

KURUMSAL KATALOG

Gelenekten *geleceğe*

Dondurulmuş tatlılar ve hazır lezzetler — her lokmada aynı kalite.

— VOLUME I

İçindekiler

Bir lezzet yolculuğunun yedi durağı

I.	Hakkımızda BİZ KİMİZ, NEDEN VARIZ	03
II.	Manifesto DEĞERLERİMİZ & KALİTE FELSEFEMİZ	04
III.	Geleneksel Tatlar KÜNEFE, KATMER, SUFLE, KADAYIF	05
IV.	Hazır Lezzetler İÇLİ KÖFTE, BÖREK, GÖZLEME	08
V.	Cup Koleksiyonu BİREYSEL PORSİYON TATLILAR	10
VI.	Fason Üretim İŞLETMENİZ İÇİN ÖZEL ÇÖZÜMLER	12
VII.	İletişim BİZE ULAŞIN	13

— HİKÂYE

Her lokmada *aynı* *lezzet.*



Başakşehir • İkitelli İOSB

2 019 yılında İkitelli'de kurulan Sivma Gıda, dondurulmuş tatlı sektöründe kalite, süreklilik ve lezzeti bir araya getirme hedefiyle yola çıktı. Her ürünümüz geleneksel tariflerden ilham alır, modern gıda teknolojisiyle hayat bulur.

Üretimin hemen ardından şoklama yöntemi ile donduruluyoruz; böylece ilk günkü tazelik ve lezzet kafanızın tabağına dek korunuyor. Vizyonumuz, işletmelere operasyonel kolaylık ve standart kalite sunmak.

20+

ÜRÜN ÇEŞİDİ

2019

KURULUŞ YILI

100%

DOĞAL LEZZET

— İLKELERİMİZ

Gerçek lezzet, sabırla hazırlanır; *doğru teknolojiyle korunur.*

"Her ürün bir işletmenin kalitesiyle özdeşleşir. Biz o kalitenin arkasındaki sessiz ortağız."

i.

Şok Dondurma

Üretim biter bitmez şoklanan ürünler, servis anında ilk günkü tazelikte.

ii.

Standart Kalite

Her partide aynı gramaj, aynı tat, aynı doku. Sürpriz yok, güven var.

iii.

Geleneksel Tarif

Usta ellerden çıkan reçeteler, modern gıda güvenliği standartlarında.

iv.

Güvenilir Tedarik

Düzenli üretim planlaması, esnek kapasite, zamanında teslimat.

ÜÇ · KOLEKSİYON

Geleneksel *tatlar*

Gaziantep'ten ilham, İkitelli'de üretim. Künefe, katmer, sufle ve fıstıklı kadayıf — dört klasik, tek standart.

KATEGORİ

04 ürün

HAZIRLIK

5-14 dk

SERVİS

Sıcak



№ 01 — İmza ürün

Künefe

İnce kadayıf, uzayan peynir

Özel olarak seçilmiş ince kadayıf telleri ve uzayan taze peynirle hazırlanan künefemiz, geleneksel tarifi en otantik hâlini sunar. Şerbeti kıvamında, peyniri dengede. Şoklama ile muhafaza edilir, ısıtıldığında ilk günkü lezzeti ve dokusu korunur.

HAZIRLIK

8–10 dk

PORSİYON

Bireysel & tepsi

SERVİS

Sıcak

KATEGORİ

Geleneksel

— KOLEKSİYONUN DEVAMI

Üç klasik, üç ritüel.



Katmer

Antep fıstığı & kaymak

İnce açılmış hamur, bol fıstık, taze kaymak.

HAZIRLIK

5-7 dk



Sufle

Akışkan bitter çikolata

Dışı hafif kabarık, içi akışkan premium çikolata.

HAZIRLIK

12-14 dk



Fıstıklı Kadayıf

Tel kadayıf, bol fıstık

Çıtır kadayıf teli ve yoğun Antep fıstığı aroması.

HAZIRLIK

10-12 dk

DÖRT • KOLEKSİYON

Hazır lezzetler

Kahvaltıdan ara öğüne, gözlemeden içli köfteye — el yapımı olanın standart kalitesi.

KATEGORİ

06 ürün

HAZIRLIK

3-25 dk

SERVİS

Tava / Fırın

— MUTFAKTA PRATİK

Altı klasik, *her zaman hazır.*

№ 05

İçli Köfte*El yapımı, ince bulgur*

KIZART / FIRIN

5-8 dk

№ 06

Su Böreği*Kat kat yufka*

FIRIN

20-25 dk

№ 07

Ispanaklı Kaşarlı*Taze ıspanak & kaşar*

TAVA

3-5 dk

№ 08

Peynirli Gözleme*Özel peynir harmanı*

TAVA

3-5 dk

№ 09

Patatesli Kaşarlı*Patates & eriyen kaşar*

TAVA

3-5 dk

№ 10

Kaşarlı Gözleme*Bol kaşar peyniri*

TAVA

3-5 dk

BEŞ • KOLEKSİYON

Cup *koleksiyonu*

Altı çeşit, tek format. Bireysel porsiyonlarda sık sunum, kolay servis — vitrinden tabağa doğrudan.

KATEGORİ

06 çeşit

FORMAT

Bireysel

SERVİS

Soğuk / Dondurulmuş

— ALTI ÇEŞİT

Her damağa *bir cup.*



№ 11

Çikolatalı
Yoğun bitter

PREMIUM

Bireysel

№ 12

Karamelli
Tatlı-tuzlu denge

SIGNATURE

Bireysel

№ 13

Frambuazlı
Ferah & meyveli

LIGHT

Bireysel

№ 14

Fıstıklı
Antep fıstığı

PREMIUM

Bireysel

№ 15

Lotuslu
Trend & bisküvi

TREND

Bireysel

№ 16

Limonlu
Hafif & ferah

LIGHT

Bireysel

— B2B ÇÖZÜMLER

FASON ÜRETİM

İşletmenizin sessiz üretim ortağı.

Kafe, restoran ve marketlere yönelik geliştirdiğimiz çözümler ile işletmelere hem operasyonel kolaylık hem de standart kalite avantajı sağlıyoruz.

i.

Özel Etiket

Kendi markanız altında üretim.

ii.

Esnek Kapasite

Küçükten büyüğe her sipariş.

iii.

Sürdürülebilir

Düzenli ve güvenilir tedarik.

Birlikte çalışalım.

Detaylı bilgi için iletişime geçin.

[TEKLİF AL →](#)

— BİZE ULAŞIN

Bir *mesaj* uzaktayız.

Sipariş, fason üretim veya genel sorularımız için en hızlı iletişim kanalımız WhatsApp.

ADRES

İkitelli İOSB Mah. İsteks Sanayi Sitesi
B6 Blok No: 6, Başakşehir / İstanbul

TELEFON

0536 683 42 12

WHATSAPP

0536 683 42 12

WEB

sivmagida.com

Sipariş & *bilgi*

WhatsApp üzerinden anlık yanıt

WHATSAPP →



*Gelenekten geleceğe,
dondurulmuş lezzetler.*

BAŞAKŞEHİR • İSTANBUL

0536 683 42 12

SIVMAGIDA.COM