



*2008'den bugüne lezzet üretiyoruz...*







Geleneksel Türk simidimizi en taze ve en çıtır haliyle üretebilmek adına 2008'de Hollanda'nın Rottardam şehrinde ufak bir atölyede başladık iş hayatına..

Kalite müşteri memnuniyeti ve dürüstlükten ödün vermeden çalışmamızın bir mükafaatı olarak bugün 6.500 metrekarelik modern bir tesise, günlük 60.000 adet üretim kapasitesine, ve avrupanın her köşesine ulaşan yaygın servis ağına ulaştık.

Atalarımızdan miras lezzetleri gelecek nesillere ve aynı zamanda avrupanın en ücra köşelerine aktarmaya çalışıyoruz.

Gerek bugüne dek gerekse bundan sonraki iş hayatımızda bizlerle birlikte çalışan saygıdeğer müşterilerimize, ve aynı zamanda lezzetli üretimlerde bizlere fedakar ve özverili çalışmalarıyla destek olan ekip arkadaşlarımıza sonsuz teşekkürlerimizi arz ederiz...





## Simit

Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.

Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.



30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk

Art.nr: 1103

 130 gr

 100 ad.

 40



30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk

## Simit Lux

Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.

Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.

Art.nr: 1104

 130 gr

 100 ad.

 40



## Simit Peynirli

Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.

Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.

Art.nr: 1105

 180 gr

 100 ad.

 36



30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk







## Kumru

*Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.*

*Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.*



30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk

Art.nr: 1102

 155 gr

 100 ad.

 40



30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk

## Kumru Peynirli

*Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.*

*Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.*

Art.nr: 1107

 180 gr

 100 ad.

 40







30 dk



170-190°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk

## Açma

Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.

Bu işlem tamamlandıktan sonra yumurta sarısı sürülüp isteğe göre susam veya çörek otu atılabilir.

Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilecek.

Art.nr: 1100



150 gr



100 ad.



40



## Poğaç

Buhar odasında 20-30 dk, oda sıcaklığında 60-80 dk mayalanması gerekiyor.

Bu işlem tamamlandıktan sonra yumurta sarısı sürülüp isteğe göre susam veya çörek otu atılabilir.

Bu işlem tamamlandıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 180-200 derecede 13-16 dakika pişirilecek.

Art.nr: 1101



145 gr



100



40



30 dk



180- 200°



13-16 dk



60-90 dk



20-25 dk





## Gül Böreği Peynirli



170-190°



13-16 dk

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1400



220 gr



40 ad.



72



## Gül Böreği Ispanaklı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



13-16 dk

Art.nr: 1401



220 gr



40 ad.



72







## Gül Böreği Kıymalı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1403

 220 gr

 40 ad.

 72



170-190°



13-16 dk

## Gül Böreği Patatesli

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1402

 220 gr

 40 ad.

 72



170-190°



13-16 dk

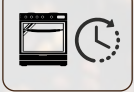




## Kol Boregi Peynirli



170-190°



13-16 dk

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1409



220 gr



40 ad.



72



## Kol Boregi Ispanaklı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



13-16 dk

Art.nr: 1410



220 gr



40 ad.



72





## Kol Böreği Kıymalı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1412



220 gr



40 ad.



72



170-190°



13-16 dk



## Kol Böreği Patatesli

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1411



170-190°



13-16 dk



220 gr



40 ad.



72





## Sigara Boregi Peynirli



170-190°



13-16 dk

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1405



145 gr



70 ad.



72



## Sigara Boregi Ispanaklı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



13-16 dk

Art.nr: 1406



145 gr



70 ad.



72





## Sigara Boregi Kıymalı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



13-16 dk

Art.nr: 1408



145 gr



70 ad.



72



## Sigara Boregi Patatesli

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 13-16 dakika pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



13-16 dk

Art.nr: 1407



145 gr



70 ad.



72





## Su Boregi Peynirli



170-190°



20-25 dk üst  
10-15 dk alt

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 20-25 dakika üstünün, 10-15 dakika altının pişirilmesi gerekiyor.

Art.nr: 1200



4200 gr



5 ad.



70



## Su Boregi Kıymalı

Donmuş olarak tepsilere konup önceden ısıtılmış olan fırında 170-190 derecede 20-25 dakika üstünün, 10-15 dakika altının pişirilmesi gerekiyor.



170-190°



20-25 dk üst  
10-15 dk alt

Art.nr: 1202



4200 gr



5 ad.



70





# Baklava

Art.nr: 1000

Bir Tepsi : 3500 gr



## IFS CERTIFICATE

Certificate No.:  
10000296997-MSC-ACCREDIA-NLD

Audit Date: 2019-08-09

Certificate expiry date:  
2020-10-03

Re-audit due date:  
from 2020-06-14 to 2020-08-23

DNV GL - Business Assurance being an ISO/IEC 17065 accredited certification body, the certification against IFS and having signed an agreement with the IFS owner confirms that

### Simit Paradijs Holland b.v.

Provincien baan 6 - 5121 DL Rijen - The Netherlands

**COID: 61972**

Exclusions: None

Product scope(s): 6 - Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks, 7 - Combined Products

Technology scope(s): D, F

The explanations of the single technology scopes can be found in the IFS Food 6.1 standard

Scope:

**Production of bakery products (simit rings, borek and baked baklava)**



*Simit*  
*Paradijs*



**Simit Paradijs Holland b.V**

Provincieënbaan 65121 DL Rijen/Nederland

Telefon (NL): +31 76 572 9439

Telefon (DE): +49 157 726 75395

E-Mail: [info@simitparadijs.nl](mailto:info@simitparadijs.nl)

Dondurulmuş unlu mamüller imalat & toptan

