



**Alfa**

Ürün  
Kataloğu





**Alfa**  
Pastacılık Yağları



**Felda Iffco**, Felda ve Iffco gruplarının 13 Aralık 2006'da biraraya gelmesiyle doğmuş uluslararası bir ortaklıktır. **Felda**, Malezya'nın en geniş tarım alanlarına sahip devlet kuruluşudur. **Iffco** ise, Birleşik Arap Emirlikleri'nde kurulu, hızlı tüketim ürünleri ve endüstriyel gıda sektörlerinde tüm dünyaya pazarlanan çok geniş bir ürün portföyünün sahibidir. **Felda** ve **Iffco**'nun entegrasyonu, tarımdan yağ rafinasyonuna, ürünlerin işlenmesine ve tüm dünyada dağıtılmasına ve pazarlanmasına kadar süren mükemmel bir tedarik zinciri oluşturmuştur. **Felda Iffco**, ortaklığın başlamasından bu yana, Çin'den Amerika'ya kadar genişleyen bir üretim ağı kurmuştur.

Tüm **Felda Iffco** işletmeleri, bitkisel yağlar, yemeklik margarin ve özel endüstriyel yağların üretimi için gerekli olan fraksiyonlama, deodorizasyon, hidrojenasyon, interesterifikasyon, dolun ve paketleme ünitelerini içermektedir.

**Felda Iffco** Grubu, yıllık 3 milyon tona yakın rafinasyon, 300 bin tonluk depolama kapasitesiyle Güneydoğu Asya'dan Afrika kıtasına; Rusya'dan, Doğu Avrupa, Çin ve Amerika'ya kadar etkin küresel bir oyuncudur.

**Felda Iffco**, bu ortaklık bünyesinde dünya genelinde hızla büyüyen yatırımlarına 2009 yılında Felda Iffco Gıda San. ve Tic. A.Ş. olarak Türkiye - İzmir fabrikasını da dahil etmiştir.

**Felda Iffco Gıda San. ve Tic. A.Ş.** İzmir'de kurulu üretim tesisi ve İstanbul'da bulunan satış ofisi ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Birçok değişik bitkisel yağın rafinasyonundan işlenmesine, dolumundan paketlenmesine kadar tüm süreçleri bünyesinde bulunduran işletme bitkisel yağların tümünü işleyebilmektedir.

Margarin ve katı yağ üzerine yatırımlarını tamamlayarak üretim tesisi kapasitesini üç katına çıkaran **Felda Iffco Türkiye**, proseslerine son teknolojiye sahip yeni bir rafineri ile birlikte hidrojenasyon ve interesterifikasyon, margarin üretim ve dolun tesislerini de ilave etmiştir.

Bu doğrultuda üretimi yapılan rafine edilmiş bitkisel sıvı, katı yağlar ve margarinler, endüstriyel müşterilere, ev dışı tüketim noktalarına, yurt içi perakende noktalarına satılmaktadır. Bunun dışında, **Felda Iffco Türkiye**, Afrika, Orta Doğu, Amerika ve Balkan ülkelerine kendi markasıyla Türkiye'den ihracat yapmaktadır.





**Alfa**  
Pastacılık Yağları

## Kalite Belgelerimiz

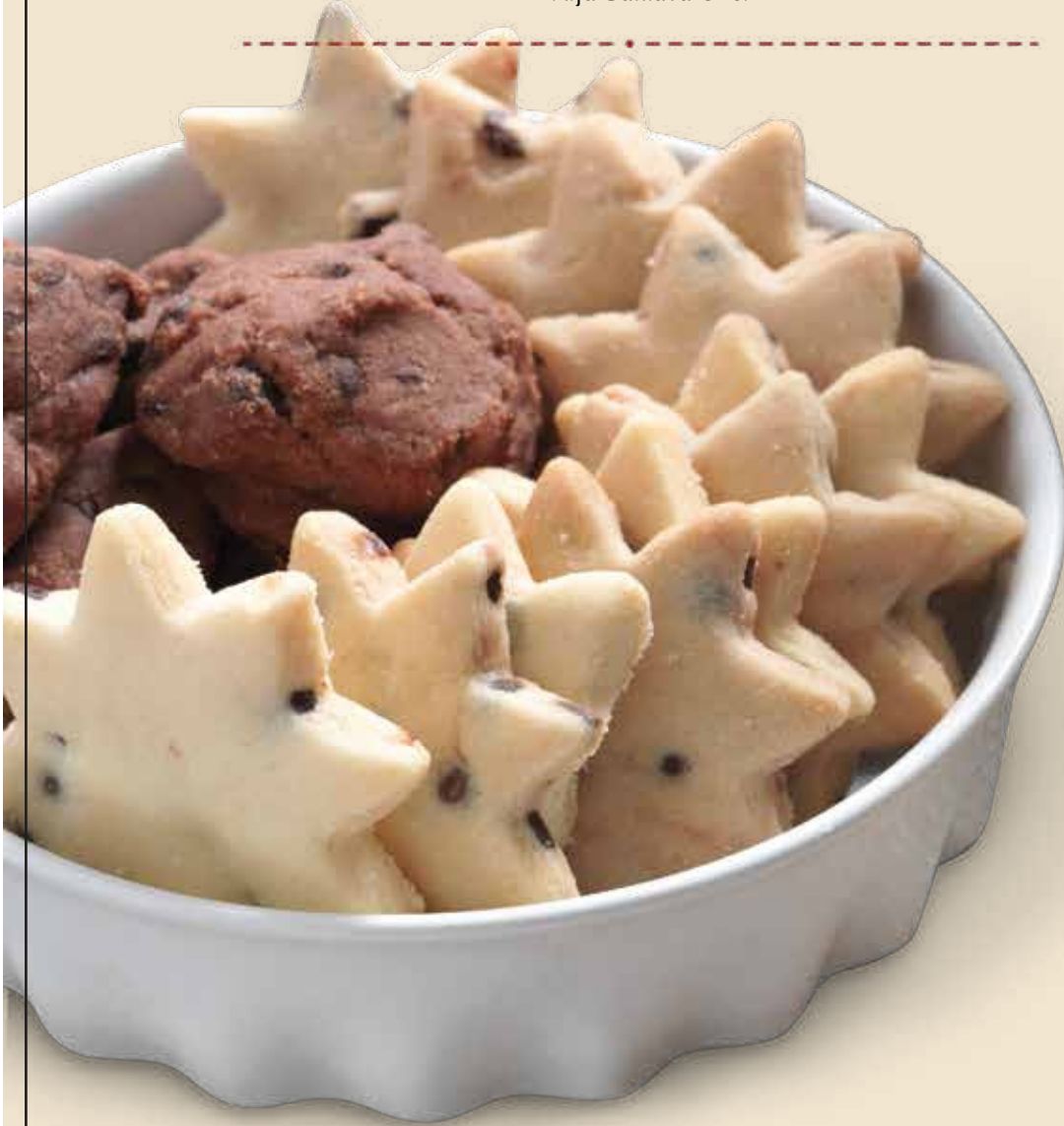




**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# Pastacılık Kanalı

Alfa Genel Amaçlı • Alfa Krema • Alfa Kek • Alfa Katkat • Alfa Börek • Alfa Tur  
Alfa N • Alfa S • Alfa Poğaç • Alfa Açma • Alfa Soft • Alfa Baklava & Baklava Sade  
• Alfa Baklava Özel



Pastacılık



# Alfa Genel Amaçlı

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan bitkisel margarindir. Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinin yapımında çok iyi sonuçlar verir. Özellikle mayalı hamurlarda esnek yapısı sayesinde üstün performans elde edersiniz. Bayatlamayı geciktirir ve bitmiş ürünlerin raf ömrünü uzatır. Hamurla kolayca bütünleşir ve özel geliştirilmiş formülüyle ürünlere fark yaratan bir lezzet katar.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 84

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : < 1.0

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Krema

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Ağızda dağılan tüm tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinde özellikle un kurabiyesinde, kuru pasta yapımı ve pastacılık kremalarında kullanılmak üzere özel hazırlanmış %100 bitkisel susuz yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin aromasını bünyesine alır. Kolay şekil alma özelliğine sahip olup mikserde kolaylıkla kabarıp. Ağızda dağılma özelliğini kurabiyelere vermek için özenle geliştirilmiştir. Çırpıldığında rengi beyazlar. Diğer yağlarla kolayca karışabilir.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 99,9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : < 1.0

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları







# Alfa Kek

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Pandispanya, muffin kek, sufle ve tüm kek çeşitlerinde kullanılan bitkisel susuz yağdır. Laboratuvarlarımızda, profesyoneller tarafından kek yapımı için özel geliştirilmiştir. Kullanım kolaylığı sağlaması açısından özel bir ambalajda satışa sunulmaktadır. Pastanelerde ve imalathanelerde yarı akışkan yapısı sayesinde kolayca işlenir ve ideal bir şekilde hamurla bütünleşir. Kek çeşitlerine özel üretildiği için ıslaklık, yumuşaklık ve homojen kabarma özelliği sağlar.

## Ambalaj:

Bag in box.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı 20-25°C arasındadır. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa Katkat

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Kuru poğaçça, boyoz, sıcak tüketilen börek ve endüstriyel milföy yapımında kullanılan %100 bitkisel susuz yağdır. Özellikle katlı ve tur verilen böreklerde, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz ve hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Hamurun kolaylıkla şekil alması için ideal bir yağdır. Yüksek ısıya dayanıklılığıyla kabartma özelliği vardır.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde dilimli ve dilimsiz olarak satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa B6rek

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Kruvasan ve tüm milf6y çeşitlerinde, katlı ve tur verilen böreklerde kullanım için idealdir. Bu tip böreklere yüksek hacim verdiği gibi, esnek yapısı sayesinde merdaneye yapışmaz. Hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması nedeniyle kabarma özelliği olan bitkisel margarindir. Hem makinede hem de elle açmada ustaya yardımcıdır.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde dilimli olarak satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 84

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ : < 1.0

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Tur

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Makine ile üretim yapanlar için tur verilen tüm börek, kruvasan ve milföy çeşitleri için özel geliştirilmiş bir üründür. Bu tip böreklerle verdiği esnek yapısı sayesinde katlar eşit şekilde açılır ve hamurun yırtılmadan prosesten geçmesini sağlar. Yüksek ısıya dayanıklı olması sayesinde kabarma özelliği olan bir yağdır.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı maksimum 20°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 84

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları







# Alfa N

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Pastacılıkta genel amaçlı kullanılan %100 bitkisel susuz yağdır. Özellikle kol böreği ve kurabiye yapımında üstün performans sağlar. Özellikle torba kurabiyelerde genel amaçlı kullanılan bir yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin kendi lezzetini ortaya çıkarır. Kolay şekillenen yapısı ile ustaların tercihidir.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

20 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa S

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Kuru poğaçaya yapımında, pasta kaplamalarında kullanılan %100 bitkisel susuz yağdır. Sert olması nedeniyle kazınarak kullanılır. Oksidasyona dayanıklıdır.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

20 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa Poğağa

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Tüm mayalı hamur işlerinde, poğağa, simit, açma ve benzeri ürünlerde kullanılan bitkisel margarindir.

Mayalı hamurlarla birlikte tatlı ve tuzlu kurabiye ve kek çeşitlerinde de üstün performans sağlar. Hamurun düzgün ve pürüzsüz açılmasına yardımcı olur ve lezzetine lezzet katar.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 70

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ : < 1.0

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Açma

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Tüm mayalı hamur işlerine özel üretilmiş pastacılık margarinidir. Özellikle açma, poğaç ve çörek çeşitlerine elastik yapısı sayesinde üstün kabarma özelliği sağlar ve parlaklık verir.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı maksimum 20°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 60

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Soft

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Bisküvi, kurabiye, pişmaniye ve kahke imalatı için özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Nötr lezzeti sayesinde ürünlerin kendi lezzetini ortaya çıkarır ve kolay şekillenen bir yapıya sahiptir.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

20 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Baklava & Baklava Sade

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Baklava yapımında ve tüm şuruplu tatlılarda kullanılmak üzere özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Ürüne doğal renk ve parlaklık verir. Hamurun birbirine yapışmasını önler.

## Ambalaj:

18 L köşeli teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 99,9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa Baklava Özel

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Alfa Baklava Özel hafif aroması ile fark yaratır. Baklava ve tüm şuruplu tatlılara özel geliştirilmiş %100 bitkisel susuz yağdır. Ürüne doğal renk ve parlaklık verir. Baklavanın tel tel, kat kat açılmasını ve kabarmasını sağlar.

## Ambalaj:

18 L köşeli teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı maksimum 20°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# SEKTÖRDE İLKLERİMİZ

Daha önce sektörde olmayan, ustalarımızın ihtiyaçlarına yönelik özel reçeteli ürünler



Alfa Çiğ Köfte Yağı  
Alfa Kek Yağı  
Alfa Tatlı Kızartma Yağı

Tüm bu ilklerle **TAKDİR VE TAKLİT** ediliyoruz!  
Bizi takip etmeye devam edin!

Sadece ustalarımıza özel, birlikte online paylaşım yapabilecekleri ilk portal ve ilk facebook marka sayfası



ÇİFT  
"Helal Sertifikalı"  
ilk yağ firması



Pastacılık sektörünü sosyal medyada da geliştiren, sadece ustalara ait ilk portal

 Alfa'dan.

Türkiye'de RSPO  
(Sürdürülebilir Palm Yağı  
Yuvarlak Masası)  
sertifikasına sahip ilk ve tek bitkisel yağ üreticisi


**RSPO**

Roundtable on Sustainable Palm Oil

Son teknoloji üretim olanakları ile üstün ürün performansı, bilgisayar destekli ful otomatik prosesler ile kişiye bağlı olmadan sürekli aynı kalitede üretim.

Kendi alanlarında Uzman Demo Ustalarından oluşan güçlü ekip.



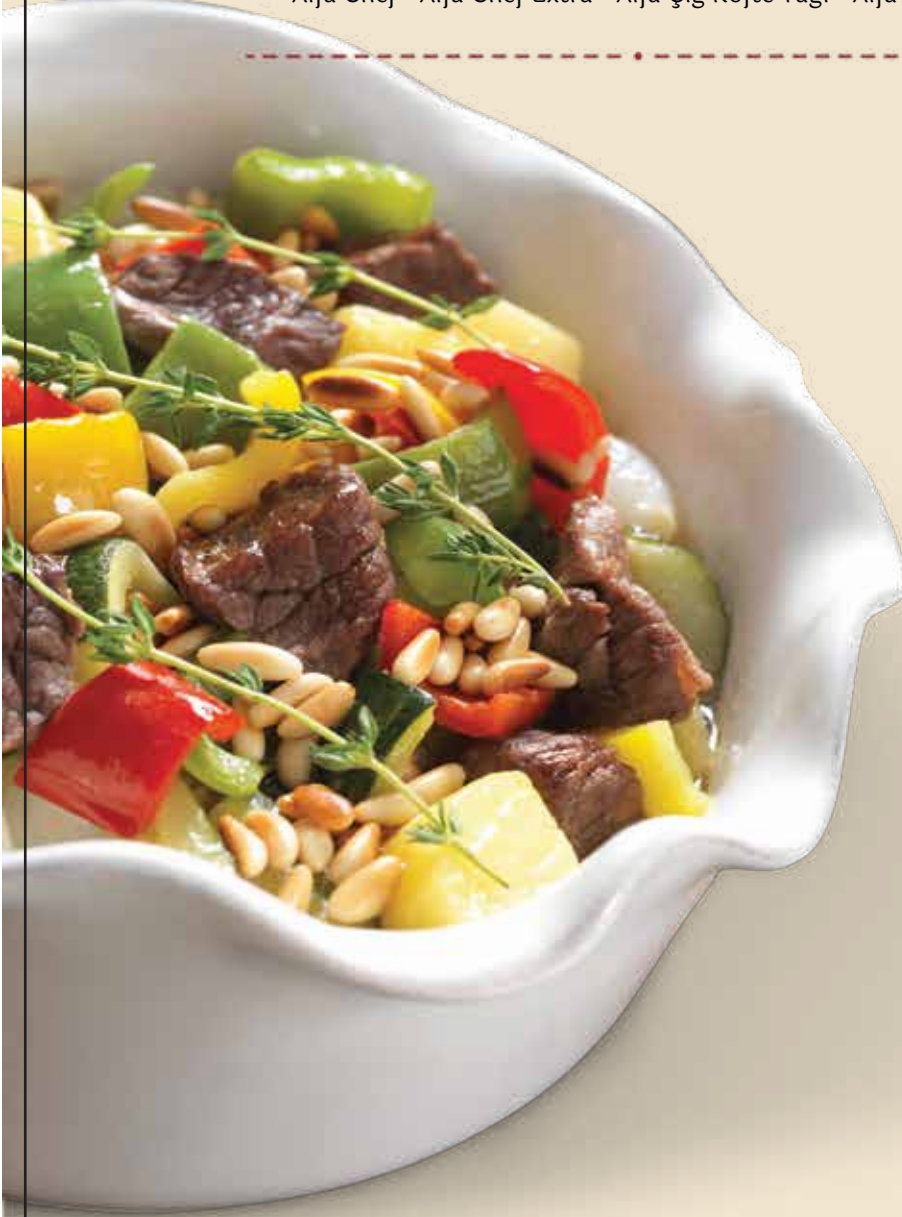
 [facebook.com/AlfaPastacil](https://www.facebook.com/AlfaPastacil)



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

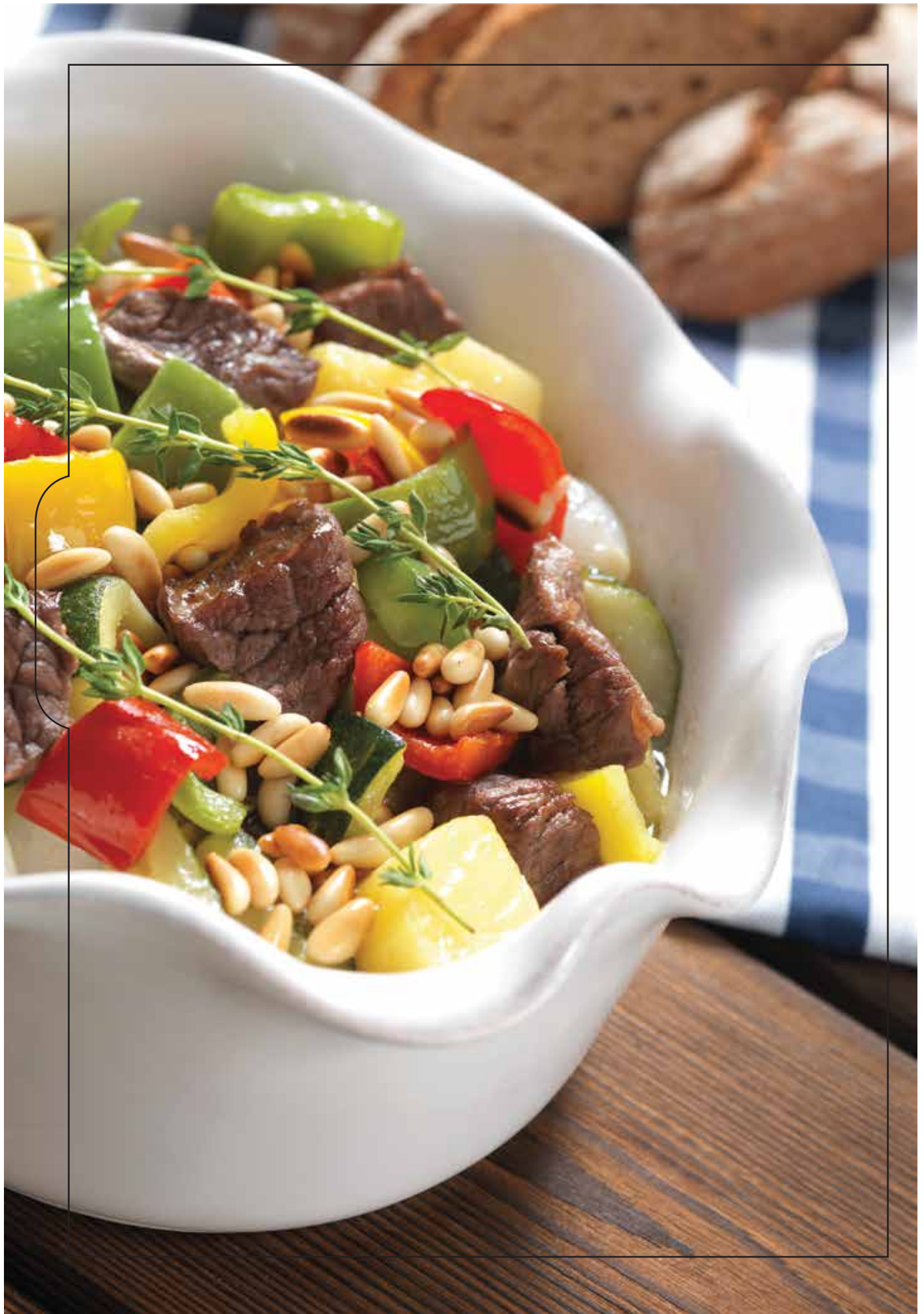
# *Ev Dışı Tüketim Kanalı*

Alfa Ayçiçek • Alfa Kızartma Yağı • Alfa Tatlı Kızartma Yağı  
Alfa Chef • Alfa Chef Extra • Alfa Çiğ Köfte Yağı • Alfa Yemeklik



Ev Dışı Tüketim





# Alfa Ayçiçek

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

**Alfa Ayçiçek Yağı** sıcak ve soğuk tüm yemekler için ideal olup sağlıklı ve güvenle tüketebileceğiniz bir yağdır. Yüksek sıcaklıklara karşı dayanıklı, kokusuz ve berraklığı ile ev dışı tüketim noktalarının vazgeçilmez markası haline gelmiştir. Her türlü kullanıma uygun olup köpürme yapmayan özelliği ile kızartmalarda da mükemmel sonuç verir. Kızartılan yiyeceklerde içlerinin yumuşak, dışlarının çıtır çıtır olmasını sağlar ve parlaklık verir.

## Ambalaj:

18 L köşeli teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 Kg.

## Depolama koşulları:

Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 24 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO): Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,10

Trans yağ asidi: < 1.0

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Kızartma Yağı

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Alfa Kızartma Yağı, özenle yapılmış Ar-ge denemeleri sonucunda ortaya çıkan özel ve kullanıma uygun formülü ile kızartmalarda güvenle ve uzun zaman kullanmak için ideal bir yağdır. Çok yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır ve kokusuzdur. Özel formülü ile köpürmeyen, yanmayan, koku bırakmayan ve duman yapmayan özelliklere sahiptir. Kızartmalarınız için özenle hazırlanmış bu yağ, ev dışı tüketim noktalarının beğenisini kazanmış ve aranan marka haline gelmiştir.

## Ambalaj:

18 L yuvarlak teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 Kg.

## Depolama koşulları:

Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO): Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,10

Trans yağ asidi: < 1.0

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları





# Alfa Tatlı Kızartma Yağı

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Kızartmaya dayanıklıdır, köpürmeme performansı yüksektir ve piyasada rakibi olmayan likit formda kızartma yağıdır. Tulumba, halka tatlısı, ve lokma gibi kızartılan hamurlu tatlılarda yüksek performansı ile fark yaratır.

## Ambalaj:

18 L Köşeli Teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı 20-25°C arasındadır. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 99,9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa Chef

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Profesyonel şeflerin mutfaklarında tüm yemek çeşitleri için kullandığı yemeklik bitkisel margarindir. Ürüne verdiği farklı aroması yanında ürünlerde bayatlamayı geciktirme ve raf ömrünü uzatma özelliğine sahiptir.

## Ambalaj:

2,5 kg paketlerde, koli içinde 6 adet olacak şekilde satılmaktadır. Paketlerin kenarındaki ölçüler sayesinde istenilen miktarda kullanım kolaylığı sağlayarak gıda güvenliği kapsamında ustalara hijyenik kullanım sağlar.

## Net ürün ağırlığı:

2,5 Kg x 6

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 84

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : < 1.0

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları







# Alfa Chef Extra

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Profesyonel mutfaklarda tüm yemek çeşitleri için kullanılabilen vitaminli yemeklik bitkisel margarindir. Tereyağı aroması ile aranan bir üründür.

## Ambalaj:

Kolide, PE torba içinde satılmaktadır.

## Net ürün ağırlığı:

10 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı maksimum 20°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 6 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

Yağ (%) : 84

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

**Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa iğ Köfte Yağı

## Ürünün zellikleri ve kullanım alanları:

Alfa iğ köfte, çiğ köfte üretimi için kıvam ve nefaseti ile özel geliştirilmiş **GDO'suz** bitkisel susuz yağdır.

## Ambalaj:

18 L köşeli teneke

## Net rn ağırlığı:

16,380 kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı maksimum 20°C'dir.  
Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf mr:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik zellikleri:

**Trans yağ içermez.**

Yağ (%) : 99.9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1

**rnlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.**



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# Alfa Yemeklik

## Ürünün özellikleri ve kullanım alanları:

Yemek pişirirken kullanılan aromalı %100 bitkisel susuz yağdır. Tüm yemek çeşitlerine uygundur, aroması ile yemeklerinize nefis bir lezzet verir. Tatlı yapımında da kullanılır. Tatlılarınıza da aroması ile lezzet katar. Parlaklık ve renk verir.

## Ambalaj:

18 L köşeli teneke

## Net ürün ağırlığı:

16,380 Kg.

## Depolama koşulları:

Tavsiye edilen depolama sıcaklığı aralığı 15 - 25°C'dir. Serin, kuru ve kokusuz bir ortamda saklanmalıdır.

## Raf ömrü:

Üretim tarihinden itibaren 12 ay tazeliğini korur.

## Teknik özellikleri:

### Trans yağ içermez.

Yağ (%) : 99,9

Peroksit (meqO) : Max. 1.0

Asit değeri (%) : 0,15

Trans yağ asidi : <1.0

Ürünlerimizde domuz yağı ve katkıları yoktur.



**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# ZİRVENİN Kalıcı LİDERİ



PASTACILIK SEKTÖRÜNDE  
HIZLA BÜYÜYEN ALFA,  
**KALİTESİ VE**  
SİZLERİN DESTEĞİ İLE  
ZİRVEYE KÖK SALDI

"Usta" **Alfa** kullanır.



FELDA IFFCO

[www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)

[f /alfapastaci](https://www.facebook.com/alfapastaci)





**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# *Alfa'dan Ustasına Tarifler*



Tarifler





**Alfa**  
Pastacılık Yağları

MİDYE  
BÖREK





 **FELDA IFFCO**

**Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.**  
A.O.S.B. 10003 Sk. No: 3 35620 Çiğli / İzmir, TÜRKİYE  
Tel: +90 232 280 80 80 Fax: +90 232 280 80 90  
[www.feldaiffco.com.tr](http://www.feldaiffco.com.tr) [www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)

   /alfapastaci