



www.mekgida.com

MİSYONUMUZ

Ekmekçilik ve pastacılık sektöründe, dünyada ilkleri üreterek Türkiye pazarında elde etmiş olduğumuz müşteri memnuniyetini dünya pazarında da elde etmek,
Pastacılık ve ekmekçilik sektörlerinin işlerini kolaylaştırarak zaman tasarrufu sağlamak,
Müşteri istekleri doğrultusunda, güçlü üretim ağıımıza her gün bir yenisini eklemek

VİZYONUMUZ

Yenilikçi, akılcı, ilkeli ve sorumlu yaklaşımımızla
BLUE BEAD, PELİKANO ve BAKE BOSS markalarını dünya markaları haline getirmek.

OUR MISSION

To obtain customer satisfaction in international markets by making the first as we have been doing in the local market. To save time by facilitating jobs related to bakery & pastry sectors. To add a new one to our production network constantly based on customer requirements.

OUR VISION

To make our trade marks (BLUE BEAD, PELİKANO and BAKE BOSS) global brands with innovative, rational, principled and responsible approach

МИССИЯ

С новшествами и удовлетворенностью клиентов, которых мы добились в Турции в сфере хлебной и хлебобулочной промышленности сделать шаги на мировой рынок
Облегчение работы и экономия времени в сфере хлебной и хлебобулочной промышленности,
Каждый день добавлять новое в производственную сеть в соответствии с требованиями наших клиентов.

ВИДЕНИЕ

С Инновационным, умным, принципиальным и ответственным подходом сделать марки BLUE BEAD, PELİKANO и BAKE BOSS мирового уровня.

NOTRE MISSION

Obtenir la satisfaction du client au niveau mondial que nous avons obtenu sur le marché turc en produisant les premières dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie. Permettre un gain de temps en facilitant les tâches dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, Ajouter chaque jour un nouveau sur notre réseau de production solide en considérant les demandes du client.

NOTRE VISION

Convertir les marques "BLUE BEAD, PELİKANO et BAKE BOSS" à des marques mondiales avec notre approche innovante, intelligente, raisonnée et responsable.

الرسالة:

إحداث الأولويات بدول العالم في قطاع تحضير الخبز والكيك والحصول على رضى العطاء بالأسواق الدولية كـ هو موجود في هذا الوقت الحاضر بالأسواق التركية. تسهيل أعمال قطاع تحضير الخبز والكيكـاتـ وـالـتـوفـرـ منـ ضـيـاعـ الأـوقـاتـ، لـاضـافـةـ كلـ يومـ منـتجـ جـديـدـ إـلـيـ مـجمـوعـةـ منـتجـاتـهاـ وـفـقاـعـاـ عـلـىـ الـطـلـابـ الـمـوجـبـةـ منـ العـلـاءـ، الرؤية:

الإعتقاد بـمـبـادـىـ تـطـوـرـ وـجـديـدـ المـنـتجـاتـ وـالـعـلـمـ النـذـيـ وـالـمـسـؤـولـيـةـ وـتـعرـيـفـ عـلـامـاتـ مـنـتجـاتـهاـ المـشارـ عليهـاـ بـأـسـمـاءـ بـلـوـبـيـدـ،ـ بـاـيـكـانـوـ،ـ بـاـيـكـوـسـ بـالـأـسـواقـ وـتـوـصـيـلـ أـسـمـ هـذـهـ الـعـلـامـاتـ إـلـيـ مـرـتـبةـ لـاتـقةـ بـالـأـسـواقـ الـمـوـلـيـةـ.





PASTACILIK

Pastry кондитерские изделия.
la pâtisserie تصنیع الكیکات

01

ŞEKER HAMURU



SUGAR PASTE (FONDANT)

PATE A SUCRE → CAXAPHOE TECTO → عجينة التزيين السكرية → طريقة الاستخدام →

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR

Şeker hamuru, merdane ile açılarak veya yoğurma k suretiyle yumuşatılarak, istenilen kıvama getirildikten sonra pastakaplamlarında, dekoratif ve süslemelerde kullanılır.

EN

It is used for covering and decorating on cakes having softened by rolling or kneading through roller and reaching desired thickness.

FR

Après avoir formé la pâte à l'aide d'un roueau ou après mélanger la pâte afin d'obtenir la consistance désirée, utiliser la pâte pour les nappages et décos.

RU

Сахарное тесто используется для украшения или покрытия торты, размягчение которого происходит раскатыванием скалкой или замешивания.

AR

تستخدم عجينة التزيين السكرية لغرض تزيين ملفقات الكيكات وترويدتها بملوّن ديكوريّة ويفي قبل الاستخدام تسيحيها بأسطوانة البسيط أو بعد تدليكيها وتنعيمها وترويدتها بمرونة.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR

Kaplama ve dekorasyon amaçlı, zengin renk yelpazesi ile hizmetinize sunulmuştur. Raf ömrü boyunca rengini ve formunu korur, kolay yoğrular, yapışma ve kopma yapmaz.

EN

Excellent covering and decoration, various colors. During shelf life, it protects its color and form and it is kneaded easily, no stickiness and breaking occurs and it keeps its form, does not stick and does not fall off.

RU

Предлагается богатая цветовая гамма для украшения или покрытия торты. На протяжении всего срока годности сохраняет цвет и форму, легко месится, не прилипает и не рвется.

FR

Propose une large gamme de produits avec ses couleurs variées pour le nappage ou la décos. Pendant toute sa durée de conservation, elle maintient sa couleur et sa forme, et ne colle pas et ne se détache pas.

AR

محفظة لذوقكم بألوان عديدة لغرض تحقيق كل المتطلبات أثناء التغليف والتزيين. يحافظ على أساس لونه دون تغير طوال مدة صلاحية الحفظ، قابل للتذليل بسهولة، لا يحدث به لصق أو إقطاعات.



ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجتنا →

Beyaz	Kahverengi	White	Brown	Blanc	Marron	Белое	Коричневое
Mavi	Koyu Kahverengi	Blue	Dark Brown	Blue	Marron Fonce	Голубое	Светло-коричневое
Sarı	Siyah	Yellow	Black	Jaune	Noir	Желтое	Черное
Kırmızı	Fuşya	Red	Fuchsia	Rouge	Fushia	Красное	Фуксия
Yeşil	Erguvan	Green	Violet	Vert	Mauve	Зеление	Боярное
Açık Yeşil	Mor	Light Green	Purple	Vert Claire	Violet	Светло-зеление	Фиолетовое
Pembe	Bordo	Pink	Maroon	Rose	Bordeau	Розовое	Фиолетовое
Turuncu	Ten Rengi	Orange	Skin	Orange	BlanBeigec	Оранжевое	Бордовое
Krem		Cream		Creme		Кремовое	



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
0,2 kg	Kova - Pail	48	1.5 Yıl - Year
2.5 kg	Kova - Pail	8	1.5 Yıl - Year
6 kg	Kova - Pail	4	1.5 Yıl - Year
12 kg	Kova - Pail	4	1.5 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermekszin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGda reserve its right to modify products without notification.

02

SOĞUK JÖLELER

COLD GLAZES



LES GELEES FRAIS • ХОЛОДНЫЕ ЖЕЛЕ • جل بلد

KULLANIM ŞEKLİ

شكل التعليب → UTILISATION → СПОСОБ ХРАНЕНИЯ → SHELF LIFE

TR Direkt olarak veya %10-%20 arasında su katılarak kullanılır.

EN It is applied directly or mixing with water (10-20 %)

RU Используется непосредственным добавлением B11:H27 или 10% - 20% воды.

FR S'utilise en entier ou en ajoutant entre 10% à 20% d'eau.

AR يستخدم بشكل مباشر أو بإضافة ماء تراوح نسبته بين ١٠ - ٢٠٪

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES

→ CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

→ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

→ خواص المنتج



TR Soğuk pasta jelleri pasta,turta,dondurma,kek, meye salataları ve tatlılarda dekor ve kaplama amaçlı kullanılır.
Turta ve pastalarınızın hava ile temasını keserek kurumasını ve karamasını öner.
Rengini korur şeffaf ve kalıcı bir parlaklık verir.

EN It is used for covering and decoration on/in cakes, pies,tarts,fruit salads
Regarding tarts and cakes, prevents from drying and darkening by cutting of air connection and protects their color and gives

RU Используется для украшения и покрытия холодных желейных тортов, пирогов, мороженого, кексов, фруктовых салатов.
Сохраняет цвет, придает прозрачность и устойчивый блеск.

FR Les gelées frais pour gâteaux s'utilisent en guise de nappage et de décoration pour les gâteaux, tartes, glaces, cakes, salades de
Evitez le contacte avec l'aire pour conserver et éviter le brunissement de vos tartes et gâteaux.
Conserve sa couleur et donne un aspect transparent et brillant.

AR يُستخدم جل الكيكات الباردة لغرض تزيين وتعبيء الكيكات والتورتة والآيس كريم، وسلطات الفواكه ويُنصح بزيارتها على الكيكات والتورتات من لمس الماء منع جفافها وفقاً لها.
يحفظ لون الكيكات الطبيعي ويزدادها بلاء شفافية ولامعنة.

ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجاتنا

SADE	neutral	Nature	Простой	سادة
BEYAZ	white	Blanc	Белый	أبيض
FRAMBUAZLI	raspberry	A la framboise	Малиновый	توت على علیقی
KARAMELLİ	caramel	Au caramel	Карамельный	كراميلی
ÇİKOLATALI	chocolate	Au chocolati	Шоколадный	شوكولاتہ
ÇİLEKLİ	strawberry	A la fraise	Клубничный	فراولی
LİMONLU	lemon	Au citron	Лимонный	ليمونی
KİVİLİ	kiwi	Au kiwi	Киви	کیوی
VIŞNELİ	sour cherry	A la cerise	Вишневый	كريزی حامض
PORTAKALLI	orange	A l'orange	Апельсиновый	برتقالي
YABAN MERSİNİ	blueberry	Aux myrtilles	Черничный	عنب الاحوش
MUZLU	banana	A la banane	Банановый	موزی



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
7 Kg.	Kova-Pail	4	2 Yıl/ Çikolatalı 1 Yıl

* Mekgda Ürünlerde Hedef Vermeksızın Dediğinklik Hakkını Saklı Tutar.
Mekgda reserves its right to modify products without notification

03

TOZ KREM ŞANTI



WHIPPED TOPPING CREAM

POUDRE DE CREME CHANTILLY → ПОРОШКООБРАЗНЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ → كريم شانتيه بودرة القream →

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
1 kg krem şanti tozu 2 lt soğuk su veya soğuk pastörize süt (3-10 C) ile birlikte mikserde yüksek devirde 3-4 dakika yeterli kıvamı alıncaya kadar çırılır. Elde edilen krem şantının kullanımından önce 15 dakika kadar buz dolabında bekletilmesi tavsiye olunur.

EN
1 kg whipped topping cream powder is whipped with 2 liter cold water or pasteurized milk (3-10 C) at high speed (3-4 minutes) to reach desirable consistency. It is recommended to keep the final whipped cream in the refrigerator for 15 minutes before using.

RU
1 кг взбитых сливок и 2 литра холодного или холодного пастеризированного молока (3-10 C) взбейте в течении 3-4 минут миксером на высокой скорости. Перед употреблением полученные взбитые сливки рекомендуется храниться в холодильнике в течении 15 минут.

AR
وضع كغ من وودر كريم الشانتيه داخل لتر ماء بارد أو حليب مبستر (درجة حرارته بين ١٠ - ٣ درجة) ثم مخفق بالخلاط بموران على لمدة بين ٣ ؛ دقائق حتى الحصول على القوام المناسب. يوصى حفظ كريم الشانتيه المجهز داخل الثلاجة والإنتظار لنترة ١٥ دقيقة قبل استخدامه.



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR
Soğuk pasta jelleri pasta,turta,dondurma,kek, meyve salataları ve tatlılarda dekor ve kaplama amaçlı kullanılır.
Uygulama yapılan ürünlerde ekşime, çökme, sararma ve çatlama yapmaz. Lezzeti ile fark yaratır.

EN
It is used for covering and decoration on/in cakes, pies,tarts,fruit salads does not cause rancidity, collapse, yellowing and cracking on the products applied; makes difference in terms of taste

RU
Используется для украшения и наполнения тортов, пирогов, фруктовых салатов.
Не трескается, не скисает, не желтеет на использованной продукции. Придает разницу вкуса.

FR
Elle est utilisée pour décorer, napper et remplir vos gâteaux, crèmes, décos de pâtisseries ou salades de fruits .
Ne fait pas d'aigrissement, d'affaissement, de jaunissement ou de fissuration dans les produits où elle est utilisée.

AR
يستخدم لغرض تزيين وتعاهة وتغليف الكيكات والكروكم والتورته والفاكه .
لا يحدث أثناء تقطيعه على المنتجات أي حساسة بالملح أو تغيرات أو إصفرارات أو تشققات .
مذاقه اللذين يعود بتويا فارقة .

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
1 Kg.	Folyo - Foil	10	2 Yıl - Year
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	2 Yıl - Year
25 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	2 Yıl - Year



mekgda®



04

KREM PATİSERİ TOZU



PROFITEROLE SAUCE

POUDRE DE CREME PATISSIERE → ПОРОШКООБРАЗНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ → بودرة كيكات الكريم →

KULLANIM ŞEKLI

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
1 kg krem patiseri tozu 2.5 lt soğuk su (3-10 C) ile birlikte mikserde yüksek devirde 3-4 dakika Yeterli kıvamı alıncaya kadar çırpılır.

EN
1 custard cream powder is whipped with 2.5 liter cold water (3-10 C) at high speed for 3-4 minutes until reaching desired consistency

FR
Mélanger à haute vitesse dans un mixeur pendant 3 à 4 minutes afin d'obtenir la bonne consistance
1 kg de poudre de crème patissière 2.5 lt d'eau froide (3-10 C)

RU
1 кг заварного крема и 2,5 литра холодной воды (3-10 С) как профитроли, эклеры, торты, пироги и круассаны. По скольку продукция готовится быстро до тех пор пока не получит нужную консистенцию

AR
يضاف 1 كغ من بودرة كيكات الكريم داخل ٢,٥ لتر ماء بارد (٣ - ١٠ درجة)
ويخلط المزيج بخلاطة مسرعة الموران طوال ٤ دقائق حتى الحصول على قوام مناسب.



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR
Profiterol, ekler, pasta, tarta, tart ve kruvasan gibi pastacılık ürünlerinde dolgu olarak kullanılır, hazırlanması itibarı ile çok çabuk ve hijyenik bir yöntem olduğundan bu yolla elde edilen krema, ekşime ve çatlama yapmadan tazeliğini uzun süre muhafaza eder.

EN
It is used as a filling in profiterole, cakes, tarts, pies and croissant
Keeps freshness for a long time without rancidity and cracking because of fast, hygienic and easy application

FR
Elles est utilisée en guise de remplissage pour les profiteroles, éclairs, gateaux, tartes et croissant,
grâce à sa préparation hygiénique et rapide,
elle se conserve à longue durée sans aigrissement,
et fissurations dans les produits

RU
Используется для наполнения таких кондитерских изделий, как профитроли, эклеры, торты, пироги и круассаны.
По скольку продукция готовится быстро и в гигиенических условиях , крем полученный настоящим способом не трескается и не скипает, тем самым сохраняет свежесть.

يستخدم بشفون تعبأ كيكات البروفيترو و كيكات الكلاير و التورتة و الكيكات العادي
و بجاوجاء صحية ولها السبب لا يحيث بها حموضة بالطعم و الكروasan. قابل للتحضير بسرعة جداً
او شفقات ويفي بحالة الطازجة لمدة طويلة.

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
1 Kg.	Folyo - Foil	10	2 Yıl - Year
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	2 Yıl - Year
25 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	2 Yıl - Year



mekgda®



05

TOPPING SOSLAR



TOPPING SAUCES

صالصات التوبينغ → COUSSES TOPPING → طريقة الاستخدام

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
Direk olarak kullanılabilir.

EN
It is used directly

RU
Используется непосредственно

FR
Utiliser directement

AR
قابل لـ الاستخدام بشكل مباشر

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج



TR
Dondurmalarда,pastalarda,yoğurtlarda,keklerde,kuplarda,arzu edilen her yerde sos olarak kullanılır.

EN
It is used as a sauce on ice cream, cakes, yoghurt etc..

RU
Используется в качестве соуса на мороженное, торты, йогурты, кексы и везде, где пожелаете.

FR
Peut être utilisé en tant que sauce pour les glaces, gâteaux, yaourts, cakes ou coupelles.

AR
قابل لـ الاستخدام كصلصة على الآيس كريم وعلى الكيكـات وعلى اللبن وعلى الكيـات الإسـفنـجـية وداخل الكـوبـ وـيـمـلـئـهـ فيـ أيـ مـكـانـ آخرـ.

ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → متواعات منتجاتنا

Frambuazlı aromalı topping sos

Karamelli aromalı topping sos

Çikolatalı aromalı topping sos

Çilekli aromalı topping sos

Kivili aromalı topping sos

Vişneli aromalı topping sos

Portakallı aromalı topping sos

Yaban Mersini aromalı topping sos

Kayısılı aromalı topping sos

Raspberry topping sauce

Caramel topping sauce

chocolate topping sauce

strawberry topping sauce

Kiwi topping sauce

Sour cherry topping sauce

Orange topping sauce

Blue berry topping sauce

Apricot topping sauce

Sauce topping aux arômes de framboise

Sauce topping aux arômes de caramel

Sauce topping aux arômes de chocolat

Sauce topping aux arômes de fraise

Sauce topping aux arômes de kiwi

Sauce topping aux arômes de cerise

Sauce topping aux arômes d'orange

Sauce topping aux arômes de myrtilles

Sauce topping aux arômes d'abricot

Coyc со вкусом малины

Coyc со вкусом карамели

Coyc со вкусом шоколада

Coyc со вкусом малины

Coyc со вкусом киви

Coyc со вкусом вишни

Coyc со вкусом апельсина

Coyc со вкусом черники

Coyc со вкусом абрикоса

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ التـوتـ العـلـيقـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الـكـمـيلـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الشـوكـلـادـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الـفـارـوـلـاـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الـكـيـفيـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الـلـاخـصـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الـبـرـقـالـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ عـنـبـ الـأـحـراـشـ

صالصـةـ التـوبـينـغـ بـنـكـةـ الشـمـشـ



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
1 kg	Şişe - Bottle	6	2 Yıl - Year

Çikolatalı Ürünler Raf Ömrü 1 Yıl Chocolate products shelf life 1 year

* MekGida Dışarıda Haber Vermekszin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification

06

PROFITEROL SOSU



PROFITEROLE SAUCE

LA SAUCE DE PROFITEROLE → COUC ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ → صالصة كيكة البروفيتروول

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
İsteğe göre direkt veya %10 oranında patörize süt veya su ile mikserde çırpıldıktan sonra kullanılabılır.

EN
It is used as directly or mixed with pasteurized milk or water (10 %) after whipping in a mixer

FR
Selon votre choix utiliser en mixant le tout ou en y ajoutant 10% de lait pasteurisée ou d'eau.

RU
Используется по желанию непосредственно или после взбивания миксером с водой или 10% пастеризованным молоком.

AR
قابل للاستخدام بشكل مباشر أو خلطه بحليب مبستر أو ماء بنسبة ١٠٪ بعد خفقه بخلاطه.



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج

TR
Çikolata sosu olarak profiterollerde, eklerde, pastalarda, dondurmalarda, turtalarda direkt olarak kullanılır.
Harika tadı ile hazır, pratik ve ekonomik bir sostur.
Kullandığınız ürünü parlaklık ve canlılık kazandırır, matlaşma, terleme ve çatlama yapmaz.

EN
Used as directly as a chocolate sauce on profiteroles, cakes, ice cream, tarts
It is an economical sauce with excellent taste
Gives the applied product shininess without darkening, cracking

FR
S'utilise directement en tant que sauce chocolat pour les profiteroles, éclairs, gâteaux, glaces et tartes.
Avec son délicieux arôme c'est une sauce prête, pratique et économique.
Donne au produit utilisé un aspect de brillance et de vivacité, ne matifie pas, fissure pas et sue pas le produit.

RU
Используется непосредственно в виде шоколадного соуса в профитролях, эклерах, тортах, пирогах, в мороженном.
Является вкусным, практичным и экономичным соусом. Придает яркость и блеск использованным продуктам, не трескается, не потеет и не тускнеет.

AR
صالصة مغيرة من المستحلبات الفانيلية قابلة للاستخدام كصالصة الشوكولاتيه أثناء تحضير كيكات البروفيتروول أو كيكولات الإكليل وفي الكيكولات العادي وفي الفواكه والتورتة يزود إلى مكان التطبيق بمذاقات رائعة.
زود إلى منتج التطبيق بمظاهر لامعة وحيوية ولا تسبب حدوث أي غمق بالالوان وإلى حالات التعرق والتشقق بسلاط التطبيق.



mekgda®

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçİ Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
7 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl - Year

Mekgda Ürünlerde Haber Vermekszin Değilşiklik Hakkını Saklı tutar.
Mekgda reserve it's right to modify products without notification.

07

DOLGU KREMALARI

FILLING CREAMS



POUDRE DE CREME PATISSIERE • КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ

كرّمـا تعبـأة الكـيكـات

KULLANIM ŞEKLI

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
Pişirilmeye uygun olup kurabiye, bisküvi, kruvasan, milföy, waffle, şekerleme, kek ve donat içinde rahatlıkla kullanılır

EN
It is a bake stable product, which is used in biscuits, croissants, mille-feuille, waffle, confectionery, cake and donut

FR
Adéquate à la cuisson , eute être utilisé en toute séréité pour les cookies, biscuits, croissants, millefeuilles, gauffres, confiseries,cakes et donuts.

RU
Подходит для приготовления и используется в печеные, круассах, слоеном тесте, вафлях, конфетах, тортах.

AR
قابلة للطهي ولذذا يمكن استخدامها بسهولة داخل البسكويتات والبسكويتات والكرواسانات وبين رقائق ميل فوري والأقل وفي منوعات السكر وكعكات التورنات.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

TR
Pişirilmeye uygun olup, pişirildikten ve dondurulduktan sonra tazeliğini ve lezzetini korur.

EN
It is a bake stable pastry product, which protects its freshness and taste after baking or freezing

RU
Подходит для приготовления, сохраняет свежесть и аромат после варки и замораживания.

FR
Mélanger à haute vitesse dans un mixeur pendant 3 à 4 minutes afin d'obtenir la bonne consistance! 1 kg de poudre de crème patissière 2.5 lt d'eau froide (3-10 C)

AR
قابلة للطيبي بسهولة وتحافظ على طعمها اللذيدو على حالتها الطلقية بعد الطهي والتجمد.



ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ

منوعات منتجاتنا

KARAMEL	Caramel filling	aux arômes de caramel	Начинка с карамельным	كرّمـا بنكـهة الشوكـولاتـه
ÇİKOLATA	Chocolate filling	aux arômes de chocolat	Начинка с шоколадным	كرّمـا بنكـهة الليـونـ
LİMON	Lemon filling	aux arômes de citron	Начинка с лимонным	كرّمـا بنكـهة الـلـيمـونـ
VİŞNE	Sour cherry filling	aux arômes de cerise	Начинка с вишневым	كرّمـا بنكـهة الفـراـولـه
ÇİLEKLİ	Strawberry filling	aux arômes de fraise	Начинка с клубничным	كرّمـا بنكـهة الفـانـيلـيا
VANİLYA	Vanilla filling	aux arômes de vanille	Начинка с ванильным	كرّمـا بنكـهة البرـقـالـ
PORTAKAL	Orange filling	aux arômes d'orange	Начинка с апельсиновым	كرّمـا بنكـهة البرـقـالـ
YABAN MERSİNİ	Blue berry filling	aux arômes de myrtilles	Начинка с черничным	كرّمـا بنكـهة عـنـب الـأـحـراـشـ



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
6 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl -Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
Mekgda reserve its right to modify products without notification

08

MEYVELİ DOLGULAR

FRUIT FILLINGS



كرما بالفواكه لتعبئة الكيكـات → LES CREMES DE REMPLISSAGE → КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ

KULLANIM ŞEKLİ

TR
Pişirilmeye uygun olup kurabiye, bisküvi, kruvasan, milföy, waffle, şekerleme, kek ve donat içinde rahatlıkla kullanılır

EN
It is applied easily in cookie, biscuit, croissant, mille-feuille, waffle, confectionery, cake, donut

RU
Подходит для приготовления и используется в печенье, круассах, слоеном тесте, вафлях, конфетах, тортах.

FR
Adéquate à la cuisson, peut être utilisé en toute sévérité pour les cookies, biscuits, croissants, millefeuilles, gauffres, confiseries, cakes et donuts.

AR
يستخدم بسهولة داخل البسكويتات والبسكويتات والكرواسانات وبين رقائق الميل فوي وفي المأ翁 والكيكـات وداخل كيكة البوتان.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



TR
Pişirilmeye uygun olup, pişirildikten ve dondurulduktan sonra tazeliğini ve lezzetini korur.

EN
It is a bake stable pastry product, which protects its freshness and taste after baking or freezing

RU
Подходит для приготовления, сохраняет свежесть и аромат после варки и замораживания.

FR
Adéquate à la cuisson, conserve sa fraîcheur et son arôme même après cuisson ou congélation.

AR
قابل للطهي، يحافظ على حالته الطازجة لمدة طويلة بعد الطهي والتجمد.

ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ

Portakal parçacıklı (4x6 kg)	Orange with pieces (4x6 kg)	Aux particules d'orange (4x6 kg)	С кусочками апельсина (4x6 кг)	قطع البرتقال (٤ × ٦ كج)
Frambuaz parçacıklı (4x6 kg)	Raspberry with pieces (4x6 kg)	Aux particules de framboise (4x6 kg)	С кусочками малины (4x6 кг)	قطع التوت العلبي (٤ × ٦ كج)
Kayısı parçacıklı (8x3kg)	Apricot with pieces (8x3kg)	Aux particules d'abricot (8x3kg)	С кусочками абрикосов (8x3 кг)	قطع المشمش (٨ × ٣ كج)
İncir parçacıklı (8x3 kg)	Fig with pieces (8x3 kg)	Aux particules de figue (8x3 kg)	С кусочками инжира (8x3 кг)	قطع العنب (٨ × ٣ كج)
Yaban mersini parçacıklı (4x6 kg)	Blue berry with pieces(4x6 kg)	Aux particules de myrtilles (4x6 kg)	С кусочками черники (4x6 кг)	قطع عنب الاراحش (٤ × ٦ كج)
Elma parçacıklı (4x5 kg)	Apple with pieces (4x5 kg)	Aux particules de pomme (4x5 kg)	С кусочками яблок (4x5 кг)	قطع التفاح (٤ × ٥ كج)



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
6 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl - Year
5 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl - Year
3 Kg.	Kova - Pail	8	1 Yıl - Year

09

PASTA KATKI MADDESİ



CAKE GEL (CAKE IMPROVER)

KULLANIM ŞEKLİ

[إضافات إلى الكيكات • ADDITIFS DE GATEAUX • ДОБАВКИ В ТОРТЫ • طريقة الاستخدام • USAGE • UTILISATION • ПРИМЕНЕНИЕ •]

TR

PANDİSPANYA İÇİN: 2800 g buğday unu, 3600 g yumurta (60 adet), 2000 g şeker, 200 g nişasta, 1500 g su, 80 g kabartma tozu,

EN

FOR SPONGE CAKE: 2800 gr wheat flour, 3600 g egg (60 pcs), 2000 gr sugar, 200 gr starch, 1500 gr water, 80 gr baking powder, 350 gr cake gel (cake improver). The mixture is whipped in a mixer for 2 minutes middle cycle and 3 minutes fast then emptied into the molds , then baked at 160-180 C for 45-50 minutes)

FR

Pour le gâteau de Savoie : Mélanger à l'aide d'un mixeur à haute vitesse pendant 2 à 3 minutes 2800 g de farine de blé 3600g d'œufs (60 pièces), 2000g de sucre, 200g d'amidon, 1500g d'eau, 80g de levure chimique, 350g d'additifs cesser dans les moules faire cuire 45-50 minutes à une température de 160-180C.

RU

ДЛЯ БИСКВИТОВ: 2800 гр. пшеничной муки, 3600 гр. яиц (60 штук), 2000 гр. сахара, 200 гр. крахмала, 1500 гр. воды, 80 гр. разрыхлителя
350 гр. Добавки взбить миксером в течении 2 минут на средней и 3 минуты на высокой скорости, разместить по формам.
Печь в течении 45-50 минут при температуре 160-180 С.

AR

حين تحضير الكيكة: يخلط ٢٨٠٠ غرام دقيق المسمى مع ٣٦٠٠ غرام سكر مع ٢٠٠ غران نشاء مع ١٥٠٠ غرام ماء مع ٨٠ غرام بالكتينغ يورى مع ٣٥٠ دقيقه ويدوران مسرعه لمدة ٣ دقائق ثم يفرج المزيج بدوران متوسط السرعة طوال ٢ دقيقة ويدوران مسرعه لمدة ٣ دقائق ثم يفرج المزيج داخل او عة ويطهى بالفرن درجة حرارته بين ١٦٠ - ١٨٠ درجة لمدة تتراوح بين ٤٥ - ٥٠ دقيقة.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

[PRODUCT FEATURES • CARACTÉRIQUES DU PRODUIT • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ • خواص المنتج •]



TR

Pandispanya rulo (sarma) ve kek hamuru üretiminde ve dondurmalarla hacim kazandırmak amacıyla kullanılır. Yumurta tüketimini %50 oranında azaltır. Son üründekî yapıyı düzenleyerek bayatlamasını geciktirir ve lezzetini korur. Ürûne kazandırdığı süngerimsi yapı sayesinde yenilen ürünün damâga yapışmasını engeller.

EN

It is used as a filling in profiterole, cakes, tarts, pies and croissant. Keeps freshness for a long time without rancidity and cracking because of fast, hygienic and easy application

FR

S'utilise pour donner du volume aux rouleaux de gâteaux de Savoie ou aux pâtes de gâteaux. Diminue à 50% l'utilisation d'œufs. Retarde la péremption du produit, et conserve son arôme. Grâce à son aspect épongeux, il évite tout collage au palais de la bouche.

Используется для приготовления бисквитного рулета и теста для кексов, так же для придания объема мороженому. 350 гр. Добавки взбить миксером в течении 2 минут на средней и 3 минуты на высокой скорости, разместить по формам. Печь в течении 45-50 минут при температуре 160-180 С.

AR

يستخدم هذا المنتج لعرض تحضير أسفنجي الكيكة (القليل اللف) ولغرض التزويذ بأحجام أثناة تحضير عجينة الكيك والآيس كريم. يقلل على مستويات البيض بنسبة ٥٠٪ . ويؤجل حالات تزنج وتناثنة الكيكة ويحافظ على مذاقها الأصلي. يزود إلى الكيكة بصحة بسيطة يمنع التصاق الكيكة بجوف الفم.



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
5 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksızın Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGda reserve it's right to modify products without notification

10

KABARTMA TOZU



CAKE GEL (CAKE IMPROVER)

إضافات إلى الكيكـ ADDITIFS DE GATEAUX ~ ДОБАВКИ В ТОРТЫ ~ إضافات إلى الكيكـ

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
% 0,5 - %2

EN
% 0,5 - %2

RU
% 0,5 - %2

FR
% 0,5 - %2

AR
0,5% - 2%

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →



TR
Ürünün uygun derecede ve dengeli kabarmasını sağlar. Kabarma esnasında hamurda oluşabilecek büyük boşlukları ve çökmeleri engeller. standart ürün üretimi sağlar.

EN
It enables the product swelling as desired. During swelling, it prevents holes and downfalls that might occur on dough

RU
Продукт обеспечивает соответствующую степень и сбалансированное набухают. Предотвращает образованию воздуха в тесте.

FR
A la température appropriée, elle permet un houlement équilibré. Elle permet d'éviter à la cuisson un effondrement la formation de trous et permet d'obtenir une production de standards.

AR
يزود بعضا النفع المحتان بال أحجام المناسبة، بمنع حدوث أي ترسب وتفتر
وغيرهات بالجيئية إثناء انتفاخها. يزود للمستخدم بعضا الانتاج القوائي.

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
2 Kg.	Kova - Pail	8	1 Yıl - Year
5 Kg.	Kova - Pail	4	1 Yıl - Year
25 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeğinden Değişiklik Hakkı Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification

mekgda®



11

PANDISPANYA MİKSI



S P O N G E C A K E M I X

MELANGE DE GATEAU DE SAVOIE ← БИСКВИТНАЯ СМЕСЬ ← مزيج إسفنج الكيكات ←

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
1 kg pandispanya miksi, 750 g yumurta
(13 adet yumurta), 100 g soğuk subütün malzemeler
mikserde hızlı devirde 5-7 dakika arasında çırpılır.
160-180°C fırında 45-50 dakika pişirilir.

EN
1 kg sponge cake mix, 750 gr egg (13 pcs of egg),
100 gr cold water All the ingredients are whipped
5-7 minutes fast, then the sponge cake is baked
in the oven for 45-50 minutes at 160-180°C

FR
Mélanger à l'aide d'un mixeur à haute vitesse pendant
5 à 7 minutes 1kg de mélange de gâteau de Savoie,
750g d'œufs (13 pièces), 100g d'eau froide.
Faire cuire 45 à 45 minutes à une température de 160-180°C

RU
1 кг бисквитной смеси, 750 гр яиц (13 штук), 10 гр холодной воды
Все эти продукты взбить миксером на высокой скорости в течении
5-7 минут. Печь в течении 45-50 минут при температуре 160-180°C.

AR
يضاف إلى الكعك من مزيج إسفنج الكيكات 600 غرام بعضاً (13 بيضة) و 100 غرام ماء
ببرد ويحفظ المزيج بخلاطة سرعة الموران طوال ٧ دقائق ثم يطهى داخل فرن درجة حرارته بين
١٦٠-١٨٠ درجة طوال ٤٥-٥٠ دقيقة.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR
Gözenek yapısı ve yumuşaklıği ile
hızlı ve standart kalitede hazırlanabilme olanlığı
sunan, kolay kesilebilme, yüksek hacim özelliklerine
sahip ve lezzetli bir ürünüdür.

EN
Pore structure, softness, easy and standard preparation, C пористой структурой и мягкостью, вкусный
и легкий продукт с большим качеством свойств.

RU
Упаковка имеет пористую структуру, что делает ее легкой и вкусной.
Быстро готовится и имеет стандартное качество.

FR
Avec son aspect de pores, ce délicieux produit a pour
caractéristique d'obtenir une cuisson de bonne qualité
et rapide, coupe facile, grand volume.

AR
عبارة عن منتج لذيد الطعم يتمنى بخواص التزويد بمسامات وبسمات مرتنة وأجسام زائدة
بالجودة العالية قابل للقطع بسهولة.



ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منو عات منتجاتنا →

Sade Kakaolu	Neutral Cocoa	Nature Au cacao	Öbyичный С Kakao	سادة بالكاكاو
-----------------	------------------	--------------------	---------------------	------------------

Gramaj Kg. Basis Weight / Вес	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year
25 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgida Ürünlerde Haber Vermeğinizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification

mekgda®



12

KEK MISLERİ



CAKE MIXES

LES MELANGES DE CAKE ← СМЕСЬ ДЛЯ КЕКСОВ → مزيج الكيكات

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
1 kg kek mixsi 250 g su, 300 g sıvı ya , 250 g yumurta (5 adet yumurta), bütün malzemeler mikserde hızlı devirde 3-5 dakika arasında çırpılır. 170-180 C fırında 30-35 dakika pişirilir.

EN
1 kg cake mix, 250 gr water, 300 gr vegetable oil, 250 gr egg (5 pcs of egg). All the ingredients are whipped 3-5 minutes fast then the mixture is baked in the oven at 170-180 C for 30-35 minutes

FR
Mélanger à l'aide d'un mixeur à haute vitesse pendant 3 à 5 minutes 1kg de mélange de cake, 250g d'eau, 250 d'œufs (5 pièces), faire cuire pendant 30 à 35 minutes à la température de 170-180C.

RU
1 кг смеси для кексов, 250 гр воды, 300 гр масла, 250 гр яиц (5 штук), Все эти продукты взбить миксером на высокой скорости в течении 3-5 минут.Печь в течении 30-35 минут при температуре 170-180 C

AR
يضاف آنخ من مزيج الكيكات إلى ٢٥٠ غرام ماء و ٣٠٠ غرام زيت و ٢٥٠ غرام بيض (٥ بيضات) ويغلى المزيج بخلاطة سرعة الموران طوال دقائق ثم يطهى بفرن درجة حرارته بين ١٧٠-١٨٠ درجة طوال فترة ٣٥-٤٠ دقيقة

خواص المنتج → خواص المنتج → PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

TR
Hızlı ve standart kalitede hazırlanabilecek olanlığı sunan, mükemmel kabarma ve üzerinde çatlama elde edilen bu ürünün içerisinde isteğe göre kuruyemiş meyve parçacıkları ve çikolata vb. karıştırılabilir.

EN
Fast and standard preparation, excellent swelling, dried fruit and fruit pieces can be added in it

RU
Быстрое и качественное приготовление продукции, в который можно добавить орехи,кусочки фруктов и шоколада

FR
Propose une préparation rapide et de grande qualité, grâce à son excellent renflement et fissure ce produit peut être mélangé avec des fruits secs, des pépites de chocolat etc.

AR
يتمتع هذا المنتج بزايا التحضير بسرعة وبجودة عالية ولد كفاءات النفح البارع لا يحده بـ أي تشققات يمكن حين الطلب إضافة إليه الموارج والمكسرات وقطع الفواكه والشوكولاتة.

ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منواعات منتجاتنا



Sade	Neutral	Nature	Обычный	سادة
Kakaolu	Cocoa	Au cacao	C Kakao	بالكاكاو
Meyveli	Fruity	Au fruit	C фруктами	بالفواكه

Gramaj Kg. Basis Weight / بوزن	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

13

ŞARLOT TOZLARI



CHARLOTTE POWDER

POUDRES DE CHARLOTTES → ПОРОШКИ ДЛЯ ШАРЛОТКИ → وودرة شارلوت

KULLANIM ŞEKLI

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
200 g şarlot tozu 250 g (25 C) su ilave edilip çırpma teli yardımıyla karıştırılarak eritilir, daha sonra 1000 g çırpılmış krem şanti ilave edilerek iyice karışması sağlanır. Alt kısmına pandispanya patı döşenmiş çemberlere dökülür. Hazırlanan pasta bir müddet buz dolabında dondurulur.

EN
200 gr charlotte powder is melted by adding 250 gr water (25 C) via vire-whip, then poured in the rings with whipped cream (1000 gr)

FR
Mélanger à l'aide d'un fouet 200g de poudre de charlettes, 250g(25C) d'eau, puis ajouter 1000g de crème chantilly fouettée et bien mélanger. Placer dans le bas du cercle meuble la pâte du gâteau de Savoie., Placer au réfrigérateur un bon moment la préparation.

RU
200 гр. Порошка для шарлотки и 250 гр.(25 C) воды взбить венчиком, затем добавить 1000 гр. взбитых сливок и тщательно перемешать. Затем залить в форму, на дне которой разложен бисквит. Полученный пирог необходимо некоторое время заморозить в холодильнике

AR
يضاف ٢٥٠ غرام ماد (٢٥ درجة) إلى ٢٠٠ غرام وودرة شارلوت ثم يخفق المزيج بخلاطه يدوية لحين تحفيظ الإنجلال ثم يضاف المحلول إلى ١٠٠٠ غرام كريم الشاتيه المخفوق ويتم تحفيظ الخليط والمزج الثامن.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج

TR
Ürünü dondurmak için kullanılan toz bir karışımdır. It is a powder mixture, which used for freezing the product . The frozen product does not melt at once. The prepared cake is frozen in the refrigerator
kullanımı kolay ve ekonomik bir ürünüdür.
Uygulama esnasında topaklanma yapmaz.

EN
Dondurulmuş ürün oda sıcaklığında hemen erimez
 produkt . The frozen product does not melt at once.
the prepared cake is frozen in the refrigerator

RU
Представляет собой порошкообразную смесь для замораживания продукции. Замороженный продукт не тает при комнатной температуре, экономичный и легкий в применении продукт.
Не слипается во время применения.

FR
Le produit est une poudre qui à garder le produit.
Le produit garde ne fond pas à la température ambiante.
S'homogène avec la pâte lors de l'utilisation.

AR
عبارة عن مزيج وودرة مستخدم لغرض تجميد المنتجات الكيكية.
لأخذ حلات المعان أو اللذوان حين اخراج الكيكة إلى أماكن
أجوانها تعادل أجواء الغرفة الإعتدادية. سهل الاستخدام ومتوفر من المستلزمات الباهظة.
لأخذ حبات التقطيف أي تحمل أثناء التطبيق.

ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منو عات متجاجتنا

Frambuazlı	Raspberry	A la framboise	Малиновый	توت علبي
Çilekli	Strawberry	A la fraise	Клубничный	فراولى
Sade	Neutral	Nature	Обычный	سادة
Muzlu	Banana	A la banane	Банановый	موزى
Tiramisulu	Tiramisu	Au tiramisu	С тирамису	تياميسو
Karamelli	Caramel	Au caramel	Карамельный	كرملي
Limonlu	lemon	Au citron	Лимонный	ليمونى
Çikolatalı	Chocolate	Au chocolat	Шоколадный	شوكولاته
Kivili	Kiwi	Au kiwi	Киви	كيفي
Ananaslı	Pinaapple	A l'ananas	Ананасовый	أناناسي



mekgda®



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
1 kg	Folyo - Foil	10	2 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksızın Dedişliklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGda reserve its right to modify products without notification

14

PELTELEŞTİRİCİ



J E L L I F I E R

GELIFIANT ••• КОАГУЛЯНТ ••• مزيد القوام •••

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR

100 gr peltleştirici 160-290 gr şeker 850-950 ml su veya meyva suyu, şekerle toz iyice karıştırılıp sıvı içinde iyice çözüdürüllür.

EN

100 gr jelifier 160-290 gr sugar, 850-950 ml water or fruit juice and powdered sugar are mixed then dissolved in the liquid properly.

RU

100 гр коагулянта, 160-290 гр сахара перемешать с 850-950 мл воды или сока и тщательно перемешать.

AR

يضاف ١٠٠ غرام من منتج المزيد للقوام إلى ٢٩٠ - ٣٦٠ غرام سكر و ٩٥٠ - ٨٥٠ مل ماء أو عصير فواكه ثم يخلط المزيج بشكل جيد لحين حصول الإغلاق التام.



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR

Pasta ve keklerde dolgu ve süsleme amaçlı kullanılan peltleştirici toz karışımıdır.

EN

It enables the product swelling as desired. During swelling, it prevents holes and downfalls that might occur on dough

RU

Желирующая порошковая смесь, используемая для заливки или украшения торты.

FR

A la température appropriée, elle permet un houlement équilibré. Elle permet d'éviter à la cuisson un effondrement de la formation de trous et permet d'obtenir une production de standards.

AR

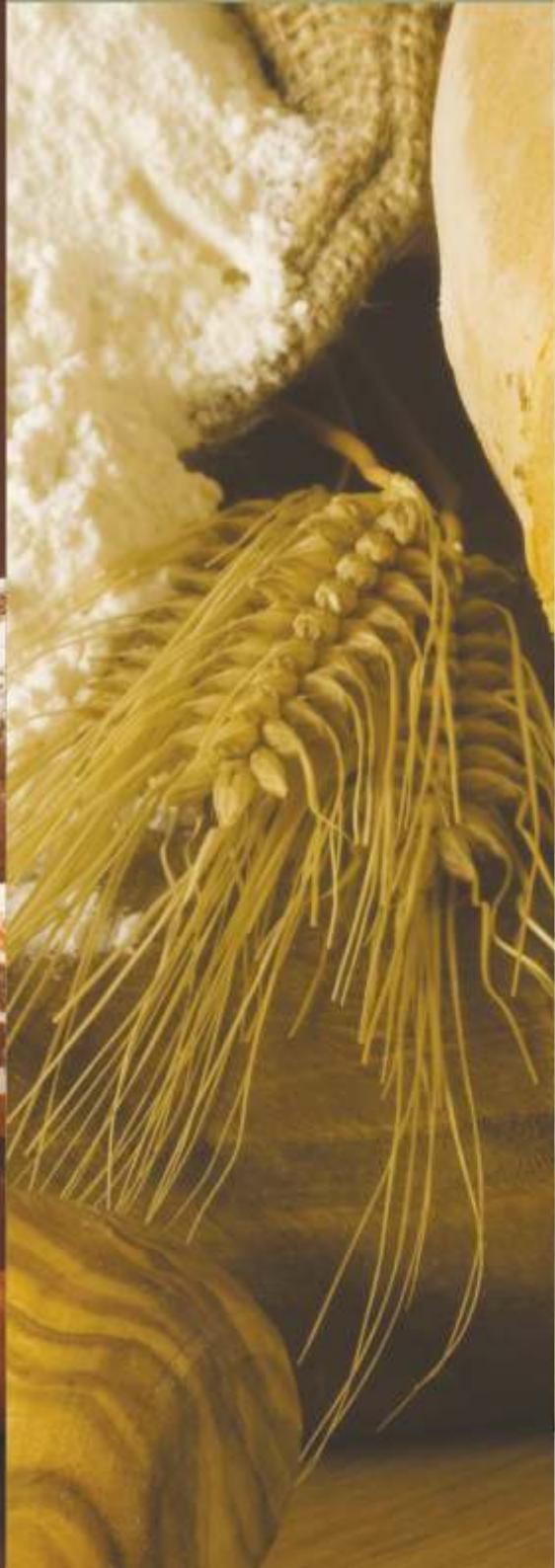
يزود بزلا النخن المتجانس بالأجسام المناسبة. يمنع حدوث أي ترسب وتفتر وفراغات بالعجينة أثناء إنتهاها. يزود للمستخدم بمزايا الإنتاج القياسي.

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
1 Kg	Koli	10	2 Yıl- Year

* MekGida Ürünlerde Haber Vermeksizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification

mekgda®







EKMEKÇİLİK

bakery хлебопечения
la boulangerie تصنیع الخبز



15

ENZİM MİKSLERİ

BREAD IMPROVERS (ENZYME MIXES)



MELANGES D'ENZYME → ФЕРМЕНТНАЯ СМЕСЬ → مرجع الأنزيمات

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
Enzim miksleri, kullanım oranlarına bağlı olarak % 0,01 - % 0,334 oranında kullanılır.

EN
Enzyme mixes are used as % 0,01 - % 0,334 depending on using ratios.

RU
Ферментная смесь используется в 0,01%-0,334% в зависимости от интенсивности применения.

FR
En fonction du taux d'utilisation, le mélange d'enzyme doit être utilisé à proportion de 0,01% à 0,334%

AR
تستخدم كزيادات الأنزيم بنسب تراوح بين ٠,٠١ - ٠,٣٣٤٪
بشرط أن تتوافق مع نسبة الاستخدام.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ →

TR
Ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi için özel olarak geliştirilmiş enzim karışımı ekmekte daha iyi hacim,homojen gözenek yapısı,ekmek dokusu, kabuk yapısı ve tazeliğ sağılar.Hamurun kolay işlenmesini, hamur stabilitesinde artış,glutenin elastikyetinin artırılmasını, gaz tutma kapasitesinin artırılmasını hamur kuruluşu, el ile veya makine ile işleme kolaylığı sağlar.

EN
Bread improvers (enzyme mixes) are specifically developed for various bread types.On bread; gives a better volume, homogeneous structure, crust and crispiness Ensures an easy dough process, increases dough stability, gluten elasticity and gas-holding capacity Enables the baker to treat dry dough by hand or machine easily.

FR
Le mélange d'enzymes est spécialement développé pour la production de pains et variétés de pain. Il permet au pain un meilleur volume, une structure de pores, une texture et une coque uniforme ainsi qu'une fraîcheur. Traitement facile de la pâte, l'augmentation la stabilité de la pâte, l'augmentation de l'élasticité du gluten, l'amélioration de la rétention de gaz,

RU
Ферментная смесь специально разработанная для производства хлеба и злобной продукции.Обеспечивает объем хлеба, однородную структуру пор, текстуру хлеба, корочку и свежесть.Обеспечивает легкость работы с тестом, повышение устойчивости теста, повышение эластичности клейковины,сухость теста, тем самым обеспечивает ручную или машинную обработку.

مزيج منزد إلى الحجر بلذة طبيعية، مظهر ورائحة رائعة. غني بالفيتامينات
والنترات والألياف.



www.mekgida.com

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
5 gr.	Folyo - Foil	100	1 Yıl - Year
10 gr.	Folyo - Foil	50	1 Yıl - Year
20 gr.	Folyo - Foil	50	1 Yıl - Year
50 gr.	Folyo - Foil	50	1 Yıl - Year
100 gr.	Folyo - Foil	50	1 Yıl - Year
500 gr.	Folyo - Foil	20	1 Yıl - Year

* Mekgida Ürünlerde Haber Vermeksizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification



ÇEŞİTLERİMİZ

TYPES → NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجتنا

16 kg koli 32 x (100 x 5 g folyo) BLUE BEAD 50 kg un için 1 paket (5 g) önerilir.

9 kg koli 18 x (50 x 10 g folyo) BLUE BEAD 50 kg un için 1 paket (10 g) önerilir.

18 kg koli 18 x (50 x 20 g folyo) BLUE BEAD 50 kg un için 1 paket (20 g) önerilir.

2,5 kg koli (50 x 50 g folyo) PELİKANO 50 kg un için 1 paket (50 g) önerilir.

5 kg koli (50 x 100 g folyo) PELİKANO 50 kg un için 1 paket (100 g) önerilir.

10 kg koli (20 x 500 g folyo) PELİKANO 150 kg un için 1 paket (500 g) önerilir.

Colis de 16 kg 32 x (100 x 5 g aluminium) pour la farine BLUE BEAD 50 kg 1 paquet (5 g) est conseillé.

Colis de 9 kg 18 x (50 x 10 g aluminium) pour la farine BLUE BEAD 50 kg 1 paquet (10 g) est conseillé.

Colis de 18 kg 18 x (50 x 20 g aluminium) pour la farine BLUE BEAD 50 kg 1 paquet (20 g) est conseillé.

Colis de 2,5 kg (50 x 50 g aluminium) pour la farine PELİKANO 50 kg 1 paquet (50 g) est conseillé.

Colis de 5 kg (50 x 100 g aluminium) pour la farine PELİKANO 50 kg 1 paquet (100 g) est conseillé.

Colis de 10 kg (20 x 500 g aluminium) pour la farine PELİKANO 150 kg 1 paquet (500 g) est conseillé.

16 kg box 32 x (100 x 5 g foil) BLUE BEAD recommended 1 package (5 gr) for 50 kg flour

9 kg box 18 x (50 x 10 g foil) BLUE BEAD recommended 1 package (10 gr) for 50 kg flour

18 kg box 18 x (50 x 20 g foil) BLUE BEAD recommended 1 package (20 gr) for 50 kg flour

2,5 kg box (50 x 50 g foil) PELİKANO recommended 1 package (50 gr) for 50 kg flour

5 kg box (50 x 100 g foil) PELİKANO recommended 1 package (100 gr) for 50 kg flour

10 kg box (20 x 500 g foil) PELİKANO recommended 1 package (500 gr) for 150 kg flour

Коробка 16 кг 32 x (100 x 5 гр фольга) рекомендуется для муки BLUE BEAD на 50 кг 1 (5 гр)пакетик.

Коробка 9 кг 18 x (50 x 10 гр фольга)рекомендуется для муки BLUE BEAD на 50 кг 1 (10 гр)пакетик.

Коробка 18 кг 18 x (50 x 20 гр фольга) рекомендуется для муки BLUE BEAD на 50 кг 1 (20 гр)пакетик.

Коробка 2,5 кг (50 x 50 гр фольга) рекомендуется для муки PELİKANO на 50 кг 1 (50 гр)пакетик.

Коробка 5 кг (50 x 100 гр фольга) рекомендуется для муки PELİKANO на 50 кг 1 (100 гр)пакетик.

Коробка 10 кг (20 x 500 гр фольга)рекомендуется для муки PELİKANO на 50 кг 1 (500 гр)пакетик.

عبوة سعتها ٥ كغ ٥ × ١٠٠ × ٣٢ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ٥ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ٥٠ كغ من دقيق بلوبييد.

عبوة سعتها ٩ كغ ١٠ × ٥٠ × ١٨ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ١٠ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ٥٠ كغ من دقيق بلوبييد.

عبوة سعتها ١٨ كغ ٢٠ × ٥٠ × ١٨ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ٢٠ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ٥٠ كغ من دقيق بلوبييد.

عبوة سعتها ٢,٥ كغ ٥٠ × ٥٠ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ٥٠ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ٥٠ كغ من دقيق بلوبييد.

عبوة سعتها ٥ كغ ١٠٠ × ٥٠ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ١٠٠ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ٥٠ كغ من دقيق باليكانو.

عبوة سعتها ١٠ كغ ٥٠٠ × ٢٠ غرام ورق المنيوم (بوصى استخدام ٥٠٠ (غ) بالكت ١ اثناء استخدام ١٥٠ كغ من دقيق باليكانو.

16

EKMEK MİKSLERİ



B R E A D M I X E S

مزيجات مختارة إلى الخبز ← ХЛЕБНЫЕ СМЕСИ ← MELANGES DE PAIN ←

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
Ekmeğimiz 20 kg Hamur sıcaklığı 22-24 C,su 12 litre
Tuz 0,3 kg,maya 0,6 kg istenilen gramajda kesilir.
Fermantasyon üresi 4 dakika yavaş 10-15 dakika hızlı
(spiral)-20-30dakika (çatal).Pişirme sıcaklığı
220-240 C

EN
Bread mix 20 kg dough temperature 22-24 C
Water 12 liter,salt 0,3 kg,yeast 0,6 kg,it is cut desired
grammage fermentation time: 60-70 minutes kneading
time:4 minutes slow,10-15 minutes fast (spiral),20-30
in the case of 10-15 minutes in a fast, 20-30 minutes in
medium, with flour, with yeast, with a high temperature
baking temperature 220-240 C

RU
Хлебная смесь 20 кг,Температура теста 22-24 С,Вода 12 литров,
Соль 0,3 кг,Дрожжи 0,6 кг,Фасуется в требуемом весе,
время брожжения 60-70 минут.Время замешивания 4 минуты,
в течение 10-15 минут в быстром, 20-30 минут в среднем режиме
температура выпечки 220-240 °C

FR
Mélange de pain 20 kg température de la pâte 22-24 C
Eau 12 litres sel 0,3 kg,levure 0,6 kg,couper selon le poids
désiré Durée de fermentation 60-70 minutes,temps de mélange
4 minutes lentement 10-15 minutes rapidement (spirale)
20-30 minutes température de cuisson 220-240 C

AR
قابل للقطع بالأوزان المطلوبة مدة التخمر بين ٦٠ -٧٠
دقيقة من العجن ، دقائق بشكل بطيء
دقيقة (بالشوكة) ٣٠ -٤٠ دقيقة بشكل سريع (حازوني) /
حرارة النضج ٢٢٠ -٢٤٠ درجة



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR
Doğal lezzeti,mükemmel görünümü ve kokusu
ile hazırlanan karışımılar.Vitamin, mineraller ve
lif bakımından oldukça zengin.

EN
Natural taste, excellent appearance, odor,
enriched with vitamins, minerals and fiber

RU
Предлагается богатая цветовая гамма для украшения или
покрытия торты.На протяжении всего срока годности сохраняет
цвет и форму, легко месится, не прилипает и не рвется.

FR
Des mélanges préparés avec des arômes naturels ainsi
qu'une excellente apparence et odeur. Riche en vitamines,
minéraux et fibres.

AR
مجهزة لخدماتك بألوان عديدة لغرض تحقيق كل المتطلبات أثناء التغليف والتزيين.
يحافظ على أساس لونه دون تغير طوال مدة صلاحية المخبوز، قابل للتقطيع بسهولة، لا يهدأ به
لصق أو انقطاعات.

ÇEŞİTLERİMİZ

→ NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منو عادات منتجاتنا →

Cavdar Miksi	Mélange de seigle	Rye Bread Mix	Ржаная смесь	مزيج خبز الجلود
Tam Buğday Miksi	Mélange de blé complet	Whole Wheat Bread Mix	Смесь цельной муки	مزيج خبز التمام
Tahıl Miksi	Mélange de céréales	Grain Bread Mix	Зерновая смесь	مزيج خبز الحبوبات
Ayçekirdeği Miksi	Mélange de tournesol	Sunflower Bread Mix	Подсолнечная смесь	مزيج خبز بذور بذار الشمامس
Osmalı Miksi	Mélange Ottoman	Ottoman Bread Mix	Османская смесь	مزيج خبز العثماني
Rüşeym Miksi	Mélange de germe	Wheat Germ Bread Mix	Овсяная смесь	مزيج خبز الروشيم
Yulaf Miksi	Mélange d'avoine	Oat Bread Mix	Смесь зародыша	مزيج خبز الشوفان
Misir Miksi	Mélange de maïs	Corn Bread Mix	Кукурузная смесь	مزيج خبز الذرة
Köy Miksi	Mélange de campagne	Village Bread Mix	Деревенский микс	مزيج خبز الأرياف



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
20 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year
25 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGda reserve its right to modify products without notification

17

EKMEK PREMİKSLERİ % 50 KULLANIMLIK



BREAD PREMIXES (50 % USING RATIO)

مزيجات الخبز وإستخدامات بنسبة ٪٥٠ ← ХЛЕБНЫЕ ПРЕМИКСЫ - 50% ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ←

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام →

TR
%50 premiks+%50 buğday unu,ekmek premiks10 kg
buğday unu 10 kghamur sıcaklığı 22-24 C su12 litre
tuz 0,3 kg maya 0,6 kg yoğurma süresi 4 dakika yavaş
10-15 dakika (spiral) 20-30dakika (çatal),istenilen gramajda
kesilir.Fermantasyon süresi 60-70 dakika pişirme sıcaklığı
220-240 C

EN
50 % premix + 50 % wheat flour Bread mix 10 kg
Wheat flour 10 kg dough temperature 22-24 C
Water 12 liter,salt 0,3 kg,yeast 0,6 kg,it iscut desired
grammage fermentation time: 60-70 minutes kneading
time:4 minutes slow,10-15 minutes fast (spiral),20-30
minutes (fork) baking temperature 22-240 C

RU
Премикс 50% - Пшеничная мука 50 %
Хлебная смесь 10 кг; Температура теста 22-24 С, Вода 12 литров,
Соль 0,3 кг, Дрожжи 0,6 кг, Фасуется в требуемом весе,
Время брожжения 60-70 мин., Время замешивания 4 минуты,
в течении 10-15 минут в быстром, 20-30 минут в среднем режиме
Температура выпечки 220-240 С

FR
50% prémélange + 50 % farine de blé
Prémélange de pain 10 kg Farine de blé 10 kg
température de la pâte 22-24 C
Eau 12 litres sel 0,3 kg levure 0,6 kg,couper selon le poids
désiré Durée de fermentation 60-70 minutes ,temps de mélange 4 minutes lentement 10-15 minutes rapidement (spirale)
20-30 minutes température de cuisson 220-240 C

AR
مزيج ٥٠٪ دقيق القمح ١٠ كغ مزيج الخبز ١٠ كغ دقيق القمح ١٠ كغ
درجة حرارة العجينة ٢٤-٢٦ درجة ماء ١٢ لتر ملح ٠,٣ كغ
مدة العجن ٤ دقائق بشكل بطيء / ١٥-١٠ دققيقة بشكل خفيف ٦ كغ
مسرع (حازوني) / ٢٠-٣٠ دققيقة بالشوكة، قابل للقطع بالأوزان المطلوبة.
مدة التخمر بين ٦٠-٧٠ دقيقة درجة حرارة النضج بين ٢٠-٢٤٠ دقيقة



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج →

TR
Doğal lezzeti,mükemmel görününü ve kokusu
ile hazırlanmış karışımalar.Vitamin, mineraller ve
lif bakımından oldukça zengin.

EN
Natural taste, excellent appearance, odor,
enriched with vitamins, minerals and fiber

RU
Предлагается богатая цветовая гамма для украшения или
покрытия тортов.На протяжении всего срока годности сохраняет
цвет и форму, легко месится, не прилипает и не рвется.

FR
Des mélanges préparés avec des arômes naturels ainsi
qu'une excellente apparence et odeur. Riche en vitamines,
minéraux et fibres.

AR
مجيئه لخدماتكم بأوان عديدة لغرض تحقيق كل المتطلبات أثناء التغليف والتزيين.
يحافظ على أساس لون دون تغير طوال مدة صلاحية الحفظ، قابل للتقطيع بسهولة، لا يحدوث به
لصق أو انقطاعات.

ÇEŞİTLERİMİZ

NOS VARIETES

РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجاتنا →

Çavdar Köy Premiksi	Prémélange seigle de campagne	Rye bread premix	Ржаный премикс	مزيج خبز الجلودار
Tam Buğday Köy Premiksi	Prémélange blé complet de campagne	Whole wheat bread premix	Премикс цельной муки	مزيج خبز الأرياف بالقمح الخام
Tahıl Köy Premiksi	Prémélange céréales de campagne	Grain bread premix	Зерновой премикс	مزيج خبز الأرياف بالحبوب
Ayçekirdeklı Köy Premiksi	Prémélange tournesol de campagne	Sunflower bread premix	Подсолнечный премикс	مزيج خبز الأرياف ببنجر عباد الشمس
Osmancık Köy Premiksi	Prémélange Ottoman de campagne	Ottoman bread premix	Османский премикс	مزيج خبز الأرياف العثماني
Ruşeymi Köy Premiksi	Prémélange germe de campagne	Wheat germ bread premix	Овсяная смесь	مزيج خبز الأرياف الروشامي
Yulaf Köy Premiksi	Prémélange avoine de campagne	Oat bread premix	Премикс зародыша	مزيج خبز الأرياف بالقرنفل
Mısırlı Köy Premiksi	Prémélange maïs de campagne	Corn bread premix	Кукурузный премикс	مزيج خبز الأرياف بالذرة
Köy Ekmeği Premiksi	Prémélange de pain de campagne	Village bread premix	Деревенский премикс	مزيج خبز الأرياف

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksızın Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve its right to modify products without notification

18

EKMEK PREMİKSLERİ % 15-30 KULLANIMLIK



BREAD PREMIXES (USING RATIO 15-30 %)

LES PREMELANGES DE PAIN UTILISATION ENTRE 15% ET 30% • ХЛЕБНЫЕ ПРЕМИКСЫ 15-30 % ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

[مزيجات الخبز المستخدمة بنسبة بين ١٥ - ٣٠ %] [ХЛЕБНЫЕ ПРЕМИКСЫ 15-30 % ИСПОЛЬЗОВАНИЯ]

KULLANIM ŞEKLİ

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR

Kepek premksi 15 kg,buğday unu 100 kg,su 69 litre , tuz 1.725 kgmaya3.345 kg. Çavdar premiks 15 kg,buğday unu 50 kg su 39 litre,tuz 0,97 kg,maya 1.95 kghamur sıcaklığı 22-24 C 4 dakika yavaş 10-15 dakika (spiral) 20-30 dakika (çatal),istenilen gramajda kesilir. Fermantasyon süresi 60-70 dakika pişirme sıcaklığı 220-240 C

EN

Bran bread premix 15 kg,wheat flour 100 kg,water 69 liter salt 1,725 kg,yeast 3.45 kg rye bread premix 15 kg wheat flour 50 kg,water 39 liter,salt 0,97 kg,yeast 1.95 kg dough temperature 22-24 C. Kneading time:4 Minutes slow 10-15 fast (spiral) 20-30 minutes (fork) it is cut as desired grammage fermentation time:60-70 minutes Baking Temperature 220-240 C

RU

Отрубной премикс 15 кг, Пшеничная мука 100 кг,Вода 69 литров Соль 1.725 кг,Дрожжи 3.45 кг,Ржаной премикс 15 кг Пшеничная мука 50 кг,Вода 39 литров,Соль 0,97 кг,Дрожжи 1.95 кг Температура теста 22-24 С,Вода 12 литров, Соль 0,3 кг,Дрожжи 0,6 кг,Фасуется в требуемом весе, Время брожжения 60-70 мину,Время замешивания 4 минуты, в течении 10-15 минут в быстром, 20-30 минут в среднем режиме Температура выпечки 220-240 С

FR

Prémélange de son 15 kgFarine de blé 100 kg Eau 69 litres Sel 1.725 kg Levure 3.45 kg Prémélange de seigle 15 kg Farine de blé 50 kg Eau 39 litres Sel 0,97 kg Levure 1.95 kg Température de la pâte 22-24 C couper selon le poids désiré Durée de fermentation 60-70 minutes,temps de mélange 4 minutes lentement 10-15 minutes rapidement (spirale) 20-30 minutes température de cuisson 220-240 C

AR

مزيج خبز نخالة الحبوب ١٥ كغ ماء ٦٩ لتر دقيق القمح ١٠٠ كغ سоль ١.٧٢٥ كغ ملح ٣،٤٥ كغ خميرة ١،٩٥ كغ دقيق القمح ٥٠ كغ مزيج خبز الجاودار ملح ٠،٣ كغ ماء ٣٩ لتر درجة حرارة العجينة بين ٢٢-٢٤ درجة خميرة ١،٩٥ كغ مدة التخمر بين ٦٠-٧٠ دقيقة قابل للطущ بالأوزان المطلوبة درجة حرارة النضج بين ٢٢٠-٢٤٠ درجة (بالشوك)



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج

TR

Doğal lezzeti,mükemmel görünümü ve kokusu ile hazırlanmış karışımlar.Vitamin, mineraller ve lif bakımından oldukça zengin.

EN

Natural taste, excellent appearance, odor, enriched with vitamins, minerals and fiber

RU

Предлагается богатая цветовая гамма для украшения или покрытия тортов.На протяжении всего срока годности сохраняет цвет и форму, легко месится, не прилипает и не рвется.

FR

Des mélanges préparés avec des arômes naturels ainsi qu'une excellente apparence et odeur. Riche en vitamines, minéraux et fibres.

AR

مجهزة بذنكك بألوان عديدة لغرض تحقيق كل المطلبات أثناء التزيين والتزيين . يحافظ على أساس لونه دون تغير طوال مدة صلاحية الحفظ، قابل للتقطيع بسهولة؛ لا يحدث به لفق أو انقطاعات.

ÇEŞİTLERİMİZ

→ NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجاتنا

Kepek Premksi
Çavdar Premksi

Prémélange de son
Prémélange de seigle

Bran Bread Premix
Rye Bread Premix

Отрубной премикс
Ржаной премикс

مزيج خبز نخالة الحبوب
مزيج خبز الجاودار



mekgda®

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
15 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksızın Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGıda reserve its right to modify products without notification

19

UZUN ÖMÜRLÜ EKMEK GELİSTİRİCİLERİ



LONG-LASTING BREAD IMPROVERS

DEVELOPPEURS DE PAIN A LONGUE DUREE • ХЛЕБОРАЗРАБОТЧИК С ДЛИТЕЛЬНЫМ СРОКОМ ДЕЙСТВИЯ • متواعات تطويل عمر الخبز •

KULLANIM ŞEKLI

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
50 kg buğday unu için 3 kg ekmek geliştirici
(tahıl için 2 kg)

EN
3 kg bread improver for 50 kg wheat flour
(for grain 2 kg)

FR
Pour 50 kg farine de blé 3 kg de développeur de pain
(2 kg pour les céréales)

RU
На 50 кг пшеничной муки 3 кг хлеборащработчик
(для зерна 2 кг)

AR
يستخدم ٣ كغ من منتجات تطويل عمر الخبز داخل ٥٠ كغ في دقيق القمح
كغ اثناء تحضير خبز الحبوبات (٢)

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج



TR
Ambalajlı tüketime sunulan ekmeklerde,
8-10 gün tazeliğini korumasını sağlar.
Doğal lezzeti,mükemmel görünümü ve
kokusu ile hazırlanmış karışımlar.Vitamin
mineraller ve lif bakımından oldukça zengindir.

EN
Protects freshness of packed for 8-10 days
These are enzyme mixes which have natural
taste, excellent appearance, odour, enriched
with vitamins, minerals and fiber

FR
Le pain emballé disponible à la consommation
maintient une fraîcheur entre 8 à 10 jours
Des mélanges préparés avec des arômes naturels
ainsi qu'une excellente apparence et odeur. Riche
en vitamines, minéraux et fibres..

RU
Обеспечивает сохранения свежести хлеба,
продающегося в упакованном виде.Смесь натуральных
ароматизаторов, приготовленные с отличным внешним видом
и запахом.Богат минералами, витаминами и клетчаткой.

AR
حين تحضير الخبز المستهلك داخل أكياس حافظة يبقى الخبز طازجاً طوال ٨-١٠ أيام.
مزدوج إلى الخبز بلذة طبيعية، مظهر ورائحة رائعة، غني بالفيتامينات
والنترالات والألياف.

ÇEŞİTLERİMİZ

→ NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منواعات منتجاتنا

Saf Kepek Ekmek Geliştirici	Pure bran bread improver	Développeur de pain de son naturel	Пшеничный хлеборазработчик	حافظ خبز نخالة الحبوبات الصاف
Çavdar Ekmek Geliştirici	Rye bread improver	Développeur de pain de seigle	Ржаной хлеборазработчик	حافظ خبز الجاودار
Tam Buğday Ekmek Geliştirici	Whole wheat bread improver	Développeur de pain complet	Хлеборазработчик из цельной пшеницы	حافظ خبز القمح التام
Köy Ekmek Geliştirici	Village bread improver	Développeur de pain de campagne	Разработчик деревенского хлеба	حافظ خبز الأرياف
Tost Ekmek Geliştirici	Toast bread improver	Développeur de pain grillé	Разработчик для тостового хлеба	حافظ خبز التوست
Hamburger Ekmek Geliştirici	Hamburger bread improver	Développeur de pain d'hamburgers	Разработчик для гамбургерового хлеба	حافظ خبز الهمبورغر
Tahıllı Ekmek Geliştirici	Grain bread improver	Développeurs de pain aux céréales	Зерновой хлеборазработчик	حافظ خبز الحبوبات

mekgda[®]



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
9 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgida Ürünlerde Haber Vermeksizin Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGida reserve it's right to modify products without notification

20

EKMEK SÜSLEME MALZEMELERİ



BAKERY DECORATION ITEMS

MATERIAUX DE DECORATIONS POUR LES PRODUITS BOULANGERS • ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ХЛЕБА • لوازم تزيين الخبز

KULLANIM ŞEKLİ USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
Ekmek çeşitlerinde isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı kullanılır.

EN
used for decoration purposes related to various bread types

FR
Utilisable pour décorer les variétés de pain désirés

RU
Используется для хлебо-булочной продукции

AR
يُستخدم لأغراض التزيين حسب الطلب بمنوعات الخبز.



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTERISTIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج

TR
Doğal lezzeti,mükemmel görünümü ve kokusu ile hazırllanmış karışım ve ezmeler. Vitamin, mineraller ve lif bakımından oldukça zengindir.

EN
These are the mixes and pastes which have natural taste, excellent appearance, odour, enriched with vitamins, minerals and fiber

FR
Des mélanges préparés avec des arômes naturels ainsi qu'une excellente apparence et odeur. Riche en vitamines, minéraux et fibre

RU
Обеспечивает сохранения свежести хлеба, продающегося в упакованном виде. Смесь натуральных ароматизаторов, приготовленные с отличным внешним видом и запахом. Богат минералами, витаминами и клетчаткой.

AR
مزيج و معجنات طبيعية اللذة والمذاق، جيلية المظهر، رائحة الرائحة.
غنية بالفيتامينات والمعادن والألياف.

ÇEŞİTLERİMİZ

→ NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → منوعات منتجاتنا

Tahıl Topping
Yılf Ezmesi
Çavdar Ezmesi
Ayçekirdeği İçi

Grain topping
Oat Paste
Rye Paste
Sunflower Kernels

Garniture céréales
Pâté d'avoine
Pâté de seigle
Pépites de tournesol

Зерновой
Овсяной
Ржаной
Подсолнечный

توبيخ الحبوبات
معجون الشوفان
معجون الجاودار
لب بذرة عباد الشمس

mekgda®



Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
5 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year
10 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

* Mekgda Ürünlerde Haber Vermeksızın Değişiklik Hakkını Saklı Tutar.
MekGda reserve it's right to modify products without notification

21

AROMA VE RENK VERİCİLER



FLAVORANTS AND COLORANTS

AROMES ET COLORANTS → АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ → مواد منكهة وملونة

KULLANIM ŞEKLI

USAGE → UTILISATION → ПРИМЕНЕНИЕ → طريقة الاستخدام

TR
%61-%2

EN
%61-%2

RU
%1-%2

FR
%61-%2

AR
1% - 2%



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

PRODUCT FEATURES → CARACTÉRIQUES DU PRODUIT → ИСПОЛЬЗОВАНИЕ → خواص المنتج

TR
Doğal lezzeti,mükemmel görünümü ve kokusu ile ekmekleri, renklendirmek ve aroma katmak amacıyla kullanılır.

EN
used for adding flavors and coloring up breads with natural taste,excellent appearance and odor.

RU
Обеспечивает сохранения свежести хлеба, продающегося в упакованном виде. Смесь натуральных ароматизаторов, приготовленные с отличным внешним видом и запахом. Богат минералами, витаминами и клетчаткой.

FR
Avec leurs arômes naturels et leurs excellentes apparences et odeurs, ils permettent de colorer et d'aromatiser les pains.

AR
يستخدم لغرض تزويد الخبز بنكهات وتلوينات ويعتبر مذاق طبيعي ورائحة وبطابق بذرة.

ÇEŞİTLERİMİZ

→ NOS VARIETES → РАЗНОВИДНОСТИ → من عات منتجاتنا

Rogrima
Dark Malt

Rogrima
Dark Malt

Rogrima
Dark Malt

Rogrima
Dark Malt

روغريما
مالت غامق

Gramaj Kg. Basis Weight / Bec	Ambalaj Package	Koli İçi Adeti Units per package	Raf Ömrü Shelf Life
20 Kg.	Kraft Torba - Kraft Bag	1	1 Yıl - Year

mekgda®

TEŞEKKÜRLER ..

Son olarak bizimle birlikte yol alan ve bizi biz yapan tüm dostlarımıza teşekkür ederiz...

mekgida®

