kokusuna sahip bu yağ, kullanıldığı tatlılara iştah açıcı bir parlaklık ve tereyağı aroması sayesinde nefis bir tat katarken ağızda yağ tadı bırakmaz.



Kullanım Alanları:

Cevizli, fıstıklı tüm baklava çeşitleri, bülbül yuvası, saray burması, şöbiyet, tel ve burma kadayıf, künefe, su böreği, 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



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
12 Ay

Net Ağırlık
18 L (16,38 kg)

Ambalaj Şekli
18 L Kare Teneke

Depolama Sıcaklığı:
14°C

%20
daha fazla
ürün kızartma!



Maestro Gusto

Hamur Kızartma Yağı

Leziz kızartmaların püf noktası



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:

Özellikle lokma, tulumba, pişi gibi hamur kızartmalarında kullanılır. Fritöz, tava, sahra gibi tüm kızartma yöntemleri için uygundur.

Yağ Özellikleri:

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

*Standart palm olein kızartma yağlarına göre.

Raf Ömrü
12 Ay

Net Ağırlık
18 L (16,38 kg)

Ambalaj Şekli
18 L Kare Teneke

Depolama Sıcaklığı:
14°C

%20
daha fazla
ürün kızartma!



Turyağ

MAESTRO GUSTO ile DAHA AZ YAĞ DAHA ÇOK LEZZET

Kızartmaların yeni nesil yağı Turyağ® Maestro Gusto mutfaklarda **devrim** yaratıyor. Yemekleri **sağlıklı ziyafetler** çevirirken, **uzun kullanım ömrü** ve fonksiyonel faydaları ile **şeflerin hayatını kolaylaştırıyor**.



turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

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

Maestro Gusto

Deniz Ürünleri Kızartma Yağı

Deniz ürünlerine eşsiz lezzet katar



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. Kızartılan ürüne göre olumsuz olabilecek kokuları hapseder ve lezzetli bir sunum sağlar.

Kullanım Alanları:
Balık, karides, kalamar gibi deniz ürünlerinin kızartmalarında kullanılır ve ürünlere ekstra lezzet katar. Fritöz veya tava tipi kızartma yapılabilir.

Yağ Özellikleri:

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

*Standart palm olein kızartma yağlarına göre.

Raf Ömrü
12 Ay

Net Ağırlık
18 L (16,38 kg)

Ambalaj Şekli
18 L Kare Teneke

Depolama Sıcaklığı
14°C

%20
daha fazla
ürün kızartma!





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 aperatif kızartmaları.

Yağ Özellikleri:

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

Raf Ömrü

12 Ay

Net Ağırlık

16,38 kg

Ambalaj Şekli

Yuvarlaklı laklı baskılı teneke
10 kg veya 20 kg kutu içinde poşette (BIB)

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.



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



Türkiye'nin Yağından Kazançlı Adres

Turyagliyiz.biz Nedir?

Turyagliyiz.biz, Turyağ Ailesi üyesi işletmelerimiz için özel olarak hazırlanmış, eğlenceli, bilgilendirici, kullandıkça kazandıran bol ödüllü bir fırsat portalıdır.

Portalda yayınlanan kampanyalar çerçevesinde satın aldığınız **Turyağ** ürünleriyle hedeflerinizi gerçekleştirdikçe **TL çekleri** kazanırken, izlediğiniz videolarla, cevapladığınız sorularla yeni bilgilere ulaşırsınız.

Satın aldığınız ürünlerden **TL çekleri** kazanmak için lütfen kampanyaları, fırsatları takip etmeyi unutmayın.



Nasıl Üye Olurum?

www.turyagliyiz.biz adresinden portala giriş yaptıktan sonra **üye ol** sayfasından istenen bilgileri eksiksiz doldurarak üye olabilir, **telefon numaranız** ve **belirlediğiniz şifre** ile giriş yaparak uygulamayı kullanmaya başlayabilirsiniz.

Hemen indirin
App Store

Hemen indirin
Google play



Turyağ

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 kullanılacak çok amaçlı margarindir.

Kullanım Alanları:
Tüm yemeklerde kullanılabilir.
Özellikle pilav ve makarnada tercih edilir.

Yağ Özellikleri:

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

Raf Ömrü
6 Ay

Net Ağırlık
4 x 2,5 kg

Ambalaj Şekli
Polietilen torba, mukavva koli

Saklama Koşulları
Serin, kuru ve kokusuz ortamda güneşten koruyarak





Turyağ Mısır Yağı

Son ürünün tadını ön plana çıkarır

Yüksek sıcaklıklara dayanıklı, nötr tadı ve kendine özgü kokusuyla son ürünün tadını ön plana çıkararak 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.



Çevre Özellikleri:

Kullanılmış kızartmalık yağları diğer atık yağlardan ayrı olarak, temiz ve ağız 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.

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.

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

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

   /turyagdunyasi

www.turyag.com.tr

